

الاغذية في نصوص اقتصادية غير منشورة من العصر الأكدى القديم

م. هدى هادي علوش

مدرس/الدراسات المسمارية

قسم الآثار/كلية الآداب/جامعة بغداد

Hudah7669@gmail.com

(مُلخَصُ البَحْث)

ان الغذاء كما اطلق عليه السومريون والبابليون akalu له حاجة لا يمكن للفرد الاستغناء عنه في حياته اليومية باعتباره المنتج الحقيقي للطاقة التي تستخدم في تغذية الانسان , وعلى اساسه بنيت الحضارات , حيث ادرك الانسان ان هناك حقيقة خالدة منذ عصور قديمة في ان بقائه مرهون في الطبيعة بشيئين هما الغذاء والتكاثر فبدون الغذاء لا يستطيع الانسان ان يعيش , وبدون التكاثر سيؤول مصيره الى الفناء, ان موضوع الغذاء من المواضيع المهمة بحياة الانسان فلكي يعيش الانسان يجب ان يأكل , لذلك تعددت انواع الاغذية والتي اكتشفها الانسان العراقي القديم والتي توصلنا اليها من خلال النصوص المسمارية الاقتصادية التي ذكرت عدة انواع منها من خلال نصوص هذا البحث.

مادة البحث:

ان للغذاء حاجة ماسة لا يستطيع البشر الاستغناء عنها بشكل يومي فهو مصدر الطاقة الاساسي حيث عمل الانسان جاهداً على تطوير عمليات انتاج الغذاء بشكل عام). المتولي ، 2007 ، ص(253، ان متطلبات التغذية البشرية مفهوم اليوم بشكل جيد لدرجة كافية ، (Scrimshaw and young, 1976,p.62) حيث جعلنا قادرين على رسم مخطط تمهيدي لما يحتاج اليه الجسم وكيف يتم تضمين هذه الاحتياجات في بلاد الرافدين القديمة , وان كل نوع رئيسي من المواد الغذائية المتيسرة في بلاد الرافدين ، سواء كانت حبوباً او بقوليات او خضروات او فواكه او سمكاً او منتجات حليب او زيوت يزود بها الجسم تعد هذه مكملات غذائية اساسية يحتاج اليها الجسم) . (بوتس ، ٢٠٠٦، ص٩٧).

توجد هناك اربع طرق لفهم غذاء سكان بلاد الرافدين قديماً وتغذيتهم منها دراسة المتطلبات الاساسية للتغذية البشرية - الحوامض الاساسية والحوامض الدهنية والمواد المعدنية التي يحتاج اليها الجسم البشري ثم النظر الى الاطعمة المتيسرة في جنوب بلاد الرافدين التي تكون متاحة لهم في الماضي (سهيلة، ١٩٩٠، ص٩٥) ,حيث اعتمد الانسان في المواد الاولية على الكثير من الصناعات الغذائية والحيوانية ولا سيما الحبوب والبقوليات والخبز وبعض انواع الحلويات والمعجنات مع انواع من العصائر والمشروبات كالجعة

والنبيد. (بوتس، ٢٠٠٦، ص٩٧). اعتمد الباحثون في دراسة المواد الغذائية المذكورة في المصادر المسمارية والتي هي خليط من معلومات النظرية والعلمية وكذلك هناك عدة نصوص تحوي الى اشارات انواع مختلفة من الاطعمة المتداولة في بلاد الرافدين القديمة . (الأسود، ٢٠٠٧، ص٥) حيث افادتنا النصوص المسمارية في القاء الضوء على طريق تصنيع الغذاء وتحضيره بأنواعه المختلفة في العراق القديم عبر عصور تاريخية مختلفة (ابنهايم، ١٩٨٠، ص٤١٤). ويستطيع الباحثون دراسة الادلة الاثرية النباتية للمواد الغذائية . فقد كشفت بقايا نباتية وحيوانية في المناطق السكنية والقبور والتي تظهر احياناً بشكل نذور (بوتس ، 2006 ، ص 98)

النصوص الاقتصادية من العصر الاكدي القديم

تمثل هذه النصوص مصادرة من قبل السلطات العراقية وهي مجهولة الهوية حيث يعود تاريخها الى العصر الاكدي القديم (2230-2371 ق.م). (باقر، 1951، ص 245) وتحظى النصوص المسمارية التي تعود الى العصر الاكدي بأهمية بالغة لا تقل عن نظيراتها من العصور الاخرى ، لانها تسلط الضوء على مدة زمنية طويلة نسبياً . اذ شهدت ارض العراق القديم في تلك المدة تغيرات جذرية في اسلوب الحكم والاقوام الحاكمة . (باقر، 1980، ص 220) وللعصر الاكدي القديم (2230-2371) ق.م اهمية بالغة في تاريخ العراق لدى الباحثين في مجال الاثار ، فأتاء هذا العصر توحدت البلاد في ظل دولة مركزية واحدة عاصمتها مدينة اكد تحت حكم الملك سرجون الاكدي (2316-2371) ق.م والذي قاد البلاد نحو عصر مزدهر في مختلف المجالات الادارية والسياسية والاقتصادية والعسكرية) . (رنا وليد، 2015، ص 502) .

الاغذية واهميتها في العراق القديم

من المفيد ان نذكر مصادر الغذاء التي كانت متوفرة لحضارة بلاد الرافدين وهذه تشمل ليس فقط المنتجات التي نمت في الحقول والبساتين التي اكتشفت من خلال الري ، ولكن ايضاً الغذاء الذي جاء عن طريق الصيد) السمك، الحيوانات الاخرى (وجمع النباتات... الخ كل هذه كانت من الانواع المهمة التي دخلت المطبخ العراقي القديم(الاسود، 2007، ص6). وقد صدر عن الباحث Battero كتاب اقدم مطبخ في العالم وذلك بعد ان اكتشف المؤلف ثلاثة الواح مسمارية في ارشفة جامعة Yale من المسماريات وتحتوي هذه على 35 وصفة لأنواع من المرق ، وهي اصناف مختلفة للحم يطبخ في سائل دهين مع مطيبات حريفة وطازجة تضاف اليها في النهاية مثل الكراث المهروس ، الثوم او النعناع ومما يؤسف له ان هذه الوصفات ذكرت بإيجاز مثل مرق الغزال (Battero,2004,p65)

" اعد مقداراً من الماء ، واضف سمناً، وملحاً وبصلأً وكراثاً وثوماً "

وكان اللوح الثالث اكثر غموضاً ويشمل على ثلاث وصفات لطهي انواع الطيور مع استعمال الخل والبيرة للنكهة . اما الوصفة الثالثة عمل عصيدة لكن يكاد فك رموزها متعذراً . اما اللوح الثاني ضم سبع وصفات مفصلة وقيمة مثل فطيرة تعد من الطيور الصغيرة مع القوانص والاحشاء ، وتطهى بالبصل ، حيث يصف الباحث Battero الطبخ العراقي القديم بأنه أقدم مطبخ بالعالم. (Battero,2004,p64-74) .

كما استخدم الملح كتوابل او بهار وكذلك في التخليل وقد كان يستخرج من الانهار والاهوار . (الاسود ، 2007 ، ص 706) . كما وردت قوائم بأسماء المواد التي تدخل في قائمة الطعام واشتملت على الخضروات ، ولحم البثر والضأن ، والمرغوب عادة لحم الهرفي (هرفي) Hurpu ولحم الماعز Tashshu وهذه الحيوانات معروفة وتعتبر غذاء الالهة وتشكل غالبية القرابين لها . (الصالحى ، 2017 ، ص 264) .

ولم يكن اللحم يؤلف مادة مهمة في الطعام وان النصوص لم تسجل الرسوم الواجبة الدفع عند ذبح الشياه او حتى احد الثيران تشير الى ان الحيوان لم يكن يذبح من اجل الطعام وانما يقتل مصادفة . حيث لم نجد نص اشارة الى تسليم حيوان الى القصاب لغرض البيع، ولم يكن الفقراء يستطيعون اكل اللحوم الا عندما تذبح كقرابين للالهة (Layard,1852,p.285).

الوجبات الغذائية المقدمة لسكان بلاد الرافدين

تختلف وجبات طعام عامة الناس باختلاف المستوى المعيشي الاقتصادي لكل عائلة ، وفي اغلب الحالات وخصوصا في الالف الاول قبل الميلاد كان الناس يتناولون وجبتين في اليوم ، وجبة الصباح ووجبة المساء (النجم ، 1962 ، ص 175) اما العوائل الميسورة معيشيا فكان يتناولون اربع وجبات يوميا كما يذكر احد النصوص المسمارية الذي يعود الى احد الاشخاص الموسورين المدعو) بيل ابني " (فطور سخي واخر غني ، غذاء خفيف ، وجبة ثقيلة ثم وجبة خفيفة عند المساء"

من العادات التي كانت تتبع قبل الاكل هو غسل الايدي في حوض خاص حيث ورد في حوار بين عبد وسيده ما يثبت ذلك حيث يقول السيد للعبد " احضر لي في الحال ماء لأغسل يدي لأنني اريد ان اكل" (الاسود ، 2013 ، ص.216) .

ان اغلب سكان بلاد الرافدين كانوا يشربون البيرة يوميا وان غذاء اي شخص يعتمد على ما تتوفر في المواسم وحسب ما يزرع من المنتجات لا سيما الفواكه او الخضروات (كوفمان، 2012، ص 40) تجلس العائلة لتناول الغذاء على المنضدة ويوضع الطعام الرئيسي في وعاء واحد كبير ، حيث يقوم كل فرد بخدمة نفسه ، وعادة ما تستخدم الاصابع في الاكل ويستعملون قطع من خبز التتور لغرف الطعام الى افواههم ، وهذا ربما يتناسب مع

قراءة الكلمة الاثورية kasapu والتي تربط مع الفعل kaspu الذي يعني شذب او قطع قطعة , وبعد ان يمسح الآكلون افواههم من الوجبة على فوطة ويقوم العبيد مرة ثانية بصب الماء على ايديهم (الاسود, 2013, ص 216) كانت وجبات طعام الاغنياء تحتوي الخبز والجة واللحوم , اما الفقراء استنادا الى ما ذم في بعض النصوص المسمارية انهم نادرا ما كانوا يأكلون اللحوم الحمراء ماعدا المناسبات الدينية والاعياد وكان طعامهم يتركز على الخبز والزيت والبصل, (ليفي, 1980, ص. 82) .

لعل احسن الشواهد للنظام الغذائي للسكان الاعتياديين في المجتمع العراقي هو قوائم الجريات التي تذكر الشعير والحبوب الاخرى المعدة لأغراض دينية وديوية للعاملين لديهم وقد جاءتنا هذه القوائم من لكش (2499-2500) ق.م ومن العصر الاكدي من لكش واوما ونيبور واور ومن عصر اور الثالثة من من لارسا وماري ومن الرماح , وقد سجلت هذه القوائم بشكل يومي واسبوعي وشهري لنسبة واسعة من العمال والاشخاص وهناك اختلاف للجريات هذه طبقا للعمر والقوانين (ليفي, 1980, ص 83) (سهيلة, 1992, ص. 175)

اهم المواد الغذائية الواردة في النصوص المسمارية

لقد افادتنا النصوص المسمارية في القاء الضوء على الطرق المتبعة في تصنيع الغذاء وتحضيره بأنواعه المختلفة في العراق القديم عبر عصور تاريخية مختلفة. (اوبنهايم, 1980, ص 414), حيث افادت النصوص المسمارية من القاء الضوء على الغذاء حيث ان سجلات خاصة بنظام توزيع الحصص والاجور المتعلقة بالعمال والموظفين من اهم الشواهد المدونة لدراسة انواع الاغذية وبشكل خاص سجلات مدن اور ونفر و لكش (المتولي, 2007, ص. 253) .

ومن الشواهد الاخرى التي تفيد في تتبع انواع وصنوف الاغذية فيها مصروفات القصر والمعبد حيث وجدت نصوص مسمارية تذكر نفقات اقامة اللواتم والاحتفالات والحملات العسكرية وغيرها من المصروفات والتي من خلالها امكن التعرف على الاغذية ومسمياتها , علماً ان غالبية النصوص لم تزودنا بمعلومات وافية عن طرق اعداد الطعام الا القليل منها . (سهيلة, 1991, ص 9) .

أولاً: الحنطة والشعير : عرف الانسان العراقي القديم الحنطة والشعير قبل زراعتها حيث كانت من النوع البري الذي وجد في اثناء فترة جمع القوت (الدباغ, 1991, ص 163) (الدليمي, 1996, ص 100) وعندما استقر الانسان العراقي القديم بدأ بزراعة القمح والشعير في جوار ارضه الزراعية ويستدل من خذا ما تركته تلك الحبوب على الاواني الفخارية من موقع جرمو (الاسود, الغذاء, ص 41) .

ثانياً: ذكر الشعير še بالسومرية و šeu بالاكديّة للدلالة على اسم الحبوب (الدباغ ، 1991، ص 162) اما الحنطة فقد ذكرتها الوثائق المسمارية بالمصطلح المسماري gig وبالاكديّة kibtu (CAD) وهناك انواع عديدة من الحنطة منها ما يضاف عليها ziz بالسومرية و kunasu بالاكديّة كما اشارت النصوص الى القمح بصيغة zid وبالاكديّة gemu (المتولي، 2007، ص 254) كما اشير الى حبة القمح المستعملة كوحدة قياس بالمصطلح السومري še.gig.loa (باقر، 1953، ص 24) وبالاكديّة šeum (sodden (AHW,p.1913 استخدمت الحنطة والشعير كغذاء اساسي للإنسان العراقي القديم واستخدمت ايضاً كأجور تدفع للعمال . كما انها قدمت ضمن الهدايا او القرابين للإلهة وضمن قوائم مصروفات الاحتفالات (Keiser,1971,p.89).

تعد مادة الشعير من بين المواد الغذائية الرئيسية للسكان في بلاد الرافدين ، بل انه المادة التي لا يمكن الاستغناء عنها وقد دخلت في تصنيع العديد من المواد الغذائية التي هي مصدراً أساسياً في حياة الافراد مثل اقراص الخبز لذلك فان قلة توفر هذه المادة سيؤدي بلا شك الى حدوث اضطرابات اقتصادية منها ضيق المستوى المعيشي للسكان . حيث كان من اهم العوامل الحاسمة في تدهور السلطة السياسية ثم زوالها وهذا ما كان ملاحظ في الحضارة السومرية . وان الانتقال من الجنوب الى الوسط والشمال من ارض العراق القديم (بوتس، 2006، ص 217) .

ونظراً لوفرة حبوب الشعير وتعدد فوائده واستخداماته فقد احتل المركز الاول بين الحبوب الاخرى لتقييم الاثمان كما استخدم ايضاً لتحديد اجور الخدمات والحيوانات كما نصت على ذلك القوانين السومرية والبابلية. ففي قانون اشنونا هذا حدد اسعار الزيوت المستخدمة بالنسبة الى الشعير في المادة الثانية 1 " قا من زيت السمسم مقابل 3 شيقل من الشعير. " كما حدد اجور الاشخاص والعربات والحيوانات بالشعير . (ال جعفر، 2015، ص 216) .

ثالثاً: الجبن : اما الجبن فقد اطلق عليه بالسومرية (GA.HAR) وبالاكديّة (gubnatu) . (CAD,G,p.118) فقد شاع استخدامه كطعام ولا يعرف متى بدأ الانسان معرفته بصناعة الجبن . الا انه بالتأكيد كان معروفاً من العصور التاريخية المبكرة.

ويتم صنع الجبن بإضافة خميرة الانفخة الى الحليب مع توفر الحرارة) . خميرة الانفخة هي المادة المستخرجة من المعدة الرابعة للعجول للرضيعة). (سهيلة ، 1990، ص 59) . ومن المؤكد ان هذه الصناعة عرفت منذ العصور التاريخية المبكرة كما وردت في النصوص المسمارية الكلمة التي تدل على الجبن والمرادفة للغة العربية) جبنات (gubnat) كما فسر بعض الباحثين بعض المشاهد المنحوتة على الاختام الاسطوانية التي

يظهر فيها الراعي وقطيع غنمه والى جانبه صورة بعض الدوائر الصغيرة) على انها قطع جبن (على انها تشير الى معرفته بعمل الجبن , حيث صورت قطع الجبن بصورة بسيطة ومختزلة في العصر البابلي القديم . (ليفى،1980،ص96)

وقد ذكرت عدة انواع للجبن وهو ga-gaz5/ga-gaz-a وهو الجبن المسحوق المبروش كما ذكر الجبن ضمن وجبات مقدمة الى الالهة كأضاحي هي مؤلفة من زبد وجبن لاحتقالات خاصة بالقمر ، وورد ايضاً ضمن المواد التي سلمت من الرعاة) رعاة الابقار (، (Hackman,1973,p.82) .

ورد ذكر الجبن المدور (ga-u4-gunu) والمدور المسحوق (ga - guna -gaz). (المتولي، 2007، ص256) وفي العصر البابلي القديم تم الكشف عن مبنى ما يشبه بمعمل الجبن) او مكان خاص بصناعة الجبن (في مقر الملك زمري لم في ماري . كما وجد المنقبون في القصر نفسه) قصر ماري الذي يعود تاريخه الى حوالي 1800 ق.م (انواعاً مختلفة من القوالب التي كانت تصنع منها الجبنة في معمل البان ذلك القصر والتي كانت بأشكال متنوعة . وقد كان الجبن يقدم من ضمن قائمة الاطعمة الممتازة والشهية في ذلك العصر. (النجم، 1962، ص104) .

ثالثاً : الخبز والجمعة: ذكر الخبز في الخبز في النصوص المسمارية بنفس المصطلح الذي اطلق على الاكل او الطعام بشكل عام) NINDA وبالاكديّة . (akalu , akal) (MAD,p245) .

اعتمدت صناعة الخبز على دقيق الحنطة Zì بالاسومرية و qemu بالاكديّة وكانا الاكثر شيوعاً من دقيق الشعير (Zì-ŠE) لان الاخير له قشور لاصقة يصعب ازلتها (ليفى، 1980، ص 86) .

مما يستلزم دقها لفصل القشور (المتولي، 2007، ص255) وبعد ان تضمن الحبوب تبدأ عملية نخل الدقيق ومن ثم خبزه بأفران خاصة . حيث يخبزه الخباز . epu (CAD,B,p.10357)

فقد ورد في احد النصوص المسمارية التي تعود الى العصر الاكدي نص مسماري يذكر فيه حساب كميات صناعة الخبز من الطحين حيث تضمن النص عدة انواع من الخبز NINDA.BANŠUR و NINDA.ŠU و NINDA.DU وثلاث انواع من الطحين الذي عمل منه الخبز وهي i Zì و Zì.GU و Zì.SIG5. (فتحي، 2015، ص506) . حيث يذكر كمية الطحين لعمل الخبز وكمية النخالة التي اخرجت من الطحين. وكذلك عمل خبز النخالة (NINDA.DU8) ويمكن من خلال هذا النص حساب كميات الطحين لعمل اغرفة من الخبز. (فتحي، 2015، ص 507-506) وتشير النصوص ايضاً بان

العراقيين قد عرقوا صناعة الخبز بنوعية المخمر وغير المخمر وكان الاخير يخبز على رماد النار او على احجار ساخنة ويسمى هذا النوع من الخبز Kaman tumri او akal tumri اما الخبز المخمر فكان يوصف بأنه من النوع الطويل ninda-gid2-da والمجفف ninda-duru2-duru2-na والمدور وغيرها من الانواع . (المتولي ، 2007 ، ص255) . اما الجعة KAŠ بالسومرية ، šikaru بالاكديية (CAD,S,p.14) . فقد كانت من المشروبات الروحية المعروفة في بلاد الرافدين . منذ الالف الثالث ق.م او ربما قبل ذلك التاريخ. (الجادر 1986 ، ص 76) حيث يعد هذا الشراب من المشروبات المفضلة والذي يفرح القلوب . (ليني،1980،ص99)

حيث كان لها عدة استعمالات منها طبية ومنها علاجية حيث تعتمد على طريقة التحضير . وكانت هذه الصناعة اغلب ممتنيتها عن النساء حيث كانت هناك حانات خاصة لبيع الجعة تمتلكها النساء تسمى حانات الشراب حيث يشرفن على ادارتها . (ساكس،1979،ص199) .

وقد استخدم الشعير بالدرجة الاولى كمادة خام لتخمير الجعة اي تخمير حبات الشعير المثبتة بواسطة الماء والمجففة في مكان دافئ والحصول على سائل هو السائل الذي تم وصفه في كثير من المصادر بأنه ينعش الكبد والقلب او يبعث في القلب النشوة . (اوتس،1988،ص194) وقد ابتكر السومريون اساليب خاصة في صناعة الجعة ، كما انهم صنعوا اصنافاً منها كانت تصرف ضمن جرايات العمال مع الخبز . (المتولي،2007،ص254) .

رابعاً: الخردل

وهو من النباتات الحارة (باقر، 1980 ، ص 79) اطلق عليه بالسومرية GAZI وبالاكديية (kasu (labat ,MDA,P131 (الجبوري ,2016, ص 402) وهو يعتبر من التوابل المحلية ويسمى ايضا عرق السوس (الجبوري,2016, ص403) والخردل من المركبات الغنية بمركبات الكبريت وفيتامين C , وغالبا ما يؤكل مع الخبز "5 شيقل من الخردل المخبوز بالخبز الابيض..... انه سيأكل ذلك (Thomson ,DAB,p207) " وجاء ذكر الخردل في اقدم قوائم وصلتنا عن الطعام حيث كان ذا اهمية وانتشار واسعين سواء في مجال تحسين ونكهة الطعام او في الخلطات الطبية (الاسود,2013 ، ص٢١٦) وقد ذكر منه عدة انواع منها GAZI-SAR بالاكديية kasiu وهذا النوع تكون بذوره لاذعة (الجبوري ,2016 ، ص 402) والذي يساوي الفلفل الاسود المعروف لدينا اليوم ، والذي يقارب في اهميته الملح ، وكذلك الفلفل الابيض ، وذكر ايضا من انواعه الخردل الملكي ، ووجدت نصوص مسمارية تذكر بعض استعمالاته منها خلطه مع الجعة

للعلاج او كمسكر , وقد وصف الخردل في وصفات طبية ضد حمى الجفاف مع الثوم , حيث يؤدي الى فتح الشهية , ومفيد لاجاع المعدة والمغص , ومن استعماله تستخدم زيت بذوره لتخدير الالام (الاسود , 2013, ص 216).

خامساً: الحمص: يطلق عليه في السومرية gu tur يقابله بالاكديّة kakku (اللامى , 2012, ص 68) وورد ايضا في المصادر البابلية باسم ḥamašu وهو مرادف لكلمة GUG بالسومرية وتشير الكلمة الى الحمص وهي قريبة للتسمية العربية (باقر , 1952, ص 32) وقد عثر في قرية جرمو على الحمص مع الحبوب الغذائية البرية (الدباغ , 1985, ص 124) كما عثر في قرية كلخو نمروود على الحمص المتفحم كما ورد ذكر الحمص في نص مسماري من كرانا نل الرماح جاء فيه (اعطاء عشر كيلات من الحمص من القصر الى الخادماات) , كما وورد ذكره مع كلكامش اذ حمل الحمص معه كزاد سفر "واحتفرا حفرة , في ضوء الشمس , تم ارتقى كلكامش الجبل ونثر الحمص في الحفرة وابتهل :يا ايها الجبل , امنحني حلما " (الاسود , 2013, ص 139) .

الاستنتاجات

١- كان الشعير والحنطة من اهم المواد الاولية التي يستهلكها الانسان العراقي القديم ان كان لصناعة الخبز او الكعك.

٢- كانت البقوليات تكمل الحبوب وتوفر البروتين الاساسي , وتقلل الحاجة الغذائية للحوم عند سكان وادي الرافدين.

٣- من الوجبات المهمة التي كانت تطبخ وتقدم الى الالهة والى المعبد وكانت الاغذية متمثلة بالاضاحي والتقدمات والتي تتمثل باللحوم المنذورة حيث كانت تطبخ بالشوي بالنار او السلق

٤- لم يقتصر المطبخ العراقي القديم على النساء فقط وانما على الرجال وخاصة بالقصر او المعبد.

٥- لقد استمر الانسان العراقي القديم في تطوير عمليات الانتاج وطرق تحضير الغذاء.

٦- غالبا ما كان الغذاء يؤكل باردا وذلك بسبب ندرة الوقود من جهة والمناخ الحار من جهة اخرى ويستخدم الماء العذب من نهري دجلة والفرات اضافة الى الابار والقنوات , حيث كان جزءا من وجنة الغذاء.

دراسة النصوص وترجمتها وتحليلها

NO1: IM(148615)

Obv.

(2) bán (5) síla kaš

Síla gú tur [x]

X 3 sila3 GAZI
2 bán ga- ħar
(25) zìd nun

مضمون النص - نص يتضمن توزيع المواد الغذائية
الترجمة

(2) بان (0) سيلا بييرة (الجمعة)

[x] سيلا حمصاً صغيراً

(3) سيلا من العشب

(2) بان جبن

(25) طحين ملكي

التحليل:-

1 - bán : وحدة قياس مكابيل وهي من اجزاء الـ كور يقابلها بالاكدي (sutu) تعادل 8,42 لتر وفق مكابيل السعة المستخدمة في الوقت الحالي (CAD.p.329).

- Sila : وهو قياس سعة يقابلها بالاكدي . (qu)

(النداوي، 2013، ص 27) (Labat, MDA, p.65)

kaš مفردة سومرية بمعنى بييرة او جمعة يقابلها بالاكدي sikarn (الحميداوي ،

2015، ص 42) .

gú tur : مصطلح يعني حمصاً صغيراً يقابلها بالاكدي (kakku) (CDA.p.586k).

Gazi : مصطلح يعني عشب (الخردل) يقابلها بالاكدي kasu (Labat,p.131).

ga hur : مصطلح سومري بمعنى جبن يقابلها بالاكدي (gubnatu) (المتولي، 2007،

ص 256).

zìd : مصطلح بمعنى طحين يقابلها بالاكدي qemu (المتولي، 2007، ص 122).

nun : مصطلح سومري بمعنى ملكي يقابلها بالاكدي (rabu) (Labat,p.79).

NO:2 (221683)

Obv.

1.602 (gur) še – gur

[sag – gál – maḥ]

šu –ì-lí- su ì – du_g

180 še gur – sag

^{lú}uz – ga

5. túg šà dub – sar - maḥ

600še – gur – si – sá

[x] ba – uš- me

Rev.

bé – lí – sar nu – bànda

zi – ga

space

10. 5 iti

الترجمة:-

الوجه:

- 602 شعير بقياس كورساك كال ماخ
- شو ايلي سو البواب
- 4. شعير بقياس كور ساك رجل الحيوانات المسمنة
- ملابس تعود(الى) كبير الكتاب
- 600 شعير كور(بقياس الكور الصغير) سي سا
- [×] باوش مي

القفا:

• بيلي سار المراقب

• نفقات

• الشهر الخامس

المعنى العام - : انفاق كميات من الشعير.

التحليل:

السطر الثاني:-

šū – i – lí – su : اسم علم من الاسماء الكثيرة الورد في هذا العصر بشأنه , ينظر :
(الذهب , 2004 , ص 70).

(Fish, , 1932, P, 50 , 58:2) (Foster,B. ,1982, p.104) .

i – du_g : مهنة تعني "البواب "او" الحارس "يقابلها بالاكديّة , atp ينظر :

(Civil, MSL–YII, p.130)(Labat, MDA, p.516)(CAD,A/2,P516:b)

السطر الرابع :

uz-ga : وهي مهنة بمعنى(الرجل المسؤول على تسمين الحيوانات) ، ينظر :

(Civil, MSL/XII,p.134). (steinkller, p. , 1992 " p.60) .

السطر الخامس:-

Dub– sar –maḥ : مهنة سومرية تعني " كبير الكتاب "ينظر :

(Civil, MSL–YII, p.133)(; CAD, p.294) .

السطر الثامن :-

bé - lí - sar : اسم علم اكدي ورد في:

(Keiser (1971), p.18)(Gelb, MAD/5, p. 95) .

un - bànda : مهنة سومرية ويقابلها بالاكديّة "laputtu" بمعنى "المشرف" , ينظر :

(Labat, MDA, , p.79)

(Edzard, 1963, p.100)

وقد اشار (oppenheim) ان مصطلح (nu - bànda) المشرف يظهر في العديد من المهن ومنها (nu - bànda - erin - na) مشرف عمال و (nu - bànda - nagar) مشرف نجارين (nu - bànda - uš - bar) مشرف (nu - bànda - giš - sar) مشرف على الحقول للمزيد , ينظر: (المتولي، ، 2007ص973) .

السطر التاسع :

zi - ga : وهو فعل سومري بمعنى "انفق" بالاكديّة , "setum" ينظر :

(AHw, p.1345))(CAD, S. P.215-219 .)

(Labat, MDA, p.59) .

NO:(IM.226201)

Obv.

1. 10 zíz gur - sag - gál

nam - zi - [ne]

umma^(ki) - ta mu - túm

sipa - uru - na - e

5. ì - na - sum

ur - ^dšará - ke₄

šu - ba - ti

[x] - bi - [x] - slia

Le.edg.

23 ninda

Rev.

[.....] - ne

[.....]

[.....]-na

[x]mu 3iti 2ud

الترجمة:-

الوجه:

10 حنطة (بقياس) كور ساك كال

(2) نام زي ني

(3) من اوما مدخولات

(4) سيبا اورونا

(5) اعطى له

(6) اور شارا

(7) استلم

- [x] (8) بي [x] - سيلا

الحافة السفلى:

23 (9) خبز

القفا :

[.....] (10) ني

[.....] (11) نا

[....] (12) با ال

(13) اليوم الثاني من الشهر الثالث من السنة [x]

المعنى العام : نص يسجل نفقات من الحنطة لعدة اشخاص.

التحليل:

السطر الثاني:

nam - zi - ne : اسم علم سومري , ينظر:

. (BIN:8, 332:4).

السطر الثالث:

mu - túm : وهو مصطلح يعني مدخولات تتكون من:

mu اداة جملة فعلية و : túm جذر فعل بمعنى " جلب " يقابله بالاكديّة , "abalu"

ينظر:

(Labat, MDA, p. 117),.

وهذا المصطلح يطلق عليه " المدخولات " ويرادفه بالاكديّة "surubtum"

وقد عرفت المدخولات منذ زمن اور الثالثة وتحديداً منذ زمن الملك شولكي ومن بعده وقرأت

"mu - du" او , "mu - túm" ينظر : (المتولي , 2002 - 2001 ص 51).

السطر الرابع:

sipa – uru – na – e : اسم علم سومري

sipa : بالاكديّة "se'u" بمعنى راعي . ينظر:

(Labat, MDA, p.137)(CAD, p.303)

uru : مفردة تعني "المدينة" ويقابلها بالاكديّة , "alu" ينظر:

(Labat, MDA, p.57) .

e اداة الفاعل , ينظر : (فوزي رشيد , 1972 , ص 60) .

وحول الاسم , ينظر (steinkeller, 1992, p.115) .

السطر السادس:

ur – šará : وهو اسم سومري شائع ورد كثيراً في هذا العصر معناه " عبد الاله شارا , " ينظر :

(Foster,1982 , p.66) .

السطر السادس عشر:

Ud يقابلها بالاكديّة "ummu" بمعنى " يوم , " ينظر :

(Labat, MDA, p.175) .

NO: 4(IM204845)

Obv.

- 12 zíd-ú gur
- Sag- gál-dúl
- Ki ur-nigar
- Dub – sar še
- Amar – utu

Rev.

- Ba – da – túm
- 23 mu 8 iti

الوجه

12كور قش

مكيال كبير

لاجل كاتب

اماروتو

القفا ...

جلب معه

السنة الثالثة والعشرون الشهر الثامن

ملاحظات

السطر الاول

Zíd-ú : مفردة سومرية بمعنى "قش اوتين". (foster, 1984,p25) "

السطر الثاني

Gur-sag-gál-dúl :

وحدة كيل للسعة ,ونوع من مكيال الكور , (gur) استخدم في العصر الاكدي دون غير اذ ورد في النصوص الاكديّة لمدينة اوما بصيغة سومري (Gur-say-gál-dúl) بمعنى (مكيال كور كبير) لكيل المواد كالحبوب وما يعادلها في الوقت الحاضر (202,08 لترًا) (الجبوري , 2011,ص20) .

السطر الثالث

ur – nigar اسم شخص ينظر . (foster, 1984,p35)

السطر الرابع

Dub-sar اسم مهنة سومرية بمعنى "كاتب" يقابلها في الاكديّة (tupsarru) (اللامي , 2012,ص65) .

Šè : اداة اتجاه بمعنى "لأجل او الى" (عبد اللطيف , 2004, ص308) .

السطر الخامس

Amar – utu اسم شخص (foster, 1984,p57) .

السطر السادس

Ba-da-túm :-

Ba اداة الجملة الفعلية (زويد . 2012, ص ١٣٧) .

da : اداة معبد "مع او ضد" (الحميدايوي , 2015, ص82) .

Túm : مفردة سومرية بمعنى "جلب". (Johannes,p,97)

المصادر

١- ال جعفر، زين العابدين موسى، "محصول الشعير في ضوء النصوص المسمارية القديمة"، مجلة جامعة كربلاء العلمية، 2015.

٢- الاحمد ، سامي سعيد ، المدخل الى تاريخ العالم القديم العراق القديم ، القسم الاول ، ج.(1983)2

٣- الاسود ، حكمت بشير، القوى الروحية الكامنة في الماء والخبز والخمر ودورها في عملية التمدن الانساني والتطور الحضاري في بلاد الرافدين ، دمشق، 2017.

٤- اوتس، ديفيد، نشوء الحضارة ، ترجمة لطفي الحوزي ، 1988.

٥- باقر طه ، مقدمة في ادب العراق القديم ، ج1، بغداد، 1951.

- ٦- باقر بطه ، مقدمة في تاريخ الحضارات القديمة ، طبعة اولى ، ج1، 2009 بغداد
- ٧- باقر بطه ، فاضل عبدالواحد، عامر سليمان، تاريخ العراق القديم ، ج 2، بغداد، 1980
- ٨- باقر ، طه ، من تراثنا اللغوي القديم ، مايسمى بالعربية بالدخيل ، 1980، بغداد .
- ٩- الجادر، وليد، "المنتديات العامة وصناعة الاغذية " ، افاق عربية، 1986
- ١٠- الحميداوي ، وجدان ناصر حسين ، نصوص اقتصادية وادارية غير منشورة من زمن سلالة اور الثالثة (2112)، 2004 ق.م (، رسالة ماجستير ، جامعة بغداد، 2015
- ١١- بوتس، دانيال. تي ، حضارة وادي الرافدين الاسس المادية ، ترجمة كاظم سعدالدين ، بغداد، 2006، ص 97
- ١٢- الدباغ، تقي، " الزراعة في عصور ما قبل التاريخ " ، موسوعة الموصل الحضارية " ، الموصل، 1991، ج 1
- ١٣- الدليمي ، كريم عزيز حسن، الزراعة في العراق القديم ، أطروحة دكتوراه غير منشورة ، بغداد ، 1996.
- ١٤- الذهب ، اميرة عيدان ، نصوص مسمارية غير منشورة من العصر الاكدي ، اطروحة دكتوراه غير منشورة) ، بغداد، (2004
- ١٥- زويد ،وفاء هادي ، نصوص النفقات من العصر السومري الحديث، (2004-2112) بغداد. 2011.
- ١٦- فتحي، رنا وليد، " نص مسماري غير منشور من العصر الاكدي القديم من المتحف العراقي " ، مجلة دراسات في التاريخ والاثار، بغداد، 2015
- ١٧- الزبيدي ، مها حسن رشيد ، نصوص مسمارية غير منشورة من العصر البابلي الوسيط) الفترة الكشيتية(عقرووف) دور-كوريكالترو (، رسالة ماجستير ، جامعة بغداد ، 2003
- ١٨- ساكز ، هاري، عظمة بابل ، ترجمة عامر سليمان ، موصل، 1979
- ١٩- سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية في العصور القديمة ، رسالة ماجستير غير منشورة ، الموصل، 1990
- ٢٠- صباح كي.جي ، الصناعة في تاريخ وادي الرافدين ، بغداد، 2002
- ٢١- ليفي، مارتن، الكيمياء والتكنولوجيا الكيمياوية في وادي الرافدين ، ترجمة محمد فياض ، جواد سلمان ، بغداد، 1980
- ٢٢- اوبنهايم، ليو، بلاد ما بين النهرين، ترجمة ،سعدي فيضي عبدالرزاق ، بغداد، 2002.
- ٢٣- اللامي، صابرين قاسم رشيد ، نصوص اقتصادية زمن الملكين شوسين وابي سين ، رسالة ماجستير غير منشورة، بغداد. 2012،
- ٢٤- المتولي ، نواله احمد محمود ، مدخل في دراسة الحياة الاقتصادية لدولة اور الثالثة في ضوء الوثائق المسمارية المنشورة وغير المنشورة ، بغداد. 2007
- ٢٥- المتولي، نواله احمد ، وثائق المدخولات ، سومر م ، (51)بغداد. 2001 - 2002
- ٢٦- النجم ، حسين طه،" في تاريخ الالبان "، سومر ، مج11، (2013)
- ٢٧- الندواوي ، هدى هادي علوش، نصوص اقتصادية غير منشورة من العصر الاكدي القديم ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، بغداد 2013 ،

- 1- 1. Al-Jaafar, Zain Al-Abidin Musa, "Barley Crop in the Light of Ancient Cuneiform Texts," University of Karbala Scientific Journal, 2015.
2. Al-Ahmad, Sami Saeed, Introduction to the History of the Ancient World, Ancient Iraq, Part One, Part 2 (1983)
3. Al-Aswad, Bashir, Ruling on the Spiritual Powers in Water, Bread and Wine, and its Role in the Process of Human Urbanization and Civilizational Development in Mesopotamia, Damascus, 2017.
4. Oates, David, The Emergence of Civilization, translated by Lotfi Al-Hawzi, 1988.
5. Baqer, Taha, Introduction to Ancient Iraq Literature, Part 1, Baghdad, 1951.
6. Baqer, Taha, Introduction to the History of Ancient Civilizations, First Edition, Part 1, 2009 Baghdad.
7. Baqer, Taha, Fadel Abdul Wahid, Amer Suleiman, The History of Ancient Iraq, Part 2, Baghdad, 1980.
8. Baqer, Taha, from our ancient linguistic heritage, the so-called Arabic with the Dakhil, 1980, Baghdad.
9. Al-Jader, Walid, "Public Forums and Food Industry," Arab Prospects, 1986.
10. Al-Hamidawi, Wijdan Nasser Hussain, Unpublished Economic and Administrative Texts from the Time of the Third Ur Dynasty (2112, 2004 BC), Master Thesis, University of Baghdad, 2015.
11. Potts, Daniel T., The Mesopotamian Civilization, Material Foundations, translated by Kazem Saadeddin, Baghdad, 2006, p. 97.
12. Al-Dabbagh, Taqi, "Agriculture in Prehistoric Times," Mosul Civilization Encyclopedia, Mosul, 1991, part 1.
13. Al-Dulaimi, Karim Aziz Hassan, Agriculture in Old Iraq, Unpublished PhD thesis, Baghdad, 1996.
14. al dahab, amera Idan, Unpublished cuneiform texts from the Akkadian period, unpublished doctoral thesis, (Baghdad, 2004).
15. Zuweid, Wafaa Hadi, Texts of Expenditures from the Modern Sumerian Era (2112-2004), Baghdad, 2011.
16. Fathi, Rana Walid, "Unpublished cuneiform text from the ancient Akkadian period from the Iraqi Museum", Journal of Studies in History and Archeology, Baghdad, 2015.
17. Al-Zubaidi, Maha Hasan Rashid, Unpublished Cuneiform Texts from the Medieval Babylonian Period (The Kushite Period) Aqruf (Dor-Corikaltro), Master Thesis, University of Baghdad, 2003.
18. Sachs, Harry, The Bone of Babylon, translated by Amer Suleiman, Mosul, 1979.
19. Suhaila Majeed Ahmed, Food Industry in Antiquity, Unpublished Master Thesis, Mosul, 1990.
20. Sabah K.J. Industry in the history of Wadi Al-Rafidayn, Baghdad, 2002.
21. Levi, Martin, Chemistry and Chemical Technology in the Mesopotamia Valley, translated by Muhammad Fayyad, Jawad Salman, Baghdad, 1980.
22. Oppenheim, Leo, Mesopotamia, translation, Saadi Faidhi Abdul-Razzaq, Baghdad, 2002.
23. Al-Lami, Sabreen Qasim Rashid, Economic Texts, The Time of the Kings, Shossen and Abi Sen, Unpublished Master Thesis, Baghdad, 2012.
24. Al-Mitwali, Nawalah Ahmad Mahmoud, an introduction to the study of the economic life of Ur III in the light of published and unpublished cuneiform documents, Baghdad 2007.

25. Al-Mutwali, Nawalah Ahmad, Income Records, Sumer M. (51), Baghdad 2001-2002.
26. al najim , Hussein Taha, "On the History of the Albanians", Sumer, Vol. 11.
27. Al-Nadawi, Hoda Hadi Alloush, unpublished economic texts from the ancient Akkadian period, unpublished Master Thesis, University of Baghdad, Baghdad, 2013.

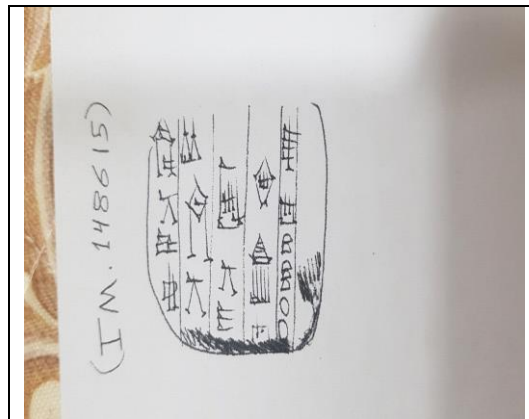
مصادر الانكليزي

- 1.Batter, Jean : " the Oldest cuisine in the world : Cooking in mesopotamia" Translated by Teresa Lavender Fagan, the Unev-eristy of chicago press Chicago .2004
- 2.Deimel, Sumerian Lexicon ,Roma, 1925. (SL).
- 3.Hackman ,G.,G., Temple Documents of the third Dynasty of Ur from Umma ,(1973).
- 4.KeisermC.,E,Neo. Sumerian Account Texts From Drehem , New Haven m(1971).
- 5.The Assyrian Dictionary of the university of chicagom (Chicago),1965,CAD.
- 6.Layard ,Austen Henry:"Nineveh and its remains " ,London ,1842
- 7.von sodden,W,AKKadisches Havdw oferbuch ,Wiesbandm(1965-1981).
- 8.scrimshaw, N.S. and young ,V.R.The requirements of human nuttition. Scientific American 238(1976) :51-64.
- 9- Keiser, C. E. , Neo Sumerian Accounts form Drehem (BIN-III), new haven. & London (1971).
- 10- Edzard, D.O, Sumerische kom posita mitdem. Mominalprafix, nu – za – 55, 1963.
- 11- Fish .T., Umma tablets concerning kus including (1957).
- 12-foster ,B.R.,an agricultueal archive from sargonic (1982).
- 13- Gelb,I.J., sargonic texts in the ashmolean museum oxford ,MAD5, 1965.

الصور والاستنساخات

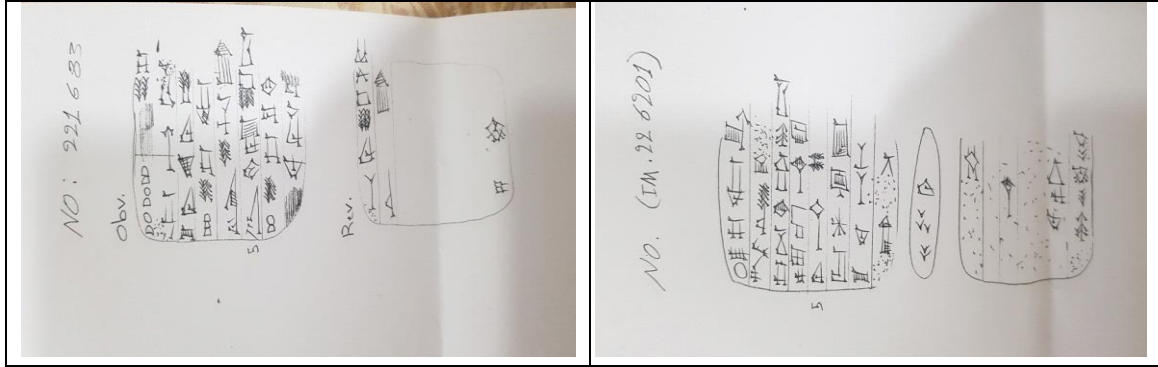
NO:1 IM(148615)<C:\Users\Al-Waheed\Downloads\HYPERLINK>
["im:\(148615\)"IM:\(148615\)](#)

Obv.



NO:2 IM:(221683)

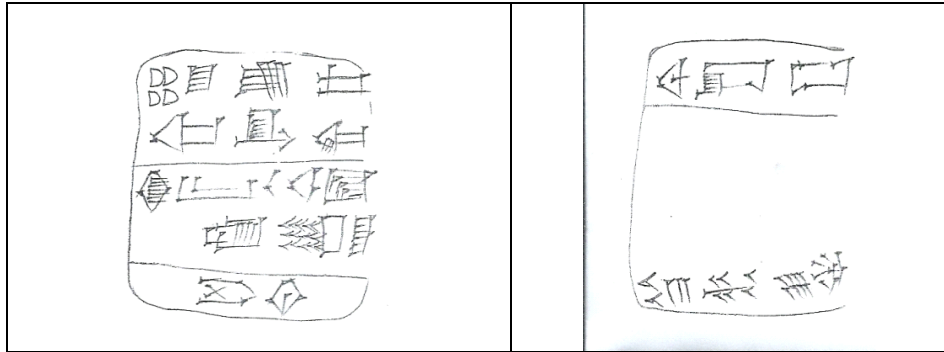
NO: 3 IM: (226201)



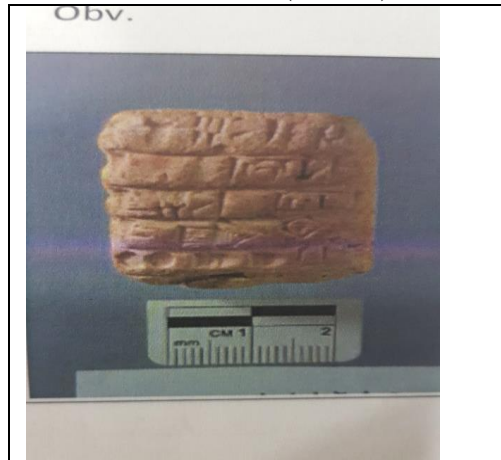
NO.4(IM 204845)

Obv.

Rev.



NO:1 IM:(148615)



NO:2 IM:(221683)

Obv.

Rev.



NO: 3 IM: (226201)

Obv.

Rev.



NO.4(IM 204845)



Food in unpublished economic texts from the ancient akkadian period

Huda hadi alwash

Hudah7669@gmail.com

Abstract

The food is called the Sumerians and the akkadian (akalu) , he has an indispensable need in his daily life ,as the real product of energy that is used in human nutrition ,on the basis of which civilization were built. Where man realized that there is an eternal truth since ancient times , his survival in nature depends on two things :food and reproduction ,without food ,a person cannot live ,without reproduction , his fate will lead to annihilation and demise .