

تاريخ استخدام الحليب وصناعة مشتقاته في بلاد الرافدين من خلال الوثائق المدونة والمصورة

ايمان محسن الشمري

ماجستير آثار قديم



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

#### [4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

#### المخلص:

لقد تناول هذا البحث تحت عنوان: تاريخ استخدام الحليب وصناعة مشتقاته في بلاد الرافدين من خلال الوثائق المدونة والمصورة، متابعة احدى الممارسات والموروثات الحالية التي لا تعد ولا تحصى ، لمعرفة اصولها وجذورها في حضارة بلاد الرافدين وباقي الحضارات، لما لهذا الموضوع من اهمية كبيرة في حياة الإنسان من ناحية غذاءه والتفنن في تنويع طعامه من خلال معرفته المبكرة بفوائد الحليب وما ينتجه من مواد غذائية اخرى، كما عرف بعض العلاجات وأمراضه وذلك بأضافة مواد اخرى للحليب مع التركيز على مسألة النظافة، بدليل بعض اللقى الأثرية وباقي المواد الحضارية المكتشفة وبضمنها نصوص مسمارية عن الأساطير الميثولوجية والملاحم البطولية الموثقة ومشاهد مصورة على الأختام الأسطوانية التي استعرضناها.

خلص البحث إلى أن أغلب ما تناولناه: لا زال يستخدم إلى يومنا هذا مع شيء من التطور سواءً هي الأدوات والأوعية المستخدمة، أو في اسلوب العمل ذاته. حتى عدت جل العملية، جزءاً لا يتجزأ من ثورة حضارية حصلت في العصر الحجري الحديث في منطقتي سهوب أوراسيا وعدة أماكن بعيدة من شمالي افريقيا ومناطق غربي قارة آسيا، وبالأخص بلاد الرافدين، وابتداءً من منتصف الألف السابع قبل الميلاد في مناطق الشمال ثم في مناطق ومدن وسط وجنوبي البلاد التي اشتهرت بأوائل الأكتشافات والأختراعات والأبتكارات والتطورات التي شملت كافة جوانب الحياة اليومية وانواع العلوم الأخرى التي أبدع بها الرافدينيون، متحدين بذلك ببيئتهم المعروفة بقساوتها.

**الكلمات المفتاحية:** صناعة مشتقات الحليب؛ اوعية الحليب ومشتقاته؛ الأساطير الميثولوجية؛ الملاحم البطولية.

#### Summary:

This research, entitled: The History of Milk Use and Dairy Products in Mesopotamia through Written and Photographic Documents, follows one of the countless current practices and traditions, to understand its origins and roots in

the civilization of Mesopotamia and other civilizations, given the great importance of this topic in human life in terms of food and the art of diversifying food through early knowledge of the benefits of milk and the other food products it produces, he also knew some treatments for his diseases by adding other substances to milk, with an emphasis on the issue of hygiene, as evidenced by some archaeological finds and other discovered cultural materials, including cuneiform texts about mythological legends and documented heroic epics, and illustrated scenes on cylinder seals that we have reviewed.

The research concluded that most of what we discussed is still used today with some development, whether in terms of the tools and containers used, or in the method of work itself. The whole process was considered an integral part of a civilizational revolution that took place in the Neolithic period in the Eurasian steppe region and several distant places in North Africa and western parts of Asia, especially Mesopotamia, starting from the middle of the seventh millennium BC in the northern regions, then in the central and southern regions and cities of the country, which were famous for the early discoveries, inventions, innovations and developments that included all aspects of daily life and other types of sciences in which the Mesopotamians excelled, thus defying their environment known for its harshness.

**Keywords:** Dairy products; Milk and dairy containers; Mythological legends; Heroic epics.

## المقدمة:

على الرغم من مجهولية الزمن المحدد الذي بدأ فيه الإنسان الرافديني القديم بتناول الحليب كشراب له ولأطفاله وعائلته، إلا أنه من المرجح أن يكون ذلك له ارتباط مع أولى معرفته بعمليات تدجين الحيوان كالماعز أولاً ثم الأغنام والأبقار فيما بعد، إذ كانت تلك الحيوانات هي الأولى التي تمكن من تدجينها في منطقة جنوب غربي آسيا، وتحديداً في مناطق شمالي بلاد الرافدين، وذلك منذ أوائل العصر الحجري الحديث، وبدأ يستفيد من حليبها ومنتجاته في مراحل التاريخة اللاحقة. وبما أن توافر المعلومات عن استعمال الحليب ومنتجاته كانت لا تزال قليلة، بل لا تتناسب حتى مع أهميتها في حياة الإنسان في مختلف العصور القديمة، بسبب قلة الأدلة الوثائقية بشكل كبير قياساً إلى أهمية الحليب وباقي مشتقاته، كاللبن، الجبن، القيمر، الزبدة وغيرها في حياة الرافديني اليومية، إلا أن صناعتها كانت ولا بد وليدة حاجة الإنسان ورغبته في تنويع طعامه، بعد أن عرف الحليب وازدياد إنتاجه، إذ عرف الفلاحة وامتلاك المزرعة ودجن حيواناته، حتى لم تعد عائلة ما تخلو منها في وقت كان جل عمله يتركز

على رعي حيواناته أو فلاحه أرضه أو كليهما معاً، إذ لم يكن قد عرف بعد أمور التجارة أو الصناعة بشكل واسع.

**الكلمات المفتاحية:** الحليب، المشتقات، الصناعة، بلاد الرافدين، الثروة الحيوانية.

### Introduction:

Despite the unknown precise time when ancient Mesopotamians began consuming milk as a drink for themselves, their children, and their families, however, this is likely related to his early knowledge of animal domestication processes, such as goats first then came sheep and cows later on, as these were the first animals that were domesticated in the regions of southwestern Asia, specifically in the northern regions of Mesopotamia, since the early Neolithic period and he began to benefit from its milk and products in later historical stages. Since information about the use of milk and its products was still scarce, and did not even reflect their importance in human life throughout various ancient periods, due to the scarcity of documentary evidence, which is significantly less than the importance of milk and its derivatives, such as yogurt, cheese, clotted cream, butter, etc., in the daily lives of the Mesopotamians. However, its manufacture was inevitably born out of man's need and desire to diversify his food, after he discovered milk and its production increased, as he learned about agriculture, owned farms, and domesticated his animals, so much so that no family was without it at a time when most of his work was focused on herding his animals or farming his land or both together, as he had not yet widely known matters of trade or industry.

**Keywords:** milk; products; industry; Mesopotamia; animals.

### تمهيد:

رغم ما تقدم نجد من الضرورة بمكان أن نحاول في هذا البحث الوصول إلى كيفية تعرّف إنسان ذلك العصر إلى صناعة المشتقات المتنوعة من الحليب، وذلك من خلال الأستعانة بالمشاهد المصوّرة على بعض المنحوتات والأختام الأسطوانية التي تم العثور عليها من قبل المنقبين في مواقع ومدن مختلفة تعود إلى العصور السومرية وحضاراتها، والتي مثلت مشاهد توصف عملية حلب الأبقار والأغنام والماعز، إضافة إلى وصف عملية تصنيع مشتقاته، والمؤرخة إلى العصر الذي سبق العصر الشبيه بالكتابي بحدود (٣٥٠٠ - ٣٠٠٠ ق.م). كما تبين من خلال الأطلاع على بعض المفردات والمصطلحات اللغوية التي وردت في النصوص المسمارية بأنها ذات صلة وثيقة بأسم الحليب وأسماء مشتقاته، إضافة إلى اهتمام الإنسان الكبير أن يكون على مائدة فطوره بالأخص، مع تأكيده على تطوير

عملية صناعة منتجاته الغذائية وتطوير تقنية صناعة الأجهزة والمكائن والآلات والأدوات وحتى الأوعية الحافظة التي تدخل في الصناعة والتعليب داخل مصانع كبيرة شيدت لهذا الغرض. كما تقنن في ادخال الحليب ومشتقاته في اعداد الكثير من الأطعمة والمعجنات والفطائر التي لا يخلو بيت منها، وبما أن هناك تشابه إلى حد ما بتلك الأساليب التي استخدمها الأناسان القديم، منذ عرف أهمية الحليب وتدجين الحيوان. لذلك أرتأينا الخوض في هذا الموضوع من خلال تتبع مسيرته وتطوره ومدى التغييرات التي صاحبت هذه العملية لدى حضارة بلاد الرافدين وبعض الحضارات الأخرى، حتى عدت إحدى أهم الموروثات الحضارية لبلاد الرافدين، وذلك استناداً إلى ما توافر من وثائق مدونة ومصورة، ومن بعض تلك المفردات والمصطلحات اللغوية التي وردت في النصوص المسماة والتي لها صلة وثيقة بأسم الحليب وأسماء مشتقاته وهي كالاتي:

#### أولاً- الحليب:

ورد اسم الحليب بالسومرية بصيغة GA (شكل ٢) وبالأكديّة hilpu / šizbu<sup>(١)</sup>. كما إن من أهم المشاهد التي توضح عملية الحلب جاءت من الأفريز البارز الذي عثر عليه في معبد (نن - خرساگ) في تل العبيد وهو خير دليل على مدى اهتمام الإنسان السومري بتربية الماشية وانتاج الحليب وتصنيعه. ويعود هذا الأثر لعصر السلالات السومرية القديمة (حوالي ٢٦٠٠ ق.م) مصنوع من حجر الكلس الابيض، وقد مثل اصطبلاً لحلب الابقار له باب من القصب، وضع وسط المشهد وفي الوسط أيضاً جلس اثنان من الحلابين كل واحد خلف بقرة ليقوم بحلبها بطريقة مشابهة لما هو موجود اليوم في جنوب بلاد الرافدين، كما وضعت العجول امام امهاتها من الابقار لتدر حليبها ويسهل على الحلاب استخلاصه وهي نفس العادة المتبعة حالياً" لدى اغلب منتجي الحليب<sup>(٢)</sup>.

وعثر على ختم اسطواني ظهر فيه مشهد الحلاب وهو شخص جالس على مقعد واطيء خلف ماعز ليقوم بحلبه، وهذا الختم مؤرخ لأواخر عصر فجر السلالات السومرية القديمة (نحو ٢٣٥٠ ق.م) ولعل الحلاب كان امرأة وليس رجلاً بدليل طول الشعر المصوّر وهو متديلاً فوق الكتف بينما نرى فتاة أخرى تقوم بمسك الماعز<sup>(٣)</sup>. اضافة إلى لوحة أخرى من مدينة كيش الواقعة شمال شرقي مدينة بابل تؤرخ للألف الثاني قبل الميلاد مثلت افريزاً مطعماً مصنوعاً من الحجر الجيري، تصوّر منظراً لمليّن تربي فيه الاغنام ذات الألية القصيرة (مشابهة لأغنام اوربا) وقد جلس خلفها رجل على كرسي واطيء ليحلبها. كما استخدمت جلود الحيوانات التي تدر الحليب، اضافة إلى جلود الحمير بعد معالجتها وترقيع الثقوب فيها كقرب لوضع الحليب، إذ كانت تعلق بعلاقات خشبية ويشرب منها مباشرة من خلال فتحة فيها. وقد

استخدمت تلك القرب أيضاً لنقل الحليب كمؤونة عند السفر، كذلك استخدم الحليب لأغراض طبية بعد مزجه بمواد اخرى (٤).

### ثانياً: الزبد:

ورد الزبد في المصادر المسمارية السومرية I.NUN وبالأكادية *himetu* (٥) وقد مثلت علامتها الصورية بوعاء مستقيم الرقبة بلا مصب وتشبه شبها دقيقاً الوعاء الذي يصب منه الحليب المصوّر على نحت بارز من تل العبيد (٦).

لقد عرف الانسان صناعة الزبد منذ أن عرف كيفية الاستفادة من الحليب، وأن مشاهد الحلب التي وردت على افريز معبد الألهة نن - خرساگ من عصر العبيد سالف الذكر هي اكبر دليل مادي على أن إنسان ذلك العصر قد توصل إلى فكرة استخراج الزبد بعملية خض الحليب، وأن هذا الامر لم يخطر على بال احد من قدماء الهنود او المصريين ، العرب ، العبرانيين ، الأغريق وحتى الرومان حيث كان يعتقد سابقاً، إن اقدم دليل على صناعة الزبد هو ما جاء في الكتاب المقدس عن تناول النبي ابراهيم للزبد (نحو ٢١٥٠ ق.م) (٧) أي قبل تأسيس سلالة اور الثالثة ، إذ ظهر في النصف الأيسر من ذلك الأفريز أن الحليب بعد أن تم حلبه ، جُمع في اناء فخاري جميل الشكل ضيق الرقبة حيث يصبه الحلاب وهو واقف مروراً بمصفاة لتتقيته من الشوائب إلى وعاء آخر موضوع على الأرض حيث يجلس رجل على مقعد يحرك هذا الوعاء جيئة وذهاباً وبانتظام ليخض الحليب ويستخرج الزبدة بعد تكتلها وتجمعها نتيجة تكرار الخض (٨) (شكل ٣).

وفي وسط الأفريز تجرى عملية تجميع الزبدة عن طريق استعمال مصفاة لعزل الزبد عن بقية الحليب، ليتم بعدها عصر الزبد يدوياً في اناء عريض الفوهة، وهي الطريقة التي لا زالت مستخدمة لحد الآن في الارياف، لكنها تفوقها في نوعية الأنية المستخدمة، إذ أن استعمال جلود الحيوانات لخض الحليب في الوقت الحاضر يؤدي إلى انتاج ملوث (٩).

لقد عرف الانسان القديم أن الزبد يمكن الاحتفاظ به لوقت لاحق لذا فإنه خصص لأفطار الصباح، فيما ورد ذكره في الكثير من النصوص المسمارية ومنها (ملحمة گلگامش) حين قدم گلگامش طعاماً على روح صديقه، إذ ذكرت الملحمة:

"حينما وافى الموت انكيدو نادى گلگامش صنّاع المدينة ..... ثم نحت لصديقه تمثالاً جاعلاً صدره من اللازورد وجسمه من الذهب ونصب منضدة من الخشب القوي، واناؤه من اللازورد مملوءاً بالزبد وقدمه قرباناً إلى اوتو (شمس) إله الشمس وشرع يندب صديقه " (١٠).

وقد ورد ذكر الزبد أيضاً في اسطورة (اينانا تفضل الفلاح)، حينما حاول الإله اوتو (شمش) أن يشجع اخته اينانا (عشتار) على الزواج من الفلاح، إذ نقرأ:

"أن الراعي يملك الشيء الكثير ..... أيتها العذراء اينانا لماذا لا ترتضيه زوجاً لك ؟ ان سمه جيد ونبيد تمره لذيد .... وكل شيء تمسه يد الراعي يصبح زاهياً .... لديه الجواهر الكثيرة والاحجار الكريمة ، فلماذا تصدين عنه ؟ سيأكل معك الزبد اللذيد " (١١).

وكان الزبد ايضاً يقدم شهرياً كقربان لمعبد الإلهة (ننگال) زوجة الإله (نرغال) إله العالم الأسفل (١٢) في مدينة اور. وفي اسطورة (نزول الإلهة اينانا إلى العالم الاسفل) وبعد أن رجعت اينانا (عشتار) من ذلك العالم ومعها حشد الشياطين ووصلت إلى مدينة الوركاء، وجدت زوجها دموزي (تموز) لم يخرج للبقاء عليها ولم يرتد لباس الحداد بل كان جالساً على عرشه مرتدياً ملابس الفرح، فأغضب ذلك اينانا وامرت شياطين العالم الاسفل بأخذه بديلاً عنها إلى هناك فتوسل دموزي لأوتو إله الشمس لأنقاده من ذلك وقال له: "..... عندما كنت زوجاً" لها كنت اجلب باستمرار الزبد والحليب إلى امك (ننگال) (١٣).

وهناك ايضاً مجموعة من ثمان نصوص حورية عثر عليها في الوركاء وسجلت حصراً مقاييس سلع سائلة ربما كانت زبداً مصفى أو دهون حيوانية (١٤). كما ان الزبدة قد حظيت بتقدير الآشوريين في العصر الآشوري أيضاً وميزوها عن غيرها من المنتجات، فحينما كانت تذكر كلمة (دهن) دون وصف أو إذا توصف هذه الكلمة بأوصاف ممتازة فأنها تعني الزبد. فيما كان طعام الأفطار المفضل لدى البابليين في العصر البابلي القديم هو عبارة عن صحن من الفطائر المصنوعة من الزبد والعسل، أو من الحليب والعسل (١٥).

### ثالثاً: القشطة (القيمر):

جاء بالسومرية GAMUR المشابهة لكلمة (كيمر) باللهجة العراقية الدارجة (١٦). ومن المرجح أن الإنسان القديم قد تمكن من صناعة القشطة وادخلها ضمن قائمة غذائه بعد ان استخرجها من حليب الجاموس، ورغم قلة الوثائق الكتابية إلا أننا يمكننا أن نرجح ذلك استناداً إلى أن حليب الجاموس كان معروفا لدى سكان جنوبي العراق منذ منتصف الألف الرابع قبل الميلاد ووضحته احدى المنحوتات التي صورت كلكامش وهو يصارع الجاموس. وحسب المعتقدات القديمة فإن الإلهة (نن - كارا) كانت هي المسؤولة عن القشطة (١٧).

## رابعاً: الجبن:

وردت تسمية الجبن بالسومرية GA.ARA<sub>3</sub> وبالأكديّة بصيغة gubnatu مشابهة تماماً للفظّة العربيّة<sup>(١٨)</sup>. إضافة إلى كلمة أكديّة أخرى بصيغة eqidu وردت في العصر الآشوري وتعني (جبن) ايضاً<sup>(١٩)</sup>.

كانت صناعة الجبن إحدى الطرق الأخرى لحفظ الحليب وذلك بشكل جبن، وكان يستخرج من حليب عدد من الحيوانات وأصبح شائعاً كطعام لدى العراقيين القدماء. ولعل معرفة صناعته تمت في عصور قبل التاريخ، عندما عرف العراق القديم (الأنفحة) وهي خميرة مجبّنة للحليب تستخرج من الغشاء المخاطي لمعدة العجل. وقد ظهر الجبن على بعض مشاهد الاختتام الأسطوانية من العصر البابلي القديم التي أظهرت الراعي وقطيع غنمه مع دوائر صغيرة تشير إلى قطع الجبن<sup>(٢٠)</sup>.

وورد ذكر الجبن في نص خاص بالزواج المقدس لأحد ملوك بلاد الرافدين، وورد كذلك في عدد من الأساطير منها (أسطورة اينانا تفضل الفلاح) أنفة الذكر، إذ جاء في أحد مقاطعها: "إذا قدم لي خبزهِ اللذيذ أقدم له جبني المحلى بالعسل"<sup>(٢١)</sup>.

لقد أشارت نصوص مسمارية إلى الجبن المصنوع من حليب الاغنام إذ ورد فيها: "أعطني ١٠٠ قطعة من الجبن لكل ١٠٠ نعجة من النعاج التي وضعت"، وهذا معروف حتى الوقت الحاضر إذ أن حليب النعاج سريع التجبن بعد الولادة. وقد استخدم الجبن كنذور وقرابين للآلهة على نطاق واسع وخصوصاً من قبل الفقراء الذين ليس بإمكانهم تقديم قرابين من الخراف، لذا كان يمكنهم تقديم منتجاتها بديلاً عنها وهو ما ظهر من خلال قوائم القرابين المقدمة لمعبد الإلهة (ننغال) في أور<sup>(٢٢)</sup>. وفي العصر البابلي القديم اوضحت الآثار المكتشفة والمؤرخة لحوالي عام ١٨٠٠ ق.م في قصر مدينة ماري أهمية هذا المنتج، إذ عثر على ملبن فيه أنواع مختلفة من قوالب صناعة الجبن وبأشكال متنوعة، وكانت الاجبان من الوجبات الأساسية التي قدمت ضمن قوائم الاطعمة الممتازة في القصر<sup>(٢٣)</sup>.

## خامساً: اللبن الرائب:

سمي بالسومرية UTU<sub>2</sub> وبالأكديّة diktu<sup>(٢٤)</sup>. ويرجح أن (اللبن الأصفر) هو الوارد في اسطورة (اينانا تفضل الفلاح) الذي تفاخر به (دموزي) الراعي والفلاح، إذ نقرأ:

" ما الذي يملكه الفلاح اكثر مني ؟ إذا أعطاني ثوبه الأسود اعطيته نعجتي السوداء ولأن اعطاني رداءه الأبيض اعطيته نعجتي البيضاء وأن سقاني أول نبيذ من تمره سقيته لبني الأصفر"<sup>(٢٥)</sup>.

ولا نعرف على وجه الدقة كيف تمكن الإنسان من تحويل الحليب إلى لبن رائب، لكن من المرجح أن ترك الحليب لبعض الوقت في جو دافئ يسبب ارتفاع درجة حموضته من جراء عمل البكتيريا التي تحوّل الحليب إلى لبن حامض، إذ أن القدماء عمدوا إلى وضع اللبن الناتج داخل كيس من القماش للتخلص من الماء الزائد بعملية الترشيح وهي ذات الطريقة الشعبية التي لا زالت مستخدمة لحد الآن. وقد وردت استخدامات طبية عديدة للبن الرائب من خلال ذكره لعلاج بعض الامراض بعد خلطه بمواد اخرى (٢٦).

### أوعية وأدوات الحليب:

أما من ناحية الفخار فانها تميزت بسلسلة جديدة كاملة من الاوعية الفخارية المختلفة وتشمل (ممخّضة) الزبد التي ظهرت في العصر الحجري المعدني. وظهرت مشاهد الماشية مع اوعية الحليب في مشاهد الاختام الأسطوانية من اواخر عصر الوركاء مع مشاهد الحلب لأبقار حقيقية في اوائل عصر السلالات السومرية القديمة (المبكرة)، وعلامات الحليب ومنتجاته في نصوص صورية (شكل ٤). وإذا ما تتبعنا المصادر المكتوبة من الحقب المتأخرة في بلاد الرافدين، فأنا نجد سلسلة واسعة من الاسماء المستعملة للأوعية ذات الصلة بالحليب، وتشمل الاسم الاكدي nakrimu وهو وعاء جلدي للحلي او البيرة - الجعة (وهو العگه في اللهجة العراقية) و namasu (ممخّضة) و šakirru (ممخّضة) و matqanu ša šizbu (حامل ثلاثي القوائم من الخشب على الاغلب لحمل اوعية الحليب ذات القواعد المدببة شبيهة الامفورا) و karpatu (القربة) اي وعاء الحليب ، و kutu (حاوية طينية او معدنية ونادراً ما تكون من الخشب) ذات مصب على الاغلب وهي لخرن او تقديم السوائل ، و halu (حاوية فخارية للحليب) و lahannu وتعني قارورة الحليب (٢٧).

كما في حال الجعة، لا يمكننا أن نعرف كيف كان الشكل الخاص لحاوية الحليب، ولا ريب أن احدى العلامات الصورية التي تماثل GA أي حليب بالسومرية تشبه شبيهاً كبيراً أوعية من اوربا الوسطى ذات مقبضين تستعمل في عملية تصنيع الحليب وترد في الحقيقة مصوّرة على اختام من اواخر عصر الوركاء أيضاً. وبذلك فأن انتاج الحليب من حيوانات الرعي المختارة واستهلاك الحليب على نطاق واسع كان جزءاً من [ثورة ثانوية في العصر الحجري الحديث] إذ حدثت في سهوب اوراسيا والمناطق القاحلة من شمالي افريقيا وغربي آسيا ومن ضمنها بلاد الرافدين وبدءاً من ٥٠٠٠ ق.م (٢٨).

الهوامش:

(1) Hubner, B., Reizammer, A.; INIM KIENGI – das sumerische wrot, Germany 1984, p. 141 ;

المحجوب ، عبدالمعجم ، المعجم السومري ، دار الكتب العلمية ، بغداد ٢٠١٦ ، ص ١٩ .

(٢) سعيد ، مؤيد ، " العمارة من عصر فجر السلالات إلى نهاية العصر البابلي الحديث ، " حضارة العراق ، ج ٣ ، بغداد ١٩٨٥ ، ص ١١٦ ؛

لويد ، سيتون ، آثار بلاد الرافدين ، بغداد ١٩٨٠ ، ص ١١٩ ؛

تل العبيد : موقع اثري في محافظة ذي قار يبعد بنحو ٦ كم غرب مدينة اور ويمثل مستوطنة من العصر الحجري المعدني (حوالي ٤٠٠٠ - ٣٥٠٠ ق.م) وهو مركز لحضارة العبيد الاولى في جنوبي العراق ويتميز بفخاره الملون والمزین وقد بدأت التتقيبات فيه منذ عام ١٩١٩ وكشف فيه عن معبد الالهة نن - خرساگ. ينظر :

بصمه جي ، فرج ، كنوز المتحف العراقي ، بغداد ١٩٧٢ ، ص ٥ .

(٣) عزيز ، كريم حسن ، الزراعة في العراق القديم ، اطروحة دكتوراه غير منشورة ، جامعة بغداد ١٩٩٦ ، ص ١٥٨ .

(٤) النجم ، طه حسين ، "في تاريخ الألبان ، " سومر ١٨ (١٩٦٢) ، ص ١٠٣ .

(5) Black, J. & Others, A Concise Dictionary of Akkadian, Wisbaden 1999, p. 116 ;

لابات ، رينيه ، قاموس العلامات المسمارية ، ترجمة : الأب البير ابونا و آخرون ، بغداد ٢٠٠٤ ، ص ٣٣٦ .

(٦) بوتس ، دانيال تي ، حضارة وادي الرافدين ، الأسس المادية ، بغداد ٢٠٠٦ ، ص ٢١٨ .

(٧) النجم ، طه حسين ، مصدر سابق ، ص ١٠٢ .

(٨) بوتس ، دانيال تي ، مصدر سابق ، ص ٢١٨ .

(٩) النجم ، طه حسين ، مصدر سابق ، ص ١٠٢ .

(10) George, A., The Epic of Gilgamesh, London 1993, p. 64.

(١١) كريم ، صموئيل نوح ، الاساطير السومرية ، بغداد ١٩٧١ ، ص ١٥٢ .

(١٢) عزيز ، كريم حسن ، مصدر سابق ، ص ١٦١ .

(١٣) علي ، فاضل عبدالواحد ، سومر اسطورة وملحمة ، بغداد ٢٠٠٠ ، ص ١٠٨ ؛

رشيد ، فوزي ، " نشأة الميثولوجيا والأدب ، " آفاق عربية ، السنة ١١ ، العدد ٦ ، بغداد ١٩٨٦ .

(١٤) بوتس ، دانيال تي ، مصدر سابق ، ص ٢٢٠.

(١٥) النجم ، طه حسين ، مصدر سابق ، ص ص ١٠٢ و ١٠٣.

(١٦) المحجوب ، عبدالمنعم ، مصدر سابق ، ص ٧٦.

(١٧) عزيز ، كريم حسن ، مصدر سابق ، ص ١٦٠.

(١٨) لابات ، رينيه ، مصدر سابق ، ص ٣٣٣ ؛

Black, J. & Others, Op.Cit, p. 95.

(19) Whiting, R., New-Assyrian Dictionary, USA 2002, p. 28.

(٢٠) النجم ، طه حسين ، مصدر سابق ، ص ١٠٢.

(٢١) كريم ، صموئيل نوح ، مصدر سابق ، ص ١٥٣.

(٢٢) عزيز ، كريم حسن ، مصدر سابق ، ص ص ١٦٢-١٦٣.

(٢٣) النجم ، طه حسين ، مصدر سابق ، ص ١٠٣ ؛

Dalley, S. Mari and Karana, Two Old Babylonian Cities, USA 2002, p.

84 f.

(٢٤) لابات ، رينيه ، مصدر سابق ، ص ٣٢٤.

(٢٥) كريم ، صموئيل نوح ، مصدر سابق ، ص ١٥٣.

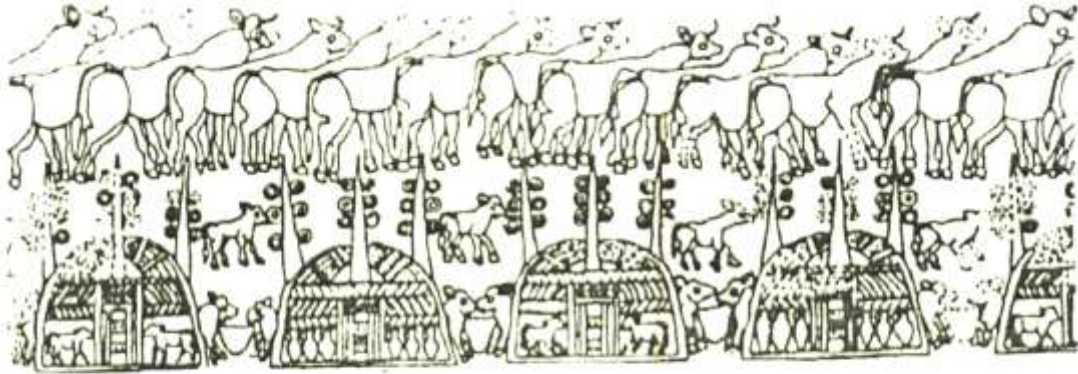
(٢٦) عزيز ، كريم حسن ، مصدر سابق ، ص ١٦٠ .

(٢٧) بوتس ، دانيال تي ، مصدر سابق ، ص ٢١٨.

(٢٨) بوتس ، دانيال تي ، مصدر سابق ، ص ص ٢١٩ - ٢٢٢.

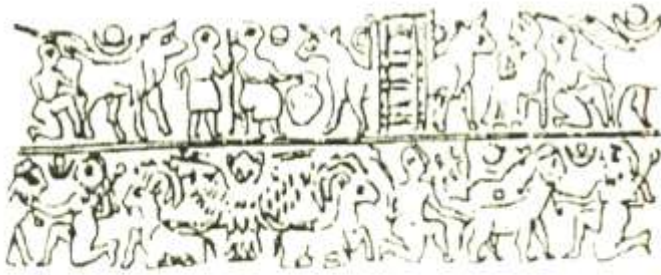
## الأشكال

كافة الأشكال عن : بوتس ، دانيال تي ، حضارة وادي الرافدين ، " الأسس المادية ، " ، بغداد ٢٠٠٦ .



أ - ماشية وعجول مع دوارق حليب في حظائرها

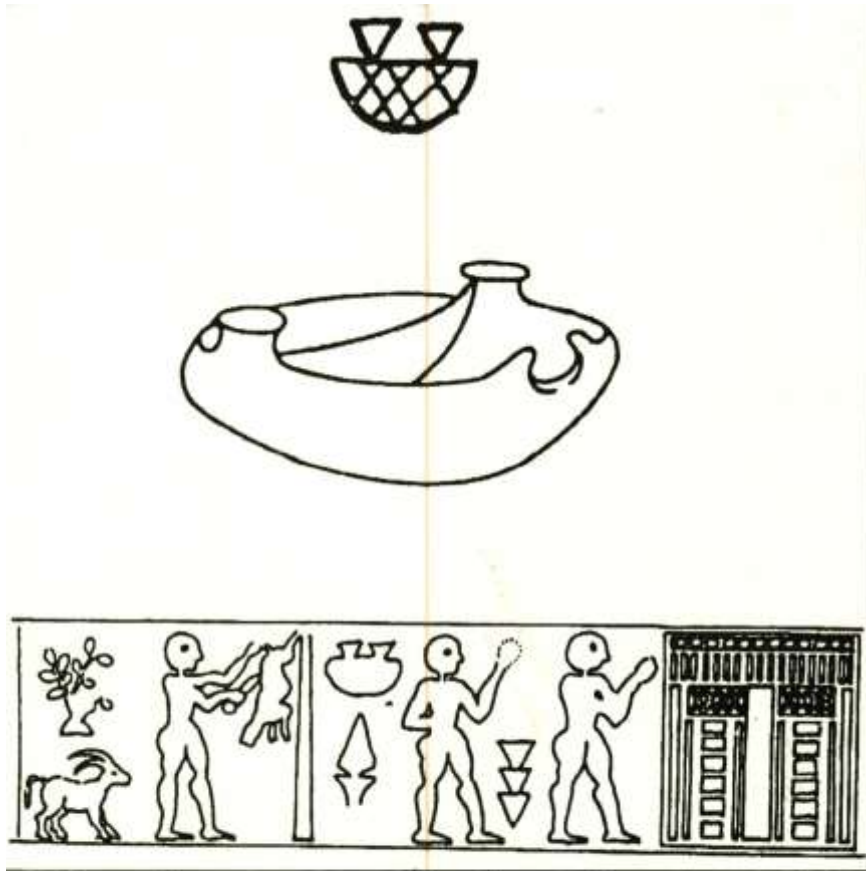
شكل ١



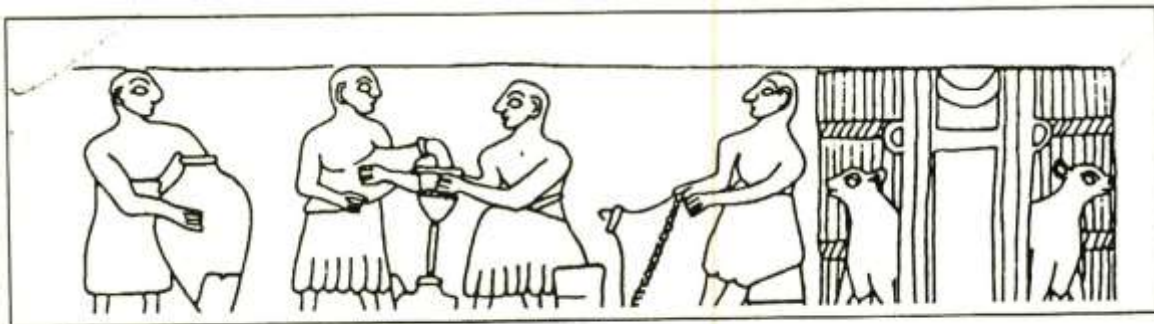
ج - بقرة تحلب على ختم من عصر لسلاات السومرية



ب - عنزة تحلب على ختم من عصر السلاات السومرية

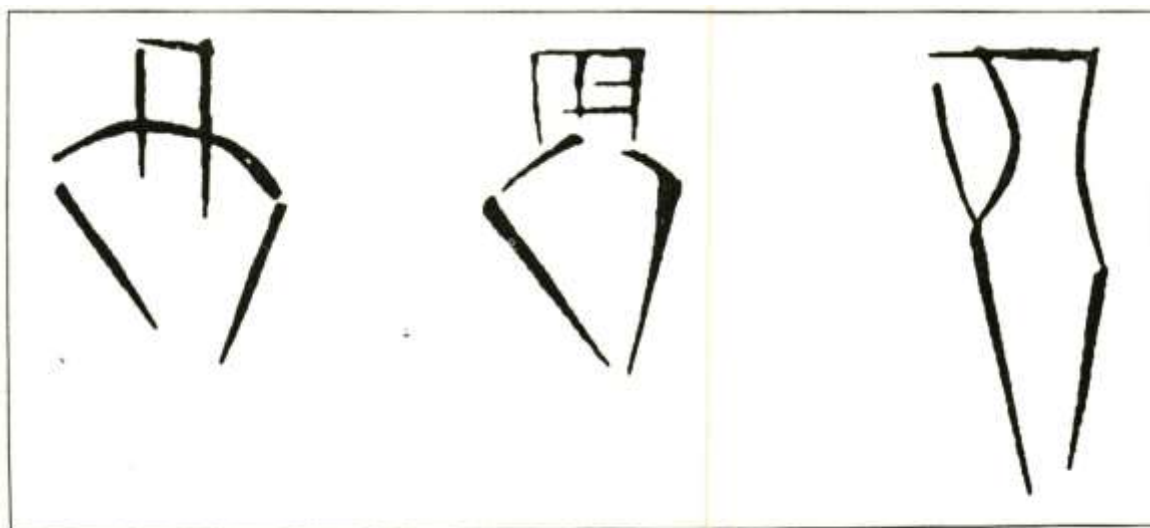


شكل ٢ علامة صورية قديمة GA حليب مقارنة بمخضنة ذات مقبضين من اوربا الوسطى من أواخر عصر ما قبل التاريخ وطبعة ختم من أواخر عصر البرونز عليها العلامة نفسها في القسم الأعلى من المشهد



مشهد صب الحليب من معبد ننخرساگ في تل العبيد

شكل ٣



ثلاثة أنواع من العلامات الصورية القديمة لسمن الحليب

شكل ٤

### المصادر العربية والأجنبية:

- ١- بصره جي ، فرج ، كنوز المتحف العراقي ، بغداد ١٩٧٢.
- ٢- بوتس ، دانيال تي ، حضارة وادي الرافدين ، " الأسس المادية " ، ترجمة : كاظم سعدالدين ، بغداد ٢٠٠٦
- ٣- رشيد ، فوزي ، " نشأة الميثولوجيا والأدب " ، آفاق عربية ، السنة ١١ ، العدد ٦ ، بغداد ١٩٨٦.
- ٤- سعيد ، مؤيد ، " العمارة من عصر فجر السلالات إلى نهاية العصر البابلي الحديث " ، حضارة العراق ، ج ٣ ، بغداد ١٩٨٥.
- ٥- عزيز ، كريم حسن ، الزراعة في العراق القديم ، اطروحة دكتوراه غير منشورة ، جامعة بغداد ١٩٩٦.
- ٦- علي ، فاضل عبدالواحد ، سومر اسطورة وملحمة ، بغداد ٢٠٠٠.
- ٧- كريم ، صموئيل نوح ، الاساطير السومرية ، ترجمة : يوسف داود عبدالقادر ، بغداد ١٩٧١.
- ٨- لابات ، رينيه ، قاموس العلامات المسمارية ، ترجمة : الأب البيير ابونا و آخرون ، بغداد ٢٠٠٤.
- ٩- لويد ، سيتون ، آثار بلاد الرافدين ، بغداد ١٩٨٠.
- ١٠- المحجوب ، عبدالمنعم ، المعجم السومري ، دار الكتب العلمية ، بغداد ٢٠١٦.
- ١١- النجم ، طه حسين ، "في تاريخ الألبان" ، سومر ١٨ (١٩٦٢).
- 12- Black, J. & Others, A Concise Dictionary of Akkadian, Wisbaden 1999.
- 13- Dalley, S. Mari and Karana, Two Old Babylonian Cities, USA 2002.
- 14- George, A., The Epic of Gilgamesh, London 1993.
- 15- Hubner, B., Reizammer, A.; INIM KIENGI – das sumerische Glossar wrot, Germany 1984.
- 16- Whiting, R., New-Assyrian Dictionary, USA 2002.