ولائم العامة في العراق القديم

الباحثة / رغد مجيد حميد فنجان أ. د/ أسامة كاظم عمران الطائي

المستخلص

يلقي هذا البحث الضوء على الولائم التي اقامها العامة في العراق القديم والذي يتضمن محورين الأول يتطرق إلى الولائم الدنيوية التي أقامها الإنسان احتفالا بمناسباته المختلفة والمحور الآخر يتناول اقامته للولائم الدينية النابعة من المعتقدات الروحية والفكرية التي ساهمت بشكل كبير في نسج ايدلوجيته الدينية والتي دعته للاحتفال بمناسباتها.

الكلمات المفتاحية: الولائم، الفكر الديني، الاحتفالات، الطقوس الجنائزية

Abstract

This research sheds light on the banquets held by the public in ancient Iraq, which includes two axes, the first deals with the worldly banquets held by man in celebration of his various occasions and the other axis deals with his establishment of religious banquets stemming from spiritual and intellectual beliefs that contributed greatly to the weaving of his religious ideology and which invited him to celebrate its occasions.

Keywords: Banquets, religious thought, ceremonies, funeral rites

المقدمة

استعرضنا في بحثنا هذا الولائم التي اقامها عامة الناس في العراق القديم بوصفها مظهرا مهما من المظاهر الاجتماعية التي حرص الإنسان العراقي القديم على الاهتمام بها في أغلب المناسبات الدنيوية و الدينية، و كونها مصدرا للسعادة والفرح والبهجة، ومضمارا واسعا لإبراز الكرم والضيافة، وسياقا طقسيا متجذر للمواساة. لذا جاء اختيارنا هذا الموضوع لتسليط الضوء على اهتمام الإنسان في العراق القديم بإقامة الولائم الدنيوية لتوطيد العلاقات فيما بينهم وتكوين شبكة اجتماعية أوسع توفر له الدعم والاستقرار النفسي والاجتماعي على المدى البعيد، فضلا عن الولائم الدينية والجنائزية التي تمنحه فرصة التواصل روحيا وفكريا مع الإلهة والأموات. وفيما يتعلق بالمصادر فقد اعتمدنا على عددمن المصادر القيمة منها كتاب جورج كونتينو (الحياة اليومية في بلاد بابل واشور) وكتاب صموئيل نوح كريمر (من الواح سومر)، وكتاب فوزي رشيد (الشرائع العراقية القديمة) وغيرها من المصادر.

ولائم العامة

أولاً- الوليمة (لغة واصطلاحا، مصادرها)

وردت كلمة الوليمة في اللغات القديمة لحضارة وادي الرافدين السومرية والاكدية بمجموعة من الصيغ والدلالات إذ جاءت بالصيغة السومرية Kas-de2-a و باللغة الأكدية (qeritu) وتعني الدعوة او وليمة كما وردت أيضا بصيغة (naptanam)[١].

اما في اللغة العربية اختلف أهل اللغة وكذلك الفقهاء في الوليمة هل هي خاصة بالعرس أم كل دعوة تسمى وليمة إذا صنع فيها الطعام، فذهب قسما إلى أنها خاصة بالعرس، وذهب آخرون إلى عمومتيها لكل دعوة، والخطب في توضيح ذلك يسير بذكر ما ورد عنها في بعض المعاجم من غير تطويل ممل أو اختصار مخل. فجاء في معجم لغة الفقهاء، الوليمة بفتح الواو وكسر اللام، مشتقة من الولم و الجمع ولائم، وتعني الطعام المتخذ لجمع أو لدعوة طعام العرس[٢]. وفي المعجم الوسيط فلان: عمل وليمة، واجتمع خلقه وعقله. (الوَلْمُ) : القيد و حزام الرَّحْل والشرج، (الولمة): تمام الشيء واجتماعه (الوليمة): كل طعام صنع لعرس وغيره، وجمعها ولائم[٣]، وجاء في معجم اللغة العربية المعاصرة (٥٦٨٤ و ل م) بصيغة أولم يولم، إيلاما، فهو مُولم. أولم فلان: أعد وليمة أولم يوم زواج ابنه أولمْ وَلَوْ بشاة [حديث]. وليمة [مفرد]: ج وليمات وولائم كل طعام يتخذ لجمع أو لدعوة أو فرح، مأدبة، طعام العرس أقام وليمة ختان ابنه يوم عرسه ولائم يوم الأفراح[٤].

ثانياً– الولائم الدنيوية

لطالما كانت مشاركة موائد الطعام في بلاد الرافدين خلال المناسبات المختلفة إحدى الوسائط الفاعلة والجميلة التي يعبر بها الناس عن تقديرهم وحبهم وعمق ارتباطهم بمن حولهم من العائلة والأقارب والأصدقاء، والتي تعزز الروابط الاجتماعية فيما بينهم وتقويها، وتبرز تلك الروابط الاجتماعية في الوليمة التي اقامها (اوتونبشتم) لصناعهِ بعد الانتهاء من بناء السفينة، إذ جاء في النص :

" ثم نحرت البقر وطبختها للناس
وقدمت عصير الكرم والخمر الاحمر والابيض والسمن
الى الصناع ليشربوها بكثرة كماء النهر ... "[٥] .

وايضاً اظهرت النصوص المسمارية إشارة الى الولائم العامة في ملحمة كلكامش، من خلال الولائم التي حضرها الرعاة وقدمتها (المحظية) الى (انكيدو)، إذ قدموا لهُ غذائهم الزهيد الذي أُعد بجهودهم الخاصة، الذي يرتبط من ناحية بالمواد الصلبة والخبز، ومن ناحيةً اخرى بالسوائلِ والبيرة، لكن انكيدو لم يكن على درايةً بهذه المنتجات، إذ لم يصادفها أبداً في سهوبهِ أثناء حياتهِ في الغابة، لذلك في البداية كان مرتبكاً ومتحفظاً، فجاء في نص الملحمة الاتي:

" وضعوا الاكل امامه ...
لم يأكل انكيدو أو يشرب،
لكنه حدق بعينيه وحدق ...
انكيدو لا يعرف شيئاً عن اكل الخبز للطعام،
وشرب الجعة لم يتعلم "[٦] .

من ثم تذكر الملحة كيف أن المحظية تحاول اقناع انكيدو بتناول طعام الوليمة، فتذكر الملحمة الآتي:

" فتحت المحظية فمها قائلة لانكيدو :
كُل الاكل، يا انكيدو،
رونق الحياة،
واشرب الشراب (فهي) عادة (أهل) البلاد"[٧] .

بعد ذلك تصف الملحمة كيف ان انكيدو يطيعها، مدركاً ان هناك متعة في تناول مثل هذه الاشياء وشربها، وانها لذيذة، فضلاً عن انها تشبع الجوع والعطش ايضاً، فيأكل طعام الوليمة بحماس، فجاء في النص :

" أكل انكيدو الطعام حتى شبع،
شرب الجعة – سبعة اباريق،
وتمدد وغنى بفرح،
كان مبتهجاً ووجه يتوهج "[٨] .

ويظهر في نص مسماري يعود الى العصر السومري الحديث، أن هناك خادمات يخدمن في منازل اصحاب الجاهة، وكانت من ضمن وظائفهنَ اعداد وجبات الطعام اليومية وإقامة الولائم، فجاء في النص الاتي:

" حينما غادرت السيدة المنزل ودخلت الشوارع،
قامت الفتاة الخادمة، في غياب سيدتها،
بعمل مأدبة "[٩] .

وتبرز ولائم عامة الناس في الخطبة والزواج والتي يمكننا أن نتصور مراسيمها في الأزمنة القديمة، قياسا لما يحدث في الوقت الحاضر من مراسيم، إذ يحضر أهل الفتى وأقرباؤه وأصدقاؤه إلى بيت أهل الفتاة بعد حصول الموافقة المبدئية على الخطبة، فكانت إجراءات الخطبة في العراق منذ القدم تسبق عقد الزواج، فمراحل المفاوضات والخطبة وتقديم الهدايا نوع من الإعلان عن الزواج الهدف منها هو تهيئة المناخ المناسب للإتفاق بين الأسرتين علي شروط العقد ومنحه بعده الاجتماعي الذي يتناسب مع طبيعته(١٠) .

يرافقها إقامة الولائم والاحتفالات الخاصة تعبيرا عن البهجة والفرح والسرور بهذه المناسبة، فضلا عن صب الزيت على رأس العروس كطقس تقليدي، والذي تصبح بموجبه الفتاة عضوا في أسرة زوجها المقبل(١١) .

فنقرأ في قانون لبت عشتار(١٩٢٤-١٩٣٤ ق.م) في المادة ٢٩ ما يؤكد على إقامة مراسيم خاصة لحفل الخطوبة، والتي جاء فيها ما نصه:

" إذا أتى خطيب الابنة الى مسكن حميه المقبل وقام بمراسيم حفل الخطوبة، ثم طرده حموه بعد ذلك وأعطى خطيبته لرفيقه، هكذا فانه ترد إليه جميع هدايا الخطوبة، كما لا يحق أن يزوج الفتاة لرفيقه"(١٢) .

وفي القوانين الاشورية، في المادة ٤٢من القانون الاشوري الوسيط وردت ايضا اشارات الى الطقوس المقامة في حفل الخطوبة وإحضار العريس للطعام وإقامة وليمة احتفالا بهذه المناسبة، فنقرا :

" اذا صب الزيت على رأس ابنة رجل في عطلة

او جلب المأكولات أو الوليمة، لن يسترجعوا الهدايا من بعد ذلك "(١٣) .

وبعد فترة الخطوبة يتم اجراء احتفال الزفاف، فتقوم العروس بالاغتسال بالماء والصابون، وتطيب جسمها بالدهان والعطور، وفمها بالعنبر، وتزين عينيها بالكحل، ثم ترتدي الثياب الغالية وتلبس الأساور، والخواتم، والقلائد المصنوعة من الذهب والأحجار الكريمة، استعدادًا لاستقبال العريس فيتم اجراء حفل الزفاف (الزواج) والذي يقيم فيه العريس وليمة يقدم فيها اصنافا من الأطعمة والمشروبات لضيوفه أي يتكفل العريس بمصاريف الحفل، والذي هو بمثابة إعلان رسمي للزواج كما هو الحال في الوقت الحاضر(١٤) .

نستدل على ذلك مما جاء في شريعة أشنونا والتي اعتبرت حفلة الزفاف من الأمور الواجب القيام بها كعادة من العادات والأعراف الضرورية الموازية لعقد الزواج التي تجعل الفتاة بعدها زوجة شرعية بمجرد الانتهاء من هذه الوليمة، وجاء ذلك في نص المادة التاسعة والعشرين من القانون، فنقرا :

" ولكن إذا أقام وليمة الزفاف وكتب العقد مع

أبيها وأمها ودخل بها فإنها [في هذه الحالة] زوجة شرعية"(١٥) .

واحتفل سكان بلاد الرافدين بالأعياد واقاموا الولائم التي قدموا فيها الكثير من الطعام والشراب وجهزوا وسائل المرح والسرور لإدخال الأنس والبهجة على قلوب ضيوفهم نستدل على ذلك من نص أدبي جذاب وفريد من نوعه يتألف من خمس مقاطع معنون رسالة لو – ديكبرا (LU - digira) يرتكز على فكرة بسيطة جدا وهي إرسال رسالة من هذا الشخص إلى أمه في البيت عن طريق احد السعاة واصفا في مقطع النص الرابع استعداداتها لتحضير وليمة للأعياد، فنقرا:

أمي تملأ الأعياد بالطعام والشراب والمرح،

تقدمة (اكيتوم) مرعب النظر إليها .

طفل الملك، أغنية الوفرة، مكان الضيافة

هي تنتصب للفرح والسرور الحبيب، القلب المحب .

الذي لا يشبع من السرور أخبار مفرحة، من حيث

أن السير سوف يعود إلى أمه"(١٦) .

واقام سكان بلاد الرافدين ايضا ولائم اجتماعية فيما بينهم بدون مناسبات خاصة بل كان الهدف منها التودد لتعميق علاقات الألفة والمحبة بينهم، نستدل على ذلك من رسالة ألفها مدرس مجهول الاسم عاش في حدود ٢٠٠٠ق.م والتي بينت بكلماتها وعباراتها الواضحة البسيطة يوميات تلميذ بمدرسة سومرية لا تختلف كثيرا عن مثيله الحديث، فتسرد لنا تلك الرسالة خشية التلميذ من أن يضربه المعلم اذا تأخروا أساء السلوك وفي أحد الايام كان يوم هذا التلميذ عصيبا سواء قدم ذلك التلميذ تحيته وواجباته أم لم يقدمها فقد تلقى الضرب بالعصا من أكثر من شخص واحد من أعضاء هيئة التدريس من أجل ما ارتكبه من هفوات كالتكلم والقيام في الصف والخروج من باب المدرسة، والأنكى من كل ذلك قول المعلم له: "ان خط يدك فى الاستنساخ رديء غير مرض »، وضربه بالعصا من أجل ذلك وهنا نفد صبر الصبى لأنه فوق ما يحتمل، لذلك أشار على أبيه ناصحا اياه بأن خير ما يفعله في هذا الشأن أن يدعو المدرس الى بيته ويسترضيه ببعض الهدايا، فنقرأ:

" لقد استمع الأب الى نصيحة ابنه التلميذ وجاء المدرس من المدرسة، وبعد أن دخل البيت أجلسه في أشرف مكان، وقام التلميذ على خدمته، وأخذ يستعيد أمام أبيه كل ما تعلمه من فن كتابة الألواح "، ثم ان الأب قدم الخمر للمدرس وقدم له الطعام وكساه بحلة جديدة وأهداه هدية ووضع خاتما في اصبعه . وطابت نفس المعلم من هذا الاكرام وحسن الضيافة فأخذ يطمئن ذلك الناشيء الطامح بتعلم فن الكتابة وقال له في لغة شعرية كلاما كثيرا، ها هي ذي مقتطفات منه:

" أيها الشاب، لأنك لم تهمل قولي ولم تنبذ إرشادي، عساك أن تبلغ القمة فى فن الكاتب، وعسى أن تتقنه غاية الاتقان . ولعلك تكون القائد بين اخوتك وأن تصبح رئيسا على جميع أصدقائك، وليتك تبلغ أعلى الرتب بين طلاب المدرسة .. حقا لقد أحسنت في انجاز أعمال المدرسة كل الاحسان وأصبحت رجل علم ! "[١٧] .

وفي سياق الولائم الاجتماعية ايضا نقرا في قصة فقير نفر الهزلية الشهيرة رغبة بطلها جميل- ننورتا احد فقراء المدينة إقامة وليمة للأقارب والأصدقاء على الرغم من أوضاعه المعيشية الصعبة وامتلاكه عنزة فقط والمعاملة السيئة التي واجهها من حاكم المدينة بعد أن طلب منه المساعدة ليقيم تلك الوليمة على أتم وجه، وتقديم الطعام والشراب فيها بما يليق بأصدقائه وعائلته واقاربه، فنقرا:

"لنفترض أنني ذبحت الماعز في حديقتي – فلا يمكن أن
يكون هناك وليمة .
فأين الجعة ؟ كان صديقي في الحي يكتشف الأمر ويغضب، وستغضب عائلتي وأقاربي مني؛ (بدلاً من ذلك، سآخذ الماعز وأحضره إلى منزل العمدة .
محاولا التأثير عليه بشكل إيجابي!"[١٨] .

واقام العراقيون القدماء الولائم ايضا تعبيرا عن الامتنان والشكر والتقديرللاشخاص الذين قدموا لهم معروفا أو خدمة، نستدل على ذلك من قصة قصيرة تم سردها بطريقة فكاهية يعود تاريخ تدوينها الى العصر البابلي الحديث تحكي مغامرة لطبيب من ايسن جاء لزيارة شخص يدعى نينورتا احد وجهاء مدينة نيبور، بعد دعوته له، فنقرأ:

"اذا أتيت إلى نيبور، إلى مدينتي، فسألبسك ثوبا ...
(للاحتفال !) ... سأقطع لك .. (قطعة لحم جيدة!)...
وساءقدم لك جرتين شرب من أفضل أنواع البيرة" .

يوضح النص مدى رغبة نينورتا بحضور الطبيب إلى مدينته و الاحتفال بقدومه وترغيبه في الحضور فيعده بتقديم الهدايا عند قدومه من رداء فاخر للاحتفال ووجبة طعام دسمة لا تخلو من قطع اللحم واكرامه بجرتين من أفضل أنواع الجعة، للتعبيرعن امتنانه لما قدمه له، ومحتوى القصة ان نينورتا قد عضه كلب فتوجه الى مدينة ايسن للعلاج[١٩] .

إذ يوجد في تلك المدينة أمهر الأطباء الذين كان يعتمد عليهم في عمليات الشفاء، منهم الكاهن أميل بابا رئيس كهنة الإلهة كولا إلهة الصحة والشفاء(٢٠) .

وبعد أن يصل نينورتا الى ايسن يخضع للعلاج تحت يدي أميل بابا، إذ يقرأ عليه الكاهن تعويذات ويمسح الجرح الناتج من العضة، فيتماثل نينورتا للشفاء، ولِرَدّ الجميل يطلب من طبيب ايسن ان يأتي لزيارته في مدينه نيبور(٢١) .

ثالثاً- الولائم الدينية

كانت الطقوس والعبادات الدينية والاحتفالات والولائم كثيرة في المعبد فيهتز الهواء بالموسيقى والتراتيل والصلوات، كما تمتلئ مصطبة الاله بالخبز والزبد والعسل والفواكه، وتملئ السنديانات بالماء والخمر والجعة، ويهرق الدم على المحراب ويمتزج دخان اللحم المشوي بلهيب خشب الأرز ورائحة البخور العبقة . كان جوهر الطقس خدمة الالهة حيث ان الاعتقاد السائد في كونها تحيا حياة مادية خالصة، فهي بحاجة الى أن تنظف وتغسل وتزكي بالعطور والطيب وتلبس وتطعم يوميا وكل هذه الواجبات يؤديها الكهنة انفسهم وعلى رأسهم الملك بوصفه الرئيس الأعلى لهم. فالكهنة كانوا يعدون، وسطاء بين الناس والالهة العظيمة، فيقدمون الذبائح ويتلون الصلوات والادعية ويرتلون الاناشيد في الكثير من المناسبات، فقد كان يجرى شهريا تكريس عدة ايام لإقامة ولائم واحتفالات خاصة ببعض المناسبات، كما وجدت ايضا احتفالات وولائم عرضية أخرى للتطهير او التكريس لصالح المرضى والحزاني والمذنبين(٢٢) .

وكان العراق القديم مقسما إلى عدة مدن ودويلات كما ذكرنا سابقا وكان لكل مدينة الهها الخاص ولكل إله قرينته ومجاله الخاص به، وقد شيدت المعابد للآلهة العظام فمثلا سين (إله القمر) مقر معبده في أور، وأنو (إله السماء وأبو الآلهة)، ومعه إنانا (عشتار) (سيدة السماء)، ومعابدهم في مدينة الوركاء، وانليل (إله الجو والمسؤول عن تعيين الملوك أو خلعهم (في نفر، وأوتو (شمش) (وهو إله العدالة والحق) في مدينة سبار ولارسا (Larsa) ايضا، ونينكرسو (إله الحرب) في مدينة جرسو و ننورتا في مدينة نيبور، ونابو (إله الحكمة) في مدينة بورسبا، ومردوخ في بابل، وأشور في مدينة آشور. وهناك من المدن ما ضمت أكثر من عشرين معبدا لعشرين إلها الى جانب إله المدينة الرئيسي. وصوروهم على هيئة بشر وميزوها احيانا في المنحوتات بقرنين على طرفي الرأس، وكان لسكان بلاد الرافدين اعياد كثيرة تقام فيها الولائم مرتبطة كلها بالآلهة فلكل شهر عيد خاص يسمى باسم ذلك الشهر إلى جانب عيد رأس السنة، وهذا يدل على العمق الديني لدى الانسان في بلاد الرافدين، فأقام احتفالات محددة لكل إله حيث يتوجه الناس سيرا أو بالعربات أو على ظهور الحمير إلى تلك المدن المقدسة، والتمتع بمشاهدة الالهة في معابدها التي تتسم بالرهبة، وتسمع فيها صوت المرتلين وهمهمات المتعبدين، ودعاء الرجال، وتذبح القرابين للآلهة وتقام الولائم على موائد الالهة(٢٣) .

فكانت الموائد تقدم إلى الآلهة مرتين في اليوم وبالعصور المتأخرة أربع مرات(٢٤)، إذ يُشير أحد النصوص المسمارية إلى عدد الوجبات، فجاء فيه الاتي:

"هذا هو المجموع الذي سوف تقدمه المطاحن يومياً الى طهاة المعبد،

في المطبخ،

لوجبات الآلهة الاربعة"(٢٥) .

فكانت هناك وجبة عند فتح المعبد، وثانية ليلاً قبل غلق أبوابه، وهناك إشارة إلى وجبة غداء وتتألف كل وجبة من الأكل الرئيس والمأكل الثانوية تختلف بالكمية المعروضة والأنواع المقدمة فيها، والتي تتضمن غالبا العسل والدبس والسمن والحليب والتمر والتين والخضروات مع اللحوم والحلوى والخمر مصحوبة بحرق البخور وشعل المشاعل، وكان تناول الطعام من مائدة الإله مفتوح للكل ويرسل منه إلى الملك أيضا(٢٦) .

اذ كانت وجبة الالهة في المعبد وليمة بكل معنى الكلمة يدعى لها الآلهة الأخرون ويمكن ان يحضرها المتعبدون من البشر، فمن الواجبات المهمة التي تطلبها الالهة من عبادهم تزويدهم بالغذاء والشراب والزيت الخاص بالمسح، فشمل طعامهم

كميات كبيرة من الخبز ولحم الغنم والبقر والبيرة، وكان هناك العسل والدهن والزيت الفاخر والحليب والتمر والتين والملح والمعجنات والطيور والسمك والخضروات . وكان الارباب يحصلون على الاجزاء المفضلة من الحيوانات ويعطى الباقي الى الملك والكهنة وموظفي المعبد(٢٧) .

فأصناف الطعام التي تقدم في الوجبة الصباحية الرئيسة كالاتي: سيذبحون لكل وجبة واحد وعشرون خروفا من النوع الجيد مسمنة وخالصة وعمرها سنتان وقد علقت بالشعير وخمسة للتقدمة الاعتيادية تربت على الحليب وخمسة وعشرون خروفا يسميها النص من النوعية الثانية تعلف بالشعير، فضلا عن ذلك ثورين قويين مع عجل رضيع وتحوي هذه الوجبة على اصناف اخرى من الطعام مثل الخبز والحلويات المصنوعة من التمر المخصص لسفر الالهة وخبز مدمس بالزيت، وزيت نقي وطحين بكميات مختلفة، وخبز يضاف الى ذلك كميات من الفواكه وبخاصة التين والعنب، أما الوجبة المسائية فلا تختلف تنوعا عن الوجبة الصباحية الرئيسة اذ تحتوي ما لذ وطاب من انواع اللحوم المختلفة كالأغنام التي تشتمل على الخراف الصغيرة التي لا يتجاوز عمرها سنتين كما تكون للحوم الجاموس والعجول ولحوم الخنزير حصة في هذه المائدة يضاف اليها لحوم الطيور من البط والعصافير والبيض(٢٨) .

وتُشير النصوص المسمارية الى ان اللحم المشوي كان من اكثر الاطباق المفضلة التي تُقدم للآلهة في الولائم، إذ يُشير أحد النصوص الى ذلك، فنقرأ: " **دع الآلهة تأكل اللحم المشوي، اللحم المشوي، اللحم المشوي!** "، وغالباً ما يتكرر ذكر اللحم المشوي المُقدم الى الآلهة فنقرأ في نص اخر الاتي: " **بعد تحضير طبق تقديم مصنوع من الذهب لتقديمه الى الآلهة، ضعي عليه قطعاً من اللحم المشوي** "(٢٩) .

ويتخلل تلك الوجبات في المعبد أحيانا إقامة أمسيات دينية تحضرها العوائل الرافدينية القديمة بأبهى حلة نستدل على ذلك مما جاء في يوميات لاحد الصاغة الموسورين في بلاد الرافدين يدعى بيل –ابني والتي سردت أحداث يومه مع عائلته بشكل مفصل وصولا لتناول وجبة العشاء ثم مغادرة العائلة للمنزل مساءا لحضور احتفال صغير في احد المعابد أقيم في ذلك المساء، فارتدى افراد العائلة ملابسهم النظيفة والجميلة وصفف كل واحد منهم شعره وذهبوا للتمتع بالاحتفال، ، حيث كانت المشاعل المعمولة من حزم القصب المطلي بالقار متوهجة . وكان العديد من معارف العائلة متواجدين يرقصون ويغنون . وعند المدخل الكبير المعبد شاهدوا احد الكهنة يشرف على تضحية ثور كبير ولما قارب الاحتفال على الانتهاء تهيأ بيل – ابني وافراد العائلة للعودة الى البيت(٣٠) .

ودأب المجتمع في بلاد الرافدين ايضا منذ القدم على إقامة مراسيم العزاء لأمواتهم بعد الوفاة مباشرة و في أوقات أخرى محددة تستمر على الأغلب لفترات طويلة، وفق طقوس وسنن معينة كانت الغاية منها إرضاء آلهة السماء والهة العالم الأسفل معا لكي تعتني بالميت ويتجنب غضبها، وتقسم هذه الشعائر إلى ثلاثة أقسام، القسم الأول إقامة وليمة تقدم فيها مختلف الأطعمة إلى أرواح الموتى، فتذبح فيه الخراف، ويقدم الزيت والعطور والبخور والنبيذ الأبيض والفاكهة، وكانت التقاليد تقضي بفرش مائدة الأطعمة والأشربة هذه وتوضع عليها المأكولات وترتب المقاعد حولها، ويترك مقعد واحد لروح الميت الذي أقيمت الوليمة من أجله، ويعرف هذا الطقس ب(الكسبا)(٣١) .

ويبدو للباحثة بأن اقامة هذه الولائم التي لازالت مستمرة إلى يومنا هذا كانت على الأغلب عاملا مساعدا في تخفيف احساسهم بالحزن على موتاهم، وعدم انقطاع ذكراهم بين الاحياء.

والسبب الاخر ايضا لإقامة الولائم الجنائزية هو الخوف الذي كان يختلج نفوس العراقيين القدماء من ارواح الموتى بعد انفصالها عن الجسد وربما خروجها من العالم السفلي وهيامها وما يمكن ان تسببه للإحياء من إذى، فانقطاع الطعام والشراب يؤدي الى ضجر تلك الارواح ثم اثارة غضبها وخروجها من العالم السفلي الى عالم الاحياء لتأكل مما يلقيه الناس من بقايا الطعام في الشوارع وتتربص للإحياء لتشعرهم بوجوب ذكرها والايفاء بحقها والا فإنها ستلحق الأذى بهم لتسببهم في

حرمانها من الطعام والراحة في العالم السفلي وهذا ما هو واضح من احدى التعاويذ التي ذكر فيها :**"لقد خرجت الآلهة القابضة على البشر من القبور وهبت رياح الشر العاصفة هي الأخرى من القبور تطلب اداء الفرائض وتقديم قرابين الخمور لقد خرجت من القبور"**[٣٢] .

الاستنتاجات

١- برزت الولائم الدنيوية اهتمام الإنسان في العراق القديم بتعزيز علاقاته الإجتماعية عن طريق المشاركة الجماعية للطعام، اذ اوضحت حرصه على تعميق الروابط الأسرية الخاصة فأقام الولائم محتفلا بمناسباته كالخطبة والزواج.

٢- سجية الكرم في تقديم الطعام والشراب والهدايا للضيوف اكراما لهم صفة متأصلة لدى الانسان العراقي القديم، اذ تعكس الوليمة حفاوة الاستقبال والتقدير والاحترام للحضور.

٣- اقامة الولائم الدينية جاء بناءا على فكر ديني لدى الانسان في العراق القديم قائم على نيل رضا الالهة، لكسب تأثيرها الايجابي على حياته ومنحه الخير والوفرة فيها، فضلا عن حرصه على إقامة المراسيم الجنائزية وتقديم الطعام والشراب لراحة امواتهم .

هوامش البحث:

---

(1)Black and others A concise Dictionary of Akkadian Wiesbaden, 2000,p,p: 288.240 33- Ikram, S., 'Banquets", in: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, vol. I, ed. by Redford, D.B., Cairo, 2001. P. 162.

(٢)قلعة جي محمد رواس معجم لغة الفقهاء ، ط ٢ ،دار النفائس للطباعة والنشر، ١٩٨٨ء ص ٣٨٦ .

(٣)مجمع اللغة العربية المعجم الوسيط قطع مكتبة الشروق الدولية، مصر، ص ١٠٥٧ .

(٤)عمر أحمد مختار، معجم اللغة العربية المعاصرة ،عالم الكتب (القاهرة - ٢٠٠٨) ، ص ٢٤٩٤ .

(٥) الاسود، حكمت بشير، القوى الروحية الكامنة في الماء والخبز والخمر، دار الزمان للطباعة والنشر والتوزيع، العراق، ٢٠١٧، ص١٤٤ .

(6) Bottero, Jean, the oldest cuisine in the world, University of Chicago Press, 2004, p: 37 .

(٧) الاحمد، سامي سعيد، ملحمة كلكامش، دار اشور بانيبال، بغداد – ٢٠٢١، ط٣، ص ١٢٨ .

(8) ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 37 .

(9)ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 106 .

(١٠) سليم، احمد امين، دراسات في تاريخ العراق القديم، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية، ٢٠١١، ص ٦٢-٦٣ .

(١١) كونتينو، جورج، الحياة اليومية في بلاد بابل واشور، ترجمة سليم طه التكريتي، دار الشؤون الثقافية، ترجمة: سليم طه التكريتي، دار الشؤون الثقافية العامة، العراق، ط٢، ١٩٨٦، ص ٣٣ .

(١٢) سليم، احمد امين، حضارة العراق القديم، ص ٦٤ .

(١٣) علي، ايمان هاني سالم، الحياة الاجتماعية في بلاد اشور في ضوء النصوص المسمارية، أطروحة دكتوراه غير منشورة، كلية الاداب، جامعة الموصل، ٢٠٠٦م، ص ٢٢ .

(١٤) الأنصاري، داليا فوزي، الأسرة العراقية القديمة في ضوء النصوص المسمارية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الاداب، جامعة بغداد، ٢٠٠٣، ص ٦٥-٦٦ .

(١٥) رشيد، فوزي، الشرائع العراقية القديمة، دار الحرية للطباعة، بغداد، ٢٠٠٨، ص ٦٦ .

(١٦) الاسود حكمت، بشير ادب الغزل ومشاهد الاثارة في الحضارة العراقية القديمة، دار المدى للثقافة والنشر، دمشق، ٢٠٠٨، ص ١٩ .

(١٧) كريمر، صموئيل، من الواح سومر، ترجمة: طه باقر، تقديم ومرجعة: أحمد فخري، مؤسسة فرانكلين للطباعة والنشر، (د.م)، (د.ت)، ص ٥٥-٥٧ .

(18) Ermidoro, Stefania, commensality and ceremonial meals, Venezia Edizioni Ca' Foscari - Digital Publishing, 2015, p: 58

(19)BÖCK, Barbara, The Healing Goddess Gula, Koninklijke Brill NV, Leiden, (The Netherlands – 2014), p: 40.

(٢٠) النداوي، نسرين جبر عبيد، الكلب في حضارة وادي الرافدين، رسالة ماجستير غير منشورة قدمت إلى كلية الآداب، جامعة بغداد، ٢٠٢١، ص٦٤.

(21)S. Cooper, Jerrold & M. Schwartz, Glenn, The Study of the Ancient Near East in the Twenty-First Century, Library of Congress, (New York – 1996), p: 187.

(٢٢) حسين، ليث مجيد، الكاهن في العصر البابلي القديم، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الاداب، دامعة بغداد، ١٩٩١، ص١٤٧-١٤٨ .

(٢٣) الصالحي، صلاح رشيد، الاحتفالات الدينية والدنيوية في بلاد الرافدين، ٢٠٢١، ص ٢٢-٢٣ .

(٢٤) الاحمد، سامي سعيد، المعتقدات الدينية في العراق القديم، المركز الاكاديمي للابحاث، بيروت، ٢٠١٣، ص ٦٣-٦٤ .

(25) Bottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 172 .

(٢٦) الاحمد، سامي سعيد، المعتقدات الدينية.....، ص ٦٣-٦٤ .

(٢٧) لويد، سيتون، آثار بلاد الرافدين من العصر الحجري القديم حتى الغزو الفارسي، ترجمة: محمد طلب، دار دمشق، دمشق، ١٩٩٣، ص ٦٠ .

(٢٨) الأسود، ماجد بشير؛ واخرون، الغذاء في حضارة وادي الرافدين، ص ٢٧١ .

(29) ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 48 .

(٣٠) الراوي، فاروق ناصر، حضارة العراق، جوانب من الحياة اليومية، ج ٢، ص ٣٧٩-٣٨٠ .

(٣١) الماجدي خزعل: متون سومر، الكتاب الأول، الاهلية للنشر والتوزيع، لبنان، ١٩٩٨، ص٣٣٠ .

(٣٢) الوردي محمود، فارس المدافن في العراق القديم، سالة ماجستير غير منشورة، الموصل، ٢٠٠٦، ص ١٣ .

المصادر

١. الاحمد، سامي سعيد، المعتقدات الدينية في العراق القديم، المركز الاكاديمي للابحاث، بيروت، ٢٠١٣.

٢. الاحمد، سامي سعيد، ملحمة كلكامش، دار اشور بانيبال، بغداد – ٢٠٢١، ط٣.

٣. الاسود حكمت، بشير ادب الغزل ومشاهد الاثارة في الحضارة العراقية القديمة، دار المدى للثقافة والنشر، دمشق، ٢٠٠٨.

٤. الاسود، حكمت بشير، القوى الروحية الكامنة في الماء والخبز والخمر، دار الزمان للطباعة والنشر والتوزيع، العراق، ٢٠١٧.

٥. الأسود، ماجد بشير؛ واخرون، الغذاء في حضارة وادي الرافدين.

٦. الأنصاري، داليا فوزي، الأسرة العراقية القديمة في ضوء النصوص المسمارية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الاداب، جامعة بغداد، ٢٠٠٣.

٧. حسين، ليث مجيد، الكاهن في العصر البابلي القديم، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الاداب، دامعة بغداد، ١٩٩١.

٨. الراوي، فاروق ناصر، حضارة العراق، جوانب من الحياة اليومية، ج ٢.

٩. رشيد، فوزي، الشرائع العراقية القديمة، دار الحرية للطباعة، بغداد، ٢٠٠٨.

١٠. سليم، احمد امين، دراسات في تاريخ العراق القديم، دار المعرفة الجامعية، الاسكندرية، ٢٠١١.

١١. الصالحي، صلاح رشيد، الاحتفالات الدينية والدنيوية في بلاد الرافدين، ٢٠٢١.

١٢. علي، ايمان هاني سالم، الحياة الاجتماعية في بلاد اشور في ضوء النصوص المسمارية، أطروحة دكتوراه غير منشورة، كلية الاداب، جامعة الموصل، ٢٠٠٦م.
١٣. عمر أحمد مختار، معجم اللغة العربية المعاصرة، عالم الكتب، القاهرة ، ٢٠٠٨.
١٤. قلعة جي محمد رواس، معجم لغة الفقهاء ، ط ٢، دار النفائس للطباعة والنشر، ١٩٨٨.
١٥. كريمر، صموئيل، من الواح سومر، ترجمة: طه باقر، تقديم ومرجعة: أحمد فخري، مؤسسة فرانكلين للطباعة والنشر، (د.م)، (د.ت).
١٦. كونتينو، جورج، الحياة اليومية في بلاد بابل واشور، ترجمة سليم طه التكريتي، دار الشؤون الثقافية، ترجمة: سليم طه التكريتي، دار الشؤون الثقافية العامة، العراق، ط٢، ١٩٨٦.
١٧. لويد، سيتون، آثار بلاد الرافدين من العصر الحجري القديم حتى الغزو الفارسي، ترجمة: محمد طلب، دار دمشق، دمشق، ١٩٩٣.
١٨. الماجدي خزعل: متون سومر، الكتاب الأول، الاهلية للنشر والتوزيع، لبنان، ١٩٩٨.
١٩. مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، قطع مكتبة الشروق الدولية، مصر.
٢٠. النداوي، نسرين جبر عبيد، الكلب في حضارة وادي الرافدين، رسالة ماجستير غير منشورة قدمت إلى كلية الآداب، جامعة بغداد، ٢٠٢١.
٢١. الوردي محمود، فارس المدافن في العراق القديم، سالة ماجستير غير منشورة، الموصل، ٢٠٠٦.

22. Black and others A concise Dictionary of Akkadian Wiesbaden, 2000,p,p: 288.240 33- Ikram, S., 'Banquets", in: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, vol. I, ed. by Redford, D.B., Cairo, 2001. P. 162.
23. BÖCK, Barbara, The Healing Goddess Gula, Koninklijke Brill NV, Leiden, (The Netherlands – 2014), p: 40.
24. Bottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 172 .
25. Bottero, Jean, the oldest cuisine in the world, University of Chicago Press, 2004, p: 37 .
26. Ermidoro, Stefania, commensality and ceremonial meals, Venezia Edizioni Ca' Foscari - Digital Publishing, 2015, p: 58
27. ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 106 .
28. ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 37 .
29. ottero, Jean, the oldest cuisine in the world, p: 48 .
30. S. Cooper, Jerrold & M. Schwartz, Glenn, The Study of the Ancient Near East in the Twenty-First Century, Library of Congress, (New York – 1996), p: 187.