

الملح واستعمالاته في بلاد الرافدين

أ.م.د. سهيلة مجيد احمد*

تأريخ القبول: ٢٠١٤/٥/٧

تأريخ التقديم: ٢٠١٤/٣/٢

المقدمة

عرف الملح منذ القدم بخصائصه العامة تمتع بها ، اذا استعمل في الطبخ ، وكحافظ للأطعمة ، يتركب الملح من عنصري الصوديوم والكلور واسمه الكيميائي كلوريد الصوديوم ، اما اسمه المعدني فهو الهاليت ، ويكون الملح عادة بشكل بلورات صافية في شكل مكعبات كاملة التكوين تقريبا ، اما الشوائب الموجودة في الملح فأنها تعطيه ألوان مختلفة منها الابيض او الرمادي او الاصفر او الاحمر .

استخدم الملح منذ اقدم العصور لإعطاء الطعام مذاقا طيبا وهو في ذات الوقت يستخدم لحفظ الاغذية ومنها اللحوم بأنواعها (الحمراء والبيضاء) من التعفن والفساد ، كما دخل الملح في استعمالات وقائية كمادة مطهرة ومعقمة ومنظمة في كثير من المجالات ^(١) .

الملح في المصادر المسمارية

تشير الكلمة الاكادية طبن tabtū ^(٢) الى الملح الذي يعد اقدم المطيبات المستخدمة في العصور القديمة والى وقتنا الحاضر ، فالملح ضروري للصحة العامة ويحتوي دم الانسان على الملح ، كما يجب ان يكون في خلايا الجسم ملح حتى يمكنها ان تؤدي وظائفها بطريقة صحية ، لذا لا يستطيع الانسان الاستغناء عنه في حياته اليومية .

لقد ورد ذكر الملح في الكتابات المسمارية ومنها قصة الطوفان البابلية (اتراخاسيس) في اشارة الى الملح الذي كان منتشرا ومعروفا لدى السكان على سطح تربة بلاد الرافدين :

* قسم التاريخ / كلية الآداب / جامعة الموصل .

(١) ملح الطعام ، على الموقع

www.marefa.org/index.php

(2) Soden, W . Von , Akkadisches Handwörterbuch (AHW), WWisbaden , (1965), Band.3, p. 1377.; Oppenheim, A. I, And Other , Chicago Assyrian Dictionary (CAD), Chicago,1965, vol. 19 , p. 10

"في العلى جعل الاله ادد مطره نزرا وفي الاسفل سدت الانهار ووقف تدفق الفيضان في العمق وانقضت الحقول غلالها اصبحت الحقول سوداء بيضاء وانتجت الحقول الواسعة ملحا " (١)

يدل النص على وجود الملح وتوفره في الحقول وهو في ذات الوقت سهل الحصول عليه . ومن الجدير بالذكر ان قانون اشنونا (٢٠٥٠-١٧٦١ ق.م) اصدر قائمة بأسعار المواد الغذائية والسلع الرئيسية ومن بينها الملح اذ حدد سعره ومع اسعار الزيت والصوف والحبوب اذ جاء في النص :

" ٢٠ كور (٢) من الملح شيقل واحد من الفضة " (٣)

اما في العصر البابلي الحديث (٧٢٦-٥٣٩ ق.م) وفي عصر بنبوخذ نصر الثاني (٦٠٥-٥٦٢ ق.م) فقد كان الملح رخيصا جدا اذ كان يباع بالطالنت الواحد (يساوي باوزاننا الحالية ٣،٣٠ كغم) بما يعادل شيقلا واحدا من الفضة وكان هناك بائع خاص للملح (٤)

مصادر الملح

يتركب الملح من عنصري الصوديوم والكلور واسمه الكيميائي كلوريد الصوديوم وصيغته الجزيئية NaCl واسمه المعدني الهاليت (٥) ، وجد الملح في الطبيعة بأشكال متعددة ومختلفة ، منها بشكل ملح صخري اطلق عليه بالاكديّة (Kirban-tabti) او بشكل بلورات مكعبة قد

(١) علي ، فاضل عبد الواحد ، الطوفان ، جامعة بغداد ، ١٩٧٥ ، ص ٦١-٦٢

(٢) الكور : هو مقياس للوزن استخدم في العراق القديم وقد خضع لتغييرات عديدة ، فقد ساوى في العصر السومري القديم ٣٦ لتر اما في عصر اور الثالثة فقد نظم الملك اورنمو المقياس والمكايل ومن بينها الكور اذ اصبح يعادل ٣٠٠ لتر وهو يساوي في وقتنا الحالي ٦ ، ٢٥٢ لترا ، ينظر : رشيد ، فوزي ، الشرائع العراقية القديمة ، بغداد ، ١٩٧٩ ، ص ٣٨ .

(٣) المصدر نفسه ، ص ٨٥؛ الطائي ، منذر علي قاسم محمد ، الاسعار والاجور في العصر البابلي القديم ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤ ، ص ٣٦

(٤) ليفي ، مارتن ، الكيمياء والتكنولوجيا الكيميائية في وادي الرافدين ، ترجمة وتعليق : محمود فياض المياحي وآخرون ، بغداد ، ١٩٨٠ ، ص ٢٣١

(٥) ملح الطعام ، على الموقع

www.marefa.org/index.php

تكون بلا لون او ذات اللون مختلفة منها الاصفر او البني او الازرق وذلك تبعا لاحتوائه على كمية الشوائب واطلق عليه بالاكديّة (Idri-tabti) اما الماء الشديد الملوحة فيطلق عليه (me-tābti) ^(١) وعموما فمصدر جميع الملح بما في ذلك الترسبات الموجودة في باطن الارض - هو الاجاج اي المياه المالحة من البحار والبرك والاجسام المائية الاخرى ومن المعروف ان ترسبات الملح الموجودة في باطن الارض قد تكونت بتبخر مياه البحر منذ ملايين السنين ^(٢) .

واذا كان الملح النقي صعب الحصول عليه فان الملح ذي الشوائب يتم الحصول عليه بسهولة سواء من الابار (المياه الجوفية) او من النهر وقد جاء في النص المسماري لرتاء مدينة اكد مايشير الى مياه النهر المالحة :

" يا اكد نهرك ، الذي يجلب الماء العذب فليعط المالح فقط " ^(٣)

وكان لبيئة بلاد الرافدين اثرها على وفرة الملح بشكل كبير ، اذ واجه سكان السهل الرسوبي مشكلة الملوحة التي تغطي الاراضي الزراعية التي لا بد ان دفعها النهر ومياه الري الى هذه السهول من الصخور الرسوبية في المنطقة الجبلية بشمال العراق ^(٤)

اما ماء الري فهو يحتوي على بعض الصوديوم وبعد ان يتبخر ويرشح بترسب الكالسيوم والمغنسيوم ويتحولان الى كاربونات ويصبح وجود ايونات الصوديوم ظاهرا في التربة ومن ثم ذرات الطين تمتص الايونات وتصبح التربة غير نافذة للماء ، ومن ثم يؤدي الى تجمع الملوحة على سطح التربة ^(٥)

(١) المتولي ، نواله احمد محمود ، مدخل إلى دراسة الحياة الاقتصادية لدولة اور الثالثة في ضوء الوثائق

المنشورة وغير المنشورة، بغداد، ٢٠٠٧، ص ١٧٦-١٧٧.

(٢) ملح الطعام ، على الموقع

www.marefa.org/index.php

(٣) احمد ، عصام عبداللطيف ، الاساطير في حضارة وادي الرافدين ، بغداد ، ٢٠٠٦ ، ص ٤٥-

٤٦٦.

(٤) جاكوبسون ، ثوركليد وادامس ، روبرت ، الملح والطمى في زراعة بلاد ما بين النهرين القديمة ، مجلة

النفط والتنمية ، مجلد ٦ ، العدد ٨٧ ، لسنة ١٩٨١ ، ص ١٤٤

(٥) المصدر نفسه ، ص ١١٥

استعمالات الملح

يعد الملح مادة مهمة اختلفت استخداماته في الحياة اليومية ومنها :

١-الطعام

استخدم الملح في اعداد وجبات الاطعمة والاكل من اجل اعطاءها طعما مستساغا وجعلها اكثر قبولا ، ففي مجال اعداد الخبز عرف سكان بلاد الرافدين كيفية اضافة الملح الى الطحين اثناء عجنه تمهيدا لاعداد الخبز والذي عرف بالخبز المملح وورد ذلك بالمصطلح الاكدي akal-tābtī^(١) لذا حرص العراقيون على ضرورة توفره في المنزل اذ قرن وجوده مع وجود الخبز كما جاء ذلك في النص التالي :

" خير للفقير ان يموت من ان يعيش فاذا حصل على الخبز عدم الملح واذا كان لديه الملح عدم الخبز " (٢)

يمكن ان يستنتج من النص ان حاجة الانسان الى الملح كحاجته الى الخبز بمعنى ان توفرها في البيت شيئين متلازمين .

وقد جاءنا نص من العصر البابلي القديم (٢٠٠٤-١٥٩٥ ق.م) يذكر فيه رجلا القي في السجن ومضى على حبسه خمسة شهور وهو يشكو تعاسته ويلتمس من مولاه بان يبسر له سبل العيش ويرسل له الملح والزيت الضروريان كما في النص الاتي :

" ارسل لي شيئا حتى لا اموت في بيت لبؤس ارسل لي (قا^(٣) من الزيت و (٥) قا من الملح " (١)

(1) CAD, A , p . 238.

(٢) كريم ، صموئيل نوح ، من الواح سومر ، شيكاغو ، ١٩٥٦ ، ترجمة : طه باقر ، ص٢١٧؛

Potts, D, On Salt and Salt Gathering in Ancient Mesopotamia , Journal of Economic and Social History of The Orient (JESHO) Leiden , Vol . 2/7, 1984, p. 223;

الدوسكي ، هيفاء سعيد ، الازمات الاقتصادية في العراق القديم (٢٨٠٠-٥٣٩ ق . م) ، دراسة تاريخية ،

رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة دهوك ، ٢٠٠٨ ، ص٤٧

(٣) القا : بالسومرية سيل Sila وبالاكديّة (قا) وهي اللتر ويعادل باوزاننا الحالية ٠,١٤ ٪ لتر ، ينظر

: رشيد ، الشرائع العراقية ، ص٣٨

هذا وقد اضيف الملح الى الطعام من اجل اعداد الوجبات لاسيما في اعداد اللحوم عن طريق سلقها وازافة الملح اليها لإعطائها النكهة الخاصة والطعم المستساغ ، كما ان الملح في ذات الوقت يساعد على نضجها ^(٢).

وقد ذكر الملح مع الاطعمة التي تقدم في الاحتفالات والاعياد ببلاد الرافدين ومنها احتفالات اكيثو التي تقام في بداية نيسان (الشهر الاول من السنة) اذ يشير نص خاص بالإله مردوك عن كيفية تقديم الطعام مع الملح :

" اليوم ، سيدخل كاهن ال اوري كلو الى حضرة الاله مردوك وسوف يجهز طبق ذهبي عليه لحم مشوي واثنا عشر رغيفا من الخبزذهبي مليء بالملح و ... ذهبي مليء بالعسل واربعة صحون ذهبية " ^(٣)

٢- في حفظ الاغذية

استعمل الملح كعامل من عوامل الحفظ من التلف والتعفن لاسيما في بيئة مثل بلاد الرافدين التي تمتاز بارتفاع درجات الحرارة والرطوبة التي تساعد على تحلل المواد العضوية وتفسخها لذا كان لابد من استخدام الملح لحفظ اللحوم على وجه الخصوص .

ان ذبح حيوان من (الابقار او الماشية) او اي حيوان اخر مشابه او مقارب له بالحجم يحتاج الى اعداد كبيرة من العائلة ليتم تناول لحمه اذ لايمكن اكل اكثر من كمية قليلة منه خلال يوم او يومين على اقل تقدير ، اما اللحم المتبقي فيمكن ان يتفسخ او يتعفن لذا كان لابد من ايجاد وسيلة من اجل المحافظة عليه والاستفادة منه فيما بعد .

وقد اشير في نص الى وليمة اشور ناصر بال الثاني (٨٨٣-٨٥٩ ق. م) التي اقامها بمناسبة تدشين عاصمته كلخو عن اعداد الحيوانات التي قدمت خلال هذه الولىمة ولابد من

(١) ديلاپورت ، ليو ، بلاد ما بين النهرين (الحضارتان البابلية والاشورية) ، ترجمة : محرم كمال ، (مصر ، د. ت) ، ص٢٦٧-٢٦٨.

(٢) للمزيد من المعلومات ينظر :

Bottero , J , The Culinary Tablets at Yale , Journal of the American Oriental Society (JAOS) , New Haven, 1987, p. 15

(٣) النعيمي، راجحة خضر عباس ، الاعياد في حضارة بلاد وادي الرافدين ، رسالة ماجستير غير منشورة ، جامعة بغداد ، ١٩٧٦، ص١٠٩.

احتياجهم الى كميات كبيرة من الملح سواء لحفظ اللحوم او اضافتها الى الطعام المعد ومما جاء في النص مايلي:

" اعد ١٠٠٠ ثور مسمن على الشعير و ١٠٠٠ عجل و ١٤,٠٠٠ خروف و ١٠٠٠ خروف مسمن و ١٠٠٠ حمل و ٥٠٠ ايل و ٥٠٠ غزال و ١٠٠٠ طير كبير و ٥٠٠ وزه و ٥٠٠ طير و ١٠٠٠ طير (suki) و ١٠,٠٠٠ طير صغير و ١٠,٠٠٠ سمكة و ٠,٠٠٠,٠٠٠ ١٠ ملح قلوي و (١٠٠) ملح " (١)

لم يشر النص الى اوزان الملح وانواعها وهل كانت موضوعة في اواني ام جرار لكنه من الكميات الكبيرة المستخدمة في الوليمة لابد ان احتياجهم للملح كان كبيرا وسواء لحفظ الطعام (اللحوم) او من اجل اضافته الى وجبات الاطعمة لاعطائها مذاقا مستساغا .

ومن رسالة تعود الى الالف الاول ق ، م وردت اشارة الى عملية حفظ اللحم في الملح كما في النص التالي :

" اللحم المرسل اليك ضعه في الملح " (٢)

اما الاسماك فكانت كثيرة الاستعمال سواء مايقدم للمعابد كقربان او كغذاء اساسي لعامة الناس ، لذا كان لابد من طريقة لحفظها وابقائها لاطول فترة ممكنة فكانت الاسماك تملح وتترك لتجف تمهيدا لحفظها ، وقد عثر المنقبون في الوركاء في معبد (اينانا) عشتار على مساحة غطيت ارضيتها بطبقة سميكة من بقايا السمك بحيث تركت البقايا العظمية لونا ذهبيا غامقا في موضع الكشف ، وربما كان هذا الموضع معدا لحفظ الاسماك عن طريق وضعها في طبقات واحدة فوق الاخرى تمهيدا لتجفيفها ومن ثم حفظها (٣)

وجدير بالذكر ان هذه الطريقة في الحفظ مستخدمة في القرى والارياف الى الوقت الحاضر اذ يعتمد السكان الى تمليح الاسماك وتجفيفها بتعريضها الى الهواء الطلق .

(١) النعيمي ، المصدر السابق ، ص ١٠٩؛

Wiseman D, A New Stela of Assur Nasir Pal II , Iraq , vol . XIV, 1952. p. 31-32

(٢) ليفي ، الكيمياء ، ص ٢٣٢

(3)Buren, Van , D. , Fish Offerings in Ancient Mesopotamia , Iraq , 1948 , Vol . X, p. 148

وفي بلاد النيل برع المصريون في حفظ الاسماك وتجفيفها اذ يشير هيرودوت الى كيفية حفظ الاسماك بان المصريون كانوا يشقون السمكة من منتصفها ويملحونها ويعلقونها على حبال في الشمس او يتركونها في تيار الهواء الجاف ليجف تماما ^(١) .
واخيرا لابد من الاشارة الى ان الجثث البشرية كانت تحفظ بالملح اثناء نقلها من مكان الى اخر ولاسيما اذ كانت المسافة بعيدة فقد كتب اشور بانيبال (٦٦٨-٦٢٦ ق.م) عن نقله جثة مالك اشير بالنص التالي :

" ضع جسم نابو - بيل - شوميت ، هذا في الملح ، مع راس حامل ترسه " ^(٢)
٣- في دباغة الجلود

لقد اهتمت الحضارة القديمة بالجلود الحيوانية لحماية جسد من البرد القارس الذي يعانيه في بيئته القاسية ، فعمد الى دبغ الجلود لتخليصها من الرائحة الكريهة التي كانت تنبعث منها وكذلك لأكسابها المرونة والقدرة على مقاومة الماء .
وقاد كان لاستخدام الملح في دباغة الجلود العامل المهم والاساس وتشير الكلمة الاكدية (rasinu) الى دباغة الجلود ^(٣) ولغرض تهيئة الجلود كانوا يعمدون الى العمليات الكيميائية فبعد سلخ الجلد ^(٤) تملح الجلود المسلوخة ، وتنشر تحت اشعة الشمس بحيث تتفكك وتتأكسد المواد البروتينية ^(٥) ، ثم بعد ذلك يتم وضع الجلود في احواض التغطيس التي تحتوي على مياه مشبعة بالاملاح لفترة من الزمن ثم تخرج من الاحواض وتنظف وتجفف ليتم حفظها بعد ذلك ^(٦)

(١) وليم نظير ، الثروة الحيوانية عند قدماء المصريين ، (القاهرة ، د. ت) ، ص ١٣٥

(٢) ليفي ، الكيمياء ، ص ٢٣٢

(3) CAD, 9, p. 299

(٤) الجبوري ، سالم يحيى خلف ، المضامين السياسية والاقتصادية في رسائل منشورة من العصر البابلي

القديم (١٨١٣-١٧٥٠ ق . م) اطروحة دكتوراه ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٦ ، ص ١٧٧

(٥) الصوفي ، شذى بشار حسين محمد ، دباغة الجلود وصناعتها في بلاد الرافدين ، رسالة ماجستير

غير منشورة ، جامعة الموصل ، ٢٠٠٤ ، ص ٣٦ ؛ المتولي ، المصدر السابق ، ص ٤٦٢

(٦) حبة ، فرج ، الكيمياء وتكنولوجياها في العراق القديم ، سومر ٢٥ ، ١٩٦٩ ، ص ٩٨

ونقرا في نص يعود لسلالة اور الثالثة (٢١١٣-٢٠٠٦ ق، م) اعدادا لجلود مسلوخة تمهيدا لعملية نقعها كما في النص الاتي :

" ٢٤ جلدا من جلود الغنم ١٤ جلدا من جلود الحمل مع الصوف و ٣٣٩ جلدا من الغنم (وضعت في حوض التغطيس و ٣١٨ جلدا من جلود الغنم و ١٣ جلدا من جلود الحمل لم توضع في حوض التغطيس " (١)

ويبدو ان نقع الجلود بالملح يعمل على تجميع جزيئات الماء الموجودة في الجلود وامتصاصها لتعد للتبخير ، والملح يعمل في ذات الوقت كمادة معقمة تنتسرب خلال سطوح الجلد الى اليافها لتوقف نشاط البكتيريا وتمنع تكاثرها (٢).

٤ - في الصباغة

استعمل الملح في الصباغة من اجل تعميق درجة اللون في الاصباغ اذ يحدد ذلك استنادا الى كمية الملح الموجود فيه وقد وردنا نص حول تحضير طلاء ازرق كما يلي :

" الرمل ، العشب البياض ، اسحنها جميعا ضعها في تنور بارد ، ذي اربعة تجاويف للتيار الهوائي ، ثم ادفعها بين تجاويف التيار ، اشعل نارا خفيفة بلا دخان اظهر المواد دعها تبرد اسحنها ثانية واضف اليها ملحاً نقيا ... في تنور ... دعها تجري على الاجر " (٣)

يدعى هذا الطلاء (الطلاء الملحي) الذي يتشكل فيه طلاء في السليكات المنصهرة وذلك لان سليكات الصوديوم تتكون بتفاعل الملح مع سليكا الطين وبخار الماء فيشكل هذا الطلاء (٤)

٥ - في العقاقير الطبية

استخدم الملح بخلطة مع مواد نباتية اخرى من اجل ايجاد العلاجات لبعض الامراض ، فالملاح مادة مضادة للتفسخ والتعفن كما هو معروف لذا استعملت كثيرا ضمن الادوية كمادة

(١) المتولي ، المصدر السابق ، ص ٣٦٩

(٢) الراوي ، عادل سعيد ، صناعة الجلود في العراق ، دراسة في جغرافية الصناعة ، رسالة ماجستير

غير منشورة ، جامعة بغداد ، ١٩٧٥ ، ص ٤٦

(٣) ليفي ، الكيمياء ، ص ٢٣٢

(٤) المصدر نفسه ، ص ٢٣٣

مطهرة ومعقمة ، فضلا عن دخولها في كثير من العقاقير لمعالجة الامراض اذ جاءتنا نصوص عديدة لعلاج بعض الامراض ومنها :

أ- امراض الرأس

استعمل الملح لعلاج امراض الرأس ومنها الاصابة بالجرب والحكة :

" سخن الكبريت ثم دعه يبرد في دهن الرأس ، وسخن الملح ودعه يبرد في دهن الرأس " (١)

ب- امراض العين

استعمل الملح لعلاج امراض العين كما في النص الاتي:

" الملح الاسود وكبريتات الحديد وحجر الزاب الزنجفر ... والزنجارة وبذر القرقة وذرة الدخلة ... هذه الادوية تسخن جيدا ويدهن كلية الثور الاسود تمزج وتستعمل (للعين وسوف يشفى) " (٢)

ج- امراض الفم

دخل الملح في علاج امراض الفم بخلطة مع مواد اخرى كما في النص :

" اذا كان عند الرجل مرض في الفم فدى الشيلم في ماء البئر واضف الملح والشب والخل واتركها تحت النجوم والريح ، وباصبع ملفوف عليه قماش كتان نظف بها فمه وسوف يشفى " (٣)

د- امراض الاذن

ساهم الملح مع بعض المواد الاخرى لعلاج امراض الاذن ومنها الوصفة الاتية :

" اسحن الملح ولفه في قطنه وانثر عليها زيت حب العزيز وضعها في اذنه وادهن صدغيه بزيت حب العزيز ... يأكله حارا ويشربه ويكرر ذلك لثلاثة ايام وسوف " (٤)

هـ - امراض البطن

استخدم الملح في علاج آلام الشرج ضمن الوصفة التالية :

(١) البدرى ، عبد اللطيف ، من الطب الاشوري ، بغداد ، ١٩٧٦ ، امراض الرأس ، ٢-١ .

(٢) البدرى ، المصدر السابق ، امراض العين ، ص ٢-١٥

(٣) المصدر نفسه ، امراض الفم ، ص ٣-٩

(٤) المصدر نفسه ، امراض الاذن ، ص ٤-٨

إذا كان الرجل مصابا بشكوى الشرج ومثله (فيقال) التمر ... وتمزج الملح والدهن وتصنع لبوسات وتضعها في شرجة وسوف يشفى " (١)

و- امراض الصدر والرئة

دخل الملح في علاج امراض الصدر والرئة كما في الوصفة التالية :

" ... بذر الكتان تطحنه وتغمره ، والسيلم ، الفستق ، هذه الثلاثة الادوية تنشرها على الجلد ، تربتين الصنوبر على المكان ايضا وتربطها ... ثم تاخذ الملح المتكون من جفاف الشاطئ وتدقه وتصفيه وتعجنه بماء الورد وتربطه عليه وسوف يشفى " (٢)

٦- في تخريب بلاد الاعداء

مثلاً كان للملح استعمالات ايجابية ومفيدة لسكان بلاد الرافدين كان له استعمالات سلبية لاسيما استخدامه كوسيلة من وسائل الدعاية والاعلام لاثارة الرهبة والخوف لدى الاعداء ، اذ ان رش الملح على الارض الزراعية معناه حلول التدمير والتخريب الذي يؤدي الى القحط والمجاعة .

لذا عمد الملوك الاشوريين كوسيلة تعسفية من الدعاية في الحرب برش الملح على اراضي اعدائهم من اجل تدمير اقتصاد تلك البلدان على حد اعتقادهم وهذا ماحدث خلال حملة اشور بانيبال على عيلام سنة ٦٤٣ ق. م ، فقد قام الملك الاشوري بنثر الملح على المقاطعات العيلامية من اجل انهاء قوة عيلام ومنعها من التمرد على السلطة المركزية ، وقد جاء في نص الملك :

" لمسيرة ٢٥ يوما دمرت مقاطعات عيلام ، ونشرت الملح والسلاحو (نبات صحراوي) عليها ... وجمعت تراب سوسة ومدالتو وبقية مدنهم ، واخذته الى اشور " (٣)

(١) المصدر نفسه ، امراض البطن ، ص ٥-٢٠

(٢) البدرى، المصدر نفسه ، امراض الصدر والرئة ، ص ٦-٣

(3) Luckenbill , d, d. Ancient Records of Assyrian and Babylonian (ARAB) , Chicago , 1926-27, VoL. II, T. N, p. 810-811;

الدوري ، رياض عبد اللطيف ، اشور بانيبال (٦٦٩-٦٢٧ ق. م) سيرته ومنجزاته ، جامعة بغداد ، ١٩٨٦ ، ص ١٢٦-١٢٧: كنتنيو ، جورج ، الحياة اليومية في بلاد بابل واشور ، ترجمة : سليم طه

التكريتي ، ط٢ ، بغداد ، ١٩٨٦ ، ص ٢٧

يستنتج من النص ان اسلوب نثر الملح هو وسيلة اعلامية بالدرجة الاولى اذ لا يعقل ان يحمل الجيش الاشوري كميات كبيرة من اجل نثرها في المقاطعات الكبيرة والكثيرة ، اذ ان نثر الملح لابد ان كان يتم بصورة رمزية فقط وكما ذكرنا فهو وسيلة اعلامية لاختافة الاعداء وبالتالي منعهم من التمرد وشن الحرب .

الخاتمة

نستنتج من البحث ان الملح كان له فوائد متعددة سواءا اكان قديما او حديثا ، وقد عرفه سكان بلاد الرافدين من عصور قديمة نتيجة لتوفره في بيئتهم بكثرة وسهولة الحصول عليه في بيئتهم ، جعلهم يفكرون في الاستفادة منه .

لذا نجد ان استعمالات الملح كانت مختلفة فمنها اعطاء الطعم المميز الى الطعام المطبوخ وكذلك في حفظ المواد الغذائية ومنها اللحوم على اختلاف انواعها ، كما كان له فائدة لبعض الصناعات ومنها الدباغة والصياغة ، فضلا عن استخدامه في تركيب العقاقير الطبية لمعالجة المرضى ومنها امراض الصدر والراس وامراض الفم والبطن ... الخ .

Salt and its Uses in Mesopotamia

Dr. Suhaila Majeed Ahmed

Abstract

The research deals with salt and its uses in Mesopotamia starting with the designation of salt and its cuneiform texts and then introducing salt Egypt and how to get it. The quality of it was rocky or cubic crystals may be colorless or may be colors including yellow, brown or blue, because it contains a quantity of impurities give it different colors.

It is known that the source of salt is the sediment found in the ground that originally formed from water in the sea. The research also dealt with the use of salt through its use as one of the essential flavors in food in order to give the taste palatable or use as a preservative, especially with meat in particular, as well as used in some important industries, including tanning and formulation and in medical drugs.