



تاريخ الجعة في العراق القديم

م.م. مهند عباس الكوفي^{1*}
رئاسة الجامعة, جامعة سومر, ذي قار, العراق

الملخص

كانت الجعة تؤدي دورًا مهمًا في الثقافة والتقاليد العراق القديم. استهلكت الجعة منذ العصور القديمة في الأنشطة الاجتماعية والدينية. واستُخدمت كمكملات غذائية مثل العسل والتمور لتخمير الجعة مثل "السيمر" و"السكر".

كانت الجعة تُعرف بأسماء مختلفة وكانت تتميز بتذوقها المميز والشهير. الجعة كان لها دورًا مهمًا في الشعائر الدينية، حيث استُخدم في بعض الأوقات جزء من القرايين والتقديس.

من المهم ملاحظة، أن استهلاك الجعة قد تغير مع مرور الزمن وتطورت العادات والقوانين. تغيرت الثقافة والمجتمعات، ثم تغيرت العلاقة مع المشروبات الكحولية بشكل عام.

الكلمات المفتاحية: ما بين النهرين، الجعة، الشعير، سلالة أور الثالثة، العلاج.

The History of Beer in Ancient Iraq

Asst. Lecturer. Muhannad Abbas Al-Kufi^{1*}

¹Presidency University, University of Sumer, Thi-Qar, Iraq

Abstract

In ancient Iraq, beer played an important role in culture and tradition. Beer has been consumed since ancient times in social and religious activities. Nutritional supplements such as honey and dates were used to brew beer such as "simr" and "sukar".

The beer was known by different names and had a distinctive and famous taste. Beer played an important role in religious rituals, being used at times as part of sacrifices and sanctification.

It is important to note, that beer consumption has changed over time and customs and laws have evolved. Culture and societies have changed, and therefore the relationship with alcoholic beverages in general has changed.

In ancient Iraq, beer consumption was an integral part of the culture and traditions. However, there remains a lack of comprehensive understanding of its history and production, hindering a full appreciation of its significance in the ancient society.

Keywords: Mesopotamia, beer, barley, Ur3, treatment.

* Email address: mohaned.abbas@utq.edu.com

المقدمة

في العراق القديم، كانت المشروبات الكحولية تمثل عنصرًا مهمًا من الثقافة والتقاليد التي امتدت لآلاف السنين. هذه المشروبات تؤدي دورًا حيويًا في الحياة اليومية والممارسات الدينية للسكان القدماء في هذه المنطقة الحضارية. يظهر تاريخ المشروبات الكحولية في العراق القديم مجموعة متنوعة من العوامل الثقافية والاجتماعية التي أثرت على تطورها وتأثيرها على المجتمع. هذه المقدمة تسلط الضوء على أهمية المشروبات الكحولية في هذا السياق الزمني وتوجز موضوع الدراسة المزمع إجراؤها لفهم أعمق لتأثير هذه المشروبات على الثقافة والتقاليد القديمة في العراق.

من أهم هذه المشروبات التي اشتهرت في العراق القديم الجعة، وهي من أكثر المشروبات انتشارًا بين سكان بلاد الرافدين فهو الشراب الذي يشرح قلوب الآلهة والبشر. أنتجت في بلاد الرافدين ربما صدفةً، وقد يعود تاريخ صناعتها إلى العصر الحجري الحديث. تُعرف الجعة في اللغة السومرية kaš يقابلها باللغة الأكديّة šikaru. أشارت النصوص المسمارية إلى أسماء كثيرة للجعة صنفت حسب قوة المشروب واللون والطعم والجودة. كما صنعت أنواع من الجعة منها: الأبانوم وهي مصنوعة من الشعير وربما كانت بنكهة الرمان، ونوعية أخرى هي الهمروم ولعلها كانت تصنع بنكهة اليانسون أو نبات آخر مشابه له، وإن هذين الشرايين يقدمان في البلاط فقط.

يرجع أقدم دليل على وجود البيرة في بلاد الرافدين إلى الجزء الأخير من الألف الرابع قبل الميلاد (عصر أوروك)، ولا يعرف شيء عن صناعة البيرة في عصور ما قبل التاريخ، نظرًا لحجم وتعقيد نشاط التخمير خلال عصر الوركاء¹.

وردت الجعة في النصوص المسمارية بالمصطلح السومري kaš ويرادفه šikaru باللغة الاكديّة². والجعة بمختلف أنواعها تُعد من المشروبات المنعشة والمفضلة لدى سكان بلاد الرافدين³. إذ تعتمد الجعة في صناعتها على مادة الشعير ونادرًا ما تُصنع من مادة القمح⁴.

أما فيما يخص احتساء البيرة، فقد كان بواسطة قصبه البردي الرفيعة والمجوفة، التي تعمل كأداة تصفية للبيرة؛ لاحتوائها على بقايا قشور حبات الشعير في تركيبها، نوى التمرور، وقطع صغيرة من فئات الخبز العالقة، وهذا ما يجعل شراب البيرة سميكًا وأشبه ما يكون بعصيدة الشعير السمكية، ويمتص السائل من وعاء البيرة بواسطة تلك القصبه⁵. أنظر الشكل رقم (3).

المبحث الأول

المادة الرئيسية في صناعة الجعة

ورد الشعير في المصادر المسمارية بالمصطلح السومري še₃ يرادفه باللغة الاكديّة šeum فكان بلا شك أهم المحاصيل الغذائية في بلاد الرافدين.

تأتي أهمية الشعير في بلاد الرافدين لسببين اثنين: يتمثل الأول بوفرة زراعة محصول الشعير كونه يتحمل الملوحة العالية، ويتمثل الثاني بتعدد استعماله في الحياة اليومية، كصناعة المشروبات ومنها الجعة، والخبز، خصوصًا في عصر سلالة أور الثالثة 2112_2004 ق.م⁶. فضلًا عن ذلك كان خبز الشعير المخمر المصنوع على شكل أقراص رفيعة وهشة من أشهر أنواع الخبز في بلاد الرافدين⁷.

لذا أصبح الشعير المادة الرئيسية في صناعة الجعة في الحياة اليومية لدى السومريين⁸. كما استخدم بوصفه مادة اقتصادية مهمة في عمليات البيع والشراء والمقايضة⁹. واعتمدت زراعة الشعير في شمال بلاد الرافدين على مياه الأمطار والمعروفة بالزراعة الدائمة، أما في الجنوب فاعتمدت على الإرواء، مما أوجد الحاجة إلى شق القنوات المائية وأنظمة الإرواء منذ بداية ظهور المدن في العراق القديم¹⁰. أنظر الشكل رقم (1).

المبحث الثاني

طريقة تحضير الجعة

تُعد المشروبات من الوجبات الغذائية المهمة في بلاد الرافدين، وهي كثيرة ومنها الجعة المصنوعة من الشعير، والنبذ الأحمر والأبيض المصنوعين من بذور السمسم والفواكه المختلطة. ولعمل الجعة التي تعد لدى سكان بلاد الرافدين من المشروبات المنعشة والباردة بمختلف أنواعها، ينقع الشعير في المرحلة الأولى بالماء ثم يسخن بدرجة حرارة متوسطة؛ وذلك لتنشيط البكتريا النافعة والنااتجة عن عملية التخمير، ثم يجفف الشعير المنقوع بواسطة أشعة الشمس، وتعرف هذه العملية في اللغة الأكديّة *šetu* أو يجفف بواسطة الفرن ثم يفصل عنه النشاء والقشور بواسطة الغزبال، وبعد عملية التنقيع والتنقية يرفع ويترك حتى يختم¹¹. وهناك مشاهد فنية توضح عملية صناعة البيرة وطرائق تحضيرها وشربها بأشكال مختلفة¹².

كما وردت في النصوص السامرية طريقة أخرى لصناعة الجعة من مادة الشعير، حيث تنقع حبات الشعير في الماء لوقت من الزمن حتى تتحول محتوياتها من النشويات إلى محلول سكري يعطي للجعة الطعم المميز والمذاق الحلو، ثم تجفف الحبوب ويتم سحقها في مطاحن خاصة وبعد طحنها تحفظ في حاويات أرضية، ثم تخبز على شكل رقائق خبز تعرف بخبز الجعة، وتعرف عملية نقع الحبوب *numun₄e/ma₂* يرادفها باللغة الاكديّة *buqlu* أو *baqilu*¹³ ولأن محصول الشعير يتحمل الملوحة والجفاف سرعان ما أصبح المادة الغذائية الأساسية في الحياة اليومية لدى السومريين¹⁴.

كما ذكرت في المصادر السامرية أن المرأة هي المسؤولة عن عملية تخمير الجعة وبيعها، وتسمى بباينة الخمر، وتسمى أيضا صاحبة الحانة نسبة الى مكان عملها¹⁵ وورد أيضا مصطلح *kaš še₃*¹⁶ ويعني صانع الجعة يقابله باللغة الاكديّة *mar šipri*¹⁵. أنظر الشكل رقم (2).

وتُعد صناعة الجعة من الصناعات التي تحميها الآلهة شأنها في ذلك شأن صناعة النسيج والأجر، وتسمى الآلهة الحامية للجعة باسم *Ninkasi*^d ويعني اسمها حرفياً الآلهة التي تملأ الفم¹⁶.

إلى جانب الجعة المصنوعة من الشعير، هناك أيضاً الجعة المصنوعة من الحنطة أو من خليط الحنطة والشعير، ويذكر أن -تسعة عشر- نوعاً من الجعة كانت معروفة لدى السومريين، ثمانية منها تحضر من الشعير وحده وهي من الصنف الجيد، وثمانية أخرى تحضر من الحنطة، أما الأنواع المتبقية فهن خليط من حنطة وشعير ومواد أخرى معطرة¹⁷. ومن أنواع الجعة الجيدة، هي الجعة السوداء *kaš gi* التي تميزت بتأثيرها القوي، ويذكر أيضاً، إن الأنواع الجيدة من الجعة كانت تخصص للكهنة وضيوف المعبد ولمراسيم الاحتفالات، إضافة إلى ما كان يخصص منها للقصر وحاشية البلاد¹⁸.

عادةً ما يتم تخمير الجعة باستخدام مكونين رئيسيين هما: الشعير، ونوع خاص من خبز الشعير (منتج الشعير الخفيف)، تضمنت بعض أنواع البيرة أجزاء من القمح أو شراب التمر أو نكهات أخرى، لذلك كان يشار إلى البيرة بأنها مصفاة، لأنها تضمنت على الأرجح مواد صلبة.

وتشير الوثائق المسمارية التي تعود إلى الألف الثالث قبل الميلاد إلى أنواع مختلفة من البيرة، تم ذكر تسعة أنواع مختلفة ولكن يصعب ترجمتها.

وفي عصر أور الثالثة حوالي ٢١٠٠ ق.م، تم تصنيف الجعة من حيث جودتها أو قوتها (عادية_ جيدة_ جيدة جداً) ومن المؤكد إنما ذكر من الجعة في قوائم الجاريات وأجور العمال هي ليست من صنف الجعة التي كانت تقدم في الاحتفالات والولائم، كما وردت الجعة في آلاف الرقم الطينية، معظمها من إنتاج الكتبة العاملين في مؤسسات القصر والمعابد، واغلب هذه الرقم هي مستندات اقتصادية بما في ذلك أوامر التسليم، الإيصالات، حسابات شهرية وتقديرات الإنتاج منها حصص تموينية¹⁹.

وهناك بعض الإشارات التي ترد في النصوص المسمارية عن هذه الصناعة ومنها أن إنتاج 80 لترا من الجعة السوداء (KAŠ-GÍG) يحتاج إلى 18 لترا من الحنطة المغرلة و18 لترا من الحنطة البيضاء و24 لترا من الشعير المخصص لهذه العملية و36 لترا من نوعية أخرى من الشعير، وتعد هذه النوعية من الجعة المشروب الشعبي عند السومريين، أما النوعية الممتازة من الجعة السوداء التي تعرف بالسومرية (KAŠ-GÍG-DÛG-GA) فإنها تصنع من الشعير ولا يذكر في عملية تحضيرها الحنطة²⁰.

وفي مكان آخر من بلاد الرافدين وتحديدًا مملكة ماري صنعت أنواع من الجعة منها الأبانوم وهي مصنوعة من الشعير وربما كانت بنكهة الرمان إذ تذكر إحدى النصوص المسمارية التي تتعلق بقوائم الوجبات الملكية بتجهيز هذا المشروب حوالي 1000 لترا، ونوعية أخرى للجعة سميت الهوموم ويصنع أيضًا من الشعير ولعله كان بنكهة اليانسون أو نباتات مشابهة له وإن هذين الشرابين كانا يوزعان في البلاط فقط²¹.

أشارت النصوص المسمارية إلى أسماء كثيرة للجعة تكون حسب قوة المشروب واللون والطعم والجودة، نذكر منها:

الجعة الخفيفة KAŠ-BIR²²، بالأكدية hîqu

الجعة ذات اللون البني KAS_ SI₄

الجعة الصافية KAŠ-SAG₁₀، يقابلها باللغة الأكدية *sikaru restu

الجعة الشفراء KAS-SAG

الجعة القوية KAŠ-KAL

الجعة الحامضة KAŠ-BIL-LÁ، يقابلها بالأكدية šikaru emsu

الجعة الرخيصة KAŠ-SUR-RA يقابلها بالأكدية mazû

الجعة الجيدة KAŠ-SIG₅

الجعة السوداء ذات النوعية الممتازة kaš-gig-dug-ga

الجعة من الدرجة الأولى بالسومرية KAŠ-MAH بالأكدية kašmaḥu

جعة مكررة TIN-NAM/ NA يقابلها باللغة الأكدية kurun(n)u فضلًا عن أنواع أخرى.

المبحث الثالث

استعمالات أخرى للجعة:

لا يقتصر استعمال الجعة على الشراب فقط، بل كان سكان بلاد الرافدين يستعملونه لأغراض عدة منها تنظيف الصوف أو الغزل ومن ثم قصره وصباغته وتثبيت اللون بواسطة الجعة، لما تتميز به من صفة الحفاظ على ثبات الألوان

في القماش، ويقصر الصوف أو الشعر بواسطة حفر خاصة لقصر الصوف وتضرب ومن ثم تجفف بأشعة الشمس التي تساعد على قصر الصوف، بعد ذلك ينقع الصوف بالجة ويسخن بشكل تدريجي بواسطة إناء نحاسي يضع على نار هادئة وتضاف الصبغة ويحرك الصوف بروية كي تأخذ الصبغة شكلاً مناسباً ومتجانساً، وللجة دور كبير في الحفاظ على تلك الصبغة من الإزالة²³. أنظر الشكل رقم (4).

وللجة استعمالات أخرى، كما وردت في النصوص المسمارية منها استعمالات طبية (علاجية)، وتبدأ هذه النصوص بذكر المواد المستعملة في تركيب العلاج، ثم طريقة تحضيره والتي غالباً ما كان يستخدم فيها بعض المواد المذيبة مثل الماء، الجعة، النبيذ أو الزيت، أو إنها تحتاج الى تمريره على بعض العمليات مثل التسخين أو الحرق، كما استخدمت تلك الوصفات بطرائق مختلفة منها ما هو خارجي كالكمادات والمسح بالزيت، أو داخلي مثل شرب سوائل أو محاليل²⁴.

الخاتمة

وفي ختام البحث توصلنا إلى استنتاجات عديدة، نبينها في النقاط الآتية:

1. أهمية البيرة في العراق القديم: كانت البيرة تلعب دوراً بارزاً في الحضارة القديمة للعراق، حيث كانت تستهلك في مختلف السياقات بما في ذلك الاجتماعات الاجتماعية والشعائر الدينية.
2. تاريخ البيرة في المنطقة: تمتد تاريخ إنتاج البيرة في العراق القديم إلى آلاف السنين، مما يشير إلى أهمية هذا المشروب على مر العصور.
3. تأثير التغيرات الثقافية: شهدت صناعة البيرة تأثراً بالتغيرات الثقافية والاجتماعية عبر العصور، مما أدى إلى تغير في أساليب إنتاجها واستهلاكها.
4. الأثر على المجتمع: أثرت المشروبات الكحولية على المجتمع بمختلف الطرق، بدءاً من الاحتفالات والاجتماعات الاجتماعية إلى الجوانب الدينية والثقافية.
5. أهمية دراستها: يُظهر هذا البحث أهمية دراسة تأثير المشروبات الكحولية في العراق القديم على فهم الثقافة والتقاليد في تلك الفترة التاريخية. بشكل عام، يُظهر البحث على أهمية البيرة والمشروبات الكحولية كجزء لا يتجزأ من تاريخ العراق القديم وكيف تأثرت وأثرت في تشكيل الحضارة والمجتمعات القديمة في هذه المنطقة.
6. للجة استخدامات أخرى مثل تنظيف الصوف أو الغزل ومن ثم قصره وصباغته. وهناك استخدامات أخرى منها علاجية طبية.
7. تشير المصادر إلى أن المرأة هي المسؤولة عن عملية تخمير الجعة وبيعها.

الهوامش:

¹)Tate Paulette and Michael Fisher, Potent Potables of the past: Beer and Brewing in Mesopotamia FRINDS ASOR, April, 2017, Vol 7, p4_5.

²)CAD, S_2, P420:b.

³) فاروق ناصر الحديثي، العلوم والمعارف، حضارة العراق، ج2، 1985، ص348_349.

⁴) عشتار سميير ظاهر، نصوص مسمارية غير منشورة...، ص13.

⁵) كريغ سميث، البيرة_تاريخ حضارة السومريين في بلاد ما بين النهرين، ترجمة: عضيد جواد الخميسي، نيويورك، 1995، ص228_254.

⁶)Owen, D.I.,& Mayr, R.H., The Garsana Archive, CUSAS_3, Maryland, 2007,

- 7) ماجد بشير الاسود وحكمت بشير الاسود، الغذاء في بلاد الرافدين، دهوك، 2016، ص277.
- 8) سامي سعيد الاحمد، الزراعة والري، حضارة العراق، ج2، بغداد، 1985، ص153.
- 9) حسن مهدي حمودي الصفار، زراعة الشعير في العراق القديم من الالف الثالث ق.م حتى نهاية العصر البابلي القديم، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة بغداد، 2011، ص40.
- 10) عامر سليمان، النظم المالية والاقتصادية، العراق في موكب الحضارة، ج1، بغداد، 1988، ص352.
- 11) فوزي رشيد، موسوعة الموصل الحضارية، ص 347_348.
- 12) عشتار سمير ظاهر، نصوص غير منشورة...، ص13.
- 13) Oppenheim, L. et. Al. , On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia, JAOS sup_10, 1950, p13.
- 14) سامي سعيد الاحمد، الزراعة والري، ص153.
- 15) علي ياسين الجبوري، قاموس اللغة الاكدية_العربية، ص80.
- 16) صموئيل نوح كريم، السومريون، ترجمة: فيصل الوائلي، 2012، ص145.
- 17) وليد الجادر، المنتديات العامة وصناعة الاغذية، افاق عربية، العدد 10، 1986، ص77.
- 18) وليد الجادر، المصدر نفسه.
- 19) Katz, Solomon H., and Fritz Maytag, Brewing an ancient beer. Archaeology, 1991, p24_33.
- 20) وليد الجادر، الصناعة، موسوعة الموصل الحضارية، مج1، الموصل، 1992، ص208.
- 21) دالي ستيفاني، ماري وكرانا، ترجمة: كاظم سعد الدين، بغداد، 2008، ص141.
- 22) Halloran, A., Sumerian Lexicon, p136.
- 23) نخبة من الباحثين العراقيين، حضارة العراق، ص252_253.
- 24) نسرين احمد عبد، هيفاء احمد عبد، معالجة بعض امراض العيون والاسنان والأذان في الطب الاشوري، دراسات موصلية، عدد 24، 2011، ص3.

قائمة المصادر

أولاً/ الكتب

1. دالي ستيفاني، ماري وكرانا، ترجمة: كاظم سعد الدين، بغداد، 2008.
2. سامي سعيد الاحمد، الزراعة والري، حضارة العراق، ج2، بغداد، 1985.
3. صموئيل نوح كريم، السومريون، تعريب: فيصل الوائلي، بغداد، 2012.
4. عامر سليمان، النظم المالية والاقتصادية، العراق في موكب الحضارة، ج1، بغداد، 1988.
5. علي ياسين الجبوري، قاموس اللغة الاكدية -العربية، الإمارات العربية، 2016.
6. فاروق ناصر الحديثي، العلوم والمعارف، حضارة العراق، ج2، 1985.
7. فوزي رشيد، موسوعة الموصل الحضارية، ج1، 1991.
8. كريغ سميث، البيرة_ تاريخ حضارة السومريين في بلاد ما بين النهرين، تعريب: عضيد جواد الخميسي، نيويورك، 1995.
9. ماجد بشير الاسود وحكمت بشير الاسود، الغذاء في بلاد الرافدين، دهوك، 2016.
10. نسرين احمد عبد، هيفاء احمد عبد، معالجة بعض امراض العيون والاسنان والأذان في الطب الاشوري، دراسات موصلية، عدد 24، 2011.
11. وليد الجادر، الصناعة، موسوعة الموصل الحضارية، مج1، الموصل، 1992.
12. المنتديات العامة وصناعة الأغذية، افاق عربية، العدد 10، 1986.

ثانياً/ الرسائل والاطاريح

1. حسن مهدي حمودي الصفار، زراعة الشعير في العراق القديم من الالف الثالث ق.م حتى نهاية العصر البابلي القديم- رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة بغداد، 2011.
2. عشتار سمير ظاهر، دراسة نصوص مسمارية غير منشورة من عصر أور الثالثة 2112-2004ق.م-رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة بغداد، كلية الآداب، 2007.

ثالثاً/ المصادر الانكليزية

1. Ahlström, Gösta W. "The Cultroom at'En Gev." Tel Aviv 12.1 (1985).
2. Dhahir, Ishtar Samir. "New Unpublished Cuneiform Texts in the Iraq Museum concerning builder workers." Measurement 7.4.8 (2011).

3. Damerow, Peter. "Sumerian beer: the origins of brewing technology in ancient Mesopotamia." Cuneiform Digital Library Journal 2 (2012).
3. Brill Archive, 1965. "Studies in ancient technology" 18. Forbes, Robert James.
4. A Dictionary Guide to the "19. Geller, Markham J. "John Alan Halloran Sumerian Lexicon Ancient Sumerian Language, Los Angeles: Logogram Publishing, 2006. xiv, 318 pp. ISBN 978 0 9786429 0 7.-Catherine Mittermayer Altbabylonische Zeichenliste der sumerisch-literarischen Texte, Fribourg: Academic Press, 2006.(Orbis Biblicus et Orientalis.) xii, 292 pp. ISBN 978 3 7278 1551 5." Bulletin of the School of Oriental and African Studies 71.3 (2008).
5. Katz, Solomon H., and Fritz Maytag. "Brewing an ancient beer." Archaeology 44.4 (1991).
6. GLARNER, HANS. "Urbilder der mesopotamischen Keilschrift auf minoischen Rondellen?." (1999).
7. Oppenheim, A. L., and L. F. Hartman. "On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia." Journal of the American Oriental Society (1950).
- 2007(, CUSAS_3, Maryland, "The Garsana Archive" 23. Owen, D.I., & Mayr, R.H.,
8. SIGRIST, MARCEL. "Andrews University Cuneiform Texts, Vol III: Neosumerian Account Texts in the Horn Archaeological Museum." (1988).

ملحق الصور



شكل رقم (1) يُبين عمل العراقيين القدماء في صناعة الجعة وتخديرها.

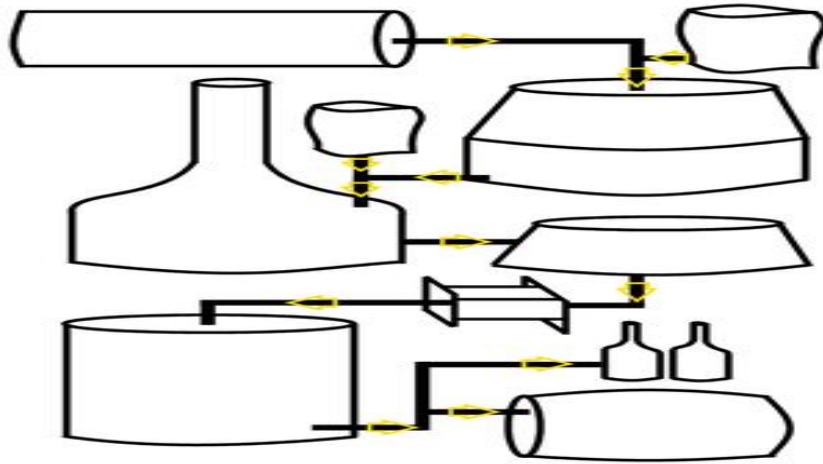
المصدر: <https://albukhari.com/2019/10/15/%D8%B5%D9%86%D8%A7%D8%B9%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%A8%D9%8A%D8%B1%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D8%B9%D8%B1%D8%A7%D9%82%D9%8A%D8%A9-%D8%A7%D9%84%D9%82%D8%AF%D9%8A%D9%85%D8%A9>



شكل رقم (2) اللوح الأثري، الذي يعود تاريخه لعام 3100 قبل الميلاد، يتضمن تفاصيل بشأن طريقة إنتاج البيرة ومكوناتها، في معبد إنانا بمدينة الوركاء القديمة (الساوة حاليا) جنوبي العراق. المصدر: الحرة / ترجمات - واشنطن، 17 أغسطس 2020.



شكل رقم (3) يظهر هذا الختم الأسطواني من مدينة أور (حوالي 2600 قبل الميلاد) شخصين يشربان البيرة من جرة باستخدام القصب.



شكل رقم (4) مخطط لآلة صناعة الجعة في العراق القديم.