

الطعام والطبخ في بلاد الرافدين The Food and cooking in Mesopotamia

أ.م.د. جمعة حريز الطلبي Altalabi Jumaah Hariz

أ.د. شيماء صلاح احمد Shaimaa Salah Ahmed

أ.د. سعد سلمان فهد Saad Salman Fahed

جامعة بغداد / كلية الآداب

University of Baghdad- College of Arts

*Correspondence author saadsinaa@gmail.com

الملخص

الحاجة إلى الطعام واحدة من أهم السمات البشرية، إذ إن الطعام شيء أساسي للحياة البيولوجية والاجتماعية. وتعد ثقافة المطبخ تراثاً ثقافياً حيوياً يعطي أدلة حول الهوية ونمط الحياة وعادات الأكل وأصالة المجتمعات. إذ تشكل طرائق الطعام المجتمع من الإنتاج والتجارة إلى بناء وظائف العمر والجنس. ويسهم الطعام والولائم في عملية التفاعل البشري من مائدة عامة الناس إلى طاولة الملك. ويعد الطبخ بوصفه تكنولوجيا وحرفة إعداد الطعام للاستهلاك قديم قدم جنسنا البشري ومشترك في كل ثقافة على الأرض، إلا أن تقنيات ومكونات الطهي تختلف اختلافاً كبيراً. تعرض تفاصيل البحث طرائق تحضير الطعام وأنواعه وعادات تناوله عند قدامى سكان بلاد الرافدين .

: Abstract

The need for food is one of the most important human characteristics, as food is essential for biological and social life. Cuisine culture is a vital cultural heritage that gives clues about identity, lifestyle, eating habits and the authenticity of societies. Food ways shape society, from production and trade to the construction of jobs across ages and genders. Food and banquets contribute to the process of human interaction, from the table of the common people to the table of the king. Cooking, as a technology and craft of preparing food for consumption, is as old as human existence and is common to every culture on Earth, but cooking techniques and ingredients vary greatly.

The research presents methods of preparing food, its types, and eating habits among the ancient inhabitants of Mesopotamia

الكلمات المفتاحية: الطبخ، المطبخ، الطعام، النار، الأفران، الولائم.

Keywords: Cooking, Cuisine, food, fire, Ovens, banquets.

المقدمة:

يتميز الإنسان من بين جميع الكائنات على كوكب الأرض بقدرته الطبخ، فهو الحيوان الطباخ على حد قول الباحثة كاثي كوفمان، فما من مخلوق آخر سواه يعرض طعامه للتسخين ليغير مذاقه

قبل أكله. وما من مخلوق سواه طور كل هذا القدر من الأنظمة المعقدة والعادات للحصول على المواد الغذائية وتحضيرها وتوزيعها واستهلاكها. وقد شكل اكتشاف النار من قبل البشر علامة فارقة في حياة كوكبنا، وفيما يتعلق بالطعام كان التحول الأكثر تطرفاً والأكثر فاعلية دائماً، وما يزال، يحصل عن طريق الطهي، عن طريق تدخل النار.

وقد أدت النار في بلاد الرافدين، مثلما هو الحال في أي مكان آخر، دوراً شاملاً لا يمكن الاستغناء عنه، لا سيما في مجال الأكل، فضلاً عن كل المجالات الأخرى من مجالات الحياة والثقافة والصناعة. وكان هذا صحيحاً لدرجة أنه منذ أوائل الألفية الثالثة قبل الميلاد على الأقل، قد ألهمت النار في الأرض بالاسم السومري (Gibil)، وفي الأكديّة باسم (Girra-Erra).

ويبدو أن إبداع البشر في الحصول على الطعام وحفظه وتقديمه لا نهاية له ويشكل مهنة رئيسة لجنسنا البشري. وقد نشأت عبر العصور تقاليد طهي متميزة اعتماداً على الظروف البيئية والاقتصادية والثقافية الفريدة. إذ قدم التوسع في الزراعة والتجارة والنقل بين مختلف المناطق مكونات جديدة. وتعتمد طرائق أو أنواع الطهي أيضاً على مهارة ونوع تدريب الطاهي الشخصي. وتشير النصوص الكتابية المسمارية الرافدينية، إلى عمليات الطهي في المنزل وعلى يد طهارة محترفين في الأماكن العامة. وتؤثر عوامل مثل الموقع الجغرافي والتطورات التاريخية للمجتمعات على ثقافة المطبخ، بما في ذلك الطريقة الفريدة في أنماط الأكل وأنواع الأطباق وطرائق الطهي وإعداد الأطباق في البلدان أو المناطق.

الإطار البيئي

تضم جغرافية وبيئة بلاد الرافدين مناطق عدة متباعدة، تحدد طبيعة كل منها عن طريق أساسها الجيولوجي. وتشتمل على تشكيلة كبيرة من الأوضاع الجغرافية والبيئية مثل وديان الأنهار الغرينية والمرتفعات والمستنقعات وأراضي رعوية على منحدرات التلال، فضلاً عن امتدادات قاحلة وصحاري شاسعة. ويتميز المناخ الحالي المسيطر على المنطقة بالجفاف والحرارة الشديدة صيفاً، وبالبرودة والأمطار شتاءً مع بعض الاختلافات من منطقة لأخرى. ويمثل النهران العظيمان دجلة والفرات أهم صفة طبوغرافية بارزة لبلاد الرافدين، فعلى روافد هذه الأنهار أسست أولى القرى الزراعية، وقد اسهم النهران وروافدهما في تقديم حضارة زراعية تعتمد في زراعتها على الري، وكان الري وكيفية تنظيمه الشغل الشاغل للإنسان منذ أقدم العصور، لذلك سخر كل جهوده وطاقاته للاستفادة من هذه الموارد.

لقد شكلت الزراعة العمود الفقري للحياة الاقتصادية في بلاد الرافدين، وكان معظم الناس يعملون بها أو بما يرتبط بها من مهن. ومع إن الإنسان بدأ حياته المبكرة في العصور الحجرية القديمة بالاعتماد على جمع القوت، إلا أنه تحول تدريجياً إلى مرحلة أكثر تطوراً في كثير من مفاصلها اهتدى فيها إلى الزراعة والتدجين. وقامت في هذه المرحلة، التي سميت بـ (مرحلة إنتاج القوت)، أسس الاقتصاد "المنتج" القائم على الزراعة وتربية الحيوانات، وكل أنماط الحياة الحضرية، ومنها العمران.

ومع إن بعض الباحثين والأنثروبولوجيين يشيرون إلى أحد أبرز مساوئ الزراعة، الذي يتعلق بطول الموسم الزراعي، الذي يستغرق وقتاً طويلاً جداً، بالمقارنة مع حياة المجتمعات في مرحلة الصيد وجمع القوت، التي لا تتطلب أكثر من ثلاث ساعات في اليوم للحصول على الطعام، إلا أن من حسنات الزراعة أن الحصاد الجيد يخلق فائض في الإنتاج ويوفر كثير من الطعام، ويحرر بعض الأفراد من الحاجة إلى الحصول على الطعام. لقد أدى تحرر هؤلاء الأفراد إلى ظهور التخصص

والمهن الحرة، ومنها الطباخ، الذي يستطيع أن يوفر الطعام للآخرين. واستطاع هؤلاء الطباخون ابتكار طرائق معقدة ومتطورة ومتنوعة لإعداد طعام طيب المذاق.

لقد أسهم التنوع البيئي في بلاد الرافدين في تنوع الامدادات الغذائية وغناها مما أدى إلى ظهور مطبخ محلي متميز منذ أقدم الأزمنة. وكانت الأنواع الرئيسة للأغذية هي تلك التي تعتمد على الحبوب، مثل الخبز والحبوب المحمصبة والسميد والشعير. وتضمنت مجموعة الخبز المتنوعة المحضرات المحلاة التي أضيف إليها التمر والسمن. واستعملت الدهون الحيوانية والزيوت النباتية، وربما كان الزيت النباتي الرئيسي هو بذر الكتان. وتسهم مجموع صغيرة فقط من الأنواع الحيوانية بشكل كبير في إمدادات اللحوم والحليب ومشتقاته في الرافدين.

وتعد عملية تحديد المواد الغذائية الرئيسة التي استهلكها سكان بلاد الرافدين، وما إذا كانت ستوفر نظاماً غذائياً مناسباً يحتوي على جميع العناصر الغذائية الأساسية، وما إذا كان من الممكن توفير المواد الغذائية محلياً، عملية صعبة، إلا أنه يمكن القول أن مصادر جميع العناصر الغذائية الأساسية متاحة: على سبيل المثال، الحبوب والبقوليات واللحوم التي توفر حمض النيكوتينيك (الثيامين) فيتامين (A1)؛ وتعد الخضروات الخضراء والحليب والكبد والبيض مصادر جيدة للريبوفلافين (B2)؛ في حين تُعد الحبوب الكاملة والخضروات الخضراء والعديد من الفواكه مصادر جيدة للحديد. ويوجد الكالسيوم في معظم الأطعمة، في حين تكون اللحوم والحبوب والعديد من البقوليات مصادر جيدة للبروتين. ويتوفر فيتامين (A) (الريتينول) في الحليب والسمن والجبن والكبد، وتوجد الكاروتينات (مكافئات الريتينول) في الخضراوات الخضراء والفواكه والخضروات الصفراء والبرتقالية. وقد أشارت نتائج التنقيبات إلى وجود بقايا نباتية وحيوانية، تشمل أنواع معينة من الحبوب والخضروات واللحوم والحيوانات وما إلى ذلك، بالإضافة إلى وجود أدلة غير مباشرة من هذه الحفريات عن الأدوات والمصنوعات اليدوية التي يمكن استخدامها في إنتاج وتحضير الطعام، فضلاً عن تمثيلات النباتات والحيوانات وتحضير الطعام واستهلاكه على أختام الأسطوانات والنقوش الحجرية والفخار وأعمال التطعيم والمجوهرات وما إلى ذلك؛ وأدلة من الألواح المسمارية على أنواع مختلفة من المواد الغذائية المعروفة، وفي كثير من الحالات، على كميات المواد الغذائية التي تم تناولها.

وقد كان الشعير هو المحصول الرئيس من الحبوب، وكان المحصول الرئيس المستخدم في حصص الإعاشة والعلف. وقد زرع القمح بأنواع مختلفة منها نوع (إيمر (Emmer =، و) اينكورين (Enkorn =، و) قمح الخبز، وكذلك مجموعة متنوعة من الخضار والفواكه، بما في ذلك البصل والثوم والكراث، والتمر والتين والرمان، فضلاً عن الحمص والعدس. وكانت الحيوانات الرئيسة هي الماشية، مثل الأغنام والماعز والأبقار، التي زودت السكان بمنتجات الألبان أيضاً. وكانت عمليات صيد الحيوانات والطيور والأسماك توفر الغذاء، وربما كانت هذه الأنشطة أكثر أهمية في الألفية الثالثة.

وكانت الأنواع الرئيسة للأغذية هي تلك التي تعتمد على الحبوب، مثل الخبز، وهو أكثر الأطعمة اليومية والمألوفة، وهو عصا الحياة القوية التي تعتمد عليها مئات الأجيال من أجل الحصول على قوتها. لذا فإنه يمثل اكتشافاً باهراً. وتضمنت مجموعة الخبز المتنوعة المحضرات المحلاة التي أضيف إليها التمر والسمن، مثل فطيرة ميرسو. واستعملت الدهون الحيوانية والزيوت النباتية وربما كان الزيت النباتي الرئيس هو بذر الكتان.

ويلاحظ إن متوسط استهلاك الطاقة في بلاد الرافدين، مثلما تم حسابه من النصوص المسمارية المختارة، يقارن بشكل جيد مع الأرقام الحديثة والاستهلاك الموصى به من منظمة الأغذية والزراعة الدولية. ويبدو من المرجح أن الجزء الأكبر من السكان استفاد من الموارد المتاحة، وبالتالي حصل على نظام غذائي مناسب. فقد فُحصت المصادر المحتملة للحصول على الفيتامينات، وتم إجراء تقييم لمآخذ الطاقة للناس العاديين، من قوائم الحصص التموينية، ووجد أن متوسط المدخول لكامل بلاد الرافدين كان أعلى من المعدل المعتمد للذكور البالغين، مع أن المتوسط المحلي يختلف من مكان إلى آخر ومن وقت لآخر. ولا يمكن إجراء مثل هذا التقييم الغذائي الكمي للنظام الغذائي للفئات الأخرى.

المواقد والأفران

استعملت العديد من إجراءات الطهي في بلاد الرافدين، اعتماداً على طبيعة المكونات التي تحضر، ودرجة وجودة التحول المتوقعين، والنكهة التي يجب إعطاؤها لهن. وقد تطورت كل واحدة من هذه "الطرائق" بشكل طبيعي إلى العديد من الأشكال المختلفة، والتركيبات المثالية والعمليات ذات البراعة المختلفة، التي، من أجل أن تنفذ بشكل صحيح، تتطلب معدات، لا سيما "المواقد" ("أماكن النار": "ki.ne"، مثلما كانت تسمى بالسومرية، التي اشتق منها الاسم العام للفرن: "kinunu" في اللغة الأكديّة)، وإجراءات وروتين مناسب- مثلما هو الحال في جميع التقنيات المهنية.

وقد اكتشف علماء الآثار في كثير من الأحيان نماذج تقريبية لمثل هذه المواقد في مواقع عدة في بلاد الرافدين، تعود إلى عصور مختلفة، التي حددها مستخدموها ببساطة بحدود من التربة أو الحجارة أو الآجر على شكل مستطيل أو دائرة، مبنية أو مجوفة من أجل إنشاء قاع ناري للاستخدام المتكرر. إن ما معروف من بقايا المواقد والأفران قليل جداً من آلاف من هذه الأنواع التي استملت منذ الألف السابع قبل الميلاد في معظم مناطق الشرق الأدنى. وفيما يتعلق ببلاد الرافدين فقد عثر على عدد من المواقد والأفران في جرمو في الطبقات الخامسة والسادسة، وكانت ذات مداخل مدمجة في جدران المنزل. ويبدو أن بعض الأفران كانت مقببة بالكامل مع فتحة الموقد المقطوعة عبر الجدار إلى الغرفة المجاورة أو الفناء. وقد بنيت المدخنة في الجدار مباشرة فوق فتحة الموقد. وكانت أرضية الفرن، في أفضل مثال، في الطبقة السادسة، أعلى قليلاً من قاع فتحة الموقد وكانت تنحدر برفق نحو الجزء الخلفي من الفرن. وقد أظهرت التنقيبات في كثير من المواقع الأثرية بقايا متنوعة من المواقد ومنذ أقدم العصور، مثل يارم تبة 1، في الطبقة العاشرة، وقد أشار الباحثون الروس إلى وجود أفران كبيرة كانت عبارة عن حجرة مزدوجة بنافذة مشبكة. وقد كان يطلق على الفرن في الأكديّة "kinunu"، مثلما أشرنا في أعلاه، وقد رأينا بالفعل السبب: الموقد متعدد الأغراض، الذي يمكن تجهيزه بأدوات أو ملحقات بسيطة، مثل الشوايات أو الأسياخ أو الرفوف. وقد تم الحفاظ على استعمال مثل هذا الموقد المهيّب متعدد الأغراض من قبل البدو الرحل والمخيمين حتى يومنا هذا. وتؤكد المصادر صراحةً على نوع آخر من المواقد، الذي يستعمل الطهي غير المباشر "tinuru"، الذي تكيف جيداً مع استخدامات الطهي المتعددة، إذ عرف في السومرية على أنه "فرن الطهارة"، "udun. muhaldim"، موقد الطهي الأساس. وكلمة "tinuru"، التي ربما استعيرت (الاسم مع الشيء) بالفعل من السومريين، مع أننا لا نعرف من أي لغة أو ثقافة، في الشكل القديم (turuna/dilina)، لها تاريخ متعدد، الذي نعرفه: إنها موجودة ليس فقط في بلاد الرافدين طوال تاريخها، لكن

لاحقاً في جميع أنحاء الشرق الأوسط وما وراءه؛ فهي التنور العربي (tannur) والإيراني (tanura) والتركي (tanur) والهندي (tandur).

وقد استعملت هذه الأفران في تحميص وتجفيف الحبوب، على وفق ما ذكر الآثاري الأمريكي بريدوود، ويمكن أيضاً تشغيله بطريقة فرن البيتزا الحديث؛ أي تُسخن بنار الحطب أو القشر حتى تصبح الأرضية ساخنة، ثم يجرف الرماد إلى الجوانب، ويخبز الخبز أو يطهى أي طعام آخر على أرضية الفرن. وقد عثر على أفران مماثلة في أم الدباغية، مع أن جسم الفرن هنا كان خارج المنزل وكان باب النار مفتوحاً على الغرفة. وتوجد حافة من الجبس داخل الغرفة تحدد الموقد. وكانت المداخل أكثر اكتمالاً بكثير من تلك الموجودة في جرمو. وقد تطورت أشكال المواقد والأفران في العصور التاريخية، فقد أحيطت الأفران بإطار من الآجر الطيني، ووضع لها أساس من قطع الفخار السميكة بداخلها، ثم غطيت بطبقة من الطين وطبقة رقيقة من الحجر الجيري، الذي حُرق ولُون عند استعماله. ويبدو أن طبقة الحجر الجيري تُجدد بشكل متكرر. ويستعمل في بعض الأحيان البيتومين (القار) لتغطية الدائرة بأكملها، وعُثر على رماد الفحم والحيوانات المحروقة على القار.

وكان من الممكن خبز الفطير المسطح أو الخبز المخمر أو الكعك في مثل هذا الفرن، وكذلك قطع اللحوم أو الطيور. ويشير استعمال القار لتغطية أرضية المنطقة إلى أنه تم استعمال نوع ما من أطباق أو أوعية الطهي لاحتواء الطعام، حيث يتوقع المرء أن يلين القار في الحرارة ويلوث الطعام. ومع ذلك، نظراً لعدم العثور على أي أثر للأبنية الفوقية، قد لا تكون هذه المناطق الدائرية عبارة عن أفران، بل موقد، ربما تستعمل لإعداد البرغل أو مواد غذائية مماثلة.

وعثر على موقد وأفران بأنواع وأحجام مختلفة في مواقع دياللي مثل تل عبادة وخفاجي وتل أسمر تؤرخ من العصر الأكدي، بعضها وحدات دائرية الشكل، ولها حجرة مقببة، وبعضها مستطيلة، وبنيت جدرانها من الطوف، ويعتقد أنها تستعمل لفخار الفخار أو إعداد الطعام. وعثر على أفران فخارية في تل العويلي بالقرب من العبيد تشابه نظيرتها في يارم تبة 1 وتتكون من حجرة مزدوجة بفتحة أو شباك مشبك.

وكان التنور-الفرن شائعاً في معظم مواقع بلاد الرافدين، إذ عثر عليه في موقع أم الدباغية ، وعثر على أفران بشكل خلية النحل في موقع تبة كورا (نهاية الألف الرابع ق.م). وعثر على أفران من هذا النوع في مدينة نفر تؤرخ من عصر أور الثالثة والبابلي القديم.

وكان لا غنى عن مجموعة كاملة من "معدات المطبخ" لجعل الأفران تعمل بشكل صحيح، وتستعمل لتحقيق أقصى استفادة. إذ وجد العديد من الأواني التي تستعمل يومياً للتقطيع؛ سكين قطع العجين، التصفية، الغربلة، الهريس، التقشير، والسحق، التي لابد أن المستعملين المبدعين قد تخيلوها وأبدعوها تدريجياً لتسهيل عملهم وتحسين نتائجهم. وقد اعتمد المطبخ، الذي وجدنا وصفاته كان يعتمد إلى حد كبير على الطهي غير المباشر في سائل، بما في ذلك إناءين تعرضا للحرارة وسوف يضمنان الكمية المطلوبة من الطهي.

ومن بين أشهر الأوعية كان "ديقارو" =diqaru، وهو عادةً ما يكون كبيراً ومستديراً، وهو مثالي للكميات الكبيرة من المكونات السائلة. وكانت وصفة "حساء البلاط" بـ "ستة لترات من الماء"، من دون أدنى شك ملائمة لـ "diqaru"، وإن لم تذكر صراحةً. وما يؤسف له أنه لم يعثر على مكافئ (تقريبي) بين الخليط الهائل لمعدات المطبخ التقليدية الخاصة بنا، ولا يمكن

تحديد أي بقايا قريبة منه من بين بقايا الكثير من القطع التي كشفها علماء الآثار في بلاد الرافدين، واستعمل مصطلح "وعاء" لتمييز. "diqaru"

وهناك وعاء طهي آخر يعرف بـ "روكو" ruquq، ويعتقد أنه على عكس "القدر"، السابق كان هذا الوعاء مصنوعاً من المعدن، والنحاس أولاً ثم من البرونز. وليست لدينا بيانات لتقييم شكله وأبعاده، مع أننا نميل إلى افتراض أنه كان أصغر وأقل تقريباً من "diqaru" ونشير إليها على أنها قدور غلي، التي لا تعني في حد ذاتها بالضرورة شكلاً منحنيًا. وعلاوة على ذلك، كانت المادة التي صنعت منها مهمة لأسباب تتعلق بالطهي: كان نقل الحرارة عبر جدرانها المعدنية أسرع وأفضل للتعرض الأقصر والأكثر كثافة للحرارة.

حفظ الطعام

اتبع سكان بلاد الرافدين بعض الطرائق لحفظ المأكولات من التلف مثل طريقة التجفيف، إذ أوجدوا عدد من وسائل الحفظ، ومنها التجفيف. إذ يؤدي خفض مستوى الرطوبة في المواد الغذائية إلى منعها من التعفن. ويمكن الحصول على مثل هذه الحالة بمجرد التعرض للهواء أو للشمس. ومن نحو عام 1700 قبل الميلاد، كتب شخص عرف نفسه على أنه "جيميل-مردوك Gimil-Marduk"، الذي لا نعرف عنه شيئاً، إلى "رئيسه"، غير معروف بالقدر نفسه:

يجب تجفيف الثوم بالخارج، بعد ذلك، ترسل لي سلة منها. وتعد طريق الحفظ بواسطة الملح من الطرائق المهمة والقديمة والعالمية، فهي تضمن الحفاظ على المواد الغذائية، لا سيما اللحم، وهي طريقة معروفة وشائعة مثل التجفيف. وقد جاء في أحد النصوص قول لـ "عامل تعبئة اللحم" عن عمله:

أقوم بتسمين المواشي لتحويلها إلى لحوم مملحة ومجففة. ولا شك في أن قدرة الملح على حفظ الطعام كانت معروفة منذ عصور قبل التاريخ، في بلاد الرافدين القديمة مثلما في أي مكان آخر. ويمكن أن يكون الناس على دراية بقدرة المواد الدهنية في الحالة السائلة، لا سيما الزيت، على عزل المواد الغذائية التي تغمرها تماماً، ثم ضمان الحفاظ عليها. فقد سجلت وثيقة اقتصادية قديمة، من نحو 2400 قبل الميلاد، ما يقرب من "150" سلة من الأسماك، التي كانت ستُغمر، ثم تُحفظ في الزيت. ومع ذلك، فإن توثيقنا حول هذا الموضوع ضئيل إلى حد ما، وهذا لا يعني أن هذه الممارسة كانت غير معروفة أو حتى نادرة. ومن المؤكد أن هناك وسائل مختلفة يمكن للناس أن يحفظوا بها أطعمتهم مثل الخبز والحليب ومشتقاته، على وفق ظروفهم وإمكانياتهم.

تقنيات الطبخ

استفاد مطبخ بلاد الرافدين من مخزون كبير من الخضروات ومنتجات البساتين، بما في ذلك عشرات الأنواع المختلفة من البصل والثوم والكراث والكراث والزعفران والثوم المعمر؛ وعدد كبير من الأعشاب والخضراوات الطازجة، بما في ذلك البصل الأخضر والجرجير والخس والحامول والخردل والكزبرة؛ البقوليات مثل الحمص والعدس، البازلاء الفول، الفجل، اللفت؛ والشمندر؛ والكمأة؛ فطر؛ العطريات، مثل الأرز والسرور وعرق السوس. والفواكه والتوت والمكسرات مثل التفاح والكمثرى والسفرجل والبرقوق والرمان والمشمش واللوز والجوز والتمر والفستق وقلب النخيل والتوت وبعد ذلك العنب والتين. وشملت اللحوم لحم الماعز والبقر والخنزير ولحم الضأن. وتذكر النصوص القطع المميزة، بما في ذلك الخاصرة والساق والفخذ والثدي والنخاع والأعضاء الداخلية. وتسجل أيضاً استخدام الدم كمكون ومستحلب،

واستعملت الأمعاء لصنع النقانق . وشملت الطرائد الغزلان؛ الخنزير بري؛ سلحفاة؛ الأرنب، وأنواع عدة من الطيور، بما في ذلك الحمام ، والدراج ، والسمان ، والحجل ، وكذلك بيضها (بما في ذلك النعام) ؛ والقوارض الصغيرة ، مثل الجرذ قصير الذيل، الذي كان يُقدَّر أيضاً في المطبخ الروماني.

ويبدو أن أغلب المأكولات، لا سيما الخاصة باللحوم، وكذلك تلك الخاصة بالخضروات وحتى "العصيدة" المصنوعة من الحبوب، قد حُضرت في سائل ساخن ودهني، ومن ثم في وعاء. ويلاحظ من بعض الوصفات الغذائية أنه قد تُركت حرية التصرف الاحترافية للطباخ، ولم يحدد مقدار الوقت الذي يطهى فيه الطبق، ولا يمكننا تقديره.

ومن المؤكد أن هناك مراحل تحضيرية لإعداد الطعام تسبق عملية الطبخ، وغالباً ما يطهى الطعام في قدر فيه ماء وسمن. لذلك من الواضح أن التعرض الأولي للحرارة في الغلاية لم يكن طهيًا حقيقياً، لكن فقط مرحلة "سابقة للطهي": اللحم، الذي يوضع على سطح من المعدن المسخن، يصبح "مسمراً"، مثلما نقول، أي أنه تعرض لمدة وجيزة لدرجة عالية. إذ تعطيه الحرارة اللون، وتثبتته، وتستخرج منه السوائل، ثم يُعد بشكل أفضل للطهي النهائي في السائل- وهي إجراءات ما نزال نستعملها من حين لآخر حتى اليوم.

وتنتهي معظم عمليات تحضير الطعام بالطهي بالتسخين، وبعبارة أخرى، لتصبح صالحة للأكل وشهية، فإن معظم المواد الغذائية تتعرض في النهاية للحرارة. وهنا يقوم الطباخ (في اللوائح العامة) باختيار المكون الرئيس (اللحوم، والخضروات؛ وحتى الحبوب)، ووضع الماء، وهو العنصر الرئيس، في وعاء الطبخ. (kunnu) ويقوم الطباخ في الغالب بتحضير "مرق" و "مرق الطبخ" حيث يطهي اللحم، بافتراض المذاق المعقد والرائحة للمرق نفسه ووضع نكهته الخاصة فيه. ويضيف في العادة بعض السمن، وغالباً من شحم الضأن. وقد ذكرت هذه التفاصيل في أحد وصفت جامعة بيل الأمريكية، التي ترجمها السيد جان بوتيرو.

وتضاف إلى المأكولات بعض النكهات، ومن أبرزها عناصر العائلة البصلية، التي يبدو أن هؤلاء الذواقة القدامى، عبر تاريخهم، وعلى الأقل منذ الألفية الثالثة قبل الميلاد، كان لديهم شغف لا يشبع بها . وهناك البهارات الشهيرة) "sahlu" من السومرية (za-hi-li ، نبات ذو طعم حاد (?) ، شيء مثل الجرجير (?)، الذي كان قد استمتع به كثيراً واستعمل على نطاق واسع في أوقات معينة: ويبدو، على سبيل المثال، في "حساء البلاط . "وهناك "الحامول"؟ (kasu) "نعناع"؟ (ninu) ؛ "كمون"؟ (kamunu ، kamu) "الشبت"؟ (šipittu) ؛ "الكزبرة"؟ (kisibirru) ؛ "الجرجير"؟ (egengeru) ؛ "اكواز السرو"؟ (šurmenu) ؛ "حرمل"؟ (sibburratu) ؛ "الخشب" الغامض (issú) وجميعها مواد عطرية، من دون أدنى شك، وهناك واحد أو اثنين لا نعرف عنها شيئاً مثل "zurumu" ويمكن أيضاً استعمال عدد قليل من منتجات الألبان (šizbu) في تحضير الأطباق. ويخلط الحليب نفسه أحياناً مع الماء (A:20) ، أو مع زبدة الحليب (?) ويضاف (itirtu) ، التي يمكن استعمالها في عجن عجينة الخبز؛ وكانت الزبدة (hinictu) تصفى دائماً في تلك البلاد الدافئة، أي تعمل من الحليب المغلي، لذا فإنها لن تصبح زنخة؛ وأخيراً، يجفف عدد قليل من الجبن، وكله معمولة من اللبن الرائب، وربما تعطر أحياناً بالأعشاب: فهل هذا هو "كيسيمو" =kisimmu؟.

أنواع المأكولات

لا شك أن سكان بلاد الرافدين مثل غيرهم حاولوا جاهدين جعل المواد الغذائية النيئة صالحة للأكل وشهية ومغذية، وكان لديهم أكثر من براعة واحدة في سواعدهم، ويمكنهم استعمال طرائق لا تتطلب حتى الحرارة. غير أن الطقس شديد الحرارة، فضلاً عن الطبيعة الموسمية للعديد من المنتجات الغذائية، غالباً ما تؤدي إلى تقليل مدة النضج والنضارة المثلى للأطعمة، سواء كانت فواكه أو خضروات أو لحوم، بدرجة أكبر أو أقل، مما يجعلها في كثير من الأحيان ليس فقط فاقدة للشهية، لكنها مثيرة للاشمئزاز. وكانت لحوم الحيوانات والأسماك أكثر هشاشة وعرضة للتعفن. لذا كانت عمليات الطبخ ضرورية لتصبح المأكولات صالحة للأكل وشهية، فكان لابد من طهي جميع المواد الغذائية، وتعرضها لتأثيرات النار، وكان الطهي في المقام الأول هو ما أكد التحول الجذري عن طريق التلاعب في إعداد الطعام، الذي يحول المواد الغذائية إلى طعام صالح للأكل.

لقد كان الطبخ المباشر، سواء التحميص أو الشوي، فيما يتعلق بالحبوب، الخبز، كان يسمى على وجه التحديد "قلو qalu" وكانت هذه الطريقة الأسهل والأكثر عملية على نحو مباشر، والأكثر عفوية، مع أنها تتطلب إشرافاً يقظاً لمنع الإفراط في الطهي أو الاحتراق. وقد كانت لحوم الحيوانات مناسبة تماماً لهذه الطريقة، أكثر بكثير من الخضراوات. وقد عرف "لحم المشوي" في الأكديّة (šir šuwé)، أو (šuwé)، في حين أن كلمة شوي باللغة الأكديّة هي (šawû)، وهي مقاربة للعربية شوي (šawi)، والشوي على نار مفتوحة (كابابو، "الحرق") في الأكديّة. وغالباً ما يذكر (لحم الثور المشوي)، الذي يذكر كثيراً في طقوس العبادة: في ارشادات "وجبات الآلهة".

ومن المؤكد أن الطيور والأسماك تشوى أيضاً، إذ تشق الأسماك وكذلك الطيور، وتقسم إلى قسمين بحسب ما جاء في بعض الوصفات. وغالباً تطبخ الطيور مثلاً بعد نتف ريشها إما بالماء الساخن أو باليد، ثم توضع في الماء الساخن مع إضافة السمن والنكهات. فقد جاء في أحد الوصفات: (لتحضير طائر مذبوح لطقس timru)، يقطع رأسه مرة واحدة [لقتله؟ لكن الرأس، ومع أنه طهي في الوعاء ليسهم في إضافة النكهة، إلا أنه لم يعد صالحاً للأكل]، تقوم بسلخ الحيوان وغسله في الماء البارد، وتشق حنجرته وتخرج ضلوعه. [مرة أخرى، قاعدة تقديم ما هو صالح للأكل ولذيذ؛ لذلك كان من الممكن إزالة القفص الصدري]. افتح بطنه بعناية، وأزل الحوصلة والمعلق، واغسلهما في الماء البارد، وانقع الطائر في الماء البارد، ثم أقسم الحوصلة، ثم قشرها [الغشاء الداخلي غير صالح للأكل تماماً]. واقسم واقطع المعلق [الذي سوف يطهى ثم يؤكل مقطعاً]؛ وتفصل أنت [حتى تستنهيهم من الطبق] الأرجل والأجنحة. وتشير أحد الوصفات فيما يتعلق بطبخ اللحوم إلى ما يأتي: (مرق مملح. فخذ لحم الضأن ؟)، لكن لا تستعمل لحوم أخرى. تحضير الماء وإضافة السمن. الحامول بحسب الرغبة، ملح بحسب الرغبة؛ شجرة السرو؛ بصل، "samidu" كمون؛ كزبرة؛ كراث وثوم مهروس مع kisimmi "بمجرد طهيته، يصبح جاهزاً للتقديم".

ومثلما هو الحال اليوم، تحمل العديد من الأطباق أيضاً أسماء تقليدية. وغالباً ما تشير النصوص المسمارية إلى الأطباق بأسمائها، مثل (آلوتو alūtu) = نوع من الحساء، و(بوخرو buhru) = طبق حار مصنوع من الحبوب، و(خاشو haššu) = لحم حلو، و(إيديتو وكر كاصو idītu = serpētu) = طبق مصنوع من الشعير and karkasu أنواع من الهريس، و(صريتو) = طبق مصنوع من الشعير والحليب أو الدهون، و(زيگيدوخو zigiduhhu) = حلوى مصنوعة من الدقيق. وعادة ما تشير

العديد من الأسماء إلى طريقة تحضير الطبق أو مكونه الرئيس، مثل "حساء من دون لحم (tu7 nu.uzu)، و"حساء سمك (tu7 ku6)"، و"تفاح مطهي (tu7 nu.ur2.ma)"، و"حساء حلو" (tu7 la3). وهناك مأكولات معروفة إلى الآن مثل البرغل (n i g 2 . a r 3 . r a s a g a) في اللغة السومرية، (خاشلاتو) hašlātu = الأكديّة، وهناك العصيدة ((باباسو) pappāsu = ، التي يمكن تخميرها، فضلاً عن أنواع من المعكرونة (ليسو) (lisû= ، واللحوم (السومرية) u z u ، الأكديّة (sīru) من الحيوانات الأليفة الرئيسة، ومنتجاتها الثانوية، مثل الحليب (الأكديّة) (šizbu) ، والقشدة (الأكديّة) (lišdu) ، والزبدة والسمن (إيتيرتو وخيميتو الأكديّة)، والحليب الحامض (كيسيمو الأكديّة)، وأنواع مختلفة من الجبن (إكيدو، غوبناتو، وبينارتو). وتسرد أحد القوائم المعجمية الرئيسة من بلاد الرافدين، والمعروفة باسم المعروفة باسم (HAR-ra = hubullu) أسماء أكثر من مئة نوع من الحساء واليخانات والمرق (السومرية) (tu7 ummaru) ، الأكديّة (ummaru) ، فضلاً عن وصفات أجنبية تقدم الأطباق أحياناً معلومات عن أصولها وأسمائها الأجنبية، مثل "خبز سوبارتو (ninda su.bir4)" ، أو "حساء لولوبو (tu7 lu-lu-bu-um)" ، أو "المرق العيلامي" (ummar māt elamti) ، أو الحساء الآشوري (aššuriātu) ، وفي حالة الحساء العيلامي، تنص الوصفة على وجه التحديد على أن الاسم الأجنبي لهذا الطبق هو زوكندا.

الخلاصة

أوجد التنوع البيئي في بلاد الرافدين كم كبير من المواد الغذائية المتنوعة، انعكست صورتها في قوائم المأكولات التي أوردتها لنا المصادر الكتابية المسمارية الرافدينية، التي شكلت ما يعرف بالمطبخ العراقي القديم، الذي يعد الأقدم في العالم . وقد أظهرت دراسة النظام الغذائي في بلاد الرافدين القديمة أن مجموعة واسعة من المواد الغذائية، التي كان من الممكن أن توفر جميع العناصر الغذائية الأساسية، كانت متاحة. فقد توفرت الحبوب على نحو كبير في بلاد الرافدين، ومنها حنطة الخبز والشعير، والسّمسم والدخن، التي كانت مادة غذائية أساسية، وقد وظف كثير منها في المواد المطبوخة، مثل البرغل والعصيدة والمعكرونة وغيرها. وشكلت التمور أهم أنواع الفواكه المزودة للإنسان بالسعرات الحرارية، فضلاً عن البطيخ والمشمش والعنب. وكانت عائلة البصل من بين أهم المواد التي دخلت في أنواع المأكولات الرافدينية القديمة، وتشمل الثوم والكراث والخس والجزر، وهناك البقوليات. وشكلت اللحوم بأنواعها، لحوم الحيوانات والطيور والأسماك أهم المواد الغذائية، ودخلت في تركيب معظم المولد المطبوخة، سواء عن الشواء أو الحساء واليخني وغيرها، وقد أضيفت نكهات ومطيبات لهذه المأكولات، لا سيما البهارات بأنواعها المختلفة.

وتشمل الأطباق المعروفة من بلاد الرافدين القديمة الخبز والكعك والفطائر والعصيدة والحساء واليخني والمشويات. واستعملت تقنيات متنوعة في طبخ هذه المواد الغذائية وحفظها وتقديمها، وقد أشارت النصوص المسمارية إليها، وُصُور بعضها على الألواح والأختام الأسطوانية، وقدمت الدلائل الأثرية ما يشير إلى معدات وأدوات الطبخ، مثل المواقد والأفران والتنانير والأطباق والقذور والآنية.

وما تزال معظم المكونات الأساسية في النظام الغذائي لبلاد الرافدين القديمة تشكل أساس فن الطهي المعاصر.