



ISSN: 2957-3874 (Print)

Journal of Al-Farabi for Humanity Sciences (JFHS)

<https://iasj.rdd.edu.iq/journals/journal/view/95>

مجلة الفارابي للعلوم الإنسانية تصدرها جامعة الفارابي



الموائد والمأكولات في المجتمع الرافديني القديم دراسة في الحياة اليومية

م.د. علاء جبار جاني

جامعة سومر / كلية الهندسة

Tables and cuisines of ancient Mesopotamian Society a study in everyday life

Dr. Alaa Jabbar Jani

Sumer University / Faculty of engineering

alaa_juma@ijsu.edu.iq

الخلاص:

يُعد الغذاء من أقدم مظاهر التفاعل الإنساني مع الطبيعة والبيئة المحيطة ، فهو لا يمثل فقط حاجة بيولوجية لبقاء الإنسان، بل يتجاوز ذلك ليشكل نظاما ثقافيا يعكس بنية المجتمع وقيمه ومعتقداته، وفي الحضارات القديمة خصوصا في حضارة وادي الرافدين، تميزت الثقافة الغذائية بأبعادها المركبة إذ لعبت الموائد والمأكولات دورا حيويا في الحياة اليومية، والطقوس الدينية والتفاعلات الاجتماعية والسياسية. الكلمات المفتاحية: المجتمع القديم، المأكولات، الحياة اليومية، الموائد .

Abstract:

Food is one of the oldest manifestations of human interaction with nature and the surrounding environment. It represents not only a biological need for human survival, but also a cultural system that reflects the structure, values, and beliefs of society. In ancient civilizations, particularly Mesopotamia, food culture was distinguished by its complex dimensions, as tables and foods played a vital role in daily life, religious rituals, and social and political interactions. Keywords: society, ancient, cuisine, everyday life, tables

لقد اسهمت البيئة الجغرافية الخصبة في العراق القديم، و وجود نهري دجلة والفرات في خلق تنوع زراعي وغذائي غير مسبوق في المنطقة، مما اتاح لمجتمع الرافدين تطوير عادات غذائية غنية، انعكست على كل مناحي الحياة، فقد ظهرت في النصوص المسمارية تفاصيل دقيقة عن أنواع الاطعمة، وطرق الطهي، وادوات المائدة، بل ووصفت المآدب الملكية، والقرايين المقدمة للآلهة، والولائم الدينية في المناسبات الكبرى. تسعى هذه الدراسة إلى تحليل بنية الموائد والمأكولات في المجتمع الرافديني القديم، ليس بوصفها جانبا من الحياة اليومية فقط، بل كمكون أساسي في التنظيم الاجتماعي، والطقسي، والثقافي، وسينطلق البحث من دراسة المصادر الزراعية ومكونات الغذائية، إلى تحليل أساليب الطهي وتقديم الطعام وتقديم الطعام، مروراً بوصف المائدة في مختلف طبقات المجتمع، وانتهاء بالبعد الديني والرمزي للطعام مضيفا إليها ادوات الطهي وصناعتها. وتعتمد هذه الدراسة على منهج التاريخي، الانثروبولوجي، بالرجوع إلى النصوص المسمارية والسجلات الإدارية والدراسات الأثرية، لتكوين صورة شاملة عن هذا الجانب الحيوي من حياة الإنسان الرافديني، والهدف هو إظهار كيف شكلت المائدة الرافدينية مركزا للحياة الاجتماعية ومرآة للهوية الثقافية، ومعبرا عن القوة في المجتمع القديم. أمّا عن المنهج الذي اعتمده الدراسة، فمقتضى الدراسة وأسلوب العرض يتطلب تنوع المناهج، ففي مواطن من الدراسة يتحتم اتباع المنهج الوصفي؛ لعرض الموائد والمأكولات في ضوء ما متوافر لدينا من نصوص أسطورية وشواهد تاريخية، ولكن في الأغلب يتطلب الأمر إتباع المنهج التحليلي لتحليل هذه النصوص الأسطورية والاستعانة بها في دعم أفكار الدراسة من دون تحميل هذه النصوص أكثر مما تحتمل، وجاء الحديث عن المواد الغذائية في هذه الدراسة بدءاً بمقدمة عن اهم المصادر الغذائية لتكوين الاطعمة والمأكولات و تمهيد للدخول لموضوع البحث وبعد ذلك تناولنا انواع الاطعمة والمأكولات والاشربة لعامة المجتمع وموائد الملوك والكهنة مستندا بذلك على اهم النصوص السومرية والبابلية، ومن ثم اواني الطبخ والادوات المستخدمة فيه واخيرا نتائج البحث.

مصادر الغذاء ومكوناته:

شكل العراق القديم، او ما يعرف تاريخيا ب وادي الرافدين بيئة زراعية خصبة بفعل موقعة الجغرافي بين نهري دجلة والفرات مما اتاح لمجتمعاته القديمة موارد غذائية غنية ومتنوعة، وقد اعتمدت هذه المجتمعات منذ اقدم العصور على استثمار الارض والماء والموارد الطبيعية لإنتاج غذاء وفير، تطورت معه ثقافة غذائية متميزة انعكست على المائدة اليومية، والمعتقدات، والتنظيم الاجتماعي، ومن ابرز مصادر الغذاء التي اعتمد عليها المجتمع الرافديني والتي تشكلت من عناصر نباتية وحيوانية اساسية^(١) وكالاتي:

اولا- المحاصيل النباتية:

١- الحبوب (القمح والشعير): كان القمح والشعير يشكلان العمود الفقري للنظام الغذائي في العراق القديم ويستخدمان في صناعة الخبز والبيرة ويظهر السجل المسماري اهتماما دقيقا بزراعة الحبوب وتخزينها، ويعد الشعير اكثر انتشارا نظرا لتحمله للملوحة والجفاف^(٢) وكانت الحبوب هي الغذاء الرئيسي إذ كانت تشوى وتؤكل او تغلى وتؤكل كعصيدة او تخمر لاستخراج الجعة منها أو تطحن لصنع الدقيق وخبزه^(٣).

٢- التمر والنخيل: مثل النخيل موردا غذائيا استراتيجيا فقد كانت التمور تستهلك طازجة او مجففة وتتدخل في إعداد أطعمة ومشروبات وكان التمر يستخدم ايضا كمادة للتخلية، وايضا كان شائع الاستخدام خاصة في الجنوب وكان له اشارات استخدامه في نوزي في منتصف الالف الثاني قبل الميلاد^(٤) يشاهد في نقش باز في العصر الاشوري الحديث ان الملك اشور بانبيال والملكة يتناولان الطعام في حديقة نينوى وماسكا قطع من التمر^(٥).

٣- الخضروات والبقوليات والفواكه: اضافة الى هذه المنتجات الاخرى كانت هناك انواع كثيرة من الخضر والبقوليات منها البصل والعدس والحمص والرشاد على رغم من ان الصل والرشاد تم ذكرهما في سجل نصي في لكش ونفر وماري فقد عثر على بقايا حمص وعدس في مواقع مثل اور وتل طايا ونمرود^(٦) وعرفت بلاد وادي الرافدين زراعة الثوم والخيار والكرث وغيرها من النباتات التي كانت جزء من النظام الغذائي اليومي وقد ورد ذلك في نصوص طبية او في وصفات الطهي، والى جانب الخضروات ظهرت انواع من الفواكه مثل التين والعنب اضافة الى النباتات العطرية كالكزبرة والكمون والزعر التي استخدمت في الطهي ومكونات طبية وعلاجية^(٧).

ثانيا: الموارد الحيوانية:

١- اللحوم: اعتمد سكان وادي الرافدين على لحوم الاغنام والماعز والابقار والطيور كالدجاج والبط، وكانت اللحوم تستهلك مشوية أو مطبوخة لكنها لم تكن حاضرة يومية على مائدة العامة، بل ارتبطت أكثر بالمآدب الكبرى او بطبقة النخبة^(٨) وكان حيوان الغزال مهما خاصة في الالف الثالث في عصر سلالة اور الثالثة حيث اطلق اسم الغزال على احد الاشهر وهو شهر ماشدا اكواي شهر تناول الغزلان، وهناك ايضا اشارات بان الشعير كان يعطى للغزلان لغرض تسمينها، وكانت بعض قطعان الاغنام والماعز مدجنة كذلك جرت المحاولات على تدجين الغزلان^(٩).

٢- الاسماك: وفرت الأنهار مصدرا غنيا للأسماك، التي تنوعت طرق إعدادها بين الشواء والتجفيف والتملح وكانت الأسماك غذاء شائعا ومتوفرا للفقراء والاغنياء على حد سواء^(١٠) كان السمك جزءا مهما من الاقتصاد في لكش في عصر سلالة أور الثالثة أذ شجعت الظروف المحلية مثل، الالهوار، والاجزاء السفلى من الانهار، صيد الأسماك ويبدو أن التأكيد قد ابتعد قليلا عن صيد الأسماك فيما بعد في مناطق أخرى ولكن ليس من المحتمل أن السمك لم يعد جزءا من الطعام في بلاد كان الاستيطان فيها على الدوام قريبا من الانهار والقنوات، وقد عثر على سنارات صيد السمك في مواقع كثيرة مثل أور من العهد الكاشي^(١١). ويشير ظهور السمك على الاختتام الاسطوانية والنقوش البارزة انها ظلت مهمة من الالف الثاني والاول قبل الميلاد وتوجد مشاهد كثيرة في نقوش من العهد الاشوري الحديث لرجال يصطادون السمك من الزوارق وبجانب الجداول وفي البحيرات وكانت الاسماك تشكل جزءا من الضرائب والجزية التي كانت تستحصلها الدولة الاشورية^(١٢)..

٣- منتجات الالبان: تشير الشواهد الدراسية من بلاد الرافدين الى اعمال تصنيع الحليب واستخلاص مشتقاته انها معروفة منذ عصر العبيد (الالف الرابع قبل الميلاد) ويعد حليب الابقار وصناعة الزبد الذي عثر عليه في واجهة معبد الإلهة نخرساک في موقع تل العبيد من الالف الثالث قبل الميلاد، وان صناعة الالبان في العراق القديم ترتبط بتدجين الحيوانات ومنها الماعز والابقار والاعنام^(١٣) وقد ذكر الحليب في النصوص المسمارية بصيغة السومرية (GA) ويقابلها في الاكدية (Sizbu) وكان من ضمن المواد الغذائية التي تقدم للإلهة^(١٤).

٤- الزيوت: احتلت الزيوت مكانة بارزة في المجتمع العراقي القديم، بسبب كثرة استعماله وطلب المتزايد عليه مع ذلك فقد كانت الزيوت من المواد الغذائية الضرورية الى جانب كان احد المواد الاساسية في التجارة^(١٥) وقد عرف العراقيون القدماء الزيوت النباتية بنوعها النباتية والحيوانية عرفوا ايضا انواع متعددة من هذه الزيوت وكيفية استخلاصها وطرق الحصول عليها وقد اطلق مصطلح (lipu) للدلالة على الدهن العادي

الحيواني وعرف هذا النوع بأنه غالي الثمن وان معلوماتنا عن طريق استخلاص الزيوت قليلة الا ان هناك بعض الاشارات عن مصطلحات تخص العاملين في الزيت إذ تزودنا نصوص في مدينه اور من عصر سلالة اور الثالثة بمعلومات قسمة عن العاملين في عصر الزيت^(١٦)

٥- المشروبات: عرف العراقيون القدماء صناعة المشروبات منذ حقبة مبكرة من تاريخ العراق القديم، اذ دلت الشواهد المادية والكتابية على استخدام سكان العراق القدامى للمشروبات وبشكل خاص الجعة والنبيد وارتبطت بعادات يومية وكذلك بالمآدب الدينية كما استخدم التمر والعنب في اعداد عصائر ومشروبات اخرى^(١٧) مع انها تذكر في قوائم الاجور والجرابات والقرابين والهدايا وضمن قوائم الموارد الغذائية المعدة للإلهة وللاحتفالات والاعياد^(١٨).

انواع المأكولات وطرق إعدادها في المجتمع العراقي القديم: لم تكن المائدة العراقية القديم مجرد وسيلة لتلبية الحاجات البيولوجية بل مثلت مجالات للإبداع الاجتماعي والتعبير الثقافي، فقد تنوعت أنواع المأكولات باختلاف الطبقات الاجتماعية والمناسبات وتطورت طرق إعدادها باستخدام تقنيات متعددة مما يدل على وعي غذائي متقدم لدى سكان وادي الرافدين، ويكشف هذا التنوع عن فهم دقيق للموارد وعلاقة راسخة بين الغذاء والعادات اليومية والمناسبات الطقسية^(١٩).

اولا-انواع المأكولات الشائعة:

١- مأكولات الخبز ومشتقاته: يعد الخبز اساس المائدة الرافدينية وقد ورد في النصوص المسمارية ذكر اكثر من ثلاثين نوعا من الخبز، تختلف من حيث الشكل والمكونات (خبز الشعير، الخبز المحشو بالتمر، الخبز المحلي بالعسل، الخبز المخبوز بالرماد او في التور) استخدم القمح والشعير رية كمادتين اساسيتين، وكان الخبز يقدم في المنازل كما في المعابد والقصور^(٢٠) اذ يرجح ان الحبوب الغذائية في العصر الحجري الحديث تحمص اولاً في فرن، ثم تطحن ويعمل منها (عصيدة) كما وجدت تنانير من الطين المفخر محفورة في الارض في الطبقات التي سبقت ظهور الفخار في قرية جرمو، ويرجح ان الانسان صنع الخبز والعجائن في العصر الحجري الحديث بدون تخمير وتكون على شكل اقراص صغيرة تفرش وتخبز على مسطح حار^(٢١) وكان اقدم دليل على وجود التخمير في العصر البرونزي اذ وجد بقايا عصيدة تكون عرضة للتخمير وهذا التخمير بلا شك ارشد الانسان الى تخمير الخبز وصنعه^(٢٢) اعتمدت صناعة الخبز على دقيق الحبوب وتحديدًا دقيق الحنطة الذي كان الاكثر شيوعاً من دقيق الشعير لان قشور الشعير لاصقة يصعب ازلتها بسهولة مما يستلزم دقها لفصل القشور^(٢٣) والتقسير يتم بطريقة الحرق بحيث تصبح الحبوب محروقة او ان تتفقع او تضرب بمدقات من اجل فركها بواسطة عملية الجرش عن طريق استخدام المجارش او المطاحن الحجرية اليدوية، وبعد ان تطحن الحبوب تبدا عملية نخل وغريلة الدقيق وعند الانتهاء منها تبدا عملية عجن الطحين وتخميره ثم يخبز بالتور ومن الممكن استعمال المادة المفروكة طعاما يشبه الحساء او ان تخبز وتتخذ بدلا عن الخبز الاعتيادي^(٢٤) ومن روائع الادب العراقي القديم هناك مثل سومري يقول (الدقيق الجيد يناسب المرأة والقصر) للدقيق الجيد نسبة استخراج منخفضة والنسبة العالية من دقيق القمح الابيض الحديث في هذه الوصفة يقارب هذا، وبرغم أن هذه العجينة تضاف لها الخميرة، فانها تخبز كأرغفة مسطحة وهي ممارسة شائعة على امتداد الشرق الاوسط، وحجر الخبز او الصاج في الفرن يماثل التور، وهو فرن طيني اسطواني يحتفظ بالحرارة^(٢٥) وكانت من الوجبات المفضلة لدى العراقيين القدماء هي جريش الشعير اذ كان اعدادها بسيطا وكانت من الوجبات البسيطة وثابتة لدى الناس الذين يعيشون في نطاق اجتماعي اقتصادي خفيض لكنه لم يكن محصورة بالفقراء اذ تصور مدونات بواكير الالفية الثانية من القصر في ماري اهل الرافدين الاغنياء وهم يتمتعون بتناول جريش الشعير كطبق جانبي مع اليخنة لامتناص الصاج ذي النكهة بما يشبه الارز او المعكرونة، او يأكلونه وحدة مع القشطة والدبس، اما الفقراء الذين تعوزهم وسائل التمتع فقد كانوا يضيفون النكهة بالأبصال الطازجة والاعشاب والخضر البرية او السمنة التي هي زبدة المصفاة وقد بقي هذا النوع من الاطعمة شعبيا في بلاد الرافدين عدة قرون^(٢٦) ومن الاكلات الشعبية الاخرى هو طبق الثريد بالتمر هو ثريد قشطي القوام موصوف في سجلات القصر ماري يمكن تحضيره من الحنطة النشوية المطحونة او الشعير المطبوخ حتى يتحول إلى حساء مع الحليب او الزيت او الماء وكانت تضاف إلى التمر في المناسبات الطقسية على موائد النخبة^(٢٧). ومن استخدام المعجنات نرى هناك نص طقسي من معبد اوروك 'بتقديم بسكته مقلية بالزيت بالإضافة إلى الكعك بالتمر، ولكلمة بسكت معنيان كطبخيان متناقضان فقد يعني البسكت الكعك الصغير غير الحلو، او العجينة المطبوخة مرتين وتقد صورتان من الكعك المقلي بالزيت لتوضيح هذين المعنيين المختلفين، يطلق الاول منهما بالكعك المقلي في قدر يطرية الحليب، ويطبخ الثاني العجينة مرتين الاولى بالعلی ثم بالقلی العمیق، ولذلك البسكت يفسر هنا بمعنى الطبخ^(٢٨).

٢- مأكولات الالبان (الحليب ومشتقاته) تعد الاغنام والماعز والابقار حيوانات منتجة للالبان واللحوم ومنتجات حليب الماعز والابقار والابقار اكثر شيوعا ومازالت الى يومنا هذا لان مناخ العراق يؤثر في هذه الحيوانات اذ تصنع السمّة من زبدة الحليب في القعر تاركة طبقة من الزيت

الخالص^(٢٩) وتشير الشواهد المادية من العراق القديم الى ان اعمال تصنيع الحليب واستخلاص مشتقاته كانت معروفة منذ عصر العبيد (الالف رابع قبل الميلاد) اذ يعد افريز حلب البقر وصناعة مشتقات الحليب (صناعة الزبد) الذي عثر عليه في واجهة معبد الالهة ننخرسك من موقع تل العبيد من الالف الثالث قبل الميلاد افضل شاهد على تصنيع الحليب ومشتقاته^(٣٠) ففي وسط مشهد نرى باب مفتوح من العشب يخرج منه عجلان صغيران في الجهة اليمنى بقرتين يجلسن خلف كل بقرة شخص حلاب ولا تزال هذه طريقة موجودة الى وقتنا هذا^(٣١). ويستخدم الحليب الطازج في الموائد العراقية القديمة خصوصا بعد تحويله الى عدة مشتقات من اللبن الخائر اذ كان يصنع بوضع الحليب المخثر في مكان حار مما يؤدي الى زيادة الحموضة او ربما عند العرقين الى التخلص من الحموضة وذلك عن طريق ترشيح الماء بوضع الحليب في حاوية او قطعة قماش تعلق في الهواء حتى يتم الترشيح، ومن المناظرة التي جرت بين الراعي دموزي والفلاح انكميدو، اذ نجد دموزي يعدد انواع متعددة من اللبن كان يستخرجها من الحليب ومن هذه الابيات هي:

واذا سقاني صفوة جعته فسأسقيه للفلاح لبني الدسم

واذا سقاني اجود جعته فسأسقيه للفلاح لبني الكسيم

واذا سقاني اجود جعته فسأسقيه للفلاح لبني الشنين^(٣٢).

ومن المؤثرات الادبية الاخرى التي بينت انواع الاطعمة المستخدمة من اللبن في الموائد العراقية القديمة هو (الجبن المخردل) اذ ذكر في الاسطورة السومرية في احتفالية زفاف الاله انليل قد استخدم في طعامهم الجبن بنكهة الخردل وهنا تشير الى بذور الخردل او أوراقه الخضراء التي تصفى في قدر وتذق ويضاف عليها قليل من الزيت لإضفاء النكهة على الجبن^(٣٣). ومما كان يستخدم في مشتقات الحليب ايضا هو (الحساء الخائر) الذي يتكون من الحليب بعد تحويله حليب مجفف او لبن مخلوط مع الحبوب او البقوليات ككريات صغيرة يمكن بسهولة إعادة تكوينها إلى حساء محمول ومغذ^(٣٤)

٣- **مأكولات اللحوم والاسماك**: كانت الاغنام والماعز التي تسمى بالماشية الصغيرة أكثر توافرا لدى الطبقات الوسطى والمعابد والقصور، في الاكثر كتقدمة من ملاك الأراضي الأثرياء او كنتاج للمزارع الحكومية المترامية خارج اسوار المدينة، ويمكن العثور على الخنازير في البيئات الحضرية ما دامت تحتاج الماء ويمكن ان تعيش مهملة وبمرور الزمن اصبحت الخنازير تقترن بالطبقات الوسطى والمعدمة^(٣٥) وكان ينظر إلى اللحوم الدهنية باعتبارها مناسبة لنخب، أما لحوم الهير فتعتبر أقل قيمة، وقد يكون الدهن المشار إليه في كثير من الوصفات دهن أغنام خاصة من الخراف التي بقيت شعبية في الشرق الأدنى القديم حتى أزمته قريية^(٣٦). ويقول المثل السومري الذي يشير الى اهم مأكولات اللحم ومن اهم اكلية: **اللحم بالدهن جيد جدا، واللحم مع الشحم جيد جدا، ماذا سنعطي للأمة لتأكله، فلتأكل فخذ الخنزير**^(٣٧). ومن الموائد والمأكولات الخاصة باللحوم هي (الحمل او الرضيع المحمص) إذ يتخذ اللحم المحمص عدة اشكال، من اللثة الكاملة المثبتة على اسياخ كبيرة حتى السيقان أو الاكتاف الاسهل تدبرا، حتى القطع الصغيرة من اللحم الهبر المسفد قبل تقديمها الى الأكلين ومن ثم يسفد فوق تار موقدة ومن ثم يتم تطيبه بمطيبات ذات خلطة معينة من الثوم المفروم والبصل الاخضر والكومون والملح وزيت الخصرة^(٣٨) اما اكلة البط المدمس والمحمص مع كرات النعناع والخل كانت من المأكولات الموجودة بين الطبقات العليا والوسطى، وتخلط هذه الوصفة التي تعطي احساسا بتعقيدات الطهو في بلاد الرافدين ويبدو ان لب القرض يكمن في اليخنة، مع مقلوب مغطى بالمعجنات، والتعليق الخاص الذي ينص على ان المرق يمكن تقديمه، بمعزل عن اللحم بذلك هذا يوضح ان المرق يمكن استخدامه على نحو مستقل في موائد وادي الرافدين^(٣٩) ومن الموائد المستخدمة هي عجينة المقلوب بالبط، وتحضر عجينة المقلوب بصب دقيق مع الزبدة في وعاء ويهرس الخليط ثم يتم تحريكه حتى تظهر رغوة كافية لعجينة متماسكة ومن ثم تنقل بوعاء وتغط بمنشفة نظيفة وتدعها تهدأ بينما تتدمس البطة^(٤٠) ونرى موائد ومأكولات نجد صداها في دول الشرق الأدنى القديم امثال الكبة النية، غذ يرى السوريون والمصريون المعاصرون أن الكبة النية هي كنز قومي وكانت اللحوم النية وينظرون اليها باعتبارها اكلات أكلا غير متحضر، ويزعمون أن البدو لا يأكلون إلا الطعام الني^(٤١) وكانت اكلة السمك الطازج المشوي مهمة في اغذية وموائد بلاد الرافدين وما زالت ليومنا هذا وهناك عدة انواع من اسماك منها السمك البحري والسمك في الانهار وتسجل دواوين القصر في ماري عام ١٧٠٠ ق م تم استلام ١٨٠ سمكة كمارو صغيرة لوجبة الملك وكان اغلب طرق تناول السمك هو الشوي اذ يقومون بمسح السمكة في الزيت وتطيبها بالملح ومن ثم وضعها في مشواه^(٤٢) وتبقى بعض اكلات شاخصه ليومنا هذا ومعرفة لدينا وطرق تحضيرها ومنها، الدجاج المشوي، والتمن والمرق، واللحم المشوي، وخلق بعض اكلات الشواء مع الخضروات وما شابة ذلك.

٤- **ماكولات الخضر والفواكة:** هناك اوصاف قديمة للكيفية التي كانت بها الخضر، ففي العادة تعد جزء من طبق لحم غير ان الخضروات لا سيما التي تنتمي الى عائلة الالبصال كانت تؤكل نية وكانت هذه الاطعمة النية توفر الوقود على الفقير، فمن ضمنها البصل المحمص عن طريق طبخ البصل في رماد النار مع الخبز المسطح^(٤٣) وكذلك حساء اللفت أي من (اوراق البصل) استخدموا القدماء اوراق اللفت وبصيلات اللفت لان البصيلات كانت اصغر بكثير وانحف من اللفت الحالي، ولا يستخدم اللحم فيها فقط يخلط البصل مع الارغوان والكزبرة وفتات الكعك وخطها^(٤٤) وكان حساء الباقلاء من افضل ما موجود في الموائد العراقية القديمة بالإضافة الى البقوليات الاخرى اذ كانت تمتاز بطعمها ونكهتها الحارة ونظرا لان الباقلاء قابلة الخزن فكانت تخزن منها كميات كبيرة لتناولها في مواسم انقطاعها^(٤٥) وكان هريس الباذنجان من اجود مايزين المائدة اذ يذكر في مسلة اشور بانينال في العمود الاحتفالي منها، يصف وليمة على شرفة إلى ذكر عشرة هومرات من الباذنجان والهומר يعادل ١٠٠ غالون ، والاعداد هذه الطبخة هو تحميص الباذنجان على الجمر او في فرن حتى يلين ومن ثم يقشر القشر الخارجي ويضع اللب بالطحينة المعجونة بالسمن ومن ثم تدهن بزيت الزيتون والليمون^(٤٦) اما صلصة الخردل فكانت استخداماته متعددة اذ كان تطحن بذور الخردل وتخلط بالخل والماء والبيرة ومطيبات اخرى واستخدموا العراقيين القدماء تطيبب الخردل بأعشاب مفرومة او ثوم او دبس وينتج عنه وصفه خردل لاذع جدا واذا اصبح الخردل حار جدا يضاف اليه قليلا من الزيت الطبخ^(٤٧) وكانت هناك الكثير من سلطات وصلصات في الموائد بلاد وادي الرافدين التي هي تكون واضحة الذكر في وقتنا الحاضر ومعروفة لدينا وكذلك تحضيراتها بسيطة، ومنها صلصة التفاح، وسلطة الشونذر ، وفطيرة التمر أي (الكعك بالتمر)، والفاكهة المجففة بأنواعها منها التفاح والتين واجاص، وسلطة الخيار وهي (الخيار باللبن)

٥- **المشروبات في الموائد والمأكولات:** كان لدى اهل بلاد الرافدين نطاق محدود من الاشربة ، الماء والبيرة والخمر، عصائر الفاكهة والحليب، وكان للحليب منزلة عظيمة فالادب السومري يعامل الحليب الطازج شراب للطبقات الدنيا لان غالبا ماتستهلكة هذه الطبقات مباشر من الحيوانات الرعاة الذين يتصرفون مع القطعان، مع ذلك كان الحليب يقدم ايضا إلى الالهة في اوعية شراب من المرمر^(٤٨) وكان اهل الرافدين يكسبون الفاكهة لاستخراج السوائل منها وكان نتيجة العصر هو خروج سائل هذا المزيج من هذه الفواكه ويستخدم كعصير للشرب ومكونات لوصفات اخرى^(٤٩) ويعتقد الباحثون ان شرب الحليب الذي كان يشربه المجتمع الرافديني في موائده كان يخمر، ولعله كان شبيها بأشربة الخاثر المخفف الشعبي، وكانا بجلبان الثلج من جبال ويحفظانه تحت الارض لتبريد هذا الخاثر^(٥٠). وكانت البيرة منتشرة الى حد ما ولعل التعطش إلى البيرة كان عاملا أساسيا في زراعة الشعير فقط كان الصيادون من جماعي الاغذية في عصور ما قبل التاريخ يخزنون الشعير البري في حاويات مسامية إذ بلغت الرطوبة إلى الحبوب فإنها تتبرعم ، وهي عملية تعرف باسم (الملت) يحول الملت بعض الكاربوهيدرات المعقدة في الحبوب الى سكريات بسيطة وبالطبع تتحول الخمائر التي تختمر الى مسكر البيرة البدائية التي تكون مسكرة قليلا ومغذية للغاية^(٥١) وكان رجال ونساء وادي الرافدين من جميع الطبقات يتمتعون بشرب البيرة وكسلعة رائجة، ولا يمكن تبخيس دورها إذ ما يقارب ٤٠ /٠ من حصاد الشعير كان يخمر البيرة^(٥٢). ذكرت ترنيمة نينكاسي الالهة السومرية بوصفها الحامية الكبرى لفن التخمير واعطت الترنيمة تعليمات حول صنع البيرة وهو ما مكن الخمارين المحدثين من متابعتها لإيجاد شراب قليل الكحول قد يكون شبيها بالخمرة القديمة^(٥٣) ومن المشروبات الاخرى اضافة الى البيرة هو النبيذ الذي عرف صناعته من بعض الفواكه منها التمر والتين والعنب المجفف (الزبيب) اذ كانت زراعة العنب معروفة في شمال العراق على الرغم من قتلها وعدم تأقلمها حتى الالف الاول قبل الميلاد اما في جنوب العراق يذكر الملك (كوديا) بانه اول من ادخل زراعة العنب في جنوب العراق اذ قام بزراعته في المناطق المطلة على الخليج العربي^(٥٤) وذكرت النصوص المسمارية انواع متعددة من النبيذ الاحمر والنبيذ الابيض اللذان يصنعان من بذور السمنسم والفواكه ، اذ كانوا العراقيين القدماء ينقعون التمر والتين والزيت والخميرة بالماء ويضيفون اليه التوابل وبعض العطور فضلا عن رحيق العسل وبعد التخمير يصفى ويعطر ثانية بالعطر المناسب بحسب الامكانية المادية للعائلة او حانات الشرب^(٥٥). لقد عرف العراقيون القدماء في موائدهم الى جانب الجعة والنبيذ والحليب الخاثر وبعض عصائر الفواكه والثمار والرمان ونذكر منها الرمان الحلو والعسلي وقد ذكر شراب وبانة علاج ، وعرف عصير الخل وهو عصير او شراب ينتج من تحويل النبيذ سائل وحامض واستخدم لأغراض منها كمطيب للطعام، وكذلك لأغراض الطب والمعالجة^(٥٦).

موائد واطعمة الطبقات الاجتماعية: كانت عامة الناس تتناول اربعة وجبات يوميا ، وجبتين رئيسيتين إحداهما في الصباح والاخرى مع الغروب مع وجبتين خفيفتين، أما العمال وبخاصة الفلاحين في الحقول فلا يتناولون سوى وجبتين^(٥٧) ويستضيف الملوك اللواتم ليلا وهي تمتاز بترف أكبر بسبب المشاعر الثمينة والمصابيح الزيتية التي تضئ الاحتفال، ويبدأ العشاء الرسمي بغسل اليدين ويدهن الضيوف بزيت معطر ويشعل البخور، وكان ضيوف اللواتم يخضعون لترتيب هرمي ويجلسون في أماكن مخصصة لكل منهم بحسب الوظيفة او الاصل العرقي^(٥٨) أما عن وجبات

الاطعمة للإلهة ، اذ يصف أدب بلاد وادي الرافدين أن وجبات الآلهة كانت الانسانية، وهكذا فإن وجبات الآلهة قد تكون نموذجاً على طعام النخبة البشرية، ويتمتع الآلهة بأربع وجب يوميا ، اثنتين كبيرى وصغرى في الصباح، وكبرى وصغرى مرة ثانية بعد الظهر والمساء، ولتلبية هذه الحاجات كانت القصور والمعابد تجمع الضرائب من الناس على شكل حبوب وحيوانات ومواد وأطعمة اخرى (٥٩) وتبدأ وجبات الآلهة بالأشربة والعصائد والخبز وتقدم البيرة والخمر والماء في جميع الوجبات، كما يقدم الحليب في الصباح فقط ذلك ليتوافق مع الحلب التقليدي لحيوانات التغذية، ثم يأتي بعد ذلك للحم المحمص والمدمس الذي يأتي غالبا مصحوبا بالحبوب والبيض والسمك احيانا، ومن الناحية الفنية تنتهي الوجبة بتقديم الفواكه (٦٠) وكان الكهنة يقومون بتحضير الاطعمة والمائدة للآلهة بأنفسهم وكذلك هم من يقدمون للآلهة يقدمون الماء لغسل الايدي ثم يقدمون الأطعمة في أطباق وأوعية وأقداح مزينة بما يدل على الثراء ثم ينسحب الكهنة ليركوا الآلهة يأكلون وراء ستائر من الكتان ، وهي ممارسة كان يقلدها الملوك البابليون، وبعد فترة ينحى الكهنة وجبة الآلهة ويقدمون البقايا لأعضاء المنزل الملكي (٦١) وكان حجم ما يبقى من طعام الآلهة كميات كبيرة إذ توزع على الكثير من المقيمين في القصر وأبنية المعبد، وحيانا سكان البلدة كصدقات (٦٢) ومن اشهر الوجبات العملاقة تعود الى الملك الأشوري آشور ناصر بال عام ٨٧٩ ق م احتفالا بتجديد مدينة (كلخو) المخربة واتخاذها عاصمته العسكرية الجديدة فأقام احتفال من الاكل والشرب لمدة عشرة ايام، وقد سجلت الأطعمة التي استهلكت على مسلة أي عمود حجري منقوش، ووفقا لما يذكره النقش، فقد أطمع آشور ناصر بال واستضاف عدد مذهلا من الناس يبلغ تعدادهم (٦٩،٥٧٤) نفرا كان منهم العمال الذين عادوا من بناء المدينة؛ وأغلبهم اسرى الحرب، وكذلك جزء من الضيوف هم من وجهاء المناطق التي غزاها؛ واسهم حضورهم في اضعاف سلطة والهيبة عليه؛ والبقية هم عامة الناس وموظفي القصر، وكانت الاطعمة المقدمة لحم ثور ، ولحم ابقار، ولحم اغنام، ولحم غزلان، اضافة الى السمك والدجاج بأنواعها (٦٣) أما عن اهم معدات التي تستخدم في تحضير الاطعمة والمواد كانت الأطباق الأنيقة والكؤوس والاكواب تصنع من الذهب والفضة والاحجار شبة الكريمة وبيض النعام ومواد اخرى ثمينة للنخب؛ وكانت صحنون طينية غير ثمينة لكن جذابة (٦٤) وكان الناس يستخدمون الخبز لغرف أطعمة كثيرة، ولعلمهم كانوا يتناولون الطعام بأصابعهم مباشرة، وإن كان من المحتمل أن أعوادا خشبية، اكن اختفت من دون أن تترك اثرا في السجلات الأثرية لالتقاط اللقم على المائدة وكانت اللحوم تقعد إلى قطع على شكل حصص قبل تقديمها، وقد أدرجت السكاكين والملاعق التي يفترض أنها مصنوعة من المعدن في مجارد الخزن؛ وبحكم اعدادها القليلة، فالمرجح أنها أدوات للأطعمة (٦٥) وكانت هنالك افرانا مخصصة للطبخ منها الافران الحجرية التي يمكنهم فيها يخبزوا أرغفة الخبز، وتبعها بعد ذلك افران الطابوق المفخور عام ٢٥٠٠ ق م وكان مصمم ان تكون مسطحة يمكنها استيعاب قدر الطهي او الشواء وهي قدور مصنوعة من الفخار أو البرونز، بما يسمح باستخدام كاف للوقود (٦٦) إما عن طرق حفظ الاطعمة والمنتجات الغذائية في الاقدم فكانت عدة طرق لاستخدامها، إذ كانت كثير من الاطعمة التي يتناولها الإنسان العراقي القديم، تحفظ لأوقات الشح ولا تشكل الحبوب أي مشكلة في ذلك بينما كان بالإمكان تجفيف البقوليات في الشمس اما الفواكه فكانت كثيرة ومتنوعة ومنها التمر والتين والاعناب والتفاح وغير ذلك من الانواع التي كانت تحفظ بشكل صالح للأكل بواسطة التجفيف وكذاك بضعطها على شكل كتل (٦٧) وتشير المصادر المسماوية إلى ان التفاح والتين كان يجففان وينظمان بخيوط كما في الوقت الحاضر وقد اكتشفت في المقبرة الملكية في اور عقود من شرائح التفاح، في حين كانت الفواكه الاخرى مثل الاعناب وغيرها تعصر وتلف بشكل جيد بحيث لا يسمح للهواء بأن يحدث عملية تخمير غير المطلوبة، وكانت التمور غالبا ما تجفف وتكبس في سلال من القصب وجرار من الخزف او صناديق من الخشب لتخزن ومن ثم تنقل (٦٨) أما للحوم على اختلاف انواعها كحم البقر، والماعز، والاسماك، والدجاج، فكانت تحفظ اما بواسطة التملح والخزن في الجلود بعد ان تضاف اليها بعض التوابل، إذ كان الملح معروف جدا في العراق القديم كعامل وقائي حيث كان المناخ الحار يتطلب مثل هذه الوقاية، وتصرح رسالة يعود تاريخها إلى الالف الاول قبل الميلاد بما نصه (اللحم المرسل اليك ضعه في الملح) (٦٩) ولم يكن الملح لوحده مستعملا بل ان عملية التجفيف بالشمس ومن ثم الحفظ كانت مستخدمة في ذلك الوقت بل وبقية مستخدمة الى وقت قريب هي طريقة المثلى لحفظ انواع معينة من الاسماك في المناطق الجنوبية من العراق (٧٠) وذلك من خلال تعليق الاسماك بالحبال ونشرها في الشمس والهواء الطلق بغية المحافظة عليها من التلف والعفونة، وفي احيان اخرى تحفظ عن طريق استخدام دخان النيران المشتعلة بالقرب من الاسماك بما يعرف اليوم بطرية (الحفظ بالتدخين) ومن الجدير بالذكر ان بذور بعض النباتات والتوابل كانت تطحن بمطاحن خاصة وتحفظ في جرار (٧١) مما يؤكد ان العراقيين القدماء كانوا على مستوى عال ومهارة فائقة في معرفة لازالت بعضها مستخدمة في الوقت الحاضر ويظهر مما تقدم من دراسة المواد والمأكولات عبر عصور تاريخية مختلفة ان العراقيين القدماء استخدموا وطورا الكثير من اصناف المأكولات والاطعمة منها مأكولات الخبز والمعجنات واللبن والحليب والاسماك والزيت النباتية والفواكه والخضروات واللحوم واختلف الموائد بحجم اختلافاتها

واستخداماتها في كل موسم معين من عامة الناس والاحتقالات وغيرها كذلك قاموا بحفظ الاغذية لديمومة استمرارها وتلذذ في طعمها حتى في اوقات غير مواسمها.

الذاتة:

- ١- يمكن القول إن مصادر الغذاء في المجتمع الرافديني تنوعت بشكل كبير مما افرز نظاما غذائيا معقدا وراسخا في الحياة اليومية وقد اسهم هذا التنوع في نشوء تقاليد غذائية مستقرة، تطورت مع الزمن لتؤدي وظائف اقتصادية واجتماعية ودينية.
- ٢- أظهرت النصوص المسمارية والاكتشافات الاثرية أن المجتمع الرافديني لم يكن فقط مكتفيا ذاتيا في إنتاج الغذاء بل طور نظاما غذائيا تنوع فيه الاطعمة وطرق اعدادها ويعد هذا التعقيد دليلا على تعقيد الحياة الاجتماعية وارتباط الطعام بوظائف تتجاوز الجانب المادي إلى التعبير عن الهوية والانتماء الطبقي والمعتقدات الدينية.
- ٣- يتضح ان المائدة في حضارة بلاد الرافدين لم تكن مجرد مكان لتناول الطعام، بل كانت مسرحا للتعبير عن مفاهيم اجتماعية ودينية وسياسية، تنوعت بين الموائد البسيطة وموائد الملوك الفاخرة، مما يعكس عن حضارة معقدة أولت اهتماما بالغا بالغذاء كعنصر اساسي في بنيتها الثقافية.
- ٤- وبذلك فان دراسة الموائد والاكلات في حضارة وادي الرافدين ليست مجرد استعراض للماضي الغذائي، بل هي مدخل لفهم بنية المجتمع ومفاهيمه العميقة عن الحياة والموت والهوية والسلطة.

قائمة المصادر:

- ١- عبد الواحد، فاضل، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية، دار الوراق للطباعة، بغداد، ١٩٧٩
- ٢- احمد، سهيلة مجيد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، رسالة ماجستير غير منشورة، الموصل، ١٩٩٢،
- ٣- الجادر، وليد، التجمعات الزراعية الاولى- المدينة والحياة المدنية، ج١، بغداد، ١٩٨٨
- ٤- لا جمان ار، أي، التنقيبات في نوزي نصوص مختلفة، سلسلة هارفرد، ج٢، ١٩٥٠
- ٥- بوتيريو، جون، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ترجمة انطونيا نيفل، جامعة جونز، ٢٠٠١،
- ٦- سبيزر، أي، حضارة وادي الرافدين، ترجمة كاظم سعد، الوطنية للطباعة، بغداد، ٢٠٠٤،
- ٧- ساكر، هاري، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور) الوطنية للطباعة، بغداد، ٢٠٠٠
- ٨- الجادر، وليد، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم، مجلة افاق عربية (١٠) ١٩٨٦،
- ٩- جي، صباح كجة، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، دار الوثائق، بغداد، ٢٠٠٢،
- ١٠- ليفي، مارتين، الكيمياء والتكنولوجيا الكيميائية في بلاد وادي الرافدين، ترجمة محمود فياض واخرون، دار الوثائق، بغداد، ١٩٨٠
- ١١- باقر، طه، مقدمة في الادب العراقي القديم، دار الوثائق، بغداد، ١٩٧٦،
- ١٢- كوفمان، كاثي ك، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، كلمة للطباعة، ابو ظبي
- ١٣- القصير، احمد لفته، التقنية في العراق القديم، اطروحة دكتوراه غير منشورة، جامعة واسط كلية التربية، ٢٠١٧،
- ١٤- عبد الواحد، فاضل، عشتار ومأساة تموز، الوطنية، بغداد، ١٩٨٦.
- ١٥- عبد اللطيف، سجي مؤيد، الحيوان في ادب العراق القديم، رسالة ماجستير غير منشورة بغداد، ١٩٩٧،
- ١٦- الرواي، فاروق ناصر، العلوم والمعارف في موسوعة حضارة العراق، دار الوثائق، بغداد، ج٢، ١٩٨٥.
- ١٧- برستد، جمس هنري، انتصار الحضارة، ارسلان للطباعة، عمان، ١٩٩٨

هوامش البحث

- (١) فاضل عبد الواحد، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية، دار الوراق للطباعة، بغداد، ١٩٧٩، ص٧٤.
- (٢) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، رسالة ماجستير غير منشورة، الموصل، ١٩٩٢، ص٥٤.
- (٣) وليد الجادر، التجمعات الزراعية الاولى- المدينة والحياة المدنية، ج١، بغداد، ١٩٨٨، ص٨١.
- (٤) ار، أي، لا جمان، التنقيبات في نوزي نصوص مختلفة، سلسلة هارفرد، ج٢، ١٩٥٠، ص٥٣٥.
- (٥) المصدر نفسه، ص٥٣٦.

- (٦) فاضل عبد الواحد ، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية ، ص ٧٥.
- (٧) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ترجمة انطونيا نيفل ، جامعة جونز ، ٢٠٠١، ص ٦١.
- (٨) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٦٠.
- (٩) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ص ٦٦.
- (١٠) أي سبزر، حضارة وادي الرافدين، ترجمة كاظم سعد، الوطنية للطباعة ، بغداد، ٢٠٠٤، ص ٣٥.
- (١١) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ص ٦٨.
- (١٢) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور) الوطنية للطباعة ، بغداد، ٢٠٠٠، ص ٧٥.
- (١٣) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٦٩.
- (١٤) وليد الجادر، التجمعات الزراعية الاولى - المدينة والحياة المدنية، ص ٩٤.
- (١٥) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، مجلة افاق عربية (١٠) ١٩٨٦، ص ١٥٨.
- (١٦) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٥٩.
- (١٧) صباح كجة جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، دار الوثائق ، بغداد، ٢٠٠٢، ص ٩٥.
- (١٨) المصدر نفسه، ص ٩٦.
- (١٩) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٧٧.
- (٢٠) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ص ٨٤.
- (٢١) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٦٨.
- (٢٢) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور)، ص ٦٠.
- (٢٣) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٦٢.
- (٢٤) مارتن ليفي، الكيمياء والتكنولوجيا الكيميائية في بلاد وادي الرافدين ، ترجمة محمود فياض وآخرون ، داروثائق ، بغداد، ١٩٨٠، ص ٨٧ .
- (٢٥) طه باقر ، مقدمة في الادب العراقي القديم، دار الوثائق، بغداد، ١٩٧٦، ص ١٠٥.
- (٢٦) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، كلمة للطباعة، ابو ظبي ، ص ٨٢.
- (٢٧) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٧٤.
- (٢٨) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٨٤.
- (٢٩) المصدر نفسه، ص ٨٦.
- (٣٠) احمد لفنة الفصير، التقنية في العراق القديم ، اطروحة دكتوراه غير منشورة ، جامعة واسط كلية التربية، ٢٠١٧، ص ٢٩٤.
- (٣١) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور)، ص ١٩٩.
- (٣٢) فاضل عبد الواحد ، عشتار ومأساة تموز، الوطنية، بغداد، ١٩٨٦، ص ٩٣.
- (٣٣) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٨٧.
- (٣٤) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٨٩.
- (٣٥) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٦٢.
- (٣٦) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٩٠.
- (٣٧) طه باقر ، مقدمة في الادب العراقي القديم، ص ١٠٨.
- (٣٨) سجي مؤيد عبد اللطيف، الحيوان في ادب العراق القديم، رسالة ماجستير غير منشورة بغداد ، ١٩٩٧، ص ٧٥.
- (٣٩) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٦٤.
- (٤٠) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٩٥.
- (٤١) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور)، ص ١٩٥.
- (٤٢) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٨٠.

- (٤٣) مارتن ليفي، الكيمياء والتكنولوجيا الكيميائية في بلاد وادي الرافدين ، ص ٩٠.
- (٤٤) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٦٩.
- (٤٥) صباح كجة جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، ص ١٠٢.
- (٤٦) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ص ٨٢.
- (٤٧) فاضل عبد الواحد ، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية ، ص ٧٩.
- (٤٨) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٧١
- (٤٩) صباح كجة جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، ص ١٠٤.
- (٥٠) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٨٢.
- (٥١) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ١١١.
- (٥٢) المصدر نفسه، ص ١١٢.
- (٥٣) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور، ص ١٩٧.
- (٥٤) صباح كجة جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، ص ٩٦.
- (٥٥) فاروق ناصر الرواي، العلوم والمعارف في موسوعة حضارة العراق، دار الوثائق، بغداد، ج ٢ ، ١٩٨٥، ص ٣٥٩.
- (٥٦) صباح كجة جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين، ص ٩٨.
- (٥٧) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور، ص ١٩٩.
- (٥٨) فاضل عبد الواحد ، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية ، ص ٧٩. ص ٨٠.
- (٥٩) فاروق ناصر الرواي، العلوم والمعارف في موسوعة حضارة العراق، ص ٦٠.
- (٦٠) كاثي كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ص ٧٥.
- (٦١) جون بوتيرو، الحياة اليومية في بلاد الرافدين القديمة، ص ٨٩.
- (٦٢) المصدر نفسه، ص ٩٠.
- (٦٣) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور، ص ٢٠١.
- (٦٤) فاضل عبد الواحد ، وعامر سليمان، عادات وتقاليد الشعوب البدائية ، ص ٧٩. ص ٨١.
- (٦٥) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية في وادي الرافدين القديم ، ص ١٦٨
- (٦٦) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور العراقية القديمة، ص ٨٦.
- (٦٧) هاري ساكز، الحياة اليومية في بلاد وادي الرافدين (بلاد بابل واشور، ص ٢١٠.
- (٦٨) فاروق ناصر الرواي، العلوم والمعارف في موسوعة حضارة العراق، ص ٩٦.
- (٦٩) مارتن ليفي، الكيمياء والتكنولوجيا الكيميائية في بلاد وادي الرافدين ، ص ٢٣٢.
- (٧٠) فاروق ناصر الرواي، العلوم والمعارف في موسوعة حضارة العراق، ص ٤٨.
- (٧١) جمس هنري برستد ، انتصار الحضارة، ارسالن للطباعة، عمان، ١٩٩٨ ، ص ٢٨.