



اواني الطبخ في العراق القديم

اواني الطبخ في العراق القديم

الباحث

صديق بدر موحان

جامعة بابل / كلية التربية للعلوم الانسانية

قسم التاريخ القديم

البريد الإلكتروني Email : hum799.sdyq.badir@student.uobabylon.edu.iq

الكلمات المفتاحية: الاواني ، الطبخ ، الطعام ، النار ، الاغذية.

كيفية اقتباس البحث

موحان ، صديق بدر، اواني الطبخ في العراق القديم، مجلة مركز بابل للدراسات الانسانية، تشرين الاول ٢٠٢٤، المجلد: ١٤، العدد: ٤ .

هذا البحث من نوع الوصول المفتوح مرخص بموجب رخصة المشاع الإبداعي لحقوق التأليف والنشر (Creative Commons Attribution) تتيح فقط للآخرين تحميل البحث ومشاركته مع الآخرين بشرط نسب العمل الأصلي للمؤلف، ودون القيام بأي تعديل أو استخدامه لأغراض تجارية.

مسجلة في Registered

ROAD

مفهرسة في Indexed

IASJ

Journal Of Babylon Center For Humanities Studies 2024 Volume :14 Issue : 4

(ISSN): 2227-2895 (Print) (E-ISSN):2313-0059 (Online)

Kitchen utensils in ancient Iraq

Researcher

Siddiq Badr Mohan

University of Babylon / College of Education for Human Sciences
Department of Ancient History

Keywords : utensils, cooking, food, fire, food.

How To Cite This Article

Mohan, Siddiq Badr, Kitchen utensils in ancient Iraq, Journal Of Babylon Center For Humanities Studies, October 2024, Volume:14, Issue 4.

This is an open access article under the CC BY-NC-ND license
(<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>)

[This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License.](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Abstract

Kitchen utensils are small hand tools used to prepare food and perform common kitchen tasks such as cutting food into specific sizes, heating food on a stove or stove, baking, grinding, mixing and measuring. There are different tools and important types, such as the chef's knife, for example, which is used for a variety of foods. Other kitchen utensils are highly specialized and may only be used in connection with the preparation of a particular type of food, such as an egg separator or apple peeler. Some specialized utensils are used for operations that we repeat several times, or when the cook has limited skill or ability. The number of utensils in the home kitchen varies over time depending on the method of cooking. Archaeological excavations conducted in many sites revealed a large collection of broken pottery vessels. The sources also indicate the presence of utensils made of bone and wood, which were not found as they are organic materials that quickly perish. The most available information about utensils is that they are made of pottery, metals and stone, which are materials resistant to the effects of time. Man continued to use stones for long periods in the manufacture of some of his tools, as metal tools were few and rare and their cost was high. The use of pottery



أواني الطبخ في العراق القديم

utensils also spread in ancient Iraq, where Archaeological excavations confirm that the majority of utensils used to preserve food, prepare food, etc., are made of pottery. The discovery of pottery vessels helped in determining cultural roles, through the style and decoration of pottery. It also helped in knowing some aspects of human life, especially what is related to cooking food, and increased information about pottery vessels, as there were names and indications in the cuneiform texts regarding the process of preparing food and the method of presenting it. As well as scenes depicted on sculptures and cylinder seals

الملخص

أواني المطبخ هي أدوات يدوية صغيرة تستخدم لتحضير الطعام والقيام بمهام المطبخ الشائعة مثل تقطيع المواد الغذائية لأحجام معينة، وتسخين الطعام على النار أو على الموقد، الخبز، الطحين. وتوجد أدوات مختلفة ونوعيات مهمة كالكسكين الطاهي على سبيل المثال ويستخدم لمجموعة متنوعة من الأطعمة وأواني المطبخ الأخرى وهي على درجة عالية من التخصص، ويمكن استخدامها فقط فيما يتعلق بإعداد نوع معين من الطعام. وتستخدم بعض الأواني المتخصصة للعمليات التي تقوم بتكرارها عدة مرات، أو عندما يكون للطاهٍ مهارة أو إمكانية محدودة. ويختلف عدد الأواني في المطبخ المنزلي مع الوقت باختلاف طريقة الطبخ. وكشفت التنقيبات الأثرية التي أجريت في مواقع عديدة عن مجموعة كبيرة من كسر الأواني الفخارية، كما تشير المصادر إلى وجود أواني مصنوعة من العظام والخشب، لم يتم العثور عليها كونها مواد عضوية سريعة التلف، وأكثر ما توفر من معلومات عن الأواني أنها مصنوعة من الفخار والمعادن والحجر، وهي مواد مقاومة لعاديات الزمن، وظل الإنسان يستخدم الحجارة لفترات طويلة في صناعة بعض أدواته، إذ كانت الأدوات المعدنية قليلة ونادرة وكلفتها باهظة، كما انتشر استخدام الأواني الفخارية في العراق القديم، حيث تؤكد التنقيبات الأثرية على أن غالبية الأواني المستخدمة لحفظ الأغذية وإعداد الطعام وغيرها مصنوعة من الفخار. وقد ساعد اكتشاف الأواني الفخارية في تحديد الأدوار الحضارية، من خلال طراز الفخار وزخرفته، وساعدت أيضاً على معرفة بعض جوانب حياة الإنسان وخاصة ما له علاقة بطبخ الأغذية وزادت المعلومات عن الأواني الفخارية، حيث ورد في النصوص المسمارية تسميات وإشارات خاصة بعملية إعداد الأطعمة وأسلوب تقديمها، فضلاً عن المشاهد المصورة على المنحوتات والاختام الأسطوانية.



المقدمة

من الطبيعي ان اكثر ما لدينا من المعلومات عن صناعة الاغذية بصورة عامة خاص بعدد واوان وادوات الطبخ واعداد الاغذية، وحفظها وتقديمها وتناولها، واغلبية تلك الاواني والادوات مصنوع من الفخار ويليه الحجر والمعدن، وكلها مواد لا تبلى بل تبقى تقاوم مختلف عوامل الطبيعة من حرارة وبرودة ورطوبة وغيرها، لذا فقد امتدنا التنقيبات الاثريّة التي اجريت في المواقع المختلفة بإعداد كبيرة من كسر و قطع الأواني الفخارية زيادة على الاواني والادوات المصنوعة من الحجر او المعدن في حين كان عدد الاواني المصنوعة من العظام قليلة نسبيا ولم يبق شيء من الادوات التي كانت قد صنعت من الخشب او غيرها من المواد العضوية سريعة التلف. اما الادوات والوانى المصنوعة من الحجر فبعضها يرقى بتاريخه الى العصور الحجرية القديمة والحديثة، وبعضها الآخر الى العصر الحجري المعدني وما بعده، فعلى الرغم من انتشار استخدام الفخار ومن ثم المعدن في صناعة الآلات والادوات منذ العصر الحجري المعدني، الا ان الانسان ظل يستخدم الحجارة لصناعة بعض الآلات والادوات عبر العصور اللاحقة بل ظلت الادوات تصنع من الحجارة حتى يومنا هذا كالجاون والمجرشة والهاون وغيرها. ومع هذا فان عدد ما اكتشف من ادوات والآت حجرية محدود نسبيا ولايقارن بعدد واشكال ما اكتشف من تلك المصنوعة من الفخار وما يقال عن الادوات الحجرية ينطبق على الاواني والادوات المعدنية التي ربما كان عددها القليل ناتجا عن ندرة المعادن وكلفتها الباهظة اذا ما قورنت بكلفة الاواني المصنوعة من الفخار. اما الاواني والادوات الفخارية، فأعدادها واشكالها وانواعها كثيرة جدا الى درجة يصعب احصاؤها، والمعروف ان صناعة الفخار اول ما بدأت في النصف الثاني من العصر الحجري الحداث ثم شاعت واتشرت وتطورت في العصر الحجري المعدني حتى غدت اهم سمات هذا العصر، وظلت الاواني الفخارية واسعة الانتشار والاستخدام في قرى ودور العراق القديم عبر العصور القديمة اللاحقة كلها، وكان لكل عصر طرزها الخاصة من تلك الاواني. وتشير نتائج التنقيبات الى ان غالبية الاواني الفخارية كانت تستخدم لأغراض مختلفة، اما لحفظ الاغذية او لإعداد الطعام او لتقديمه وتناوله .

اواني المطبخ

إن أواني الطهي عبارة عن أداة للطهي ويمكن تصنيف الأواني من خلال استخدام المصطلحات المشتقة من كلمة أداة أدوات المطبخ، والأدوات الخاصة بالمطبخ أدوات الفرن وأدوات الخبز، وأدوات المطبخ المستخدمة في الأفران والخبز؛ أدوات تجهيز المطابخ والبضائع المستخدمة للطهي وهكذا.

كما كشفت التنقيبات الاثرية عن اواني منزلية تخص الطبخ ومنها:

١-القدور:

القدر من اكثر الاواني اهمية في المطبخ، وهو عبارة عن وعاء توضع فيه المواد الغذائية الاولية المعدة للطبخ، وتبدأ معلوماتنا عن القدر في النصف الثاني من العصر الحجري الحديث كما شاع استخدام المعادن لصناعة الادوات المنزلية في الالف الخامس ق.م اذ كانت المعادن اكثر سرعة في نقل الحرارة واقل تأثر بعوامل الطبيعة^(١). كما عثر على اواني منها قدور مصنوعة من المعادن، وهي مقاومة للكسر، وموصل جيد للحرارة عند الطبخ^(٢).

حيث كانت القدر الفخارية اكثر الاواني عرضة للكسر لكثرة استخدامها وكبر حجمها وكثرة نقلها من مكان الى اخر اثناء عملية الطبخ، ان عدد القدر التي وصلتنا قليلة جدا، اذ عثر على بعض منها سليمة، كانت محفوظة في المدافن، وهذا يعكس لنا جانبا من المعتقدات العراقية القديمة الخاصة بعالم ما بعد الموت، اذ يعتقد الانسان حاجته لادواته الشخصية والاواني بعد مماته^(٣). وكشفت التنقيبات عن قبر مبني من الحجر رقمه (١٠٥٤)، عثر بداخله على عظام حيوانات مختلفة وقدور فخارية مهشمة، كما عثر في قبور اخرى على اواني فخارية ومنها قدح واحد للشرب وقدر واحد للطعام^(٤).

وقد عثر على اواني وقدور فخارية، يعود تاريخها الى دور حلف، ووجدت هذه الاواني في الوركاء في وقت مبكر من الطبقة الثالثة عشرة والثانية عشرة واستمرت حتى الطبقة السابعة، وتميزت القدر الفخارية في الوركاء بانها مكورة، ولها فوهة واسعة وحافة صغيرة تكون محروقة دائما، حيث تظهر اثار الطبخ عليها، وفي نفر واريديو وجدت القدر والاواني في الطبقة الثانية عشرة، كما عثر على قدور في نينوى في الطبقات الثالثة والرابعة، فضلا عن القدر التي عثر عليها في مواقع مختلفة شمال العراق^(٥). وقد عثر في قرية حسونة على قدور خاصة للطبخ^(٦).

كما عثر العراقيون القدماء في قرية حسونة ايضا على مجموعة من الاواني ومنها قدور فخارية ذات عروتين^(٧). ومع بداية الالف الثالث قبل الميلاد، عثر على قدور نحاسية كبيرة في مقبرة اور الملكية ومنها قدر كبير من النحاس وجد في القبر المرقم (١٢٣٧) والذي لم يعرف اسم صاحبه، ولكن وجدت فيه هياكل لسته جنود متكئين على جدار ومعهم فؤوس وسكاكين، وكان امامهم قدر كبير من النحاس^(٨).

وقد زودتنا التنقيبات الاثرية في مواقع العراق القديم بالكثير من الأدوات التي استعملها الانسان ومنها أواني فخارية من قدور وجرار للطبخ والخبز^(٩). ووردت كلمة أكديّة بهيئة (دقرو) على القدر، ما يشير الى ان الكلمة العربية قد انحدرت من الصيغة الاكديّة بعد تقديم القاف على





الدال^(١٠). وقد تطورت معدات الطبخ عند السومريون، اذ كانوا يستعملون القدر للطهي أو الشواء، وهذه القدر مصنوعة من الفخار أو البرونز^(١١). واستخدمت القدر لطهي الطعام ومنها الطيور الداجنة التي كانت تغلى حتى تصبح يخني (مرق)^(١٢).

وفي العصر البابلي القديم عثر في موقع (تل حلاوة) على قدر ذو مقبضين، وظهرت عليه اثار الاستعمال بوضوح، وعثر على قدر اخر بأربعة مقابض لم تظهر عليها اثار الاستعمال، كما عثر على قدر ومعهما اغطية في موقع نوزي، وهذه الاغطية منقبة تساعد على حصر البخار في القدر، اما الثقوب فتسمح بتسرب البخار، اما في العصر الاشوري الحديث في (موقع النمرود) عثر على قدر من الفخار وهو سمج الصنع ظهرت عليه اثار حروق، ويحتوي على مقبضين صغيرين، وعثر في موقع نمرود على قدر اخر من الفخار وهو خال من اثار الحروق يحتوي على مقبضين وفوهته واسعة وقاعدته صغيرة^(١٣).

٢- السكاكين:

ومنذ بداية العصور الحجرية القديمة بدأ الانسان بصناعة آلات وادوات حجرية بسيطة يستخدمها في حياته اليومية كالمقاشط والسكاكين والفؤوس^(١٤). فقد صنعت السكاكين في عصور مبكرة من احجار متنوعة ومنها حجر الصوان بعد تشظيته، نظرا لاستخداماتها المتنوعة لتقطيع اللحم وقشط الجلود وتقطيع الاغذية الصلبة على اختلافها، وللسكاكين اشكال منها ما كان بهيئة ورقة شجر عريضة ذات حافة حادة واحدة مستقيمة او ذات حافتين حادتين نهايتهما مدببتين، وتعتبر السكاكين والمقاشط من بين اهم الملتقطات الاثرية في مواقع العصور الحجرية^(١٥).

ولم يستطيعوا جعل السكاكين البدائية أكثر صلابة، لانهم هذه السكاكين صنعت من العظام^(١٦). وكشفت بعض مواقع العصر الحجري الوسيط، عن نصالا حادة وصغيرة الحجم صنعها الانسان من حجر الصوان او الزجاج البركاني وكان يثبتها بواسطة القير في شق يحدثه بقطعة من الخشب او احد قرون الحيوان، وبهذا يحصل على سكين حادة تصلح لقطع وتمزيق لحوم الحيوانات ولحصد حبوب النباتات البرية^(١٧). وفي موقع كريم شهر عثر على اعداد كبيرة من السكاكين وبأحجام مختلفة وكانت تصنع لب الاحجار التي شظيت منها السكاكين^(١٨). كما كشفت لنا التنقيبات الاثرية عن سكاكين مصنوعة من المعادن، اذ عثر على سكاكين مصنوعة من النحاس في العصور اللاحقة^(١٩). وقد كشف عن أنواع مختلفة من الأدوات المنزلية الخاصة بإعداد الطعام، ومعظمها من الفخار، كما كشف عن سكاكين مصنوعة من النحاس أو العظم^(٢٠). ومن ادوات المطبخ التي استخدمت في تقديم طعام الاحتفال الذي اقامه الملك اشور

ناصر بال هي سكاكين وملاعق مصنوعة من المعدن، حيث وجدت بعض منها في اماكن الخزن^(٢١).

٣-الصحون:

كشفت التنقيبات عن الكثير من الأواني الحجرية اذ كانت موجودة في معظم مواقع عصور قبل التاريخ في العراق القديم استخدمت في بادئ الأمر للأغراض المنزلية وتعد الأواني من اللوازم الشخصية التي يمتلكها الناس وكانت جزء مهن من يعملون في صناعة الالبان او عمل الكهنة الذي يحتاج حملهم آنيات مختلفة^(٢٢). وهذه الاواني تستخدم للطبخ وخرن المواد الغذائية وغيرها، مصنوعة بأشكال متنوعة بعد ذلك اهتدى الانسان الى صناعة الأواني من الفخار والمعادن^(٢٣).

وقد تطورت المجتمعات في العصور التاريخية، وأصبح للأواني أهمية أكثر، اذ استخدمت في العديد من الصناعات مثل صناعة الالبان كما في مشهد لوحة معبد ننخر ساك^(٢٤) حيث تظهر الصور اشخاص يقومون بحلب الابقار ويستخدمون الاواني في خض اللبن وتحويله الى زبدة كما صورت على الاختتام الاسطوانية في العصر الاكدي مشاهد وصفت بعض من احداث ملحمة ايتانا ومنها الحياة الريفية التي كان يعيش فيها ايتانا والتي تضم مجموعة من الناس وهم يصنعون بعض منتجات الالبان مستعملين اواني بأشكال ومختلفة منها مشهد لختم يظهر فيه رجل جالس وامامه جرة كبيرة تستخدم في خض اللبن^(٢٥).

تذكر النصوص المسمارية بأن الالهة كانت تستخدم الاواني في شرب الحليب او الجعة او النبيذ، كما جسد في فنون العصر البابلي القديم بمجموعة متنوعة من الاواني استعملت لأغراض عديدة منها استعمالات يومية للآلهة ومنها لطقوس دينية في المعابد، ظهرت في عدد من المشاهد الفنية آلهات تحملن الجرار او الهة يجلسون على كراسي وبايدهم قرح او اناء^(٢٦) وقد عدت الانية رمزا الاهي يتدفق منها الماء ليسبح فيها السمك بعكس اتجاه المياه، مما يدل على انه ماء الحياة، كما جسد عدد من الآلهة والناس وهم يحملون هذا النوع من الانية، فقد ارتبطت منذ العصر الأكدي بالاله انكي/أيا اله الماء والحكمة، تجسد وهو يحمل جرة يتدفق منها جدولي ماء تسبح فيها الأسماك^(٢٧).

كما تجسدت في احدى تماثيل الملك "كوديا" وهو يحمل مثل هذه الجرة^(٢٨). كشفت التنقيبات الاثرية عن اواني منزلية مختلفة، ومن بينها صحون استخدمت لتقديم الأطعمة، وهذه الصحون عبارة عن انية كبيرة الحجم فوهتها واسعة، ترتكز على قاعدة صغيرة، كما تميزت هذه الصحون بزخارف ونقوش جميلة في فترة حلف^(٢٩).

اواني الطبخ في العراق القديم

كما فضل العراقيين القدماء الصحون العميقة على الصحون المفلطحة، لان اغلب طعامهم كان يعتمد على الحساء المتنوع منها الشورية، كما استخدمت هذه الصحون لوضع الخضروات والفواكه فيها، اما الاواني المسطحة فكانت تستعمل احيانا لتكون قاعدة للأواني العميقة^(٣٠).

وقد تم العثور على كسر فخارية لصحون كبيرة في قبور مواقع اثرية مختلفة، وعثر على صحون سليمة، ففي موقع حسونة عثر على صحون صغيرة الحجم وهي ذات قاعدة مستوية او مكورة وفي مواقع سامراء عثر على صحون فخارية صغيرة الحجم سمجة الصنع، تميزت بالخشونة واغلب هذه الصحون كانت مصنوعة بجوانب مستقيمة تكون عمودية ولها قواعد مستوية وحافات مدورة او مائلة للخارج^(٣١).

وعثر في مواقع تل الصوان وسامراء، على صحون فخارية ملونة، وفي مواقع حلف الوسيط عثر على صحون تميزت بأنها ضحلة وواسعة الفوهة، اما في مواقع حلف المتأخرة فقد عثر على عدد قليل من الصحون، تميزت بجوانب مستقيمة ومدورة، وقد زينت فخاريات حلف بالنقش عليها بزخارف طبيعية واشكال هندسية^(٣٢).

كما عثر في موقع حسونة "قرية مطارة" على اطباق من الفخار ذات نتوءات فخارية حادة استخدمت لفصل الحبوب عن قشورها^(٣٣). اما فترة العبيد فقد عثر في موقع اريدو على صحون شكلها مدور او بيضوي ومعظمها ذات قاعدة مستوية، وفي قلعة "حجي محمد" فقد عثر على صحون ذات جوانب مستقيمة منفرجة للخارج او ذات جوانب عمودية مقعرة^(٣٤).

وقد عثر في عصر فجر السلالات على اناء ذو قاعدة اسطوانية ينتهي بصحن عريض فوقه يسمى "بحلبة الفاكهة"^(٣٥). كما اظهرت المشاهد والصور المنقوشة على الاختام الاسطوانية والالواح، أناس يطبخون غذائهم بأنفسهم وهم يأكلون ويشربون، كما توضح المشاهد صور اللواتم، حيث كان الناس يحملون أطباق تشبه الصحون، وعثر في هذه الأطباق على بقايا طعام، وكان عبارة عن عظام سمك واغنام وشرائح من التفاح المجفف، وهذه الأطباق مشابهة لشكل الأواني التي وضعت في المقبرة الملكية في أور^(٣٦).

وكانت الاطباق التي يقدم بها الطعام الى النخب، مصنوعة من الذهب والفضة ومواد ثمينة كما كان الكهنة يقدمون الأطعمة الى الالهة بأطباق وأوعية وأقداح مزينة وهو ما يدل على الثراء^(٣٧). اما القائمون على رعاية مائدة الملك فكانوا يجلبون صواني من خشب الصندل والفسنق ووعاء خشبي كبير مكس بالفواكه الطرية، واوعية صغيرة من البرونز وصحون طعام دائرية منقوشة باشكال متنوعة وضعت لتزيين المائدة، كانت مع كل صحن ملعقة من العاج والخشب^(٣٨).



وتظهر النصوص المتعلقة بمهر الزواج في بلاد بابل عن معلومات تبين كيفية تقديم الطعام، اذ استخدم الطبق الخشبي لنقل الطعام من المطبخ، كما استعملت اوعية صغيرة وملاعق تعطى للافراد ليأكلوا بها، وكان هناك "صينية" مرصعة باحجار ثمينة خاصة بنقل طعام الاغنياء، اما صينية الملك تكون من المعدن الثمين، وافضل انواع اوعية الطعام كانت تصنع من الخشب، وقد عثر في قصر ماري على انواع مذهلة من قوالب الطين النضيج. احتوت على انماط زخرفية بارزة ويحتمل أنها كانت قوالب طهي^(٣٩).

وظهرت أشكال متنوعة من الصحون والأواني مصنوعة من فخار الخابور، وظيفتها الرئيسية هي الاستعمال المنزلي اليومي^(٤٠). وفي العصر البابلي القديم عثر في موقع تل حلاوة في الطبقة الثانية على صحون مختلفة الاحجام والاشكال لها قواعد مستوية وحافات مسطحة من الاعلى^(٤١). اما في العصر الاشوري والبابلي الحديث، فقد استخدمت أواني مصنوعة من الذهب ومواد أخرى، كما نسج العراقيون القدماء سلال من أغصان الأشجار مكمسية بمادة القير او الجبس من الداخل لجعلها قابلة لحفظ السوائل، حيث وجد غلاف القير مطبوع عليه أثر السلال في مواقع كثيرة منها موقع ام الدباغية، كما استعمل العراقيون القدماء أكياساً جلدية لحفظ السوائل والأطعمة، وعثر ايضا على اوعية مصنوعة من العظام وجدت في تل مريبط في سوريا يعود تاريخها إلى (الألف الثامن ق.م)^(٤٢).

٤ - المقالة

ومن اواني الطبخ الضرورية هي المقالة (الطاوة) كانت تصنع من المعادن، حيث عثر في مدينة كيش على مقالة نحاسية، كما عثر على مجموعة من المقال كانت مقابضها ملتصقة بها في مقبرة اور الملكية، اما في اشور فقد عثر على مقالاتين من النحاس زخرفت جدرانها الداخلية بدوائر متداخلة بارزة، يتصل بكل منها مقبض مغلف بالخشب او القماش^(٤٣).

وفي العهد الاشوري الحديث عثر على وعاء برونزي قليل العمق له مقبض شبه دائري متحرك ومعلق بعروتين مثبتتين على اطار معدني نصف دائري، ويبدو ان هذا الوعاء استخدم كمقالة (انظر الشكل ١٣)^(٤٤) وعثر على اوعية مصنوعة من المرمر، يقدم فيها الحليب الى الالهة في وجبة الافطار^(٤٥). وكان يتوسط مائدة الاشوريين اناء كبير، كان على كل شخص ان يغرف طعامه بنفسه باستخدام الاصابع^(٤٦).

٥ - الاقداح (الكؤوس)

عثر في موقع سامراء على اقداح مصنوعة من الفخار والمعادن وتميزت بجوانب خفيفة او شديدة الانحناء وحافات مائلة للخارج وقواعد مستوية، وقد صنعت هذه الاقداح بأحجام واشكال مختلفة



أواني الطبخ في العراق القديم

تتسع لوضع السوائل فيها^(٤٧). وقد عثر في دور حلف الوسيط على اقداح ذات ابدان بيضوية منتفخة وقاعدة مجوفة عالية، اما دور حلف المتأخر فقد عثر على كؤوس ذات جوانب محدبة تكون حافتها مدورة وقاعدتها عالية^(٤٨).

وعثر في دور العبيد في قبور اريدو على اقداح تكون حافاتها مستديرة وجوانبها عالية^(٤٩). وفي العصور القديمة استخدمت قشور بيض النعام على شكل اقداح للشرب^(٥٠) وعثر على اواني وطاسات في دور العبيد في موقع اريدو وبعض الطاسات عميقة ذات جوانب عالية وطاسات اخرى ضحلة قليلة العمق وهي ذات جوانب مدورة ، وخلال فترة حجي محمد زينت الطاسات الضحلة بتصاميم زخرفية على السطحين الخارجي والداخلي، اما الطاسات العميقة فتزين على السطح الخارجي فقط^(٥١).

وفي عصر فجر السلالات، كشفت الاختام الاسطوانية عن اقدم مشهد لاقامة الولائم، حيث يظهر مشهد مقسم الى قسمين اقبين، المشهد العلوي يبين لنا مجلس شراب برزت فيه شخصيتان جلست كل منها على مقعد بشكل متقابل ، وكلا الشخصيتين يحملان كأسا مرفوعا امام وجههما ويقف معهم اربعة اشخاص اثنان في الوسط واثنان على طرفي المشهد، اما المشهد السفلي يظهر فيه ستة رجال وفي الجهة اليسرى ظهرت منضدة فوقها نماذج يحتمل ان تكون اطباق وكؤوس^(٥٢).

وكشفت التنقيبات الاثرية على أنواع مختلفة من الأدوات المنزلية الخاصة بإعداد الطعام ومعظمها اقداح وكؤوس مصنوعة من الفخار^(٥٣) كما قام السومريون بصنع انية بهيئة كأس ذهبي،^(٥٤) وكانت بعض الاواني تُصنع من الحجر والذهب والفضة، حيث كان الكهنة يقدمون الأطعمة في أوعية وأقداح مزينة، ما يدل على براعة الصنع في اواني المائدة^(٥٥)

وكانت وظيفة الساقى توزيع الكؤوس الثمينة على مائدة الملك وملئها بالخمير المتلج، وثمة كاس ثقيلة من الذهب الأحمر مملوءة باجود انواع الخمر^(٥٦). وفي موقع تل حلاوة في العهد البابلي القديم عثر على اقداح بأشكال متنوعة ففي القبر المرقم (٧٧٥) والذي يعود الى الملك (ميسن كلام دك) ، عثر فيه على قدحين ومصباح من الذهب كان اسم الملك منقوش عليها، كما عثر داخل التابوت على قدحان من الذهب وضعت بين اليدين وعثر خارج التابوت على قدح ذهبي محرز ومنقوش وقرباية خمسين قدحا من الفضة والنحاس^(٥٧).

وعثر في موقع سبار (ابو حبة) على مجموعة من الكؤوس الصغيرة مصنوعة من الفخار تميزت بلونها ونعومتها، واستخدمت هذه الكؤوس في الحياة اليومية من عصر الوركاء وفي مراحل



اواني الطبخ في العراق القديم

عصر فجر السلالات^(٥٨). كما عثر في العصر الاكدي على كؤوس كبيرة ذات جدار رقيق، واقداح مخروطية الشكل استعملها العراقيون القدماء خلال فترة سلالة اور الثالثة^(٥٩). وتميزت الكؤوس بجمال زخرفتها ودقة اشكالها وتتاسق اجزائها، فمنها ذات بدن بيضوي وقاعدة حلقيية، وعنق طويل وفوهة واسعة، كما ظهرت بعنق قصير وفوهة أضيق، ومن الكؤوس ايضا ما ظهر ببدن مستقيم، ويصل ارتفاع الكؤوس إلى حدود ١٢ سم، والكؤوس هي اجمل ما صنع من مادة الفخار^(٦٠).

وتستخدم الكؤوس في تحضير الطعام وخصوصا الحليب ومشتقاته، وتوزع على شريحة من العمال مقابل اجرتهم، حيث استخدمت الكؤوس كوحدة لقياس وزن الحبوب والسوائل، او وحدة لمعرفة حصة العامل من المواد العينية التي يأخذها مقابل عمله، وتبين ان الكاس الواحد كان يساوي كيلو غراما واحدا من الشعير، فضلا عن استخدام الكؤوس لتقديم النذور المتنوعة كالطعام^(٦١).

وفي بداية الألف الثاني قبل الميلاد ظهرت اواني شبيهة بالكؤوس لكنها أكبر حجماً استعملت كإناء أو حاوية لكيل الحبوب وتوزينها، ولاسيما الحنطة والشعير^(٦٢). وفي العصر البابلي القديم تميزت اقداح الشرب باشكالها المتنوعة، فمنها القدح الاسطواني او المقعر الجدران، واقداح بيضوية كانت ذات قاعدة ضيقة^(٦٣).

وعثر في العصر البابلي الحديث على ثلاث اكواب ذات اشكال بيضوية وقواعد منتظمة وسميكة واعناق قصيرة وفوهات صغيرة لا تتلائم مع سعة ابدانها^(٦٤). وقد سطرت كؤوس من الذهب والفضة على المأدبة التي اقيمت في قصر ماري بعضها على شكل رؤوس حيوانات متنوعة^(٦٥).

٦- الطاسات

وفي موقع تل اسمر عثر على مجموعة من الطاسات المصنوعة من الفخار محتمل انها تعود الى عصر فجر السلالات الثالث، وفي مقبرة اور عثر على طاسات بيضوية الشكل مصنوعة من الذهب وفي قاعدتها صورة نجمة^(٦٦) كما عثر في المقبرة الملكية في مدينة اور، على طاسات من الذهب باشكال مختلفة اما في مدينة الوركاء فقد عثر على إناء كروي من الفضة له مصب، ويرجح أنه يعود إلى منتصف الألف الثالث قبل الميلاد^(٦٧) وفي ماري وجدت صفيحة من الطين النضيج تبين ان في احدى المناسبات، كان الناس يشربون بأناء مشترك كان يوضع على الأرض^(٦٨).



٧-الجرار :

كشفت التنقيبات في المواقع الاثرية، على اعداد كبيرة من الجرار الفخارية المحطمة التي يصعب اعطاء شكل محدد لها، والجرة عبارة عن اناء كبير الحجم صنع بأشكال مختلفة منها ذات رقبة قصيرة، وفوهة وقاعدة صغيرة ومستديرة ولها مقابض، وبعضها مزخرف وملون باللون مختلفة بحسب الادوار الحضارية، ويحتمل ان هذه الجرار استخدمت لحفظ او صناعة الأغذية، او خزن الحبوب مثل الشعير، فضلا عن حفظ السوائل مثل الزيوت والخمور^(٦٩).

وافضل الاواني استخداما هي الاواني الفخارية، كونها تحافظ على الاغذية من العفن والفساد، واستخدمت جرار اخرى لحفظ الماء وتبريده، وظلت الاواني الفخارية مفضلة لتبريد المياه وحفظ السوائل، رغم توفر اواني مصنوعة من مواد متطورة اكثر، واقدم الجرار المكتشفة كانت في موقع حسونة، حيث عثر على جرار بعضها كبيرة خاصة للخرن وهي ذات جدران سميكة وعنق قصير وبعضها بدون عنق وقاعدته مستوية، كما عثر في نفس الموقع على جرة كبيرة تحمل نقوش زخرفية ذات اشكال هندسية^(٧٠).

وعثر في دور سامراء على جرار منها ذات رقبة طويلة او قصيرة، وكلا النوعين مصنوعة على شكل ابدان كروية ورقاب مستقيمة وحافات مدورة مائلة للخارج^(٧١). اما في دور حلف عثر على جرار لها حافات بارزة للخارج ورقاب قصيرة ذات قواعد منبسطة كما وجدت منها جرار كروية الشكل ذات رقاب طويلة ومستقيمة^(٧٢). وكشفت التنقيبات الاثرية عن أنواع مختلفة من الأدوات المنزلية، معظمها من الفخار وبعضها من النحاس والحجر، ومن بينها جرار مختلفة الأحجام والأشكال^(٧٣).

وقد عثر على جرار مبطنه بالقار، استعملت لحفظ السوائل كالمشروبات، وتم العثور في موقع خفاجة، وفي عصر فجر السلالات الثالث على جرار خزن متوسطة الحجم، وفي معسكر اشور ناصر بال الثاني يظهر شكل الجرار المستعملة في المطبخ، كما تميزت الجرار الفخارية بقابليتها على حفظ الماء باردا ومنعشا، وعدم تبخره، وهذه الجرار سيقف القرب الخاصة بماء الشرب^(٧٤).

كما عثر ايضا على جرار من فخار العبيد في كل من (موقع اريدوا وقلعة حاجي محمد) ذات رقبة قصيرة او طويلة وفي الحالتين تكون عمودية او منفرجة للخارج ولها قاعدة مدورة او مستوية وبعضها ذات فوهة واسعة^(٧٥) اما في دور الوركاء فقد عثر على جرار معظمها كانت كروية الشكل، وقسم قليل منها كان ذات فوهة مزدوجة^(٧٦) وفي عصر فجر السلالات كانت الجرار مختلفة، فمنها عريضة ولها فوهة دائرية، ولها اربعة عرى قصيرة^(٧٧). وفي موقع خفاجة عثر على جرار ذات اشكال مختلفة منها المخروطية والكروية^(٧٨). كما ذكرت الجرار في الهدايا الملكية:



فقد ارسل زمري ليم الى حمورابي البابلي (١٠ جرار من الخمر من النوع الذي اشربه انا نفسي)^(٧٩).

٨- الملاعق والشوكات:

في اواخر العصر الحجري الحديث، عثر على نماذج تشبه الملاعق مصنوعة من الحجر والعظام في موقع جومو، وما هو مؤكد ان اغلب سكان العراق القدماء، لم يستخدموا الملاعق والشوكات عند تناول طعامهم ، لكن يبدو ان بعض الاغنياء استخدموا هذه الملاعق في موائد القصور الملكية^(٨٠).

كما تم الكشف عن انواع مختلفة من الادوات المنزلية الخاصة بإعداد الطعام، مصنوعة من الفخار، وبعضها من النحاس او الحجر، ومنها الجرار على اختلاف احجامها واشكالها والاباريق والصحون والاقداح والكؤوس والكاسات والقذور وغيرها، كما عثر على ما يشبه الشوكات مصنوعة من العظم وذات اصبع واحد. كما كشف عن سكاكين من النحاس او العظم وعلى ملاعق من الفخار ومن العظام، ومغارف من الطين، كما استخدم الخشب لصناعة الملاعق والمغارف^(٨١).

وقد كشف عن أنواع مختلفة من الأدوات المنزلية الخاصة بإعداد الطعام، ومعظمها من الفخار، كما عثر على ما يشبه الشوكات مصنوعة من العظم وذات إصبع واحد وملاعق من الفخار أو القار أو العظم ومغارف من الطين وربما استخدم الخشب لصناعة الملاعق والمغارف^(٨٢). كما عثر في مواقع مختلفة على ملاعق مصنوعة من الطين و العظام والقير، فضلا عن وجود بعض المغارف المصنوعة من الطين المفخور^(٨٣).

وفي العصر البابلي القديم ذكر ان في احدى عقود الزواج ، تمثلت بتجهيز العروس بمجموعة من الادوات والآلات والاونى المنزلية وكان من ضمنها ملاعق خشبية^(٨٤).

ومن المؤكد ان هناك ملاعق وشوكات ومغارف صنعت من الخشب الا ان سرعة تلفها صعب من اكتشاف نماذج منها، ومحتمل العراقيون القدماء ومنهم الاشوريين قد استخدموا العاج لصناعة الملاعق والشوكات ففي نص عن وليمة اقامها (زمري لم) ملك ماري اشير الى انه قد وضع امام كل ضيف ملعقة من العاج أو الخشب، كما عثر على ما يشبه الشوكة ذات الاصبع الواحد

مصنوعة من العظم، فضلا عن العثور على نماذج اخرى مصنوعة من البرونز في العصر الاشوري^(٨٥).

اواني الطبخ في العراق القديم

وكان الناس يستخدمون الخبز لغرف الأطعمة، كما كانوا يتناولون الطعام بأصابع اليد او عن طريق أعواداً خشبية تلتقط اللقم من المائدة، لكن هذه الاعواد اختفت دون أن تترك لنا أثراً في السجلات الأثرية^(١).

الاستنتاجات

-يستخلص من هذه الدراسة الخاصة باواني الطبخ في العراق القديم ان العراقيين القدماء ساهموا مساهمه كبيرة في وضع الاسس لقيام صناعة الاغذية على اختلافها في العصور اللاحقة.
-ومن اجل اعداد المأكولات كان لابد من توفر الاواني اللازمة لإنجاز عمليات الطبخ، ومنها القدر على اختلاف اشكالها وانواعها، فضلا عن الجرار المستعملة للخرن والصحان والملاعق والسكاكين وغيرها من المواد اللازمة لعملية طبخ المأكولات وتقديمها وتناولها، ويبدو ان بعض الكتبة شعروا بضرورة توفير ما يشبه الدليل للطباخين فكتبوا نصوصا مسمارية تضمنت معلومات لإرشاد الطباخين الى كيفية اعداد الأطعمة حسب المواصفات المطلوبة وما تحتاجه عملية الطبخ من مواد اولية.

-ومن سمات الاواني الفخارية وخصائصها الرئيسية سرعة تحطمها وصعوبة ترميمها، ورخص ثمنها، فقد انتشر استخدامها بشكل واسع وتراكت الكسر الفخارية، والاواني المحطمة في المواقع الاثرية المختلفة، وظلت تقاوم عاديات الزمن حتى اكتشافها المنقبون فكانت عوناً لهم من جوانب عدة حيث ساعدتهم في تحديد الادوار الحضارية التي مرت على الواقع الاثرية من خلال التمييز بين طرز الفخار وزخرفتها وغيرها من السمات كما كانت عوناً في معرفة بعض جوانب حياة الانسان وخاصة ما له علاقة بصناعة الاغذية.

-ومنذ بداية العصور التاريخية، ازدادت معلوماتنا عن الاواني الخاصة بإعداد الاغذية وطبخها، من خلال ما ورد في بعض النصوص المسمارية من تسميات خاصة وبما ورد من اشارات خاصة بعملية اعداد الاطعمة واسلوب تقديمها او طريقة تناولها كما قدمت لنا بعض المشاهد المصورة على المنحوتات وعلى الاختام الاسطوانية معلومات مفيدة ايضاً.

الهوامش

(^١) Speier. Excavation at Tepe Gawra. American School of Oriental Vol:1, Research University of Pennsylvani. 1935, p.38.

(^٢) سهيلة مجيد احمد، المصدر السابق ، ص ١٤٠.

(^٣) نائل حنون، معتقدات ما...، المصدر السابق، ص ٢٤٨.

(^٤) نائل حنون، معتقدات ما...، المصدر نفسه ، ص ٢٥٦.

(^٥) Abu Al-Soof-Bahnam. Uruk pottery, Published Ph. D. Thesis. State





Organization of Antiquities and Heritage Mosul,1985,p.142.

(^٦) تقي الدباغ، الفخار في عصور، المصدر السابق، ص ١٨.

(^٧) Lioyd Seton and Safar Fu, Tell Hassuna,JNES,vol:IV.1945, p.63.

(^٨) سهيلة مجيد احمد، المصدر السابق، ص ١٣٨.

(^٩) انغام سليم محمد جابر الدليمي، نصوص مسمارية غير منشورة من العصر السومري الحديث (٢١١٢-٢٠٠٤ ق.م)، رسالة ماجستير، كلية الاداب ، جامعة بغداد، ٢٠١٨، ص ٨٩.

(^{١٠}) طه باقر، من تراثنا اللغوي القديم ، بغداد ، ١٩٨٠، ص ١٢٢.

(^{١١}) كاثي ك كوفمان، سلسلة الحياة اليومية....، المصدر السابق، ص ٧٢.

(^{١٢}) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام في العصر الاشوري الحديث (٩١١-٦١٢ ق.م) مجلة

جامعة دمشق للدراسات التاريخية، ٢٠٢٣، ص ٩.

(^{١٣}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق ، ص ١٣٩.

(^{١٤}) عبد القادر عبد الجبار الشبخلي، المدخل الى تاريخ الحضارات القديمة، القسم الاول الوجيز في تاريخ

العراق القديم ، جامعة بغداد، ١٩٩٠، ص ٢٢٠.

(^{١٥}) تقي الدباغ ، السلاح في عصر قبل التاريخ، الجيش والسلاح، ج ١، بغداد، ١٩٨٨، ص ٣٢.

(^{١٦}) جيمس هنري برستيد ، انتصار الحضارة، المصدر السابق، ص ١٨.

(^{١٧}) تقي الدباغ ، السلاح في عصر....، المصدر نفسه، ص ٣٢.

(^{١٨}) سهيلة مجيد احمد، المصدر السابق، ص ١٥١.

(^{١٩}) عامر سليمان، الحياة الاجتماعية والخدمات في المدن العراقية في الازمنة التاريخية القديمة ، بغداد ،

١٩٨٨، ج ١، ص ١٢٠.

(^{٢٠}) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، المصدر السابق ، ص ١١.

(^{٢١}) كاثي ك كوفمان ، الطبخ في الحضارات القديمة، المصدر السابق، ص ٧٣.

(^{٢٢}) فاطمة مهنا ابراهيم فاضل العبيدي، اللوازم الشخصية في فنون بلاد الرافدين في العصر البابلي القديم،

رسالة ماجستير، كلية الاداب جامعة بغداد، ٢٠٢٣، ص ١٦٦.

(^{٢٣}) تقي الدباغ، الآلات الحجرية حضارة العراق، ج ١، بغداد، ١٩٨٥، ص ١٠٢-١٠٣.

(^{٢٤}) وليد محمد الجادر، النحت في عصر....، المصدر السابق، ص ١٥٠.

(^{٢٥}) اوسام بحر، التوثيق الفني لملحمة ايتانا في الاختتام الاسطوانية، دراسات في التاريخ والآثار، ع ٤٤، كلية

الاداب جامعة بغداد، ٢٠١٤، ص ١٢٢-١٢٣.

(^{٢٦}) ليث مجيد حسين، دراسة تحليلية لبعض الادوات المستخدمة في طقوس معابد بلاد الرافدين ادوماتو،

ع ٣٥، السعودية، ٢٠١٧، ص ٥٨.

(²⁷) Elhewaily, The Intercession Scenes in Ancient Mesopotamian Cylinder Seals Till The End of The Old Babylonian vol. 7,no.2, Sohag-2017 ,p.135.

(²⁸) Suter, Statuary and Reliefs MATERIALS, MEDIA, AND ARTISTIC

ENVIRONMENTS, vol.3, 2019, p.389.





- (٢٩) تقي الدباغ ، الفخار في عصور، المصدر السابق، ص١٦.
- (٣٠) سهيلة مجيد احمد، المصدر السابق ، ص١٤٣.
- (٣١) زهير صاحب محسن، فخار سامراء، رسالة ماجستير غير منشورة ، بغداد، ١٩٨١، ص١١٦.
- (٣٢) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...،المصدر السابق ، ص١٤٣-١٤٤.
- (٣٣) هدى هادي علوش، باسمة جليل عبد، الخبز في نصوص...، المصدر السابق، ص٣٧٤.
- (٣٤) اكرم محمد عبد كسار، عصر حلف في العراق، رسالة ماجستير غير منشورة، بغداد، ١٩٨٢، ص٢٠-٢١.
- (٣٥) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...،المصدر السابق ، ص١١.
- (٣٦) ماجد بشير الاسود وحكمت بشير الاسود، الغذاء...،المصدر السابق ، ص١١.
- (٣٧) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...،المصدر نفسه، ص١٣.
- (٣٨) حكمت بشير الاسود، القوى الروحية الكامنة في الماء والخمر ودورها في عملية التمدن الانساني والتطور الحضاري في بلاد الرافدين ، ط١ ، ٢٠١٧، ص١٤٨.
- (٣٩) ستيفاني دالي ، ماري وكارانا...، المصدر السابق، ص١٣٩.
- (٤٠) دريد سليم بولس، فخار الخابور المكتشف في مواقع اعالي بلاد الرافدين ، رسالة جامعة الموصل كلية الاداب ، ٢٠١١، ص١٠٥.
- (٤١) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٤٥.
- (٤٢) سعد نوري احمد عبد القادر المحمد، الكتابات المسماوية على الاواني في العراق القديم، بدم، ٢٠٠٩، ص٢٦.
- (٤٣) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...،المصدر السابق، ص١٤٩.
- (٤٤) جابر خليل ابراهيم، مدفن حميدات، سومر ، ٣٩، ١٩٨٣، ص١٦٨.؟؟مكان
- (٤٥) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، المصدر السابق ، ص١٦.
- (٤٦) مؤيد سعيد، الفخار منذ عصر فجر السلالات حتى نهاية العصر البابلي القديم، حضارة العراق، بغداد، ١٩٨٥، ج٣، ص٣٧.
- (٤٧) زهير صاحب محسن، فخار سامراء...، المصدر السابق ، ص١٤٠.
- (٤٨) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٤٦.
- (٤٩) سيتين لويد؛ وفواد سفر، حفريات مديرية الاثار القديمة في اريدو، سومر، ٤، ١٩٤٨، ص٢٨٢.
- (٥٠) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...، المصدر السابق، ص٩.
- (٥١) اكرم محمد عبد كسار، فخار عصر العبيد...، المصدر السابق ، ص٢٠-٢١.
- (٥٢) ريا محسن الحاج يونس، الكتابة على الاختام الاسطوانية، بغداد ، ٢٠١٩، ص٦٣-٦٤.
- (٥٣) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...، المصدر نفسه، ص١١.
- (٥٤) زهير صاحب، حميد نفل، تاريخ الفن في بلاد الرافدين، منظمة الملتقى العراقي(واعدون)، بدم، بدم، ١٠٩.
- (٥٥) كاثير كوفمان، الطبخ في...، المصدر السابق ، ص٧٣-٧٤.



- (^{٥٦}) حكمت بشير الاسود، القوى الروحية....، المصدر السابق، ص١٤٨.
- (^{٥٧}) اكرم محمد عبد كسار، فخار عصر العبيد....، المصدر السابق، ص٢٤٧-٢٤٨.
- (^{٥٨}) وليد محمد الجادر، نتائج تنقيبات جامعة بغداد في مدينة سبار الاثرية الموسم السادس (١٩٨٣-١٩٨٤) بحوث اثار حوض سد صدام وبحوث اخرى ، موصل، ١٩٨٧، ص١٩٨.
- (^{٥٩}) مؤيد سعيد، الفخار منذ عصر فجر السلالات...، المصدر السابق، ص٣٩-٤٠.
- (^{٦٠}) دريد سليم بولس، فخار الخابور المكتشف....، المصدر السابق، ١٠٧.
- (^{٦١}) وليد محمد الجادر ، نتائج تنقيبات جامعة، المصدر السابق، ص١٩٨.
- (^{٦٢}) دريد سليم بولس، فخار الخابور المكتشف....، المصدر السابق، ص١٠٩.
- (^{٦٣}) مؤيد سعيد، الفخار منذ عصر فجر السلالات...، المصدر السابق، ص٤٢.
- (^{٦٤}) جابر خليل ابراهيم، الفخار بين العصر البابلي الحديث (الكلاسي والعصر الاسلامي) بغداد ، ١٩٨٥ ، ص٤٨.
- (^{٦٥}) ستيفاني دالي، ماري وكارانا....، المصدر السابق ، ص١٤٧.
- (^{٦٦}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٤٦.
- (^{٦٧}) سعد نوري احمد عبد القادر المحمد، الكتابات المسمارية...، المصدر نفسه ، ص٢٥.
- (^{٦٨}) ستيفاني دالي، ماري وكارانا....، المصدر نفسه، ص١٤٢.
- (⁶⁹) Salonen, Armas, Die Hausgerate Der Alten Mesopotamier Helsinki.1966, P.154.
- (^{٧٠}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٤١.
- (^{٧١}) زهير صاحب محسن، فخار سامراء ، المصدر السابق، ص٧٢.
- (^{٧٢}) اكرم محمد عبد كسار، عصر حلف...، المصدر السابق، ص١٠٣-١٠٩.
- (^{٧٣}) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...، المصدر السابق، ص١١.
- (^{٧٤}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٤٢.
- (^{٧٥}) اكرم محمد عبد كسار، فخار عصر العبيد....، المصدر السابق، ص٢٠-٢١.
- (^{٧٦}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق ، ص١٤٢.
- (^{٧٧}) مؤيد سعيد، الفخار منذ عصر فجر السلالات...، المصدر السابق، ص٣٧.
- (⁷⁸) Delougaz, Pottery From The Diyala Region OIp. Chicago. Vol:LXIII,p.97.
- (^{٧٩}) ستيفاني دالي، ماري وكارانا....، المصدر السابق ، ص١٤.
- (^{٨٠}) عماد طارق توفيق العاني، الصناعات الحجرية....، المصدر السابق ، ، ص١٤٧.
- (^{٨١}) عامر سليمان، المدينة والحياة المدنية...، المصدر السابق، ص٢٠٩-٢١٠.
- (^{٨٢}) ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام...، المصدر السابق ، ص١١.
- (^{٨٣}) هاري ساكز ، عظمة بابل....، المصدر السابق، ص٢٠٣.
- (⁸⁴) Dalley, Old Babylonian Dowries, Iraq,1980, p.61.
- (^{٨٥}) سهيلة مجيد احمد، صناعة الاغذية...، المصدر السابق، ص١٥٠.
- (^{٨٦}) كاثيري كوفمان، الطبخ في....، المصدر السابق ، ص٧٣.

المصادر

المصادر العربية

١. اكرم محمد عبد كسار، عصر حلف في العراق، رسالة ماجستير غير منشورة، بغداد، ١٩٨٢، ص ٢٠-٢١.
٢. انغام سليم محمد جابر الدليمي، نصوص مسمارية غير منشورة من العصر السومري الحديث (٢١١٢-٢٠٠٤ ق.م)، رسالة ماجستير، كلية الاداب، جامعة بغداد، ٢٠١٨م
٣. اوسام بحر، التوثيق الفني لملمحة ايتانا في الاختتام الاسطوانية، دراسات في التاريخ والاثار، ع ٤٤، كلية الاداب جامعة بغداد، ٢٠١٤م
٤. تقي الدباغ، السلاح في عصر قبل التاريخ، الجيش والسلاح، ج ١، بغداد، ١٩٨٨م
٥. تقي الدباغ، الآلات الحجرية حضارة العراق، ج ١، بغداد، ١٩٨٥م
٦. جابر خليل ابراهيم، الفخار بين العصر البابلي الحديث (الكلدي والعصر الاسلامي) بغداد، ١٩٨٥م
٧. جابر خليل ابراهيم، مدفن حميدات، سومر، ٣٩، ١٩٨٣م
٨. حكمت بشير الاسود، القوى الروحية الكامنة في الماء والخمر ودورها في عملية التمدن الانساني والتطور الحضاري في بلاد الرافدين، ط ١، ٢٠١٧م
٩. دريد سليم بولس، فخار الخابور المكتشف في مواقع اعالي بلاد الرافدين، رسالة جامعة الموصل كلية الاداب، ٢٠١١م
١٠. ريا محسن الحاج يونس، الكتابة على الاختتام الاسطوانية، بغداد، ٢٠١٩م
١١. ريهام مسكة وحسان عبد الحق، تقاليد الطبخ والطعام في العصر الاشوري الحديث (٩١١-٦١٢ ق.م) مجلة جامعة دمشق للدراسات التاريخية، ٢٠٢٣م
١٢. زهير صاحب محسن، فخار سامراء، رسالة ماجستير غير منشورة، بغداد، ١٩٨١م
١٣. زهير صاحب، حميد نفل، تاريخ الفن في بلاد الرافدين، منظمة الملتقى العراقي (واعدون)، بدم، بدت،
١٤. سعد نوري احمد عبد القادر المحمد، الكتابات المسمارية على الاواني في العراق القديم، بدم، ٢٠٠٩م
١٥. سبتين لويد؛ وفؤاد سفر، حفريات مديرية الاثار القديمة في اريدو، سومر، ٤، ١٩٤٨م
١٦. طه باقر، من تراثنا اللغوي القديم، بغداد، ١٩٨٠م
١٧. عامر سليمان، الحياة الاجتماعية والخدمات في المدن العراقية في الازمنة التاريخية القديمة، بغداد، ١٩٨٨م، ج ١
١٨. عبد القادر عبد الجبار الشخلي، المدخل الى تاريخ الحضارات القديمة، القسم الاول الوجيز في تاريخ العراق القديم، جامعة بغداد، ١٩٩٠م
١٩. فاطمة مهند ابراهيم فاضل العبيدي، اللوازم الشخصية في فنون بلاد الرافدين في العصر البابلي القديم، رسالة ماجستير، كلية الاداب جامعة بغداد، ٢٠٢٣م
٢٠. ليث مجيد حسين، دراسة تحليلية لبعض الادوات المستخدمة في طقوس معابد بلاد الرافدين ادوماتو، ع ٣٥، السعودية، ٢٠١٧م



٢١. مؤيد سعيد، الفخار منذ عصر فجر السلالات حتى نهاية العصر البابلي القديم، حضارة العراق، بغداد، ١٩٨٥، ج٣م

٢٢. وليد محمد الجادر، نتائج تنقيبات جامعة بغداد في مدينة سبار الاثرية الموسم السادس (١٩٨٣-١٩٨٤) بحوث اثار حوض سد صدام وبحوث اخرى ، موصل، ١٩٨٧م

المصادر العربية باللغة الانكليزية

- 1-Akram Muhammad Abd Kassar, The Era of the Alliance in Iraq, unpublished master's thesis, Baghdad, 1982, pp. 20-21
- 2-Angham Salim Muhammad Jaber al-Dulaimi, unpublished cuneiform texts from the modern Sumerian era (2112-2004 BC), Master's thesis, College of Arts, University of Baghdad, 2018 AD
- 3-Awsam Bahr, Artistic documentation of the Etana Epic in cylinder seals, Studies in History and Archeology, No. 44, College of Arts, University of Baghdad, 2014 AD
- 4-Taqi al-Dabbagh, Weapons in a Prehistoric Era, The Army and Weapons, Part 1, Baghdad, 1988 AD
- 5-Taqi al-Dabbagh, Stone Instruments, Iraqi Civilization, Part 1, Baghdad, 1985 AD
- 6-Jaber Khalil Ibrahim, Pottery between the Neo-Babylonian era (the Chaldean and the Islamic era), Baghdad, 1985 AD.
- 7-Jaber Khalil Ibrahim, Madaf Hamidat, Sumer, 39, 1983 AD
- 8-Hikmat Bashir Al-Aswad, The spiritual powers inherent in water and wine and their role in the process of human civilization and cultural development in Mesopotamia, 1st edition, 2017 AD
- 9-Duraid Salim Boulos, Khabur pottery discovered in the sites of Upper Mesopotamia, University of Mosul dissertation, Faculty of Arts, 2011 AD
- 10-Raya Mohsen Al-Haj Younis, Writing on Cylinder Seals, Baghdad, 2019 AD
- 11-Reham Miska and Hassan Abdel Haq, Cooking and Food Traditions in the Neo-Assyrian Era (911-612 BC), Damascus University Journal for Historical Studies, 2023 AD
- 12-Zuhair Sahib Mohsen, Samarra Pottery, unpublished master's thesis, Baghdad, 1981 AD
- 13-Zuhair Sahib, Hamid Nafal, History of Art in Mesopotamia, Iraqi Forum Organization (Waedoon), B.D., B.D.
- 14-Saad Nouri Ahmed Abdel Qader Al-Muhammad, Cuneiform Writings on Pots in Ancient Iraq, B.D., 2009 AD
- 15-Sitin Lloyd; Fouad Safar, excavations of the Directorate of Ancient Antiquities in Eridu, Sumer, 4, 1948 AD
- 16-Taha Baqir, From Our Ancient Linguistic Heritage, Baghdad, 1980 AD
- 17-Amer Suleiman, Social Life and Services in Iraqi Cities in Ancient Historical Times, Baghdad, 1988, Part 1 AD
- 18-Abdul Qadir Abdul Jabbar Al Sheikhli, Introduction to the History of Ancient Civilizations, the first brief section on the history of ancient Iraq, University of Baghdad, 1990 AD
- 19-Fatima Muhannad Ibrahim Fadel Al-Obaidi, Personal Supplies in the Arts of Mesopotamia in the Ancient Babylonian Era, Master's Thesis, College of Arts, University of Baghdad, 2023 AD





20-Laith Majeed Hussein, an analytical study of some of the tools used in the rituals of Mesopotamian temples, Adumatu, No. 35, Saudi Arabia, 2017

21-Muayyad Saeed, Pottery from the dawn of the dynasties until the end of the ancient Babylonian era, Iraqi Civilization, Baghdad, 1985, vol. 3 AD

22-Walid Muhammad Al-Jader, Results of the University of Baghdad's excavations in the archaeological city of Spar, Season Six (1983-1984), Archaeological Research on the Saddam Dam Basin and Other Research, Mosul, 1987 AD

٢-المصادر الاجنبية

1-Abu Al-Soof-Bahnam.Uruk pottery, Published Ph. D.Thesis.State, Organization of Antiquities and Heritage Mosul,1985

2-Delougaz, Pottery From The Diyala Region OIp. Chicago.Vol:LXIII

3-Dalley, Old Babylonian Dowries, Iraq,1980

4-Elhewaily, The Intercession Scenes in Ancent Mesopotamian Cylinder Seals Till The End of The Old Babylonian vol. 7,no.2, Sohag-2017

5-Lloyd Seton and Safar Fu, Tell Hassuna,JNES,vol:IV.1945

6-Salonen, Armas, Die Hausgerate Der Alten Mesopotamier Helsinki.1966

7-Speier. Excavation at Tepe Gawra. American Schoolof Oriental Vol:1,Research University of Pennsylvani. 1935,p.38

8-Suter, Statuary and Reliefs MATERIALS, MEDIA, AND ARTISTIC ENVIRONMENTS, vol.3, 2019

