

البيرة في بلاد الرافدين

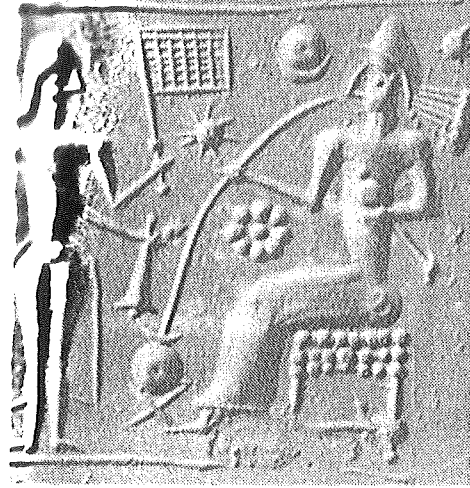
بقلم، فولفكانج روليك

ترجمة وإعداد،

الدكتور ابروهم لحدو

القسم الأول

((انكيديو لا يعرف كيف يؤكل الخبز ولا يفهم كيف تُشرب البيرة، فتحتت الخادمة فمها وقالت له، كل هذا الخبز بالانكيديو، انه خبز الحياة، واشرب هذه البيرة كما هي العادة في بلادنا. انكيديو اكل الخبز حتى شبع وشرب من البيرة سبع جرات ممتلئة. فارتضى بدنه وارتاح داخله وسر قلبه وبدأ يدق فرحاً، وشع وجهه نوراً. غسل جسمه الخشن بالماء، ودهنه بالزيت فأصبح انساناً.))



ب - اما الطريقة الاخرى والمضمونة هي وضعها في اواني كبيرة، وبهذه الطريقة تبقى الحبوب تحت سيطرة صانعيها، لان طريقة تجفيفها باشعة الشمس قد تؤدي الى جفاف سريع. كما كانوا احياناً يغطون الحب (الشعير المخمر) بالتراب ليحمونه من اشعة الشمس الحادة. وكمحصول ثانوي كانوا يستعملوا هذا التراب المخمر لاغراض طبية.

الى حضارة رفيعة كبناء المدن وفتح القنوات وأسوار الحماية للمدن، ونظام تشكيل الجيوش، والعيش في مجتمع متقدم، وتكاملت تلك الحضارة باكتشاف الكتابة. هذا بالإضافة الى معالم حضارية اخرى كثيرة. ان اسم البيرة لا يناسب اللغة السومرية، وقد يتناسب مع شعب عاش قبل السومريين، ومع الاسف لم نستطع حتى الان اثبات ذلك. ولكن من الثابت بان السومريين انتجوا البيرة بكميات كبيرة. كما كانت البيرة معروفة في زمن الاكاديين والاشوريين والبابليين وحتى سقوط بابل على يد الفرس فاستمدوا منهم تلك الحضارة بما فيها شرب البيرة. ولو انتهت سلطة البابليين الاشوريين بسقوط بابل عام 539 ق.م إلا ان حضارتهم امتدت عبر القرون والى الشعوب المجاورة، لا بل كل العالم وكمثل على ذلك اكتشافهم للدائرة وتقسيمها الى 360 درجة وتقسيم الزمن الى ساعات ودقائق وثوان. الاسس الولى لصنع البيرة تعود الى العهد السومري، ورغم صعوبة تفسير اللوحات تمكناً من معرفة ان الحب (الحنطة) منذ الألف السابعة ق.م كان معروفاً لدى اهل الرافدين، وحولوه من النوع البري الى الزراعة الدورية المنظمة. الخطوة الاولى في صناعة البيرة هي تحويل الحب الى بذور، اي انها ترطب لمدة معينة ثم تعرض الى درجات حرارة معينة وهذا يمكن انجازها بوسائل عدة،

أ - وضع الحبوب على الارض بعد ترطيبها بالماء وهنا يكمن خطر تلوثه من قبل الانسان او الحيوان ولذلك وضع فيما بعد على السطوح، او وضعت في امكنة معينة تحرسه الكلاب، وخاصة حراسته من التقاط الطيور له.

هذا المقطع الصغير من ملحمة جلجامش وضعناه كشعار ومقدمة للحقائق المقبلة على استعمال وصنع البيرة في بلاد الرافدين القديمة، ومن المعلوم بان البابليين وشعب الرافدين عاشوا منذ القدم حياة اجتماعية راقية. مقابلة انكيديو الاولى مع الانسان، تجعله يتعرف على طريقة معيشتهم وحاجاتهم اليومية مثل الخبز والبيرة والزيت، وبشكل خاص البيرة التي لها تأثير قوي على بدن الانسان، انها مائل ومشرب في آن واحد، وذات تأثير تخديري. تشبع وتبسط الانسان.

هذا المقطع يعكس طريقة معيشة الانسان في ذلك الحين، اي حوالي الألف الثانية والثالثة قبل المسيح، حيث منذ ذلك الوقت كان شرب البيرة بديها وطبيعياً لشعب الرافدين. في الصفحات المقبلة سنحاول ان نعطي صورة عن كيفية وضع البيرة في بلاد الرافدين القديمة. طريقة تخزين الحبوب وعصرها، عن سعرها وعن استعمالها اليومية في البيوت والخانات والصيدليات والمعابد. من المعطيات التاريخية والتي استمدناها من تفسير اللوحات الاجرية التي يعود تاريخها الى آلاف السنين ق.م. سوف نعطي لمحة عن استعمال وصنع البيرة. ولو ان هناك صعوبات جمّة في تفسير بعض اللوحات، حيث البعض منها مكسواً، او قطعاً منه مفقودة.

لقد اثبتت الابحاث العلمية بان منطقة الشرق القريب وهو منبع الحضارة ومنها انتشرت الى كل العالم. اما عن قول التوراة بان بلاد الرافدين هي الفردوس، فهو امر لم تثبت صحته علمياً بعد. لكن من الثابت ان هذه البلاد ومنذ الألف الرابعة ق.م توصل شعب الرافدين

الى حضارة رفيعة كبناء المدن وفتح القنوات وأسوار الحماية للمدن، ونظام تشكيل الجيوش، والعيش في مجتمع متقدم، وتكاملت تلك الحضارة باكتشاف الكتابة. هذا بالإضافة الى معالم حضارية اخرى كثيرة. ان اسم البيرة لا يناسب اللغة السومرية، وقد يتناسب مع شعب عاش قبل السومريين، ومع الاسف لم نستطع حتى الان اثبات ذلك. ولكن من الثابت بان السومريين انتجوا البيرة بكميات كبيرة. كما كانت البيرة معروفة في زمن الاكاديين والاشوريين والبابليين وحتى سقوط بابل على يد الفرس فاستمدوا منهم تلك الحضارة بما فيها شرب البيرة. ولو انتهت سلطة البابليين الاشوريين بسقوط بابل عام 539 ق.م إلا ان حضارتهم امتدت عبر القرون والى الشعوب المجاورة، لا بل كل العالم وكمثل على ذلك اكتشافهم للدائرة وتقسيمها الى 360 درجة وتقسيم الزمن الى ساعات ودقائق وثوان. الاسس الولى لصنع البيرة تعود الى العهد السومري، ورغم صعوبة تفسير اللوحات تمكناً من معرفة ان الحب (الحنطة) منذ الألف السابعة ق.م كان معروفاً لدى اهل الرافدين، وحولوه من النوع البري الى الزراعة الدورية المنظمة. الخطوة الاولى في صناعة البيرة هي تحويل الحب الى بذور، اي انها ترطب لمدة معينة ثم تعرض الى درجات حرارة معينة وهذا يمكن انجازها بوسائل عدة،

أ - وضع الحبوب على الارض بعد ترطيبها بالماء وهنا يكمن خطر تلوثه من قبل الانسان او الحيوان ولذلك وضع فيما بعد على السطوح، او وضعت في امكنة معينة تحرسه الكلاب، وخاصة حراسته من التقاط الطيور له.

لقد اثبتت الابحاث العلمية بان منطقة الشرق القريب وهو منبع الحضارة ومنها انتشرت الى كل العالم. اما عن قول التوراة بان بلاد الرافدين هي الفردوس، فهو امر لم تثبت صحته علمياً بعد. لكن من الثابت ان هذه البلاد ومنذ الألف الرابعة ق.م توصل شعب الرافدين

الى حضارة رفيعة كبناء المدن وفتح القنوات وأسوار الحماية للمدن، ونظام تشكيل الجيوش، والعيش في مجتمع متقدم، وتكاملت تلك الحضارة باكتشاف الكتابة. هذا بالإضافة الى معالم حضارية اخرى كثيرة. ان اسم البيرة لا يناسب اللغة السومرية، وقد يتناسب مع شعب عاش قبل السومريين، ومع الاسف لم نستطع حتى الان اثبات ذلك. ولكن من الثابت بان السومريين انتجوا البيرة بكميات كبيرة. كما كانت البيرة معروفة في زمن الاكاديين والاشوريين والبابليين وحتى سقوط بابل على يد الفرس فاستمدوا منهم تلك الحضارة بما فيها شرب البيرة. ولو انتهت سلطة البابليين الاشوريين بسقوط بابل عام 539 ق.م إلا ان حضارتهم امتدت عبر القرون والى الشعوب المجاورة، لا بل كل العالم وكمثل على ذلك اكتشافهم للدائرة وتقسيمها الى 360 درجة وتقسيم الزمن الى ساعات ودقائق وثوان. الاسس الولى لصنع البيرة تعود الى العهد السومري، ورغم صعوبة تفسير اللوحات تمكناً من معرفة ان الحب (الحنطة) منذ الألف السابعة ق.م كان معروفاً لدى اهل الرافدين، وحولوه من النوع البري الى الزراعة الدورية المنظمة. الخطوة الاولى في صناعة البيرة هي تحويل الحب الى بذور، اي انها ترطب لمدة معينة ثم تعرض الى درجات حرارة معينة وهذا يمكن انجازها بوسائل عدة،

مدينة "ادب" الى الملك الكبير. الشعير هو من النوع الجيد والخشن ومصفى بالمنخل". وبسبب الحاجة الكبيرة الى انتاج البيرة كان الطلب على الشعير اكثر من العرض، وكان يتاجر به بشكل واسع، ويباع بوحدات حجمية مثل، السلال، الاكياس، الاجرار وغيرها. وكان ينقل عادة على الدواب لبيعه في الاسواق.

وهناك ناحية مهمة جداً في تحضير شعير البيرة. فهو لم يكن مؤلفاً فقط من الشعير والماء والتخمير، وإنما كانت تضاف اليه مواد اخرى تسمى بخبز البيرة، حيث تصنع بشكل افرايدي وتضاف الى خميرة الشعير. خبز البيرة يسمى بالسومرية "بايبير" وبالاكادية "بابيرو". هناك قوائم او صفات خاصة لصنع البيرة، وهذه كانت طبيعة السومريون الذين صنّفوا عالم المادة وعالم الظواهر. وتذكر المواد الخام بالتسلسل حسب استعمالها لعملية انتاج البيرة. وهناك شعر على آلهة البيرة "نينكاسي" يذكر فيها خبز البيرة قبل الشعير الخمر ويقول الشعر باختصار،

"نينكاسي، انت التي تحضرين العجين وتحمضينه بملعة كبيرة. تضعي خبز البيرة في وعاء كبير وتمزجينه باعشاب حلوة. نينكاسي، انت تحضري العجين وتخبزيه بواسطة ملعة كبيرة، تخبزيه في الفرن. انت تحفظي خميرة الشعير من الفساد".

كان خبز البيرة يُصنع إما من الشعير المقشور او من انواع اخرى من الحبوب المطحونة. مع اضافة انواع مختلفة من التوابل مثل السمسم، تلك التوابل التي كانت تختلف من زمن لآخر.

ليس هناك دلائل تشير إلى استعمال نبات الدينار في انتاج البيرة (وهو نبات يستعمل حالياً في اوربا. ومع الاسف لا نستطع اليوم ان نتذوق بيرة البابليين لنعرف ما اذا كانوا استعملوا هذا النبات.

خبز البيرة كان يباع ايضاً بشكل ارغفة، فهناك لوح يذكر، "5600 رغيف من خبز البيرة". وهناك الواح اخرى آشورية تدل على عقود تجارية يذكر فيها ايضاً ارغفة خبز البيرة.

ومن مخمرة البيرة (البيرة المخمرة والمرطبة لحد بدء الاخضرار). ومن خبز البيرة تُحضّر مادة اولية مثل الهريسة سميت بالسومرية "Agarin" وبالاكادية "Agarino". ولهذا الغرض استعملوا اوعية كبيرة حيث كانت تُخلط بها المواد الاولية المذكورة، وكان يضاف اليها الماء ومن ثم تسخن. وهناك لوح بابلي يشير الى خلط

المواد التحضيرية للبيرة حيث يقول، "يتكلم شيلي شاماش الى سيدي بسبب واراد شاماش. كتبتم لي. لقد صببت ماء على الشعير للمرة الاولى في اول شهر ايار. وبعد شهر صببت للمرة الثانية. وفي نهاية شهر (90) للمرة الثالثة ومن ثم مزجته".

ومن الواضح بانه قبل انتاج هريسة البيرة كانت هناك عملية اخرى، حيث كان يُسخن الخليط مع الماء. وهناك لوح يشير لهذه الخطوة فيقول، "بعد ان خبزت السيدة خبز البيرة في الفرن وبعد ان حضر مزيج النيتاب (وبالاكادية يسمى تيتابو) ويعد ان وصل الى الحرارة اللازمة في الفرن وضع على الانابيب البساط". تلك الانابيب التي كانت مصنوعة لهذا الغرض، مساحة الواحد منها تبلغ خمسة امتار مربعة. وهكذا تمزج هريسة الشعير مع خبز البيرة ويذوبا معاً ليصبحا مادة متجانسة وتوضع على البساط لكي تبرد.

اما الآن فسنحاول دراسة نسب المواد الاولية لانتاج البيرة،

هناك بعض الالواح التي يعود تاريخها الى الالف الثالثة قبل المسيح حيث تعطينا معلومات دقيقة عن المواد الاولية لانتاج البيرة. تلك المعلومات تسمى وصفات لصنع البيرة، وكانت تختلف تلك الوصفات حسب نوع البيرة، وبموجبها تنوعت فيها الاضافات المختلفة بشكل كبير، وسوف نحاول ان نأخذ المقادير الوسطية،

١ - البيرة الثقيلة،

وتسمى بالسومرية "كاس كال". لانتاج عشرون ليتراً وربع تقريبا اي 20,2 لتر استخدم 7 ليتر من خبز البيرة و7 ليتر من خليط البيرة و1,7 ليتر من الشعير، اي المواد الاولية بنسبة 1,0,1,1.

٢- البيرة الحمراء البنية،

وتسمى بالسومرية "كاسي سي" وتوضع المواد الاولية المذكورة بنسبة 1,2,1,2,1,2,1,2. والشعير هنا مدقوق.

٣ - البيرة المصفوطة،

وتسمى "كاس. سور. را" واستعملت في صنعها نفس المقاييس السابقة.

٤ - البيرة الداكنة،

وتسمى "كاس كيك". للحصول على 32,22 ليتر، استخدموا مواد اولية بحجم 44,27 ليتر، فالنسبة اذا هي 1,2,1 اي نسبة المحصول الى نسبة المواد الاولية.

٥ - البيرة الداكنة الجيدة،

وتسمى "كاس كيك دو كاس" واستعملت المواد الاولية

المذكورة بنسبة 1 الى 4، 1.

وهكذا نرى من الامثلة السابقة بان حجم المواد الاولية كان اكبر بكثير من حجم محصول البيرة. ان تقلص واختفاء نسبة معينة من المواد الاولية كان محسوبا لديهم، ونستنتج من ذلك كثافة انتاج البيرة بالشكل الموصوف اعلاه، اي بشكل شراب.

ولنعود مرة اخرى الى هريسة الشعير التي بردت الآن. ان الشاهد على سمو الذوق ورفعة الصنعة لديهم نراه في تنوعهم وتفننهم في انتاج اصناف البيرة المختلفة، فبالاضافة الى ما تقدم كانوا مثلاً يضيفون الى هريسة البيرة مادة حلوة تدعى بالسومرية "ديدا" وبالاكادية "بيلاتو". اما اضافة التوابل الى البيرة فكان امر شائع، وكانت هذه التوابل اما محفظة او سائلة، وكانت توابل البيلاتو شائعة الاستعمال، حتى في الوصفات الطبية، وجاء ذكرها في احد الالواح كالتالي، "اخلط مادة البيلاتو جيداً مع الحليب والبيرة الجيدة ثم اغليها..".

ان اضافة مادة البيلاتو او الديداء قد تسرع من عملية تخمر وانتاج البيرة لاحتوائها على مادة السكر، وتقطير البيرة يجب ان يتم بواسطة الخميرة، ونوع الخميرة يحدد نوع وجودة البيرة. تسمى الخميرة بالسومرية "ساخيدو" وبالاكادية "شيكاتو". ام عن كيفية حصولهم على تلك الخميرة فهي غير معلومة لدينا. قد تكون من بقايا المواد العالقة على جدران الاوعية المخصصة لانتاج البيرة، او من بقايا البيرة الجاهزة، كما هي الحال في خميرة العجين التي تؤخذ من العجينة وتترك للعجين المقبل.

كان مزيج البيرة الجاهز يوضع في جرار كبيرة خاصة بانتاج البيرة، وكان لها عنق ضيق وجسم ضخم وفي اسفلها ثقب لكي تسيل منها البيرة وكان محكم الاغلاق.

ليس معروف لدينا مدة تخمر البيرة، كما ليس معروف كمية تركيز الكحول فيها. لكن باستطاعتنا التكهّن بان درجة الكحول فيها لم تكن كبيرة، والا لما استطاعوا شربها يومياً 11.

الوعاء الخاص الذي تسيل اليه البيرة الجاهزة يسمى "نامحيرو"، ومن هذا الوعاء كانت تُصب في اوعية مختلفة الاحجام للشرب منها. وفي العهد البابلي القديم كان البابليون يشربونها من جرار كبيرة بواسطة انابيب طويلة كما هو مبين في الصورة اعلاه. ان انتاج البيرة بالشكل الموصوف آنفا كانت تُستخدم حتى القرن الثالث ق.م.

البيرة في بلاد الرافدين

القسم الثاني

بقلم، هولفكانج روليك
ترجمة وإعداد،
الدكتور ابروهم لحدو



تصوير لظنم اسطواني يمثل عملية عصر البيرة. فنون، جزار مطبوعه بالنهيرة، بطن بجانبها خادم يقوم بمبالتها.

يقول الملك شولكي ملك اور، ٢٠٢٩ - ١٩٨١ ق.م، "لدي بيرة بنية، بيرة داكنة، ممزوجة مع القوة والحياة، وزعتها في صالة الطعام الكبيرة مع طعام العشاء المقدم للالهة نينا والالهة نيبو". وهناك انواع اخرى للبيرة البنية لا مجال لتعدادها هنا.

٨ - البيرة الفاتحة، كاش بار

هذا النوع كان نادرا. جاء ذكره مرة واحدة في لوح. ويسمى بالاكادية، البيرة البيضاء، "شيكارو باشو" وكلمة شيكارو كانت تعني ايضا المشروب المستنتج من البلج، ومن حيث اقتران اسم البيرة الفاتحة مع خاصية الصفاء "زاكو"، فلان خاصيتها كانت جيدة، وكانت ايضا تعد من قرايين التقدمة للالهة.

٩ - البيرة الحلوة، وتسمى بالاكادية "داشبو"، وكانت مواصفاتها تشابه بيرة الكورونو. كانت تصنع من الشعير، وتعتبر من الانواع الفاخرة، واستعملت ايضا في تقديم القرابين.

١٠ - بيرة الابانو، وهي من الانواع الخاد ايضا، وكانت معروفة في مدينة ماري (كانت تقع قرب مدينة دير الزور السورية، ولا زالت بعض آثارها باقية حتى اليوم). كما وردت هذه البيرة في الواح تجارية تعود للعهد الاشوري الجديد وكانت تسمى كاش لابانو، لكن طريقة انتاجها غير معروفة.

١١ - البيرة الحامضة، "كاش بيلا". وتسمى بالاكادية "شيكارو امصو".

١٢ - بيرة بيلولو، ويرد ذكرها كثيرا في الادبيات الاشورية. وكانت تشرب يوميا، وتصنع إما من الشعير او من المواد الثانوية. وهناك انواع كثيرة من البيرة كان يحكم عليها من لونها وطعمها ومن طريقة انتاجها ومجالات استعمالها، وسنقل ذكرها هنا.

آخر يذكر شعرا بمناسبة تقديم القرابين للالهة إنانا، حيث يرد وصف البيرة الداكنة "كورون كي"، والبيرة الفاتحة "كورون بابار" فيقول اللوح، "بيرة فاتحة يقدم لها، وبيرة داكنة مصنوعة من الذرة، وبيرة جيدة صافية كضوء النهار ملأت الأوعية وصبت امامها...".

٥ - البيرة الخفيفة القليلة الكثافة. هذا النوع كان من الانواع الخاصة. ومن صنف هذه البيرة نوع آخر كان يمزج بالماء ويسمى بالسومرية "إبلا" وبالاكادية "إبلاكو"، وكانت تستعمل في مجال الطب ايضا، ولدينا معلومات حول كتابتها، فالنوع المسمى كاش ٢ تا إم = شيكارو شولوشو، ٢ مقدار ماء إلى واحد بيرة.

النوع الثاني كاش ٢ تا إم = شيكا شينو، ٢ ماء إلى واحد بيرة.

النوع الثالث كاش ١ تا إم، شيكارو ما لمالو، مقدار واحد ماء إلى واحد بيرة. ومن الانواع الدنيا من البيرة، البيرة المعصورة او المضغوطة وتسمى بالسومرية كاش كورا وبالاكادية شيكارو مازو.

هناك لوح يشير لمقادير البيرة فيذكر، "لانتاج ١٦٨ لتر من هذه البيرة، يُحتاج الى ٦٠، ٤ لتر خليط البيرة، ٦، ٦٠ لتر خبز البيرة و ٨، ٨٠ لتر شعير. هذا النوع من البيرة كان ايضا يستعمل في الوصفات الطبية.

٧ - البيرة البنية، وكانت اكثر انواع البيرة شيوعا وارخصها، وكانت عموما ما تسمى بالبيرة الداكنة، "كاش كي"، وكانت تصنع دوما من الشعير، ونادرا ما كان يضاف اليها انواع من الحبوب الاخرى مثل الذرة، لانها كانت مرتفعة الثمن.

وهناك لوح ذو محتوى تجاري. يقول، "٥ مكاييل من الشعير المخمر مع ٢,٥ مكيال من خبز البيرة و ٢,٥ مكيال من الشعير الخام". وكانت هذه البيرة تعد من المشروبات اليومية، وكذلك استعملت في تقديم القرابين للالهة.

بعض انواع البيرة وموادها الاولية لدينا معلومات كثيرة حول انواع البيرة وذلك من خلال مصدرين،

١ - من اللوح التي تحوي اسماء كثيرة لاغراض تجارية واقتصادية.

ب - لدينا كتابات تحوي قائمة بالمواد التي استعملت في انتاج البيرة. كما اكتشفت لاحقا بعض اللوح التي احتوت على قوائم المواد وكميات انتاج البيرة. وكانت مكتوبة من اليسار بالسومرية ومن اليمين بالاكادية.

ليس بإمكاننا البحث في كل انواع البيرة في بلاد الرافدين والتي قد تصل الى سبعين - ٧٠ نوعا. إنما سنقتصر فقط بذكر بعض الانواع الشائعة حينذاك،

١ - البيرة العادية. والاسم الشائع لها بالسومرية هو "كاش" وبالاكادية "شيكارو".

٢ - البيرة المعتقة، "شيكارو - ليبيرو"، وهي البيرة المخزنة لوقت طويل.

٣ - هذا النوع من البيرة كان يصنع من الذرة ويسمى "اولو - شينو" وكان حلو المذاق، ومستساغا عند النساء. كما كان غالي الثمن. ومن هذا النوع كان يجري تقطير نوع اول ممتاز يسمى "اولوشين - ميو".

٤ - "شيكارو ريشنو". وهذا النوع يسمى بالسومرية "كاش ساك"، اما باللوح الحديثة فيسمى "كورونو". وهذا النوع الممتاز من البيرة كان يصنع خصيصا للملوك والقرابين، والانواع الجيدة الاخرى كانت تسمى بالسومرية "كاش ماح".

ويرد وصف النوع الجيد من البيرة في احدى الحفلات المعدة للاله مردوخ، وهذا نص اللوح، "اكلوا الخبز، وشربوا البيرة الجيدة، فنقص خوفهم، وارتاحت ابدانهم، وزادت شجاعته، وقدما لمردوخ الهبات". ويتبين من هذا اللوح بان تأثير البيرة كان مهدئا على الانسان، وبان نسبة الكحول فيها كانت عالية. وهناك لوح

المادتين الاساسيتين في انتاج البيرة هما الشعير والذرة. فالشعير يستخدم في انتاج البيرة حتى يومنا هذا، وخاصة عند الاوروبيين، اما الذرة فلا تستخدم اليوم في بلاد الرافدين، وقد تستخدم في سوريا وفلسطين.

اما الخلائط الرئيسية الاساسية فهي :

آ - الشعير الاحمر او الاخضر. ويحصل عليهما بواسطة ترطيب الشعير. وهذا الخليط يدعى بالسومرية "مونو"، وبالاكادية "بوقلوم"، وكان يباع هذا المنتج في مناسبات عدة. يذكر لنا احد الواح العهد البابلي القديم ما يلي : " اثناء احتفال اقيم للإلهة عشتار في مدينة ماري، قدمت خميرة الشعير كطعام للإلهة ". كما كانت هذه الخميرة تستعمل في الاغراض الطبية.

ب - خبز البيرة، وهو المادة الثانية المستعملة في انتاج البيرة، وكان سميكا وصلباً. وكما ذكرنا سابقاً لا زلنا نجهل المواد الاولية التي استعملت في انتاجه، لكن من المؤكد انه استعملت انواع من التوابل، كانت تطحن وتوضع في الفرن لتحميمها، كما ان لب الحب فيها لم يكن مخمراً. وفي العهد الاشوري كانت الخليطة هذه تسمى " خرشو"، وفي العهد السومري كانت تستعمل لانتاج البيرة، وحيثما للطعام ايضا. ومن هنا نستنتج بان طعم البيرة هذه كان لذيذاً. هناك اصناف مختلفة من خبز البيرة، مثلاً ١ - خبز نينيدا ٢٠ - نينيدا دوب ٢ - نينيدا كوما، وكان هذا الاخير شائعاً.

اما المرحلة التالية لانتاج البيرة، فكانت تكمن في خلط الشعير المخمر مع خبز البيرة للحصول على ما يسمى بالخليط. وهناك مقاييس دقيقة لهذا الخليط، والتي مع الاسف نجهلها حتى الآن. فمثلاً يذكر الملك الاشوري آشور ناصر بال الثاني بمناسبة تدشين قصره في نمرود (كالح) في سنة ٨٧٩ ق.م " وزع على الضيوف مائة.... (الوحدة غير معروفة) من بيرة جيدة، والمكيال كان كبيراً".

الخميرة، وكانت تسمى ساخيدو وبالاكادية شيكانو. وبالنظر الى انتاج جميع انواع البيرة، مشتقاتها وطريقة تحضيرها، يبدو لنا بان عملية انتاجها كانت متقدمة جداً، ويشهد على ذلك التقنية العالية في تحضيرها، وفي انواعها الجيدة، وطعمها اللذيذ، كما يستنتج بان اهل الرافدين اهتموا اهتماماً كبيراً بانتاج هذا المشروب، لا بل استمروا بتطويره على مر العصور.

ومن المعلوم ان انتاج البيرة كان يعتبر مهنة كالمهن الاخرى، فالامير اوركانينا حوالي سنة

٢٢٥٠ ق.م حاول ان ينظم علاقات المهن مع بعضها بقرار ملكي، فيقول اللوح ١ " مسأحو الاراضي، الموظفون، مراقبو العمال، الكهنة، الفلاحون، وصانعو البيرة. يجب.....".

ونتيجة لتطور مهنة البيرة كان يطلق اسم خاص على الشخص المسؤول عن عملية الانتاج، فكان يسمى بالسومرية " ادكولا بابير" وبالاكادية " وكيل سيراشيم" وبالاشورية " راب شيم".

لوح آخر يشير لعقد شراء للبيرة فيقول " عقد الاينانو مع صانع البيرة ومع الطحان. اذا لم تكن البيرة حلوة، وخبزها لم يكن جيد... فسوف تُرمى للقمامة.. ويُتلف شعر صاحبها". ومن المعروف ايضاً ورود حالات خطأ في انتاج البيرة فكانت تعطى لمنتجها عقوبات شديدة.

في مجال انتاج البيرة كان هناك الممول للمواد الغذائية، وصانع الخميرة، والدقاق، وحيثما المتبل اي المسؤول عن خلط الاعشاب والتميلات.

اما ما يخص الحانات او بيوت شرب البيرة فكانت في الزمن البابلي كثيرة، وزوارها والمترددون عليها كثيرون، وعلى الاغلب كان الشخص العامل في المشرب امرأة، وهناك البعض من قوانين حمورابي خاصة بهذه الناحية، فالقانون رقم ١٠٨ يقول "، عندما لا تأخذ صاحبة الحانة - المشرب - حبوباً مقابل سعر البيرة فيجب ان تكون دراهم..... و....".

. وهناك قوانين اخرى تنظم علاقات المشارب بالدولة وعلاقات الحانات بزيائنها. كما كان هناك مسؤولون عن تقديم المشروب في البلاط الملكي، وكانت لهذه المهنة اهمية كبيرة لانها تحافظ على شرف المملكة ويدعى هذا المسؤول بالسومرية " شاكى" وبالاكادية " شاقى"، وفي العهد الاشوري كانت لهم مهمات اضافية وخاصة ابان الحرب وكان يسمى عند الاشوريين " راب شاقى".

ما يلفت النظر لاهمية البيرة عند السومريين هو بانه كان لديهم آلهة خاصة لحماية البيرة، وهذا يعني بان البيرة كانت تجري بغزارة في البلاد البابلية ولا غرابة نظراً لحرارة الجو.

آلهة البيرة ننكاسي، ومعناها السيدة التي تملأ الفم. ولم يقتصر شرب البيرة عند الاقدمين على الانسان فقط. بل كانت الالهة باعتمادهم تشربها هي ايضا. فالالهة إنانا. عشتار تصف نفسها وتقول "، عندما اشرب البيرة، ولو انني امرأة اشعر بنفسي كرجل وامير" وكذلك، قول

الإله ننورتا - إله مذكر - الجالس مع انو وانليل لشرب البيرة، وخاصة بيرة الكورونو الجيدة، "بكت الالهة على هذا الوطن - ومع ذلك فيمكنها اشباع غليلهم من البيرة".

اما الهة الحضيض فتقول لعشتار، لماذا جئت الي لكي تعاقبيني، ولتجبريني على شرب المياه العكرة بدلا من البيرة. اما الملك شولكي فيقول في احدي انتصاراته "في افضل الأوعية المصنوعة من البرونز، اشبعت هذه الأرض من شرب البيرة، بيرة كورونو والبيرة البنية الحمراء التي تقدم لعشاء الالهة مع البخور ومع الطعام الجيد. وكما سلف الذكر بان افضل انواع البيرة كانت تقدم لقرابين الالهة وفي حفلات الملوك وانتصاراتهم في التشييد او تدشين المعابد وغيرها من المناسبات.

تذكر احدي اللوحات القرميدية وصف الملك الاشوري اسرحدون لتدشين المعبد البابلي فيقول "بالزيوت الجيدة، والعسل، والزيت الرقيق، وبيرة الكورونو، وخمر فاخر، وببيرة جبيلية نقية دشتت مدخل المعبد - تراعو". الواح اخرى تذكر تقارير للملك حمورابي فتقول "، عسل، حليب وسحلب، وزيت نقي، وبيرة الكورونو الحلوة - مشرب الجبال - وخمر صاف، وخمر من زلا جعلتها تجري مثل الماء امام الهي مردوخ". هذا وكان من المعتاد ان يؤكل قليلاً من الطعام مع شرب البيرة. وسنكتفي الان بهذا القدر من موضوعنا. وقد تكشف الأثرات المقبلة اسراراً اخرى عن هذا المشروب، ونختتم البحث بالمثل السومري المعروف، " من لا يعرف البيرة لا يعرف ماذا هو جيد في الحياة، لأن البيرة تدخل الفرخ الى البيوت" ■



صورة مرسومة على جدار تمثل جموعاً آشورية وهم يشربون بيرة بكونهم مرسوم عليها رأس ابن.