



MÁSTERES de la UAM

Facultad de Filosofía
y Letras /11-12

Máster en
Historia y Ciencias
de la antigüedad



**Comer, beber,
hablar. Estudio del
banquete en época
neosiria**
Román Moret



*A Carmen,
por su inagotable paciencia
y los inestimables consejos que dispensó en sus horas de tutoría*

“(Los dioses) tuvieron un conciliábulo y [se sentaron] para el banquete,
comieron su pan festivo y bebieron su cer[veza],
llenaron sus copas de dulce licor,
sorbando así la enervante bebida, sintieron sus cuerpos aflojados;
sin la menor preocupación, se les exaltó su corazón;
para Marduk, su vengador, fijaron el destino.”

Enuma Elish, III, 134-142

Índice

1. <u>Introducción</u>	1
1.1. El estado de la cuestión · · · · ·	1
1.2. Objetivos y metodología · · · · ·	3
2. <u>El banquete en Mesopotamia</u>	10
2.1. Una práctica de larga tradición · · · · ·	10
2.1.1. El banquete en las fuentes literarias · · · · ·	10
2.1.2. El banquete en las fuentes iconográficas · · · · ·	15
2.2. Alimentos y bebidas · · · · ·	22
2.2.1. Alimentos cotidianos · · · · ·	22
2.2.2. Alimentos refinados y ocasionales · · · · ·	28
2.2.3. Bebidas · · · · ·	31
3. <u>Estudio social del banquete</u>	35
3.1. Banquetes y familia · · · · ·	36
3.1.1. El banquete como la unión de los miembros de una misma familia: reconocimiento y cohesión · · · · ·	36
3.1.2. El banquete como la unión de dos familias: el matrimonio	38
3.1.3. El banquete como la unión de los vivos y los muertos: el <i>kispu</i> · · · · ·	41
3.2. Banquetes y negocios · · · · ·	45
3.3. Banquetes y hospitalidad: la recepción del extranjero · · · · ·	47

4. Los banquetes reales en época neosiria 54

4.1. Los motivos para tal celebración	·	·	·	·	54
4.1.1. Las inauguraciones del “rey constructor”	·	·	·	·	54
4.1.2. Las victorias militares	·	·	·	·	59
4.2. El fasto real	·	·	·	·	62
4.2.1. La abundancia de alimentos y bebidas	·	·	·	·	62
4.2.2. La variedad de los comensales	·	·	·	·	69
4.2.3. El marco peculiar del banquete real	·	·	·	·	72
4.3. Banquetes reales y propaganda	·	·	·	·	76

5. Conclusiones 81

Anexos

1. Mapa del Próximo Oriente con los yacimientos mencionados	·	·	·	·	84
2. Cronología de los reyes neoasirios	·	·	·	·	85
3. Mito de <i>Inanna y Enki</i>	·	·	·	·	86
4. Mito de <i>La visita de Nanna/Su'en a Nippur</i>	·	·	·	·	87
5. Banquete y diplomacia en Mari	·	·	·	·	89
6. <i>Kispu</i> organizado por el rey babilónico Ammi-šadûqa	·	·	·	·	89
7. <i>Estela del Banquete</i> de Aššurnaširpal II. Transliteración	·	·	·	·	90
8. <i>Estela del Banquete</i> de Aššurnaširpal II. Traducción	·	·	·	·	92

<u>Índice de nombres de reyes y divinidades</u>	·	·	·	·	95
---	---	---	---	---	----

<u>Índice de nombres de lugares y pueblos</u>	·	·	·	·	97
---	---	---	---	---	----

<u>Índice de los términos sumerios y acadios empleados</u>	·	·	·	·	100
--	---	---	---	---	-----

<u>Índice de figuras</u>	·	·	·	·	103
--------------------------	---	---	---	---	-----

<u>Lista de abreviaturas</u>	·	·	·	·	106
------------------------------	---	---	---	---	-----

<u>Bibliografía</u>	·	·	·	·	107
---------------------	---	---	---	---	-----

1. Introducción

1.1. El estado de la cuestión

Si comer es un acto necesario y común para todos los seres vivos, transformar los alimentos en comida es una práctica esencialmente humana: todos los animales comen, pero sólo el ser humano cocina. Además, el hombre no sólo se distingue por su habilidad de transformar los alimentos en platos, sino que también puede llegar a dar al hecho de comer un sentido, en cierta medida, festivo, y elaborar un manjar refinado y complejo, con el fin de compartirlo. Esta costumbre sigue vigente en la actualidad: nos reunimos con familiares durante la cena de Navidad, compartimos un pastel para celebrar un cumpleaños, comemos juntos con motivo de un matrimonio o un fallecimiento, recibimos a unos amigos para un aperitivo o una barbacoa, participamos en comidas solemnes y cócteles para la inauguración de una exposición, etc. Un tipo parecido de comida excepcional y fastuosa es lo que nos ocupará a continuación: el banquete.

Si ahora miramos hacia el mundo antiguo, resulta que estos festejos también se celebraban en las sociedades más remotas, aunque con otros propósitos. Y de hecho, algunos autores han dedicado por lo menos parte de sus investigaciones al tema del banquete en el mundo antiguo, siquiera sucintamente, dado que se trata de un aspecto que coincide con varias líneas de estudio, desde la alimentación hasta las relaciones sociales. Respecto a este último punto, recordamos que el giro que se ha operado en el ámbito historiográfico entre los años 1930 y la década de los años 1970 –cuando surge lo que llamamos la Nueva Historia– ha ido engordando los estudios históricos de raigambre sociológica. Asimismo, el mundo antiguo ha sido contemplado desde otros campos del saber, procedentes de la Sociología, la Antropología, la Paleobotánica, la Historia de las mentalidades, etc. Dichas disciplinas han ayudado al historiador en su afán de conocimientos. Todas estas ciencias han permitido, y siguen permitiendo, una tímida aproximación al estudio, en esencia histórico, del banquete en la Antigüedad, sobre todo en los ámbitos griego y romano.

Sin embargo, el mundo al que está dedicado este trabajo es el mesopotámico, y aquí los trabajos sobre el banquete son más escasos. No obstante, señalamos algunas investigaciones de primera importancia que trataron este asunto, más o menos profundamente.

En primer lugar, y como es el caso para otras muchas líneas de investigación, destaca la figura de J. Bottéro, especialista francés del Próximo Oriente antiguo que se interesó en varios aspectos cotidianos y “sencillos” de los antiguos mesopotámicos. Eminente filólogo y también gran conocedor de las artes culinarias, es autor de la entrada “*Küche*” del *Reallexikon der Assyriologie* (Bottéro, 1984, pp. 277-298). Por otro lado, se encargó en su momento de la traducción de varias tablillas conservadas en la *Babylonian Collection* de la Universidad de Yale, y encontradas, probablemente, en el sur de Mesopotamia (Bottéro, 1995). Tres de ellas son auténticas recetas culinarias, lo que hace del *corpus* de la *Yale Babylonian Collection* el manual de cocina más antiguo conocido hasta la fecha. Finalmente, una de sus últimas publicaciones se dedica al Comer y al Beber en Mesopotamia (Bottéro, 2002). La labor llevada a cabo por J. Bottéro es espectacular, y nos aporta una cantidad asombrosa de información acerca de la alimentación en el Próximo Oriente antiguo; mas si estas obras desarrollan con lujo de detalle las preparaciones culinarias conocidas y los tipos de alimentos empleados, sólo esbozan en superficie lo que se refiere estrictamente al banquete.

El estudio de aspectos sociales y cotidianos constituyó la línea de investigación de la profesora A. da Silva. Concretamente, esta especialista luso-canadiense aportó interpretaciones muy pertinentes sobre la función social del banquete (da Silva, 1995) y las ofrendas alimenticias a los muertos (da Silva, 1998), que nos permitieron complementar las propias conclusiones de J. Bottéro.

En un tercer punto, hay que resaltar que se han celebrado varios seminarios dedicados al estudio del banquete en el mundo antiguo, y aunque la mayoría de ellos se centraba en la historia de Grecia y Roma, cabría destacar dos orientados exclusivamente hacia Mesopotamia. El primero tuvo lugar en Roma en mayo de 1990, aunque sus actas se publicaron unos años después, en 1994, en una obra editada por L. Milano. Titulado “*Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*”, tenía que ver sobre todo con el tema de la bebida, muy relacionado, como

veremos más abajo, con la convivencia y la sociabilidad de los individuos. Un segundo seminario, “*Boire et Manger dans l’Orient ancien*”, no publicado, organizado por el laboratorio Archéorient de la Universidad Lyon-2, se celebró entre octubre de 2009 y enero de 2010. Iba dirigido a los estudiantes de Máster y Doctorado de dicha universidad, y pretendía cubrir varios aspectos de la alimentación en la antigua Mesopotamia, desde el consumo de vino o la producción de sal hasta las ofrendas de alimentos a los dioses.

Lo último que destacamos, igualmente en lengua francesa, y que se refiera al estudio del banquete en Mesopotamia, es la publicación de un número de la revista especializada *Dossiers d’Archéologie*, en febrero de 2003, dedicado a los banquetes y las fiestas en el Próximo Oriente antiguo.

El abanico de publicaciones referidas al banquete mesopotámico en lengua castellana queda hartamente reducido. Es cierto que encontramos títulos que versan sobre algún que otro aspecto de la alimentación en el Próximo Oriente antiguo, como la Memoria de Licenciatura de J. García Lenberg (1996), que se centra en la base vegetal de la alimentación. Pero parece que el asunto que aquí nos interesa aún no ha sido objeto de un desarrollado estudio en castellano.

1.2. Objetivos y metodología

Según lo que acabamos de comentar, pocas obras están dedicadas exclusivamente al estudio del banquete en Mesopotamia. En realidad, es así porque el banquete no es desde luego el aspecto más relevante de esta civilización. Muchas veces sólo se menciona esta práctica para comentar una estela o un relieve determinado, pero no se profundiza más en el tema. En otras ocasiones, se alude a ejemplos de banquetes concretos, pero sin conexión con el marco más general de lo que representaba, en Mesopotamia, tal evento. En efecto, el banquete tiene en este ámbito una connotación particular, sociabilizadora, y ella fue la que despertó nuestro interés. Por otra parte, comer y beber es algo cotidiano, difícil de rastrear en las fuentes de la época por su sencillez, mas el banquete, como acontecimiento ocasional, sí dejó ciertas huellas imperecederas en la línea del tiempo que nos une a los antiguos.

Con todo ello, hemos establecido una serie de objetivos que pretendemos acertar a lo largo del desarrollo de la presente investigación. Primero, gracias a una labor de síntesis, queremos esbozar las grandes líneas de lo que era un banquete en Mesopotamia, para deshacernos de nuestros prejuicios que resultan de nuestras propias época y cultura. Luego, demostraremos que el banquete mesopotámico tiene una finalidad esencialmente social, y pondremos de manifiesto el eminente componente sociabilizador de dicha celebración. En un tercer lugar, puesto que la mayoría de las fuentes de las cuales disponemos procede, para el período escogido, del ámbito real, intentaremos mostrar que el banquete es también un instrumento político, junto con otros tantos, que transmite la ideología establecida por la élite palaciega a determinados destinatarios. Por último, llevando a cabo un esfuerzo de reflexión, procuraremos, siempre cuando sea posible, proporcionar matices y pistas para abrir una posible futura investigación que esté centrada en el estudio del banquete en Mesopotamia.

Hasta ahora, hemos dejado de lado voluntariamente la cuestión de los límites cronológicos del presente estudio. Hemos hablado brevemente del banquete en el mundo antiguo y nos hemos detenido poco más en el banquete en Mesopotamia, pero aún no hemos enmarcado el objeto de estudio en el período neoasirio, ni hemos definido con claridad los límites cronológicos de nuestra investigación. Y en realidad, al principio de nuestro trabajo, hemos de confesar que restringir el estudio del banquete a la época neoasiria nos planteó un reto metodológico. En efecto, hay una continuidad de usos y costumbres en la celebración del banquete, prácticamente desde principios del III milenio a.C. hasta el período protagonizado por los aqueménidas (539-330 a.C.). Por tanto, nos encontramos ante un tema muy extendido cronológicamente, pero también geográficamente. Durante por lo menos los tres milenios anteriores a nuestra era, Mesopotamia ya era una región “abierta”, lo que impide plantear que ciertas costumbres fuesen propiamente asirias. Así, la celebración del banquete se realizaba de la misma manera en otros lugares y otros períodos, por ejemplo en Sumer, Babilonia o Mari. Por tanto, hay que entender el banquete, objeto de esta investigación, como un aspecto mesopotámico. ¿Por qué, pues, mantener estos límites espaciales y temporales que constituye el período neoasirio? Resulta que este momento histórico presenta, a nuestro humilde juicio, ciertos intereses.

En primer lugar, el I milenio a.C. es el momento del auge de Asiria, cuyo final en 612 a.C. coincide con el de esta brillante civilización. Como consecuencia, corresponde a una situación idónea para estudiar un pueblo impregnado de unas tradiciones antiquísimas, algunas de las cuales han ido evolucionando. En el I milenio a.C., Asiria se encontraba en su mayor desarrollo, y por consiguiente se veía dotada de todos los medios, físicos e intelectuales, que necesitaba para mantener su posición privilegiada en el Próximo Oriente. Para aclarar este punto y a modo de ejemplo, recordamos que en época neoasiria no sólo se generó una gran cantidad de documentos escritos inéditos, sino que también se recopilaron, se copiaron y se preservaron textos mucho más antiguos, lo que nos ha permitido acceder a un importante conocimiento sobre las sociedades de los siglos anteriores al I milenio a.C.

En segundo lugar, el auge de Asiria coincidió con el apogeo de su monarquía, situada en la cúspide de la sociedad. Ella emitió entonces un fasto nunca visto antes, que sirvió de vehículo a su ideología para alcanzar a toda la población, aunque no de forma homogénea (Liverani, 2012, p. 647). Como ya veremos en su debido momento, el banquete era uno de estos instrumentos que la realeza empleó, en época neoasiria, para marcar física e ideológicamente su supremacía.

Por último, el período elegido presenta un interés relacionado con las fuentes, cuantitativa y cualitativamente. La celebración del banquete dejó huellas desde épocas muy remotas. En concreto, para el III milenio a.C., disponemos de fuentes sobre todo iconográficas. Piénsese en artefactos como el llamado Estandarte de las Tumbas Reales de Ur o en los sellos de algunas tumbas de esta misma necrópolis –ejemplos sobre los cuales volveremos más adelante–. Pero son pocos los textos que aluden a dicho acontecimiento para esta época. Avanzando en el tiempo, para el II milenio a.C., podemos recurrir al impresionante archivo del palacio de Mari, que consiste en cerca de veinte mil documentos redactados en tablillas de arcilla, de los cuales unos pocos – documentos de contabilidad– enumeran alimentos para alguna celebración excepcional. No obstante, al contrario de lo que ocurría para el milenio anterior, tenemos entonces muy pocas fuentes iconográficas para el estudio del banquete. De tal manera que, llegando luego al I milenio a.C., y más precisamente a la época neoasiria, no sólo encontramos una información relativamente abundante, sino que ésta se plasma en

diversos soportes, por lo que disponemos tanto de fuentes textuales, escritas en aquella época (pero no necesariamente inéditas, ya que, como hemos visto antes, es cuando se copiaron textos anteriores), como iconográficas, tales como los relieves de los palacios neoasirios¹.

En definitiva, si bien es verdad que, respecto a la celebración del banquete, no hay, en época neoasiria, una ruptura radical con los siglos anteriores, sí parece ser el mejor momento para plantear un estudio de este tema, por la coyuntura favorable de la época y por la cantidad y diversidad de las fuentes que disponemos.

Explicados los objetivos de la presente investigación y justificada la elección del período neoasirio como marco cronológico, llega el momento de determinar con más precisión los límites de tal período. Según nuestra opinión, resulta difícil dividir la historia de Mesopotamia, prácticamente trimilenaria, en fases homogéneas y bien delimitadas en el tiempo, pero la disciplina histórica se encargó de fijar, de manera más o menos definitiva, las fechas de inicio y final del período neoasirio. Fruto de lo cual nuestro estudio se enmarca *a priori* entre la fecha de inicio del reinado de Adad-nirari II en 911 a.C., y la del final del reinado del último rey asirio, Aššur-uballit II, probablemente en 609 a.C. No obstante, haremos necesarias incursiones en los siglos previos al período neoasirio, para una mejor comprensión del banquete, celebrado desde por lo menos el inicio del III milenio a.C.

En lo que al límite geográfico se refiere, de nuevo hemos elegido un modelo flexible, que traspasa las fronteras neoasirias. Esta decisión ha sido motivada, primero, por el cambio casi constante de dichas fronteras durante el período neoasirio. Bajo el reinado de Salmanassar III (858-824 a.C.), el imperio asirio compartía sus fronteras con los reinos de Siria y Anatolia, así como con Urartu y Babilonia, mas con Aššurbanipal (668-631 a.C.) su territorio se extendió al noroeste más allá del Éufrates, al suroeste hasta el Alto Egipto, y hacia el sureste hasta las orillas del Golfo Pérsico. En segundo lugar, es sabido que siempre imperaron importantes y continuas interacciones entre los distintos pueblos del Oriente Próximo. En definitiva, reduciendo nuestro pensamiento a

¹ A pesar de que la época neoasiria nos proporciona fuentes textuales e iconográficas, un problema persiste, y es que, curiosamente, ambas fuentes no coinciden entre sí: los textos que acompañan los relieves no explican, la mayor parte de las veces, las imágenes esculpidas, como bien apuntó B. Lion (2009).

una imagen quizá tosca, en lugar de un límite geográfico bien definido, preferimos colocar nuestra investigación en el área que representa Asiria a nivel cultural, y no tanto político. Este área corresponde *grosso modo* a lo que se conoce en la actualidad como al Yazira, esto es, el norte de Mesopotamia, y rozará o incluirá por turnos las fronteras con Siria, el Levante, Anatolia y Babilonia (figura 1).

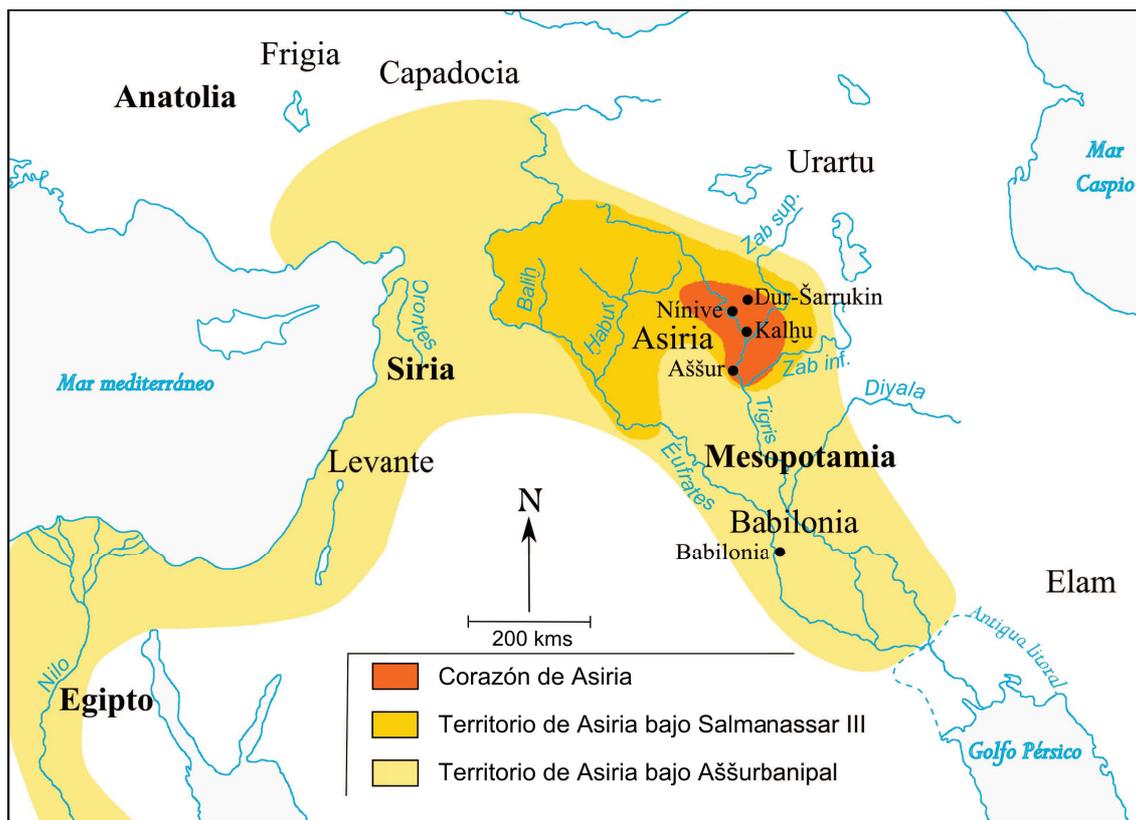


Figura 1. Mapa del Próximo Oriente en la primera mitad del I milenio a.C. Mapa del autor:

Con todo ello, hemos adoptado una división tripartita para el presente estudio. En primer lugar, trataremos elementos muy generales sobre el banquete en Mesopotamia, prolegómenos indispensables. Luego, realizaremos un estudio social del banquete, con el propósito de percibir el papel social y sociabilizador del banquete. Por último, nuestra tercera parte versará sobre los banquetes reales, ya dentro del marco, delimitado cronológicamente, de la época neoasiria.

Cabe mencionar las fuentes disponibles para tratar tal aspecto de la sociedad neoasiria. Por supuesto, nuestro estudio se basa en una amplia selección de obras

generales y monografías, que aparecen todas en la bibliografía que figura al final del mismo. Pero, siempre pensando en una posible ampliación de dicho estudio, señalamos otras fuentes, directas, que pueden proporcionar un mayor conocimiento de la materia si el investigador está familiarizado con ellas.

La arqueología aclara nuestra percepción de las costumbres antiguas, gracias al descubrimiento y al posterior análisis de artefactos empleados en el día a día, elementos tan sencillos como la vajilla o el mobiliario. Igualmente, es una herramienta de suma importancia para entender las creencias funerarias como pueden ser las del principio del I milenio a.C. En particular, pensamos en la peculiar concepción mesopotámica de la muerte, tan distinta de las de otras culturas –incluyendo a la nuestra–, que se ha podido vislumbrar gracias al estudio de los yacimientos arqueológicos funerarios.

Además, las fuentes literarias, que consisten en textos redactados con caracteres cuneiformes en tablillas de arcilla, complementan nuestro conocimiento. Por tanto, si es el arqueólogo quien las saca a la luz del día, la labor del filólogo resulta imprescindible para su comprensión. Señalamos que hay otros tipos de fuentes textuales, como los relieves que pueden llevar líneas escritas en caracteres cuneiformes, o las estelas, cuya importancia física (tamaño, ubicación) es directamente proporcional al alcance del mensaje que transmite. Asimismo, consideramos los mitos como una fuente literaria aún distinta: en palabras de J. Bottéro,

“comme [...] les auteurs de tels récits n'ont jamais rien pu faire d'autre, en les élaborant, que transposer et magnifier plus ou moins leurs propres expériences, leurs souvenirs et leur vécu, leurs œuvres, apparemment fantaisistes, si nous savons les lire et les compénétrer, sont tout aussi grosses de notes précieuses et révélatrices que le seraient des compte-rendus authentiques” (Bottéro, 1994, p. 5).

Por otra parte, la glíptica, es decir el estudio de los motivos representados en los sellos, resulta muy útil, sobre todo porque los sellos mesopotámicos se han producido ininterrumpidamente, desde el VII hasta el I milenio a.C. (Collon, 1997, pp. 11-12). Esta producción continua permite una clasificación de la tipología de los mismos. Concretamente, aquí nos interesan las representaciones de banquete, que pueden acompañarse de inscripciones cuneiformes.

Otra fuente directa, la iconografía, resulta ser de gran relevancia para el contexto neosirio: ya hemos aludido a los celeberrimos relieves palatinos, que decoraban los edificios reales de las capitales neosirias –Dur-Šarrukin, Kalḫu y Nínive–, pero también aquí cabe colocar cualquier representación gráfica y adornos de todo tipo, en cualquier soporte.

Para acabar esta introducción, presentaremos una serie de consideraciones puramente formales acerca de la terminología escogida a lo largo de la presente investigación. Para acercarnos lo más posible al mundo mesopotámico, hemos preferido emplear los topónimos antiguos en lugar de los términos árabes modernos, y adoptar una grafía obviando la castellanización de las palabras: así, Dur-Šarrukin y no Jorsabad. Para los términos sumerios y acadios, seguiremos las normas convencionales, que mandan hacer figurar los sumerogramas en negrita y mayúscula, los vocablos sumerios en negrita, y los términos acadios en cursiva. Cuando citemos un documento original traducido al castellano, haremos una distinción entre los paréntesis (...) para las palabras que se pueden deducir o nuestros comentarios, y los corchetes [...] bien para las lagunas en el documento original, bien cuando recortemos la citación. Por último, para no cargar inútilmente nuestro propio discurso, anunciamos que las fechas que aparecerán a continuación serán entendidas como antes de Cristo, salvo especificación por nuestra parte y, evidentemente, las fechas de las referencias bibliográficas.

2. El banquete en Mesopotamia

La celebración del banquete en Mesopotamia no es una costumbre típica asiria, y se lleva realizando desde tiempos muy remotos. Sin embargo, hemos considerado oportuno empezar con una definición más precisa del banquete, así como una más detenida puesta en contexto de esta tradición, durante los casi tres milenios anteriores a nuestra era, en el área mesopotámica. Para ello, analizaremos las menciones y las representaciones de banquetes en las fuentes antiguas, antes de enumerar los alimentos y las bebidas consumidos en los mismos.

2.1. Una práctica de larga tradición

2.1.1. El banquete en las fuentes literarias

El sentido del banquete tal y como lo entendemos procede del mundo antiguo clásico, y sobre todo del ámbito griego. Basta recordar el famoso *Banquete* de Platón, durante el cual unos amigos, aristócratas e intelectuales atenienses, comen, beben y conversan: “después que Sócrates se hubo reclinado y comieron él y los demás, [...] se dedicaron a la bebida. Entonces, Pausanias empezó a hablar” (Plat., *Banq.* 176a). En Grecia, el banquete reúne en principio únicamente a hombres² que gozan de la ciudadanía, y consta de dos partes: una en la que se come, y otra durante la cual la bebida, tomada en común, acompaña las conversaciones. Ahora bien, ¿se puede afirmar que el banquete, según esta definición, existía en el Próximo Oriente antiguo?

La respuesta a este interrogante aparece en un cuento popular mesopotámico, *El hombre pobre de Nippur*, que figura en una tablilla encontrada en Sultantepe (Gurney, 1956, pp. 145-164) y en un fragmento hallado en la llamada biblioteca de Aššurbanipal de Nínive (McCall, 1994, p. 24). Se trata de un relato humorístico que cuenta cómo un pobre diablo, deseoso de festejar a pesar de su miseria, consigue comprar una cabra famélica. Pero pronto se da cuenta de que el animal no bastará:

² Véase *infra*, § 2.1.2, nota 14.

- 17 *tu-šá-am-ma ina gi-pa-ri-ia a-aṭ-ab-ba-aḥ en-[za]*
 18 *ul i-ba-áš-ši nap-ta-nu a-li-e ši-ik-ru*
 19 *i-šem-mu-ma ši-i-`i bābī-ia i-šab-[bu-šu]*
 20 *kim-tum [ù] sa-al-la-tú i-ze-en-nu-u itti-ia*³

- 17 “Si, en mi parcela, mato la cabra
 18 no habrá banquete (*naptanu*); ¿dónde está la cerveza (*šikru*)?
 19 Se enterarán mis vecinos en mi puerta y se pondrán furiosos,
 20 mi familia y mi clan se enfadarán conmigo”.

Con esto, ya podemos proponer una definición más precisa del banquete en Mesopotamia: a diferencia de una comida cotidiana, ordinaria, un banquete tiene que reunir tres requisitos básicos, que son comida, bebida, y compañía. Por tanto, milenios antes del banquete de Platón, en el Próximo Oriente, no sólo este tipo de celebración existía –y se documenta–, sino que además se veía marcado por tres pautas: comer, beber y hablar.

No obstante, el estudio filológico de las fuentes mesopotámicas revela que no existía, ni en sumerio, ni en acadio, un término único que designase este tipo de comida. Además, las palabras que remitían al banquete, así como su evolución a lo largo de los siglos, reflejaban la idea que subyacía detrás del banquete mesopotámico.

En primer lugar, en las fuentes sumerias se emplea el verbo **gu**, escrito **GU**₇, el cual corresponde al acadio *akālu*. En ambos idiomas, estos verbos se traducen como “comer, consumir” (*CAD*, 1964, pp. 245 y ss.). En época neosiria, *akālu* puede llegar a significar “atracarse de comida, devorar” (Parpola, 2007, p. 5). La evolución posterior de este término, en las fuentes neobabilónicas del siglo VI, es *mākālu*, vocablo empleado con el solo sentido de “comida, ofrenda a los dioses” (*CAD*, 1977, pp. 123 y ss.; Parpola, 2007, p. 588). Así, vemos que el paso del tiempo le ha proporcionado a este término una dimensión más solemne y religiosa.

Dos otras palabras sumerias, que también traducimos como “banquete”,

³ La lectura y la transliteración de este pasaje son las de O. R. Gurney (1956, p. 150), mientras que la traducción al castellano es del autor. De ahora en adelante, en el presente estudio, indicaremos de la misma manera las referencias de las lecturas de los textos cuneiformes hechas por los especialistas, y nuestras propias traducciones al castellano, basadas en dichas transliteraciones.

kaš-dé-a y **kaš-naĝ⁴**, se refieren etimológicamente a las acciones de “verter cerveza” y “beber cerveza”, respectivamente (Michalowski, 1994, pp. 27-44). Igualmente, una palabra sumeria que se compone del signo **KAŠ** –“cerveza”–, **ki-kaš-dù**, significa “banquete” (Hübner y Reizammer, 1985). Desde esta óptica, el idioma sumerio insiste entonces más en el Beber que en el Comer para expresar la idea de banquete. Esta hipótesis se reitera en la iconografía, dado que las escenas de festejo, en contextos sumerios, se resumen casi siempre en la representación de personajes bebiendo de copas. Así por ejemplo, en una placa votiva encontrada en tell Khafajah figuran una mujer y un hombre sentados y portando copas, atendidos por lo que parecen ser servidores de pie en una escala más pequeña (figura 2).

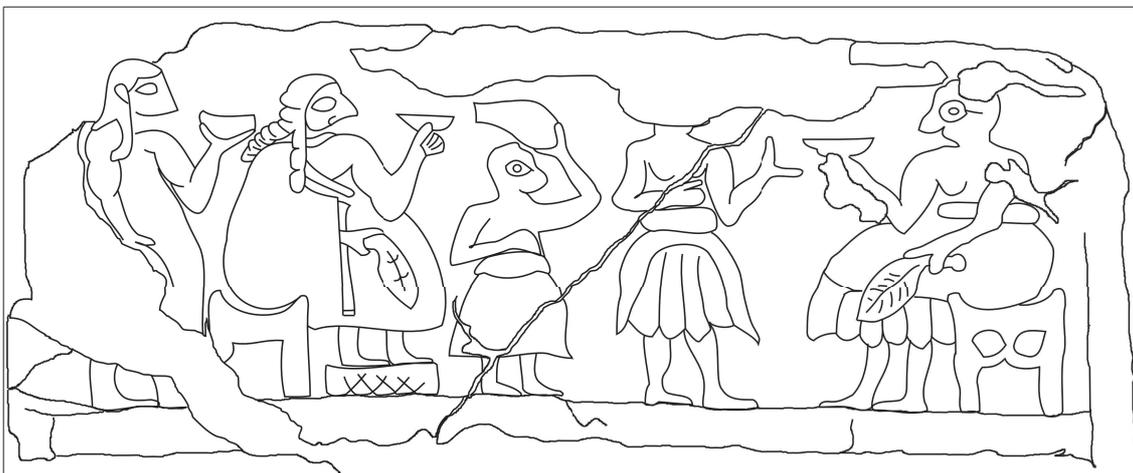


Figura 2. Dibujo del registro superior de una placa votiva de tell Khafajah. Dibujo del autor a partir de Frankfort, 1939, p. 185, pl. 105.

Sin embargo, en el idioma acadio se les da un matiz distinto a estos términos y se aleja la idea de consumir cerveza. El sumeriograma **KI.KAŠ.DÙ** corresponde al verbo *qerû* (von Soden, 1965), que viene a significar “invitar” (CAD, 1982, p. 242). Basado en la misma raíz QR’, la palabra *qerītu*⁵, formada con el sumeriograma **KAŠ.DÉ.A**, remite por su parte directamente al aspecto social del banquete, aunque también se empleaba para designar una ofrenda a los dioses, e incluso una determinada

4 Según W. von Soden (1965), el término **kaš-naĝ-naĝ** significa “embriagarse de cerveza”.

5 Este vocablo tiene varias ortografías, según las épocas y las regiones: *qerētu*, *qerrētu*, *qarītu* o *qarētu* (CAD, 1982, p. 240). W. von Soden (1965) señala que la grafía *qarītu* es propia del período neosirio.

fiesta religiosa (CAD, 1982, pp. 240-243). No obstante, parece que el sentido más corriente del término es el de un festín que reúne a *invitados*, como lo deja suponer la fórmula *bēl qarīte*⁶, literalmente “señor del banquete”, es decir, el que está en el origen de tal reunión –nuestro moderno “anfitrión”– (Ebeling, 1950, lám. 22).

Otro vocablo, escrito **NÍĜ.DU**, tiene en acadio el sentido de “banquete”, pero en realidad expresa en sumerio la idea de “entregar”. Habría que entenderlo como “[el pan] entregado”, es decir, un lugar o una comida en el cual se les entrega pan a los convidados (Lion, 2009). Empleada ya en época paleobabilónica, encontramos esta palabra sobre todo en los archivos mariotas (anexo 5) para designar la “comida del rey”, una fórmula genérica que incluye, sin más distinción, “*tous les aliments, solides et liquides, d'origines végétale ou animale, nécessaires à assurer chaque jour les ‘repas’ (naptanu) du Roi, seul ou avec ses ‘gens’, qu’il y avait invités*” (Bottéro, 2002, p. 32). En efecto, en acadio, la lectura del sumeriograma **NÍĜ.DU** se expresa con él término *naptanu*. En los textos más antiguos, suele designar una ración de comida (cereales, cerveza o pan) *entregada* a los soldados y al personal de los palacios y de los templos, bien como forma de pago (CAD, 1980, p. 323), bien durante días determinados o especiales (von Soden, 1965). En época neasiria, este término se refiere a la comida servida a los dioses y a los reyes (CAD, 1980, p. 323), aunque puede ser el término genérico que sirva para nombrar las comidas en general, y no sólo el banquete, sino también la cena (Parpola, 2007, p. 74). En el ejemplo más arriba expuesto del cuento del *Hombre pobre de Nippur*, es la palabra *naptanu* la que se emplea. Se trata de un vocablo formado a partir de la raíz PTN, que se vincula a la idea de comer. Otro término, que aparece en las fuentes más tardías, está construido sobre esta misma raíz: el verbo *patānu*, que solemos traducir por “consumir, tomar una comida”. Más tarde, en época neobabilónica, *naptanu* se seguía empleando para designar un banquete, junto con *šušbuttu* (Tolini, 2009, p. 241).

En último lugar, es interesante resaltar que el vocablo acadio *tākultu*, que se refiere al banquete en sus aspectos festivo y ceremonial, tenía en época neasiria una connotación ritual (Parpola, 2007, p. 121). Se escribe con un sumeriograma que consta de tres signos: **KI**, **KAŠ** y **NINDA**, caracteres que significan respectivamente “lugar”,

6 S. Parpola da al término *bēl qarīti* el sentido de “organizador de banquete” (2007, pp. 917-918). W. von Soden señala que el término *bēl qarīte* es propio de Ugarit (1965).

“cerveza” y “pan” (CAD, 2006, pp. 90-91). Según este enfoque, un “*lugar* donde se bebe *cerveza* y se come *pan*” era sinónimo de un “banquete festivo” o “ceremonial”, lo que pone de relieve la concepción peculiar que los antiguos habitantes de Mesopotamia tenían de este tipo de evento. Otro término parecido, *šākultu*, podría también proceder del sumeriograma **KI.KAŠ.GAR**, “lugar-cerveza-nata” (Hübner y Reizammer, 1985), que puede remitir *grosso modo* a la misma asociación entre un lugar, una bebida –la cerveza⁷– y un alimento para designar un festín.

En suma, podemos llegar a la conclusión de que el banquete, en el contexto sumerio, era un momento marcado por el consumo de cerveza, y podía suponer la idea de comer y beber, quizá en cantidad superior a lo que era la norma para una comida ordinaria. Por su parte, el idioma acadio parece dotar al banquete de una connotación más festiva, y le da el sentido de un acontecimiento vivo y alegre, fastuoso y lujoso, o incluso solemne y cultural, que reunía a varios comensales, humanos o divinos, alrededor de una mesa provista de alimentos en abundancia. No obstante, los términos que hemos analizado no son más que ejemplos⁸, sacados de los documentos producidos a lo largo de casi tres mil años, por lo que nos resulta difícil penetrar el sentido verdadero de cada uno. J. Bottéro nota que, “*selon les contextes, voire les temps ou les lieux, [ils] pouvaient avoir des valeurs renforcées, et applicables tout aussi bien aux ‘repas de luxe’ qu’étaient les festins*” (1994, p. 3).

Por último, y antes de adentrarnos en las fuentes iconográficas del banquete, quisiéramos aportar una precisión sobre un aspecto que, hasta ahora, hemos mencionado superficialmente y que merece una aclaración. Hemos aludido al elemento religioso que puede suponer el banquete en la cultura mesopotámica, a través de las ofrendas a las divinidades: *naptanu* puede designar los alimentos servidos a los dioses, y el término *bēl qarīte* aparece en un texto⁹ que trata de una comida ofrecida a los dioses (Bottéro, 1994, nota 7 p. 5). En realidad, este tipo de banquete remite, en gran parte, al servicio a las divinidades, es decir, al culto, lo que podría servir de hilo conductor para un nuevo estudio. Por tanto, el complejo tema de las ofrendas alimenticias a los dioses y de su significación cultural quedará fuera de la presente investigación. Pero esta reducción no

7 Sobre el lugar importante que ocupaba la cerveza en Mesopotamia, véase *infra*, § 2.2.3.

8 El término **kin.sîĝ** se analiza más adelante. En lo que al *kispu* se refiere, véase *infra*, § 3.1.2.

9 VAT 10183: 16.

debe inducir al lector a pensar que el banquete y las ofrendas alimenticias a los dioses sean dos temas distintos, ya que F. Joannès ha subrayado recientemente que existía una verdadera “*réinsertion, dans le circuit palatial [...] des offrandes alimentaires fournies pour des cérémonies religieuses de la ville d’Aššur [...] par la maison des grands dignitaires assyriens*” (2009, p. 234). Se trata, pues, de una cuestión que merece una indagación más profunda, por lo que se aparcará por el momento, abriendo la vía a una reflexión más exhaustiva en el futuro.

2.1.2. El banquete en las fuentes iconográficas

Lo que se considera la más antigua imagen de banquete figura en un sello cilíndrico procedente de Choga Mish, en Irán, y se fecha en el período de Uruk Tardío, hacia 3100 (figura 3). En él se observa a la derecha un personaje sentado que recibe probablemente una bebida de las manos de otro, de pie. A la izquierda, otras figuras sentadas parecen tocar instrumentos de música: un arpa, una suerte de trompa y quizá una percusión. El sexto personaje podría estar cantando.

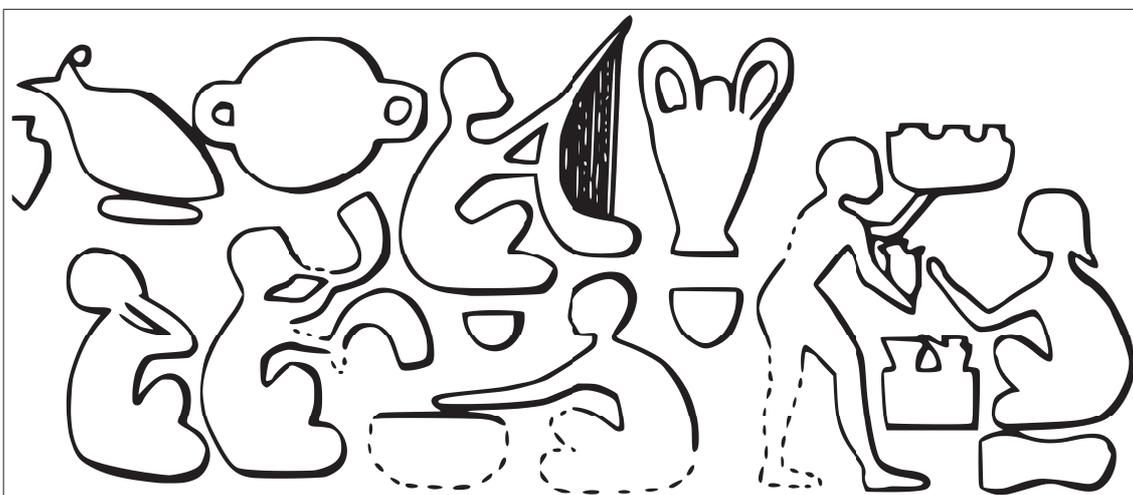


Figura 3. Impronta de un sello hallado en Choga Mish. Delougaz y Kantor, 1996, pl. 155 A.

En esta representación tan antigua, no se pueden distinguir claramente las bebidas o los alimentos consumidos, ni tampoco los comensales. Pero sí aparecen varios tipos de vasijas, y ya sugiere una distinción tipológica entre los personajes festejando – sentados– y el personal encargado del servicio –de pie– (Collon, 1992, pp. 23-30). Tal

distinción se repite a lo largo de los siglos, por ejemplo en la llamada cara de la paz del Estandarte de Ur (figura 4), en la que se puede apreciar la discriminación tipológica entre los comensales, sentados y bebiendo, y los que se han interpretado como servidores, que permanecen de pie. También encontramos esta diferencia en algunos objetos neosirios, como ya veremos en su momento.



Figura 4. Detalle de la cara de la paz del Estandarte de Ur. © Trustees of the British Museum.

Ahora bien, si retomamos nuestra comparación con el mundo antiguo clásico, podemos preguntarnos si las mujeres podían participar en tales festejos¹⁰. Ya las escenas de banquete fechadas en los primeros compases del III milenio presentan juntos a hombres y mujeres (figuras 5 y 6 – en esta última, el registro superior enseña una escena de banquete entre un hombre y una mujer, mientras que en el inferior se representa una escena parecida pero únicamente con hombres). De hecho, según estudios estadísticos recientes, la mayoría de las representaciones de banquete en Mesopotamia, tanto en sellos cilíndricos como en relieves, reúne a hombres y mujeres (Pinnock, 1994, pp. 15-26). Algunos investigadores creen ver, en las más antiguas de estas figuras, la plasmación de una práctica religiosa muy documentada pero poco conocida: la hierogamia o boda sagrada.

¹⁰ En Grecia, ya hemos visto que el banquete reunía únicamente a los hombres ciudadanos, por lo que las mujeres quedaban excluidas, salvo las *heterai*. Para el caso de Roma, las mujeres sí podían participar en ellos, pero sometiéndose a ciertas reglas de conducta, como por ejemplo permanecer sentadas –y no acostadas como los hombres– o no beber vino.

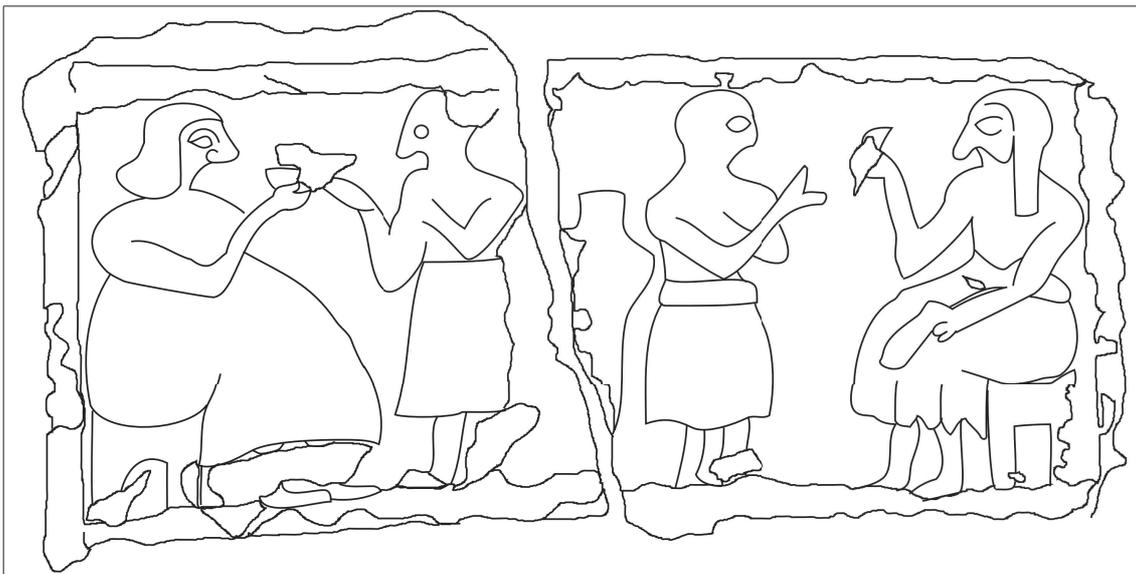


Figura 5. Detalle de una placa votiva hallada en Ešnunna. Dibujo del autor a partir de Frankfort, 1939, p. 186, pl. 106.



Figura 6. Impronta de un sello perteneciente a la reina sumeria Pu-abi, como lo indica la inscripción del registro superior; y encontrado en la tumba RT 800 de Ur. Amiet, 1961, fig. 1182.

Mas otros discuten esta interpretación, sobre todo para una cronología tan

remota (Lion, 2009). Nuestra opinión se inclina más a favor de esta última tendencia, a falta de argumentos científicos avalando la primera. Además, pensamos que el hecho de recurrir a la esfera de lo religioso y de lo simbólico para ofrecer una interpretación a lo que permanece oscuro a nuestros ojos modernos es un ejercicio delicado, que puede hacer conducir a generalidades demasiado alejadas de los hechos tales como eran vividos por las sociedades pretéritas.

En todo caso, a principios del III milenio se fraguó el modelo de representación de escenas de banquete que posteriormente siguió realizándose en toda Mesopotamia, por lo menos hasta el final del período neoasirio: los convidados aparecen casi siempre sentados en sillas de distintos tipos¹¹, reunidos normalmente por grupos de dos, y están por lo general bebiendo. Los atienden servidores (si es que lo son) más o menos numerosos, y muchas veces están rodeados por músicos y cantantes. Así, en la ya mencionada cara de la paz del Estandarte de Ur, artefacto procedente de la tumba PG 779, se puede ver a un músico tocando un arpa cuya base imita la cabeza de una vaca, y que recuerda el ejemplar encontrado en la tumba RT 800 del mismo yacimiento arqueológico. El personaje que lo acompaña podría ser un cantante (figura 7). Mucho más tarde, en el siglo IX, una de las caras de un pisis de marfil hallado en Kalḫu enseña una escena de bebida en la que sólo participa una mujer, atendida por otra de pie y acompañada por tres músicos (figura 8).



Figura 7. Detalle del registro superior de la cara de la paz del Estandarte de Ur. © Trustees of the British Museum.

¹¹ La única excepción la encontramos en la famosa representación del *Banquete bajo la parra* de Nínive. Véase *infra*, § 4.2.3. y la figura 19.



Figura 8. Escena de banquete en un paxis de época neoasiria. Dibujo de X. Faivre en Michel, 2001b, p. 716.

La representación de escenas de banquete en sellos cilíndricos abundan en el III milenio. En particular, son famosos los ejemplares de lapislázuli encontrados en la tumba de la reina Pu-abi, en Ur (figura 9). Sin embargo, en los sellos de esta época no se puede identificar con seguridad la naturaleza de los comensales. D. Collon avanza que podría tratarse de “*deities, priests, rulers and their consorts (possibly standing in for deities)*” (1997, p. 13).

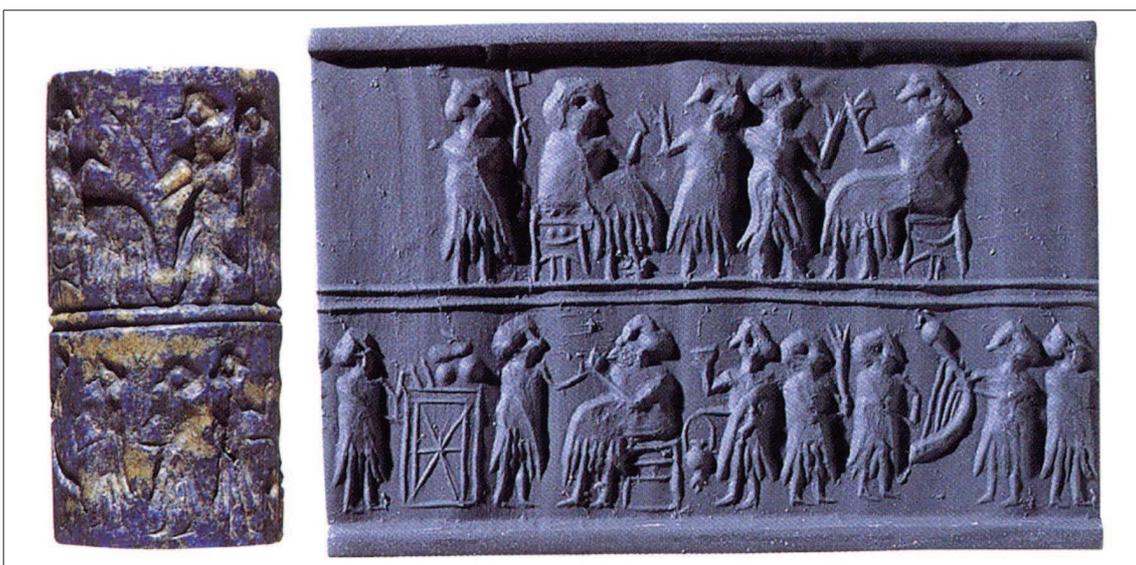


Figura 9. Sello de lapislázuli de la tumba de la reina Pu-abi, con su moderna impronta. © Trustees of the British Museum.

Pero ¿qué más informaciones podemos sacar de estas escenas de tamaño muy reducido? ¿Los personajes sentados son divinidades atendidas por sacerdotes y reyes, o los comensales son los monarcas acompañados por sus servidores? Es difícil ir más allá de estas conjeturas antes del II milenio, y más si pensamos que, para los antiguos habitantes de Mesopotamia, la frontera que divide el mundo divino y la sociedad humana es, en muchos casos, imperceptible (Bottéro, 1987, pp. 363-453).

Además, otro motivo que suele representarse en las improntas de los sellos de la época, las llamadas “escenas de presentación”, aportan aún más confusión. En éstas, se distingue a un personaje de pie, en general un gobernador o un rey, que es presentado a una divinidad sentada, y a veces acompañado por otra a la que precede. Con el paso del tiempo, en el período de Ur III (siglo XXI) y a principios del II milenio, aparece una variante de dicha “escena de presentación”. En ella la divinidad sentada es sustituida por un rey, llevando una copa en la mano, que recibe a otro personaje igualmente acompañado por una divinidad (Lion y Michel, 2003b, p. 34; figura 10). Con todo ello, pensamos que es poco probable que estas representaciones aludan a una suerte de banquete. En esto seguimos a I. J. Winter, quien ha subrayado que el recipiente llevado por el “rey con copa” en estas escenas no se referiría a la acción de beber, sino más bien a algún tipo de adivinación –en concreto, la lecanomancia–, si no se trata de la figuración de un atributo real (1986, pp. 261-264).



Figura 10. Impronta de un sello de Ur III con una escena de presentación ante un “rey con copa”. Winter, 1986, pl. 62, III. 4.

Así pues, las representaciones de banquete para el III milenio son muy ambiguas. Durante el milenio siguiente, las escenas de festín se reducen cuantitativamente. Un interrogante persiste con el delicado debate acerca de la datación del llamado Obelisco blanco, descubierto en Nínive por H. Rassam en 1853 y conservado en la actualidad en el *British Museum* de Londres (Sollberger, 1974, pp. 231-238; Reade, 1975, pp. 129-150). Algunos especialistas, como B. Landsberger, M. Mallowan o S. Parpola, fechan su realización bajo el reinado de Aššurnaširpal I (1049-1031), mientras que P. Albenda, A. Parrot y W. von Soden, junto con otros numerosos autores, lo sitúan ya en tiempos del rey neasirio Aššurnaširpal II (883-859) (Pittman, 1997, p. 347 y en especial la nota 4). Sea cual sea la fecha exacta de la realización del Obelisco blanco, dos de sus registros representan escenas de banquete (figura 11). No obstante, es difícil pronunciarse sobre la naturaleza exacta de este tipo de comida. La primera secuencia parece relacionarse con algún culto a unas divinidades (paneles de la izquierda y de la derecha) y con el sacrificio de un toro (panel central). En la segunda secuencia, los comensales aparecen sentados en sillas ricamente ornadas que recuerdan los ejemplares posteriores de los ortostatos neasirios.

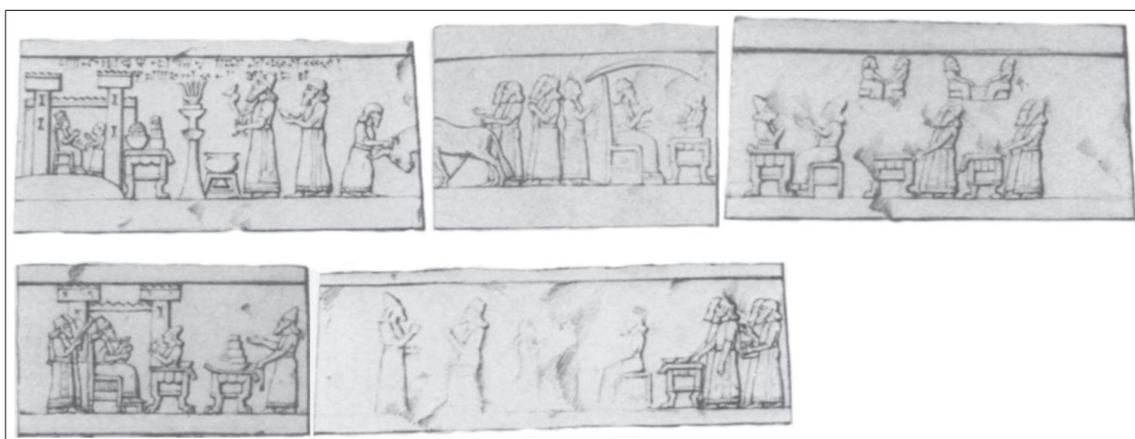


Figura 11. Dibujo de los registros del Obelisco blanco que representan escenas de banquete. Dibujos de C. D. Hodder en Sollberger, 1974, pl. 42-45.

Tras casi un milenio de escasa representación iconográfica, las escenas de banquete reaparecen en época neasiria. Los sellos cilíndricos recogieron este antiguo motivo, sobre todo en los siglos IX y VIII, aunque en el marco reducido de la corte

(Collon, 1997, p. 14). En uno de ellos (figura 12), un personaje sentado, interpretado como el rey, levanta una copa mientras un servidor, de pie, abanica una jarra que descansa en una suerte de mesa. Si no queda claro si se trata de una escena de banquete real o de algún tipo de adivinación, al menos la actitud de los personajes sí corresponde a la tipología de las escenas de bebida que hemos analizado hasta el momento.



Figura 12. Impronta de un sello cilíndrico neosirio. Collon, 1997, p. 28, fig. 1/16.

De manera puntual, el banquete es un tema que también se representó en varios soportes en época neosiria, como el ya mencionado pixis de Kalḫu (figura 8). Pero, a nivel artístico, dicho período destacó particularmente por sus preciosos relieves que adornaban los palacios de las sucesivas capitales: Kalḫu, Dur-Šarrukin y Nínive. Procederemos al análisis de estas representaciones más adelante¹².

2.2. Alimentos y bebidas

2.2.1. Alimentos cotidianos

El banquete distaba, necesariamente, de las comidas que se tomaban todos los días y que eran preparadas con alimentos básicos, poca preparación culinaria y medios sencillos. No obstante, ello no impide que los alimentos cotidianos figuren en las mesas de los banquetes, como lo atestiguan las fuentes antiguas.

¹² Véase *infra*, § 4.

S. N. Kramer reunió varios fragmentos de lo que era una misma tablilla, que tradujo y publicó en 1949: fechado en el II milenio, se trata de un texto que relata las peripecias de un alumno sumerio (Kramer, 1949, pp. 199-215). En este texto se menciona por lo menos una comida tomada regularmente por la mañana:

- 1 **dumu-é-dub-ba-a u₄.ul-la-la-àm me-šè ì-du-dè-en**
 2 **é-dub-ba-a-šè ì-du-dè-en**
 3 **é-dub-ba-a a-na-àm ì-ag**
 4 **dub-mu ì-šed níĝ-ka-gub-mu ì-kú**
 5 **dub-mu ì-dím i-sar ì-til-ma**
 6 **mu-gub-ba-mu ma-an-gub-bu-uš**
 7 **kin-siĝ im-šu-mu ma-an-gub-bu-uš**
 [...]
 18 **á-gú-zi-ga-ta zi-zi-da-mu-dè**
 19 **ama-mu igi bí-in-na-gar-ma**
 20 **níĝ-ka-gub-mu sì-ma-ab é-dub-ba-a-šè ga-du in-na-an-dug₄**
 21 **ama-mu ninda-min ma-an-sì-ma igi-ni-ta PA mu-ni-ib-ta-ag**
 22 **ama-mu ninda-min ma-an-sì-ma é-dub-ba-ašè ba[?]-du-dè-en¹³**

- 1 - Alumno, ¿dónde estuviste desde la noche de los tiempos?
 2 - Estuve en la escuela.
 3 - ¿Qué hiciste en la escuela?
 4 - Leí mi tablilla, comí mi almuerzo (**níĝ-ka**),
 5 preparé mi tablilla, la escribí y la acabé; luego
 6 me atribuyeron mis líneas
 7 (y por) la tarde (**kin-siĝ**), preparé mi tablilla de mano.
 [...]
 18 Cuando me levanté temprano por la mañana
 19 miré a mi madre, y
 20 le dije: “Dame mi almuerzo, quiero (o debo) ir a la escuela”.
 21 Mi madre me dio dos panes (**ninda**), (y la dejé);
 22 mi madre me dio dos panes, (y) me fui a la escuela.

13 Kramer, 1949, pp. 201.

Según este documento, se puede deducir que los antiguos habitantes de Mesopotamia tomaban una primera comida por la mañana (Kramer, 1994, p. 32), compuesta por “panes”, **ninda** en sumerio. Parece que la segunda comida del día, que también era la más importante, se tomaba al final de la jornada. A. da Silva llega a esta conclusión porque “*les Sumériens nommaient le repas en général du même mot que le ‘crépuscule’ (kin-sig) (sic)*” (1995, p. 148). Sin embargo, esta afirmación se tiene que matizar, dado que otros especialistas hacen una distinción entre **kin-siĝ**, “tarde” y **kin-siĝ₇**, “cena” (Hübner y Reizammer, 1985). En cualquier caso, es muy probable que el **kin-siĝ** / **kin-siĝ₇** fuese también compuesto por panes, al igual que el almuerzo de nuestro alumno sumerio.

En efecto, los cereales constituían la base de la alimentación desde el Neolítico, en un área geográfica que sobrepasaba la única Mesopotamia. Es de sobra conocido que los antiguos habitantes de Mesopotamia se beneficiaron de condiciones climáticas e hidráulicas idóneas para desarrollar, muy tempranamente, la práctica de la agricultura. Con ello, la cebada era el cereal más consumido, no sólo entre las clases sociales más humildes, sino también en los ámbitos palaciegos, bajo el aspecto de panes, tortas, sémolas y gachas (García Lenberg, 1996, p. 77; Michel, 1997, pp. 99-102). Además, podemos percibir la verdadera importancia del pan, en el día a día de los hombres de la época, considerando que la palabra acadia que lo nombra, *akalu*, servía también para describir la acción de comer¹⁴, y era el término genérico empleado para designar los alimentos (CAD, 1977, pp. 238 y ss.). J. García Lenberg realizó un inventario de otras variedades de cereal, también muy consumidas, tales como el trigo, la escanda y el mijo (1996, pp. 27-97). Con todo ello, no son escasas las menciones a los cereales en las fuentes literarias, iconográficas, así como en el propio registro arqueológico (restos de semillas). Y si ampliamos los límites geográficos de nuestra investigación, ellas abundarían aún más, por lo que no nos entretendremos en enumerar magnitud de ejemplos, que fastidiarían la comprensión de nuestro inicial objeto de estudio. En definitiva, pues, el cereal constituía la base de la alimentación de la inmensa mayoría de la población mesopotámica, a lo largo de los siglos. Mas, evidentemente, el organismo humano tiene necesidades nutricionales que el solo consumo de pan no basta para

14 Véase *supra*, § 2.1.1.

saciar.

Junto a la cebada, el pescado era otro producto que encontrábamos en abundancia en el País de los Dos Ríos: en los grandes ríos, pero también en los lagos y en el mar, al sur. Destinado a la alimentación de la población, el pescado se consumía fresco, seco, salado, crudo, y quizá incluso ahumado. Las huevas del pescado se separaban y eran consumidas como delicadezas, mientras que el aceite del mismo tenía diversas utilidades (Crawford, 1973, p. 233). Los textos de Girsu hablan no sólo de los distintos tipos de peces, sino también de las diversas clases de pescadores, divididos entre pescadores de agua salada y agua dulce, y subdivididos a su vez según el tipo de método empleado para la captura y los lugares de pesca (Salonen, 1970, p. 32). Además, algunos pescadores se encontraban al servicio de los templos, donde ofrecían a los dioses todo tipo de pescado. Las cantidades de pescado requeridas por los templos eran grandes, dado que no sólo servían para alimentar al personal de servicio y a los dioses, sino que se utilizaban para sacrificios o para ocasiones especiales (Van Buren, 1948, p. 103). La importancia del pescado era tal que era objeto de un intenso comercio, Girsu siendo el principal centro de exportación de ese producto, sobre todo hacia Nippur (Crawford, 1973, p. 233). Sin embargo, a partir del reinado de Ḫammurapi¹⁵, las menciones al consumo y al comercio de pescado desaparecen en los textos. Podemos matizar esta perspectiva de un abandono del consumo de pescado en Mesopotamia después del siglo XVIII, aludiendo a la famosa *Estela del Banquete* de Aššurnasirpal II, que enumera “10.000 pescados” (anexo 8). Asimismo, algunos relieves, sobre todo neosirios, muestran cómo los pescadores practicaban su oficio en ríos y estanques artificiales (figura 13). En el siglo V, Heródoto escribía en su *Historia* que

“hay entre los asirios tres castas o tribus que sólo viven de pescado, y tienen un modo particular de prepararlo. Primero lo secan al sol, después lo machacan en un mortero, y por último, exprimiéndolo con un lienzo, hacen de él una masa; y algunos hay que lo cuecen como si fuera pan” (Hdt, I, 200).

15 Las fechas del reinado de este famoso rey de Babilonia varían, dependiendo de los métodos escogidos por los especialistas para establecer su cronología. La opción que se acepta mayoritariamente es la que sitúa su reinado entre 1792 y 1750.

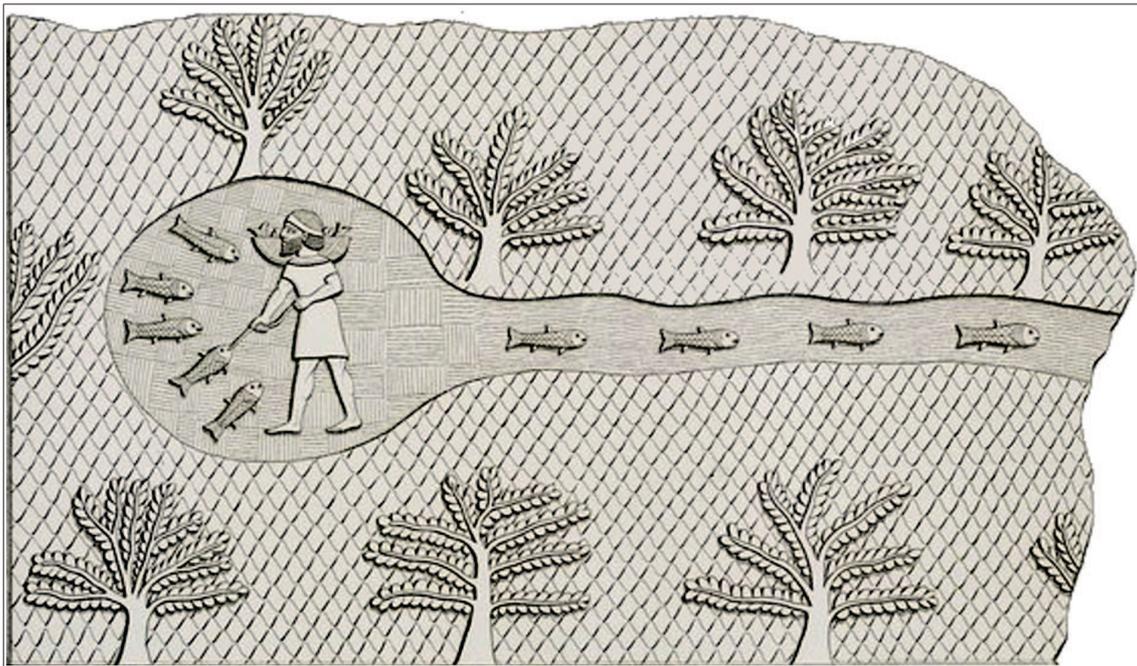


Figura 13. *Relieve del palacio de Senaquerib en Nínive, fechado en época neoasiria. Layard, 1849, pl. 67 B.*

También se sabe que los antiguos habitantes de Mesopotamia empleaban una sustancia para acompañar el consumo de pescado, compuesta por restos de pescado, crustáceos, langostas y abundante sal. J. Bottéro subrayó que esta salmuera, llamada *siqqu* en acadio, no era un conservador sino un condimento, parecido al *garum* romano (2002, p. 98).

La aportación en proteínas y aminoácidos la facilitaba la carne, sobre todo de ovinos y, en menor medida, de cápridos (Lion y Michel, 2003a, p. 26), productos procedentes mayoritariamente de la ganadería. En el registro arqueológico, resulta difícil distinguir entre los restos de ovejas y los de cabras, pero los especialistas admiten que ambas especies se criaban juntas, en proporciones variadas según los factores cronológicos y climáticos (Lion y Michel, 2001, p. 181). El consumo de carne de origen bovino quedaría más limitado entre la gente común. A este respecto, hay que subrayar que el estudio de los restos de bóvidos hallados en las zonas domésticas de algunos yacimientos arqueológicos ha permitido evidenciar que los animales que dejaban de ser aptos para el trabajo de los campos eran destinados al consumo (Joannès, 2001, p. 911). Podemos suponer, por tanto, que se reservaba esta carne para ocasiones festivas y

puntuales.

Más frecuente era la carne de las aves, en particular una especie de paloma y la gallina. Ambas especies de volátil aparecen en varias recetas de las tablillas de la YBC, traducidas por J. Bottéro (2002, pp. 46-60). La gallina también se criaba para el consumo de huevos, aunque tenemos poquísimos datos al respecto (Lion y Michel, 2003a, p. 26).

En lo que al cerdo se refiere, las conclusiones de los especialistas apuntan a que los suidos se consumían en Mesopotamia. Desde el IV milenio, los cerdos, salvajes o domesticados, aparecen en la iconografía mesopotámica, con evidentes alusiones a su cría o caza y a su posterior consumo (Gransard-Desmond, 2006, pp. 41-58). Por otro lado, los documentos de los III y II milenios aluden a la cría de cerdos (Lion y Michel, 2006, pp. 89-101), pero también mencionan este animal en relación con las prohibiciones alimenticias que imperaban en determinados días del año (Lion y Michel, 2003a, p. 26; Abrahamsi, 2009). En el I milenio, las fuentes escritas se vuelven más escasas en lo que al consumo de cerdo se refiere, y casi siempre tienen que ver con estas prohibiciones alimenticias (Labat, 1939, *passim*). Por eso, se ha pensado que en época neasiria la cría de puercos estaba en decadencia. Pero estudios recientes han matizado esta hipótesis, ya que los textos literarios, algunas inscripciones reales y el propio registro arqueológico apuntan a que los suidos se seguían consumiendo en el I milenio. Asimismo, P. Villard llegó a la conclusión de que el tópico que hace del cerdo un animal poco consumido en el I milenio derivaba de algunos textos, procedentes del ámbito sacerdotal, que consideran el cerdo como un animal sucio e impuro; pero “*on ne peut cependant en conclure que le clergé dans son ensemble devait se garder du contact des porcs. Le hazannu de l'Ezida de Kalhu n'a en effet aucun scrupule à en fournir à des militaires*” (Villard, 2006, p. 213).

Por último, mencionemos otros productos comestibles que la mayoría de la población podía procurarse.

Objeto de comercio desde el III milenio, las especias parecen constituir un elemento culinario común (García Lenberg, 1996, p. 370). Aunque, en varias ocasiones, es difícil identificar los tipos de especias escondidos detrás de los términos sumerios y acadios, podemos no obstante mencionar como mínimo el comino, el berro, el anís o

hinojo, el coriandro, el azafrán o la menta (García Lenberg, 1996, pp. 372-373). También las especias tienen usos determinados en la perfumería y la farmacopea (Bottéro, 1971, pp. 340-344).

Para endulzar algunas comidas, los antiguos usaban la miel (Michel, 1997, p. 106) y el azúcar extraído de la palmera datilera.

Aparecen menciones a la sal en los textos, pero se alude más veces a sus propiedades como agente conservador que a su uso como condimento (Michel, 1997, p. 106; Bottéro, 2002, pp. 95-98).

Asimismo, las fuentes apuntan la producción y el comercio de aceite, por lo general de sésamo¹⁶, de distintas categorías –ordinario, fino, de primera calidad, amargo, etc.– (Michel, 1997, p. 102), y sin embargo los especialistas han puesto de relieve que el aceite no siempre tenía fines alimenticios: los antiguos lo consumían también para conservar los alimentos, ungiéndose, como componente graso para fijar los aromas de los perfumes, a modo de combustible para la iluminación o de maneras aún indeterminadas¹⁷ (Michel, 1997, p. 102; Bottéro, 2002, pp. 98-99).

2.2.2. Alimentos refinados y ocasionales

A estos alimentos, que fácilmente podían procurarse los habitantes de Mesopotamia para sus comidas diarias, hay que añadir otros, más refinados, que encontraríamos únicamente en los banquetes. Aquí, las fuentes escritas nos hablan exclusivamente de las capas sociales más altas, y las iconográficas sólo representan las mesas reales y divinas. En cambio, podemos suponer que, a una escala más humilde, algunos de estos alimentos pudiesen formar parte del menú que acompañaba una ocasión muy especial.

Las legumbres constituían el segundo cultivo en importancia en toda Mesopotamia y más allá, pero, sometidas a las fluctuaciones climáticas y estacionales,

¹⁶ El aceite de oliva, producido en las lejanas regiones mediterráneas, fue el objeto de un comercio relativamente importante en Mesopotamia en todo momento, pero su consumo quedaba reducido a las clases más altas de la sociedad, y aún así, aparece esporádicamente en las fuentes. Quizá se deba al hecho de que el aceite no se empleaba entonces como lo hacemos nosotros: en su análisis de las recetas de las tablillas de la *YBC* (4644, 4648 y 8958), J. Bottéro nota que es muy probable que se usase algún tipo de grasa animal en vez de aceite vegetal (Bottéro, 2002; García Lenberg, 1996, p. 314).

¹⁷ C. Michel nota que en varias tablillas, el aceite está asociado a determinadas cantidades de forraje.

su consumo quedaba muy limitado¹⁸ (García Lenberg, 1996, p. 119). Además, las fuentes que las mencionan son muy escasas. No obstante, los investigadores han llegado a la conclusión de que el cultivo de legumbres y hortalizas era continuo en Asiria, desde el III y hasta el I milenio (Postgate, 1987 p. 93). En particular, eran frecuentes la cebolla, el ajo y el puerro (Bottéro, 2002, p. 110), cada uno siendo también objeto de prohibiciones puntuales, al igual que la carne de cerdo (Abrahami, 2009). Tampoco tenemos muchas informaciones acerca de las frutas: aunque algunas, como el dátil, pudieran ser más comunes entre la población (García Lenberg, 1996, pp. 274-275), las fuentes sólo rompen su silencio sobre su consumo cuando se refieren a un banquete. Igualmente por razones de mala conservación, los productos lácteos se documentan (Bottéro, 2002, p. 111), pero su consumo quedaba reservado exclusivamente a los miembros de los templos, incluyendo a las divinidades, y de los palacios (Lion y Michel, 2003, p. 28; Abrahami, 2009); así los quesos¹⁹ y lo que podría ser un tipo de mantequilla (Lion y Michel, 2003a, p. 28). En definitiva, legumbres, frutas y productos lácteos se destinaban a las comidas solemnes y festivas, porque su poca resistencia frente a las temperaturas muy elevadas de la región les convertía en un manjar de lujo.

Una segunda categoría de productos raramente presentes en las mesas la constituían los alimentos onerosamente adquiridos. Los platos compuestos por carne de origen bovino eran una muestra de prestigio económico y se encontraban en grandes cantidades en las mesas de los dioses y de los reyes (Michel, 1997, pp. 109-110; Lion y Michel, 2003a, p. 26). Además, la langosta debía ser un manjar particularmente apreciado en época neoasiria, como lo indican los relieves del palacio de Nínive, en los cuales servidores llevan a la mesa del rey auténticos pinchos de langostas (figura 14).

18 El estudio del cultivo y del consumo de legumbres en el Próximo Oriente antiguo se enfrenta a varios problemas metodológicos: su corta conservación impide que se almacene, por lo que no aparecen en los inventarios administrativos; al contrario, su rápida degradación hace que escaseen sus huellas en el registro arqueológico; por último, no siempre es segura la traducción de un término sumerio o acadio en nuestras lenguas modernas, y numerosos de ellos, cuyo sentido permanece oscuro, podrían designar legumbres, y así compensar la tremenda carencia de nuestras fuentes al respecto (véase, por ejemplo, las líneas 118-140 del anexo 8); pero sólo se trata de conjeturas. Véase Michel, 1997, p. 107; García Lenberg, 1996, pp. 119-120 y 197.

19 La existencia de varios tipos de queso se documenta sobre todo a partir de ciertos tipos de recipientes y de una tablilla farmacéutica, que sin embargo no detalla el proceso de su fabricación. Se supone que se le añadía especias para variar su sabor.



Figura 14. Detalle de uno de los relieves del palacio de Senaquerib, en Nínive. Layard, 1853a, p. 339.

Por último, encontramos un producto muy escaso, de cortísima conservación y extremadamente costoso, cuyo consumo era un privilegio exclusivamente real: el hielo. Dada la climatología de Mesopotamia, el hielo sólo se podía recoger en las montañas altas del Norte y del Este, bajo la forma de nieve, o tras una tormenta, suficientemente violenta como para producir granizos (Bottéro, 2002, p. 99). Entonces, se transportaba con presteza hasta las cocinas del palacio, conservándolo, si era necesario, en auténticas “neveras”, en acadio *bīt šurīpim*, “casa del hielo” (CAD, 1992, pp. 348-349). Éstas serían simples agujeros excavados en el suelo y rellenos de paja, para aislar el hielo del calor de la superficie²⁰. Tantos esfuerzos se llevaban a cabo para que el monarca

²⁰ Además de estas “neveras” empleadas para conservar el hielo entre el lugar donde se recogía y el sitio donde se consumía, los textos del archivo de Mari mencionan otra suerte de “casa del hielo” que sería esta vez una construcción permanente. Ubicada dentro del recinto palatino, se trataría de edificios de ladrillo enterrados con tubos de drenaje para la evacuación del agua (Finet, 1992, p. 125).

podiese saborear una bebida fresca, en general vino²¹ (da Silva, 1995, p. 152). Con todo ello, resulta sorprendente que “*avec des moyens rudimentaires et sous un climat peu propice, les Mésopotamiens aient pu transporter de la glace sur 200 kilomètres !*” (Finet, 1992, p. 125), aunque se trata de un acontecimiento suficientemente excepcional como para figurar en los textos de la época²².

2.2.3. Bebidas

Después de observar que el pan era la base de la alimentación, y que sus caracteres se empleaban para formar los vocablos que traducían la acción de comer y designaban los alimentos en general, cabe destacar que la bebida por excelencia era el agua, **a** en sumerio y *mû*²³ en acadio (Bottéro, 2002, pp. 137-168). Su consumo era tan natural y obvio que, curiosamente, aparece pocas veces en las fuentes que aluden al Comer o –aún menos– a la celebración de un banquete (Lion y Michel, 2003a, p. 28).

Si era así, quizá se deba a que otra bebida, notoriamente apreciada en cada momento, resultaba de un proceso de elaboración que sí figura en las fuentes. Se trata de la cerveza, **kaš** en sumerio, *šik(a)ru* en acadio. Junto con el pan, la cerveza procede de una base cereal, lo que supone un consumo de la misma tan extendido y habitual como éste. Algunas expresiones acacias nos aclaran sobre los papeles respectivos del agua y de la cerveza: se utilizaba “la fórmula ‘pan y agua’, *akalu u mû*, para indicar el sustento mínimo indispensable, mientras que para una dieta normal la expresión utilizada era ‘pan y cerveza’, *akalu u šikaru*” (García Lenberg, 1996, p. 77). La palabra *šikaru* también servía como término genérico para las bebidas embriagantes (Pangas, 1991, p. 62). Para no extendernos demasiado sobre la fabricación, los lugares de procedencia y el consumo de la cerveza en Mesopotamia, nos remitimos para estos aspectos al estudio hartamente completo de J. Bottéro (2002, pp. 141-147).

Destacamos aquí la interpretación inédita y un tanto provocadora de C. Breniquet acerca de la representación iconográfica del consumo de cerveza. En su tesis de habilitación (2008), esta investigadora se interesó en las escenas de bebida que

21 Por añadidura, el vino era una bebida de lujo. Véase *infra*, § 2.2.3.

22 Así, en una tablilla de los archivos de Mari: “Envíe a los elamitas vino, ovejas y el hielo que fue traído aquí por mi señor” (*ARM T 13, 32: 7*).

23 La palabra *mû*, que aparece en el libro de J. Bottéro señalado, se usaba con connotaciones poéticas. La palabra habitual era *mā'û* (Bauer, 1953).

figuran en los sellos mesopotámicos y concluyó que, en los artefactos más antiguos, lo que se ha interpretado desde hace décadas como escenas de banquete eran, en realidad, representaciones del estiraje de la lana²⁴. En dichas escenas, se puede ver a dos personajes que tienen en sus manos unos tubos, saliendo de lo que parece ser una jarra (figura 15).



Figura 15. Impronta de un sello de la tumba de la reina Pu-abi. Collon, 1997, p. 28, fig. 1/15.

Tradicionalmente, se ha visto en estas representaciones a dos convidados, bebiendo cerveza mediante una suerte de pajita²⁵ que sale de una jarra. Pero para C. Breniquet, no se trata de un banquete: la “jarra” sería un ovillo de lana, del cual los personajes sacan hilos; el tamaño exagerado de estos últimos se debería a las dimensiones muy reducidas de los sellos, que impiden la realización precisa de los detalles. No obstante, la misma autora matiza su conclusión: “*nous ne réfutons nullement l'idée (et l'existence) du banquet, mais bien celle de sa traduction iconographique sur ces bases*” (Breniquet, 2008, p. 283), es decir, sobre los sellos

24 C. Breniquet dedicó su tesis de habilitación al trabajo de la lana en Mesopotamia. Véase la bibliografía.

25 En varios yacimientos arqueológicos, se han encontrado tales tubos, por ejemplo en la Tumba II de Nimrud (Hussein y Suleiman, 2000, lám. 170; Curtis, 2008, p. 249, fig. 29-p). Aunque se supone que la mayoría de ellos estuviesen hecho con materiales vegetales, los que se han encontrado eran, obviamente, de metal, y algunos de ellos estaban dotados de una suerte de contera, a modo de filtro, que impediría la absorción de restos sólidos.

anteriores al período de Akkad:

“L’argument qui veut que les chalumeaux soient dans la bouche des protagonistes ou évoquent les convives nous semble très faible car il opère à la surface de l’image. La première étape de la démonstration est le sort à réserver aux tiges supplémentaires qui sortent des jarres si elles ne sont pas réservées à d’hypothétiques convives. [...] La seconde est la grande diversité des scènes en question dont beaucoup n’ont pas été reconnues comme scènes d’étirage, et d’autres, inversement considérées comme des scènes de banquet alors qu’elles n’en étaient pas. [...] Le meilleur argument en faveur de l’étirage nous semble être l’association de cette scène avec d’autres scènes du travail du fil” (Breniquet, 2008, pp. 283-284).

Junto con la cerveza, el vino era la otra bebida alcohólica consumida en Mesopotamia. Llamado **ĝeštin** en sumerio (Bottéro, 2002, p. 148), el término acadio, *karānu*, designaba tanto el vino como la uva y la vid (CAD, 1971, pp. 202-206). El vino, conocido desde fechas tempranas en Mesopotamia, parece haber tenido un papel secundario en estas latitudes, puesto que era un objeto de importación más que de producción local. En palabras de J. Bottéro, *“le vin y était donc un étranger, tard venu, importé depuis des siècles, et comme naturalisé, avec le temps, mais enraciné ailleurs”* (2002, p. 149). En efecto, procedía del norte y del oeste de Mesopotamia, sobre todo de Anatolia –la Capadocia es, hoy en día, reputada por sus vinos–, y del Levante: las fuentes indican que Karkemiš era un importante centro de producción vinícola en el II milenio (Michel, 1997, pp. 104-105). El vino se consumía principalmente durante los banquetes, en calidad de bebida exótica y refinada: así, el rey neasirio Aššurnasirpal II acompañó su real festín de “10.000 (odres de) vino” (anexo 8). Por otro lado, para el período neasirio, disponemos de un documento extenso que nos ayuda a entender mejor el papel del vino en el ámbito palatino: las llamadas *Listas de vino de Nimrud* (*Nimrud Wine Lists*). Éstas consisten en más de 45 tablillas encontradas en la bodega (habitaciones SW 6 y NE 48 y 49) del *ekal mašarti* de Kalḫu, y se fechan a principios del siglo VIII (Fales, 1994, pp. 364-366). En ellas se enumeran las raciones de vino distribuidas entre el personal del palacio, en cantidades distintas según la importancia jerárquica de cada uno (Kinnier Wilson, 1972, pp. 118-119), y probablemente durante una suerte de banquete anual (Fales, 1994, pp. 369-370).

Por último, la leche tenía un carácter peculiar entre las bebidas. Su consumo era, lógicamente, propio de las gentes pastoriles, y aparece como un brebaje extraño en el ámbito urbano. De esta manera, Enkidu, el hombre salvaje que se convierte en el amigo de Gilgameš, no tiene la costumbre de beber cerveza como los habitantes de las ciudades, sino que “*c'est le lait des bêtes sauvages qu'il a coutume de téter*” (Tournay y Shaffer, 1994, pp. 66). Pero a pesar de su carácter rústico y rural, la leche podía consistir en una bebida de lujo, ofrecida a los más grandes. Una tablilla procedente de Uruk, datada pocos siglos antes de nuestra era, describe un ritual durante el cual se vertía leche durante la “pequeña comida de la mañana” de las divinidades, pero esta bebida no figura en el menú de las dos comidas ofrecidas a las mismas por la noche (Thureau-Dangin, 1921, pp. 75 y 80). Algunos investigadores lo interpretan como una forma implícita de prohibición alimenticia (Abrahami, 2009), pero más probablemente la ausencia de leche por la noche se deba al hecho de que, extraída de los animales por la mañana, no se conservase un día entero bajo el sol de Mesopotamia (Bottéro, 2002, p. 140).

A modo de síntesis, para recoger los datos expuestos a lo largo de esta primera parte, nos proponemos esbozar lo que pudo ser un banquete en el Próximo Oriente antiguo, entre los III y I milenios. A diferencia de una comida diaria, concebida como un acto individual de subsistencia, el banquete reunía a hombres y mujeres que compartían, alegremente, alimentos y bebidas para celebrar una ocasión peculiar. Para tal acto, se buscaban platos refinados y sabores exóticos, para romper con lo cotidiano y marcar el carácter excepcional del evento. En los ámbitos sociales más altos, el banquete podía dejar huellas, tanto en los textos como en la iconografía, lo que resalta aún más su aspecto singular.

Pero si el banquete era un acto en el cual se comía y se bebía, era sobre todo el marco idóneo para *hablar* de diversos asuntos. A continuación, interesémonos, pues, por el aspecto social que caracterizaba el banquete mesopotámico.

3. Estudio social del banquete

Más arriba, hemos citado ya un fragmento muy corto del poema de Gilgameš, que relata cómo Enkidu siendo un hombre salvaje bebía directamente la leche de los animales. Al principio de esta obra literaria, Enkidu se convierte paulatinamente en un hombre civilizado gracias a una mujer, una *ḥarimtu* (“prostituta”) llamada Šamḥat, antes de forjar una amistad con el protagonista. De acuerdo con nuestro hilo conductor, aquí nos interesa en particular un aspecto del proceso que permite a Enkidu pasar de la condición de hombre salvaje (*lullû*) a la de hombre civilizado (*awīlu*). Šamḥat, cuya misión consiste en traer a Enkidu a la ciudad de Uruk ante su rey Gilgameš, obtiene su confianza y lo convence para salir del bosque donde vivía hasta entonces. En el camino, ambos personajes llegan a un pueblo de pastores, y Enkidu encuentra a otros hombres por primera vez:

44 *a-ka-lu iš-ku-nu ma-ḥar-[šu]*
 45 *ši-ka-ri iš-ku-nu ma-ḥar-šu*
 46 *ul i-kul a-kal ^den-ki-dù ip-te-gi i-dag-gal*
 47 *[akala? ana akāli? la lum-mud?]-ma*
 48 *[šikara? ana šatê? ^den-ki-dù ul i]-de²⁶*

44 Pusieron pan (*akalu*) delante [de él],
 45 pusieron cerveza (*šikaru*) delante de él;
 46 Enkidu no comió el pan, lo examinaba con atención, lo miraba;
 47 [no le habían enseñado que el pan (era) para comer],
 48 [Enkidu no] sabía [que la cerveza (era) para beber].

Frente a una humanidad primitiva –“herbívora”–, el banquete, como comida cuyos fines no es alimentarse sino comer con otros individuos, aparece como un acto propio del hombre civilizado, del *awīlu*. Se trata de un acto que permitía entablar relaciones eminentemente sociales durante los tiempos fuertes de la vida comunitaria,

26 George, 2003, p. 560.

como podían ser los eventos familiares, la firma de un contrato y la hospitalidad.

3.1. Banquetes y familia

3.1.1. El banquete como la unión de los miembros de una misma familia: reconocimiento y cohesión

Compartir sus alimentos con terceros significaba entablar con ellos unos “vínculos casi mágicos” (da Silva, 1995, p. 157) que les unían o confirmaban su unión. Por tanto, el banquete era el momento en el que los miembros de una misma familia discutían aspectos relevantes, como lo muestran algunos textos de muy remota tradición.

Un cuento nos permite aclarar este punto. Se trata de un texto repartido en más de cuarenta fragmentos, todos encontrados en Nippur entre finales del siglo XIX y principios del XX de nuestra era²⁷. Este poema de 129 versos narra la visita del dios Enki a su padre Enlil, dios de la ciudad de Nippur (Kramer, 1944, pp. 62-63). La razón de esta visita es el final de la construcción del santuario-palacio de Enki en Eridu.

“Una vez allí, (Enki) hizo traer vino, fabricó cerveza,
Derramó grandes cráteras de vino
Mientras preparaba cerveza de espelta;
Y con el fin de obtener una (cerveza) exquisita, remueve, en el *kurkurru*, las
gachas de malta (?),
Y le añade, hasta colmarlo, la misma cantidad de sirope de dátiles,
¡Convirtiendo dicha mezcla en un dulce licor refrescante!
Fue así como Enki, en el santuario de Nippur,
Ofreció un banquete a Enlil, su padre.”
(Bottéro y Kramer, 2004, p. 160, trad. de F. J. González García).

Notemos, dicho sea de paso, que la traducción propuesta inicialmente por S. N. Kramer para este último verso era “(Enki) dio a su padre pan para comer” (1944, p. 63), lo que refuerza la hipótesis según la cual el acadio usaba la misma palabra *akalu*

²⁷ El primer fragmento de este documento fue publicado en 1914, pero fue S. N. Kramer quien dio la primera aproximación a este texto en 1944 (pp. 62-63), aunque no se trataba de una traducción completa.

para designar “el pan” y “la comida” o “el banquete”²⁸. En todo caso, este banquete reúne a las grandes divinidades de Mesopotamia, entendidas como una gran familia:

“(Enki) Colocó a An en primera fila,
Y situó a Enlil cerca de él;
Luego ordenó sentar a Nintu en el lugar de honor.
Los Anunna, uno por uno, fueron tomando asiento.”
(Bottéro y Kramer, 2004, p. 160, trad. de F. J. González García).

De esta forma, podemos deducir que Enki buscaba un reconocimiento y el visto bueno de sus homólogos para residir, de ahora en adelante, en su palacio-templo de Eridu. La calidad de los alimentos que lleva hasta Nippur traduce su voluntad de obtener el consentimiento de sus parientes: bueyes y ovejas, acompañados por cerveza y vino en abundancia. Y de hecho, el cuento sigue narrando cómo Enki alcanza finalmente su objetivo cuando, finalizado el banquete, Enlil pronuncia un discurso:

“¡Grandes dioses aquí reunidos,
Anunna que dirigís la Asamblea!
¡Sabed que mi hijo, Enki el soberano, ha construido una morada!
¡Ha elevado Éridu (*sic*) al igual que una montaña (se alza) sobre la tierra llana!
Ha construido su palacio en el emplazamiento idóneo:
¡En Éridu (*sic*), lugar sagrado en el que nadie puede entrar!
Es una morada construida con plata y adornada con lapislázuli.
¡En ella sonarán, en total concordancia, los siete *tigi*, en ella se prodigarán las
plegarias!
¡Y los hermosos cantos sagrados lo convertirán en un lugar muy agradable!
¡Así será el santuario del Apsû, tesoro de Enki, magníficamente construido
para guardar el Secreto de todos los Poderes!”
(Bottéro y Kramer, 2004, p. 161, trad. de F. J. González García).

Algunos investigadores ven detrás de este texto –y seguramente con razón– un auténtico acto de lealtad de los constructores o sacerdotes de Eridu hacia el clero de Enlil en Nippur; pero a un nivel más pragmático, este relato pone de manifiesto que el banquete era el momento, el lugar y el pretexto para abordar asuntos familiares. En palabras de J. Bottéro, el banquete “*dans le mythe, n’était donc pas fortuit, de simple politesse [...] : c’était la meilleure et la plus régulière occasion de traiter en famille,*

²⁸ Véase *supra*, §§ 2.1.1., 2.2.1. y 2.2.3.

une affaire de famille” (Bottéro, 1994, p. 6).

Otros relatos mitológicos, numerosos, apoyan esta hipótesis del banquete como escenario para fortalecer los lazos familiares. A modo de ejemplo, destacamos el famoso mito fundacional conocido como *Enuma eliš*, que cuenta cómo el dios babilónico Marduk derrotó a la terrible Tiamat y se convirtió en el dios universal. Fue durante un banquete que las divinidades decidieron nombrar a Marduk su campeón:

“[Los dioses] tuvieron un conciliábulo y (se sentaron) para el banquete

(*qerītu*),

Comieron su pan festivo y bebieron su cer[veza],

Llenaron sus copas de dulce licor,

Sorbiendo así la enervante bebida, sintieron sus cuerpos aflojados;

Sin la menor preocupación, se les exaltó su corazón;

Para Marduk, su vengador, fijaron el destino”

(*Enuma Elish*, III, 137-142, trad. de L. Peinado, 1994).

Más adelante en el texto, tras la derrota de Tiamat, de nuevo se celebra un festín (*qerītu*) durante el cual el mismo Marduk se ve, por así decirlo, entronizado como dios supremo. Así pues, el banquete aparece, en el seno de la familia, como un acontecimiento que sirve para definir o redefinir el lugar que ocupa cada uno de sus miembros, de acuerdo con sus intereses comunes.

3.1.2. El banquete como la unión de dos familias: el matrimonio

En el marco del matrimonio, el banquete formaliza, igualmente, la unión de dos familias más que de dos individuos (Cardascia, 1969, p. 66). Verdadero acto jurídico, el matrimonio aparecía ya en los *corpora* de leyes anteriores al famoso –y mal llamado– “Código” de Hammurapi, que establecían las condiciones necesarias para su buen desarrollo –aunque, de nuevo, se trata de una información muy puntual y discontinua en el tiempo–. Algunas de estas normas jurídicas, como las llamadas Leyes de Ešnunna (anteriores al “Código” de Hammurapi de unos 10 años), mencionaban el banquete como una parte imprescindible de lo que constituiría la boda:

“(§27) *šum-ma lú dumu.SAL [lú ba]-lum aš-al a-bi-ša ù um-mi-ša*
i-ḫu-si-ma [ù] [kir]-ra-am²⁹ ù ri-ik-[sa]-tim a-na a-bi-ša à um-mi-ša la

29 Según J. Sanmartín, “el denominado *kirrum*, que aquí traducimos por ‘banquete’, consistía

[iš-ku-un] u₄-mi **mu.1.kam** i-na é-šu li-ši-im-ma ú-ul **dam**”

“Si un hombre se casa con la hija de un hombre sin preguntar a su padre y a su madre, y además no les hace ni banquete ni contrato a su padre y a su madre, podrá haber vivido con ella todo un año en su casa: no es una esposa.”

“(§28) *šum-ma ul ri-ik-sa-tim à kir-ra-am a-na a-bi-ša ù um-mi-ša iš-ku-un-ma i-ḫu-us-si dam [...]*”

“Si un hombre les hace contrato y banquete al padre y a la madre de ella y luego la desposa, es una esposa [...]

(según Greengus, 1969, p. 505; Sanmartín, 1999, p. 67-68).

De la misma forma, las posteriores *Leyes mesoasirias* indican que se reconocía la vigencia de un matrimonio “(§43) si alguien, durante una unción, ha vertido perfume en la cabeza de una chica y si, durante un banquete (*šākultu*), ha ofrecido (¿pasteles?)” (traducción de autor a partir de Scheil, 1921, p. 57). Por tanto, el matrimonio se celebraría en esencia a través de una comida en la que participaban las familias respectivas de los esposos.

Dicha comida, por su alta connotación simbólica, debía ser espectacular, siempre cuando fuese posible, o, por lo menos, es lo que podemos deducir del mito del *Matrimonio de Sud*. Este poema ha sido traducido y publicado parcialmente (Reiner y Civil, 1967, pp. 200-205) y luego en su totalidad (Civil, 1983, pp. 43-66) a partir de una veintena de manuscritos paleobabilónicos encontrados en Nippur, además de tres copias neoasirias. Nos cuenta cómo el dios Enlil se enamoró de una diosa menor, Sud, y decidió pedirla en matrimonio. Por ello, pidió el consentimiento de los padres de su amada, y les hizo mandar regalos y alimentos en cantidad para celebrar un banquete:

“Los cuadrúpedos, desde los cápridos hasta los asnos, aquellos que crecen
libremente en la estepa

Y los que frecuentan las montañas, entre todos ellos elige una gran multitud:

Uros, ciervos, elefantes, gamos, gacelas, osos, corderos y carneros salvajes,

Linces, zorros, gatos monteses, panteras, musmones, búfalos de agua, monos,

Bóvidos fornidos, bramantes y de grandes y pesados cuernos,

fundamentalmente en una serie de brindis con cerveza, práctica frecuente al formalizar cualquier tipo de contratos” (1999, nota 78 p. 76). Del mismo modo, S. Greengus vincula la práctica del *kirrum*, no sólo con el matrimonio, sino también con las transacciones de tierras cultivadas y con los viajes en barco (1966, pp. 62-66). Véase *infra*, § 3.2.

Vacas, así como sus terneros, ganado salvaje de amplios cuernos, guiados con
preciosas correas,
Ovejas con sus corderos, cabras con sus cabritos, haciendo cabriolas y
luchando entre ellos,
Recios chivos de largas perillas que hacían ostentación de sus pezuñas,
Corderos [...],
Carneros dignos (de la mesa) de un rey: Enlil los envía, todos ellos, a Éreš.
Toda variedad de quesos, aromáticos, de oveja, [...]
Productos lácteos de todo tipo, [...],
Miel blanca, miel endurecida, las más dulces [...], [...] grandes y densas: Enlil
los envía, todos ellos, a Éreš.
[...], dátiles, higos, grandes y pesadas granadas, [...],
Cerezas, ciruelas, nueces de Ḫalub, pistachos, bellotas,
Cestos llenos de dátiles de Dilmun, en oscuras piñas
Granadas de grandes granos, inmensos racimos de uvas tempranas,
Varas llenas de frutos exóticos,
Ramas de árboles frutales, [...] invernales,
Diversos tipos de frutos de huerta: Enlil los envía, todos ellos, a Éreš.”
(Bottéro y Kramer, 2004, pp. 129-137, trad. de F. J. González García).

Así pues, el mito del *Matrimonio de Sud*, junto con los textos jurídicos antes mencionados y otros, así como muchas tablillas de contratos de matrimonio – conservadas para fines administrativos y archivísticos– nos permiten esbozar lo que debían ser las sucesivas etapas de un matrimonio. Primero, el hombre tenía que pedir el permiso de casarse a los padres de la futura esposa. Superada esta “prueba”, se celebraba un primer banquete, quizá el mencionado en el *Matrimonio de Enlil y Sud* (Bottéro, 1994, p. 9), durante el cual el padre del novio o el novio mismo ungía a la prometida y la cubría con un velo. Esto representaría la entrada de la joven en una nueva vida (da Silva, 1994, p. 149, especialmente la nota 9). En un tercer momento, el novio cubría a su prometida esta vez con su propio vestido –quizá para así plasmar la idea de que su futura mujer pasaba a ser propiedad suya (da Silva, 1993, pp. 15-21)–. Luego se celebraba el banquete de la boda, acto cargado de importancia. En efecto, era la primera vez que los esposos *comían la misma comida*, lo que significaba que la novia se había convertido en una mujer casada, y que ya formaba parte de la familia de su

marido. Al respecto, J. Bottéro nota que “*ce repas n'était donc pas seulement une réjouissance, [...] mais le propre 'sacrement' de l'union des époux par l'introduction de l'épouse dans la famille de son mari*” (Bottéro, 1986, p. 116, citado en da Silva, 1994, p. 150).

Con todo ello, vemos que, de nuevo, el banquete era mucho más que una simple comida ya que permitía reunir dos familias con ocasión de un matrimonio: el banquete era el escenario de un verdadero “traslado” de sus miembros, y como tal, establecía formalmente el nuevo estatus alcanzado por los recién casados. Además, éstos sellaban definitivamente su relación *comiendo la misma comida y bebiendo la misma bebida*. A este respecto, varios especialistas vuelven a recordar que así se podrían interpretar las numerosas escenas de bebida, que representan generalmente un hombre y una mujer bebiendo de la misma jarra³⁰.

Como hemos visto, el estudio del matrimonio se basa en fuentes anteriores al I milenio. Pero no significa que estos aspectos fuesen ya obsoletos en la época que nos interesa, ésta es, el período neasirio: otras fuentes, de índole jurídico, confirman que las ceremonias matrimoniales de época neobabilónica eran prácticamente iguales a las que se documentan en el Código de Ešnunna (Greengus, 1969, nota 48 pp. 515-516).

3.1.3. El banquete como la unión de los vivos y los muertos: el *kispu*

La mentalidad de los antiguos habitantes del Próximo Oriente, aunque difícilmente perceptible para nosotros, resulta particularmente interesante en lo que al mundo funerario se refiere. Los antiguos habitantes de Mesopotamia tenían una concepción de la muerte que distaba mucho de lo que encontramos en otras áreas culturales bien documentadas, como pueden ser Egipto o Israel, donde la idea de una vida-después-de-la-muerte estaba muy vinculada con el concepto de preservación o de salvación del alma. Al contrario, según las creencias mesopotámicas, después de fallecer, un individuo sufría una suerte de separación de la cual permanecía dos partes: una física, material, objeto de respeto y de culto: el *ešemtu*, es decir, sus huesos; y otra invisible, inmaterial: el *eṭemmu*, a veces traducido como “fantasma” (CAD, 1958, pp. 397-401; véase también Bottéro, 1987, pp. 487-522). Era este *eṭemmu* el que tenía

30 Véase *supra*, § 2.2.3.

que llegar hasta la “Gran Puerta del Infierno” para, desde allí y tras una serie de pruebas, alcanzar el inframundo, el *arallû*. Éste era un lugar oscuro, cubierto de polvo, sin aire, ni comida, ni bebida. Por ello, el *ešemmu* de los fallecidos volvía frecuentemente al mundo de los vivos para mendigar víveres, especialmente a sus familiares. Si por desgracia ellos se olvidaban de sus muertos, y no les proporcionaban los alimentos indispensables a su “supervivencia en la muerte”, las consecuencias podían ser desastrosas: los difuntos impedían que cayese la lluvia o provocaban enfermedades, a veces, fatales (da Silva, 1998, pp. 9-10). Por ello, las ofrendas alimenticias a los muertos, que iban dirigidas hacia el *ešemtu* –los restos óseos– eran de primera importancia en Mesopotamia. Mas la ceremonia durante la cual se presentaban dichas provisiones a los antepasados no parece haber sido (únicamente) una tarea propia del clero, como en otras culturas, sino también una labor, por así decirlo, privada, que se realizaba en el ámbito doméstico (Bottéro, 1987, pp. 508-514; Fernández Negro, 2012, pp. 247-258). Esta ceremonia, mal llamada en la historiografía, a veces, “sacrificio”, consistía en un tipo de banquete³¹: era el *kispu*, término acadio correspondiente al sumerio **ki-sì-ga**. Sin embargo, el *kispu* no era un acto individual, ni tampoco una comida ordinaria entre los miembros de una misma familia, sino que, según las huellas que ha dejado milenios atrás, se concebía como un auténtico banquete que reunía tanto a los vivos como a los muertos. Desde esta óptica, y es ahí donde reside, en nuestra humilde opinión, todo su interés, el *kispu* no era más que un momento que permitía la cohesión de una familia en el pasado, en el presente y para el futuro.

Para aproximarnos a lo que era el *kispu*, partamos de un relato mítico, la historia de *Nergal y Ereškigal*, que se ha conservado hasta nuestros días en dos versiones acacias: la primera, fechada a mediados del II milenio, procede del archivo de El-Amarna (Knudtzon, 1915, I, n° 357), mientras que la segunda, más extensa, se fecha en

31 Sabemos que el *kispu* era una ceremonia con carácter oficial, cuando se desarrollaba por decisión de los altos personajes de la sociedad (véase más adelante el ejemplo de Ammi-šadûqa), o privado o doméstico, cuando se practicaba entre la gente común. Las fuentes que más datos nos proporcionan al respecto son la arqueología y algunos textos de exorcismo, que prescriben “realizar un *kispu*” como remedio a numerosas desgracias. Por estos mismos textos, también sabemos que el *kispu* no era un simple banquete funerario, sino que también estaba marcado por otras pautas, como por ejemplo el hecho de pronunciar el nombre de los difuntos con el fin de conservar su recuerdo. Sin embargo, como lo indicaría la propia palabra *kispu*, derivada del verbo acadio *kasāpu*, “romper [el pan, ¿con el fin de compartirlo?]”, este acto se centraría, básicamente, alrededor de un banquete. Para más datos sobre el *kispu*, véase a modo de síntesis los excelentes trabajos de J. Bottéro (1982, pp. 373-406; 1983, pp. 153-203; 1987, pp. 487-522).

época neoasiria, y se ha podido reconstruir a partir de fragmentos encontrados en Sultantepe (Gurney y Finkelstein, 1957, nº28) y Uruk (Hunger, 1976, pp. 17 y ss. y 122 y ss., nº1).

Según la versión neoasiria, el mito empieza con un banquete (*qerītu*) que reúne a los dioses en el cielo. Pero un problema se plantea con la diosa Ereškigal, que reina sobre el inframundo y que allí debe permanecer:

“[Anu abrió la boca, tomó la palabra
Y dirige estas palabras a Kakka, su correo:
‘¡Kakka! Te voy a enviar al País sin retorno,
Para que digas (lo siguiente) a
Éreškigal (*sic*), la Señora del Infierno:
‘¡Tú, tú no puedes ascender hasta aquí arriba:
Por tanto, este año no vendrás!
¡Nosotros, nosotros no podemos descender,
Y, por tanto, no descenderemos hasta tu morada este mes!’]”
(Bottéro, 2007, p. 454, trad. de F. J. González García).

Con ello, la diosa infernal se ve obligada a mandar a uno de sus representantes al festín divino, para que le traiga su parte del banquete. Así, más adelante en el texto, el mensajero de Anu repite las palabras de su señor a Ereškigal:

“[‘Que venga, entonces, un delegado tuyo:
Como postre, él recibirá todo lo que te corresponde de este festín.
Todo lo que yo le entregue,
Él t]e [lo transmitirá íntegramente]”
(Bottéro y Kramer, 2004, p. 454, trad. de F. J. González García).

El relato prosigue, pero esta sucinta presentación merece algún comentario. El acontecimiento que inicia el mito es un festín en el cual participan los dioses celestes e infernales, y se resuelve el problema de que los segundos deban permanecer en el inframundo mediante el envío de un representante –desde abajo hasta arriba, diríamos– para que ambos puedan compartir la misma comida; y lo mismo da que no sea al mismo tiempo. ¿Puede el cuento de *Nergal y Ereškigal* describir metafóricamente un *kispu*, oculto bajo unos procesos mitográficos que lo trasladan a la esfera divina?

En efecto, en esto consistía la esencia de tal tipo de banquete funerario: hacer

que vivos y muertos compartiesen la misma comida. Para ello, se utilizaban medios materiales que se han podido hallar en el registro arqueológico: algunas tumbas, fechadas ya a partir del principio del III milenio, contienen un número variado de vasijas de todo tipo, a veces cerca de la boca del individuo, y otras entre sus manos (Bachelot, 2003, pp. 83-84). Asimismo, un conducto, el *arûtu*, puede partir de la superficie del suelo y desembocar en el interior de la tumba, en muchos casos cerca de la propia boca del difunto, para facilitar las ofrendas funerarias alimenticias, en esencia, pan y agua (Bottéro, 1987, p. 512; da Silva, 1998, pp. 10-14; Fernández Negro, 2012, pp. 247-258).

La celebración del *kispu* se desarrollaba en una habitación específica de las casas particulares, llamada *šiddi ețem kimti*, “el ala de los manes”, o *bīt kispi*, “la cámara del *kispu*” (Fernández Negro, 2012, pp. 247-258). Con esto, vemos que el *kispu* parece haber generado una verdadera preocupación para los vivos. Mas según la opinión de los investigadores, que así sea no sólo se debe a algún temor a las enfermedades provocadas por los difuntos hambrientos, sino a que el *kispu* ocupaba un lugar de primera importancia entre los instrumentos que servían de cohesión social. Ya lo hemos visto, este banquete funerario reunía a los vivos con los muertos, y así se podía forjar una identidad familiar estable. Pero el *kispu* también formaba parte de la sucesión y de la herencia, incluso entre la gente común, dado que cuando el cabeza de familia pasaba a “mejor” vida, su principal heredero obtenía no sólo la parte de la casa familiar que comprendía el *bīt kispi*, sino que también se encargaba de la celebración de los *kispū* que estaban por venir, afirmando así su nuevo estatus a los ojos de sus parientes (Fernández Negro, 2012, pp. 247-258).

En tercer lugar, el *kispu* aparece igualmente como un elemento de legitimación. Así, cuando el bisnieto de Hammurapi, Ammi-șadûqa (1646-1626), accedió al trono de Babilonia, celebró un impresionante *kispu*, reuniendo a los difuntos de todas las dinastías pasadas, para realzar su popularidad (anexo 6).

Fortalecer la unión entre los miembros de una familia, formalizar los asuntos de sucesión, incluso servir para confirmar su legitimación, tales parecen haber sido las funciones del *kispu* en la antigua Mesopotamia. Más que un simple banquete funerario destinado a honrar el recuerdo de los fallecidos, se trataba de una práctica festiva y

simbólica de gran relevancia, desde tiempos muy antiguos, hasta por lo menos la época neosiria. Cuando el rey Aššurbanipal derrotó al reino de Elam en el año 640, no dudó en profanar las tumbas reales elamitas y trasladar sus restos óseos a Asiria, para que no se pudiese realizar el *kispu*, “provocando así que [...] los monarcas difuntos tuvieran que vagar como espectros errantes por la tierra” (Fernández Negro, 2012, pp. 247-258). Tan importante era el *kispu* que, si no se conservaban los huesos de los antepasados (que solían acompañar la familia si ésta se mudaba), se realizaban figurillas de arcilla a modo de sustitutos (Bottéro, 1983, p. 185).

Según la mentalidad de los antiguos habitantes de Mesopotamia, pues, la muerte no era un final, sino que era cuando las necesidades de alimentarse eran las más importantes. Por ello, era imprescindible reunirse alrededor de una mesa bien provista, en el marco del *kispu*: los muertos saciaban su hambre, y los vivos se aseguraban de la “supervivencia” de sus difuntos, así como de su propia resistencia frente a todo tipo de desgracias. Dicho de otra forma, durante el *kispu*, vivos y muertos comulgaban y encontraban sus respectivos provechos.

3.2. Banquetes y negocios

En el ámbito de los negocios, el banquete podía ser el acto que concluía el éxito de una transacción comercial. Este aspecto, que se confirma en otras partes del Próximo Oriente antiguo fuera de Asiria, resulta, sin embargo, muy difícil de rastrear tanto en las fuentes de la época como en las investigaciones actuales. Los trabajos de los especialistas que versan sobre el comercio no se detienen a analizar las menciones al consumo de alimentos que pueden encontrar, mientras que los que dedican sus estudios al tema de la alimentación sólo mencionan las actividades comerciales para explicar los movimientos de las mercancías comestibles –importaciones y exportaciones–. Con todo ello, sólo podemos exponer aquí escasos datos.

Documentos fechados en los III y II milenios aluden a la práctica de cerrar un negocio mediante un banquete, sobre todo en los casos de compraventas de bienes inmuebles. Los contratos de la ciudad de Šuruppak (hacia 2600) explican cómo los vendedores y los compradores se reunían después de una transacción para compartir un

pequeño festín y entregarse ropa. Asimismo, el texto del llamado Obelisco de Manišusu rey de Akkad (2269-2255), conservado hoy en el Museo del Louvre, apunta la compra de varios terrenos, actos comerciales todos cerrados por la celebración de un gran banquete ofrecido a los interesados, que además recibieron ropas (da Silva, 1995, p. 154). Más tarde, para el II milenio, tenemos una tablilla de Mari que se concluye con la firma de más de diez testigos y la fórmula

*ka-ra-am i-ku-lu ka-sa-am iš-tu-ú ù ša-am-na-am ip-ta-šu*³²

Han comido el pan, han bebido de la copa y se han ungido de aceite.

Por último, en el I milenio esta práctica se documenta en los archivos de los mercaderes fenicios (Gras, Rouillard & Teixidor, 1989, pp. 105-106), lo que no significa necesariamente que se haya abandonado en Asiria para la misma época. En estos cuatro ejemplos, el banquete siempre va acompañado de intercambios de regalos (ropa, aceite y perfumes).

El banquete, pues, fortalecía la solidaridad entre los participantes de una transacción comercial. ¿Hay que ver en esta curiosa práctica un paralelo con los *contratos* matrimoniales, lo que supondría que el matrimonio se entendiese entonces como una suerte de *transacción* de bienes, y el comercio como una actividad basada en unos lazos fuertes entre vendedores y clientes? Por su parte, M. Mauss propone interpretar, en estos casos, el festín como la formalización del trato entre las dos partes de un negocio, o lo que es lo mismo, ver este tipo de banquete como un rito que acercaba al vendedor y al cliente, en un ambiente de confianza recíproca (1973, pp. 146-227).

Profundizando nuestras investigaciones, encontramos otra alusión a un banquete relacionado con asuntos comerciales. Se trata de una tablilla fechada en el II milenio, en la cual se ratifica una alianza económica entre, por una parte, las autoridades anatólicas de Kaniš, y por otra, los comerciantes asirios de la misma ciudad, deseados de mantener su monopolio mercantil en la región. El texto se concluye así:

³² Boyer, 1958, p. 29.

“[...] Por Aššur, ^dIM, la Tierra y los espíritus de sus antepasados, ha alzado su mano. Franquea su mesa y su silla. Ha llenado una olla y su copa y (las) ha vaciado.

El príncipe (ha dicho) esto: ‘[...]’.

Ellos (le han contestado) así: ‘si negamos vuestro juramento, ¡que nuestra sangre sea derramada como (el contenido de esta) copa!’”

(Michel, 2001a, p. 150).

Aquí, parece que el juramento se acompañó de un ceremonial preciso, que no se documenta en ninguna otra tablilla conocida (Michel, 2001a, p. 150), y que correspondía a la formalización del pacto comercial entre las partes interesadas. Por lo visto, este juramento se celebró al término de un banquete. Poco más podemos decir sobre la relación entre banquetes y negocios.

3.3. Banquetes y hospitalidad: la recepción del extranjero

La hospitalidad en el mundo antiguo es un objeto de estudio complejo, que difícilmente se puede resumir aquí en unas líneas; para ello, nos remitimos a los trabajos de T. Jacobsen (1930), A. L. Oppenheim (1964), A. Draffkorn Kilmer (1971) y J.-J. Glassner (1990). La hospitalidad es una costumbre de muy remota tradición, que encontramos en todas las culturas antiguas que nos hayan dejado algún testimonio escrito.

La asociación entre la hospitalidad y la Antigüedad puede sugerir inmediatamente el contexto griego antiguo, cuyo análisis de los distintos estatus de los hombres según su procedencia –ciudadanos, metecos, *xenoi*, bárbaros, etc.– ha sido muy desarrollado, sobre todo en el caso de la Atenas clásica. Con todo ello, podemos sintetizar la hospitalidad, en la Grecia antigua, *grosso modo* de la siguiente manera: suponía una distinción entre hombres “locales”, cuya ubicación en un lugar determinado era “normal”, y extranjeros; además, la hospitalidad implicaba una serie de etapas, más o menos ritualizadas, cuyo fin era dar al extranjero un nuevo estatus, que facilitaba –relativamente– su inserción en una comunidad dada, y llegaba a garantizarle ciertos derechos, en particular en lo que a protección jurídica se refería. En definitiva, la hospitalidad en Grecia aspiraba esencialmente a ayudar al extranjero: era la *φιλοξενία*

(Stallman, 1999, p. 113, y en particular, nota 29). ¿Se puede afirmar que encontramos la misma concepción de esta práctica en el Próximo Oriente antiguo?

Como siempre, empecemos nuestro análisis con un texto³³, encontrado en Uruk y fechado en el primer año del reinado de Marduk-balassu-iqbi (hacia 818). Se trata de una fábula humorística que relata las desgracias de un médico, procedente de la prestigiosa academia de Isin, que visita a un letrado de Nippur. El documento plantea las normas de la hospitalidad:

- 7 [a-n]a **nibruki uru-ia tal-la-kam-ma**
 8 **túg bar.a a-na-áš-ši-ka šuku.pad.da-a a-qar-raš-ka ù 2 šab kaš.sag**
*ka-bar a-šaq-qí-e*³⁴
- 7 Cuando vengas a Nippur, mi ciudad,
 8 te cubriré con ropa (¿real?), picaré para ti (¿un buen pedazo de carne?) y
 te pondré de beber dos jarras de la mejor cerveza.

En este cuento, la hospitalidad se realiza mediante el obsequio de ropa, comida y bebida, es decir, un banquete. Otras fuentes nos proporcionan más datos, y llegamos así a la conclusión de que la acogida de un extranjero podía comportar otros pasos: las dos partes se presentaban formalmente, el huésped ofrecía regalos, el anfitrión ungía a su invitado o le lavaba los pies, ambos se lavaban las manos, se vestían, se perfumaban, etc. (da Silva, 1995, p. 151). Dichas prácticas podían variar, pero aproximadamente se mantuvieron para toda la historia del Próximo Oriente antiguo: “*telle est la coutume. Ainsi font les rois, depuis Hammurabi (sic) de Babylone jusqu'à Aššurbanipal en ses palais de Ninive. Ainsi font les dieux eux-mêmes en leurs sociétés. Ainsi font, selon leurs capacités, les simples particuliers*” (Glassner, 2003, p. 44).

Este protocolo se puede enmarcar en un contexto más general, que es el del encuentro con un extranjero. Se trata de un momento que puede suscitar la curiosidad o incluso el temor, ya que la llegada de un extranjero suponía la irrupción de un elemento foráneo en el paisaje familiar. Así, en una versión de la *Epopéya de Gilgameš* redactada

33 La transcripción y traducción de este texto, que figura en la tablilla W 23558, fueron publicadas por A. Cavigneaux en 1979.

34 Cavigneaux, 1979, p. 115.

en el siglo VIII en Nínive, cuando una “tabernera” (*sābītu*) ve al protagonista por vez primera, se encierra en su casa para protegerse (Glassner, 2003, p. 45). Pasada la inquietud y el temor hacia el extranjero, se le ofrecía la hospitalidad según las modalidades que hemos apuntado más arriba. Pero la confrontación con el Otro no se acababa en esta etapa, y era durante el banquete que, realmente, ésta desvelaba su desenlace. Muchas veces, la comida compartida era el momento en el que al extranjero se le proponía un reto, explícita o implícitamente. Siempre en la *Epopéya de Gilgameš*, este reto es físico, puesto que consiste en un combate entre Gilgameš y Enkidu, pero otras veces, podía tratarse de un debate oral. En cualquier caso, esta suerte de justa servía para juzgar al extraño y decidir del lugar que ocuparía en la comunidad de ahora en adelante (Glassner, 2003, pp. 46-47). Tal sería la verdadera función de la hospitalidad, que consistiría en una serie de pruebas, las cuales desembocaban en un juicio por parte del anfitrión. Éste determinaba finalmente el grado más o menos elevado de la inserción de su huésped en su propia comunidad.

El banquete, lo hemos supuesto, era el escenario en el que se desarrollaba tal proceso de aceptación del Otro. Pero en realidad es más, también era una manera de accesorio imprescindible para esta ceremonia, y podía proporcionar herramientas para la prueba final. Ello se entiende mejor con un ejemplo. Un mito fechado en el II milenio, titulado *Inanna y Enki* (anexo 3), nos cuenta que la diosa de Uruk decidió obtener prerrogativas similares a las de su padre, que residía, lo hemos visto, en su palacio-templo de Eridu. Por ello, la diosa visita a Enki, el cual se ve obligado a ofrecerle un banquete, en el cual abunda la cerveza. Finalizado el festín, las dos divinidades deciden lanzarse un desafío, y, a pesar de una laguna en el documento original, sabemos que Enki, ebrio, pierde este reto –lo que no es extraño, ya que su adversario no es otra que la diosa de los enfrentamientos (Glassner, 2003, p. 46)–. Ello permite a Inanna llevarse los **me**³⁵ de su padre a su propia ciudad de Uruk, que desde entonces se convierte en un nuevo núcleo de civilización (Glassner, 1991, p. 133).

Además, la integración del extranjero en la comunidad dependía directamente

35 El **me** mesopotámico es un concepto amplio que se suele traducir, en nuestras lenguas modernas, por “poder”, mas en realidad la palabra cubre un sentido mucho más extenso. Para una definición pertinente, nos remitimos a Sanmartín, 1993, pp. 265-266; asimismo, para algunos ejemplos de **me**, el lector podrá recurrir a Kramer (1994), p. 128 o Bottéro y Kramer (2004), pp. 248-251, que figura, en parte, en el anexo 3.

del respeto de las normas que imperaban durante el banquete. El buen desarrollo de este estricto protocolo era de obligado cumplimiento, so pena de no poder el extranjero superar las pruebas que se le oponía. El mito que relata *La visita de Nanna-Su'en a Nippur*³⁶ es un extenso poema conservado en los fragmentos de una treintena de tablillas, todas fechadas en época paleobabilónica y procedentes de Nippur. El poema cuenta cómo el dios de la luna se presenta ante su padre, Enlil, cargado de cantidad de regalos (manadas enteras de bueyes, ovejas y cabras, varios tipos de pescado y de aves, huevos, aceite y bebidas). Impresionado, Enlil ofrece un banquete a su hijo:

“Enlil, fascinado por los regalos,
Ofreció un banquete a su hijo Su'en.
Satisfecho con Su'en decía con suavidad:
'Servid pasteles a este joven, pues le gustan mucho!
¡Servid pasteles a mi Nanna, pues los adora!
¡Saquemos del Ékur todo aquello que es necesario para celebrar una fiesta y
que sea de la mejor calidad!
¡Escanciadle mi cerveza más fina!
¡Preparad para él una jarra de cerveza, de base sólida y denominada [...]!
¡Preparad pasteles, dulces, panes [...] y agua fresca!’”
(Bottéro y Kramer, 2004, pp. 152-153, trad. de F. J. González García).

El protocolo se ha respetado, y el encuentro sale bien, por así decirlo (da Silva, 1995, p. 151; Glassner, 2003, p. 45): al término del banquete, el dios de la luna dirige su petición a su padre, y éste se la concede (anexo 4).

Sin embargo, la literatura antigua nos proporciona también ejemplos de fracasos de la hospitalidad, como en el mito de *Adapa*, del cual se han conservado cuatro versiones. Una de ellas procede de los archivos de El-Amarna (Knudtzon, 1915, pp. 965-969), pero las tres otras fueron halladas en la llamada Biblioteca de Aššurbanipal de Nínive (Pritchard, 1969, pp. 101-103). En este texto, se nos cuenta cómo Adapa, sacerdote de Ea, visita al rey de los dioses, Anu, para arreglar un asunto contencioso. Cuando Adapa llega al palacio de Anu, éste le ofrece ropa, aceite, perfumes, comida y bebida, es decir, un banquete en toda regla. Antes de comer, el asunto delicado se soluciona, y para recompensarle, Anu le ofrece a su huésped una

36 El mito de *La visita de Nanna-Su'en a Nippur* fue editado por A. J. Ferrera (1973).

comida y una bebida particulares –se trata de la “prueba”–; pero, siguiendo los consejos de su dios Ea, Adapa rechaza esta oferta, y vuelve a la tierra (Stallman, 1999, pp. 132-134). Aquí, el protocolo de la hospitalidad se ha quebrado, y Adapa comprende más tarde que no ha superado su reto: la comida y la bebida que Anu le ofreció le habrían convertido en una divinidad. En definitiva, las relaciones que se establecían entre el anfitrión y su huésped dependían del cumplimiento, o no, de las normas que regían el primer encuentro entre ambos (Stallman, 1999, p. 119). A esto hay que aportar un matiz, que nos proporciona el mismo J.-J. Glassner, puesto que

“seul l'étranger qui cherche à s'établir de manière permanente dans un groupe, à la différence de tout autre hôte, doit impérativement relever un défi qui lui est fait et accepter le combat qu'on l'engage à livrer, sous peine d'être rejeté, voire d'encourir la mort” (1990, p. 75).

La práctica de la hospitalidad, el protocolo que imperaba entre el momento del encuentro con el extranjero y su integración en la comunidad, las etapas de este proceso, el banquete, el desafío y la final aceptación del extraño, son todos elementos que encontramos en muchas culturas antiguas. En su tesis doctoral, R. Stallman enumera las fuentes escritas que los mencionan en los ámbitos sumerio, asirio, acadio, egipcio, hitita,ugarítico e israelita (1999, pp. 126-162). Asimismo, A. da Silva se interesó en la acogida del extranjero en los textos bíblicos (1995, p. 151). Piénsese en el episodio de Lot:

“Empezaba a anochecer cuando los dos ángeles llegaron a Sodoma. Lot estaba sentado a la entrada de la ciudad, que era el lugar donde se reunía la gente. Cuando los vio, se levantó a recibirlos, se inclinó hasta tocar el suelo con la frente

y les dijo: –Señores, por favor os ruego que aceptéis pasar la noche en la casa de vuestro servidor. Allí podréis lavaros los pies, y mañana temprano seguiréis vuestro camino.

Pero ellos dijeron: –No, gracias. Pasaremos la noche en la calle.

Sin embargo, Lot insistió mucho, y al fin ellos aceptaron ir con él a su casa. Cuando llegaron, Lot les preparó una buena cena e hizo panes sin levadura, y los visitantes comieron.”

(Gén. 19, 1-3).

Encontramos algo parecido en el pasaje del Levita y la concubina:

“Así pues, siguieron adelante, y cuando el sol se ponía llegaron a Guibeá, ciudad de la tribu de Benjamín.

Entonces se apartaron del camino y entraron en Guibeá para pasar la noche, y el levita fue y se sentó en la plaza de la ciudad, porque nadie les ofrecía alojamiento.

Por fin, ya de noche, pasó un anciano que regresaba de trabajar en el campo. Este anciano era de los montes de Efraín y vivía allí como forastero, pues los que vivían en Guibeá eran de la tribu de Benjamín.

Cuando el anciano vio en la plaza al viajero, le preguntó: –¿De dónde vienes y a dónde vas?

El levita respondió: –Estamos de paso. Venimos de Belén de Judá y vamos a la parte más lejana de los montes de Efraín, donde yo vivo. Estuve en Belén, y ahora voy de regreso a casa, pero no he encontrado aquí a nadie que me dé alojamiento.

Tenemos paja y forraje para mis asnos, y pan y vino para nosotros, es decir, para mi mujer, para mi siervo y para mí. No nos falta nada.

Pero el anciano le respondió: –Sé bienvenido. Yo me haré cargo de todo lo que necesites. No voy a permitir que pases la noche en la plaza.

El anciano los llevó a su casa, y mientras los viajeros se lavaban los pies, y comían y bebían, él dio de comer a los asnos.”

(Jue. 19, 14-21).

Para cerrar nuestro estudio, nada exhaustivo, del fenómeno de la hospitalidad en el Próximo Oriente antiguo, podemos afirmar que era un aspecto que parecía más estructurado y formal que la *φιλοξενία* griega clásica. Se trata, por tanto, de un tema que ocupaba un lugar importante en la mentalidad de la época, y no sólo en la Antigüedad. El respeto casi sagrado hacia el huésped, así como el ofrecerle una comida y una protección segura, son costumbres que se documentan en los países de cultura árabe por lo menos hasta el siglo XX de nuestra era. Es lo que se conoce con el nombre de “derecho de sal” (según Jaussen, 1948, pp. 79-93, citado en da Silva, 1995, p. 152), el *bêrit mélah* del Antiguo Testamento (da Silva, 1995, p. 153)³⁷.

37 A. da Silva desarrolla brevemente el carácter simbólico de la sal en los países de cultura árabes en su artículo de 1995 (pp. 152-153), y proporciona en el mismo abundantes referencias bibliográficas.

En conclusión, en este sucinto análisis del papel social del banquete, podemos destacar algunos aspectos interesantes. En primer lugar, el banquete tenía varias funciones que apuntaban todas hacia un reforzamiento de los lazos familiares entre los individuos: reunión entre parientes, para conversar y pedir opiniones u obtener un reconocimiento, para celebrar una boda, para recordar a los difuntos, el banquete mesopotámico presentaba muchos puntos en común con nuestras propias comidas de familia. Pero, en segundo lugar, el banquete también revestía una connotación más simbólica, puesto que permitía sellar las alianzas sociales (familias y matrimonios), económicas (contratos de compraventas) e intercomunitarias (hospitalidad), de manera que, como indicamos más arriba, los vínculos así establecidos fuesen prácticamente mágicos e inalterables. En una de sus obras, puramente sociológica y elaborada a partir del estudio de sociedades totalmente distintas de la mesopotámica, M. Morval llegó a la conclusión de que las comidas tomadas en común cumplen siete funciones: facilita la *comunicación* entre los miembros de un grupo dado, forja la *identidad* de una comunidad, refuerza esta identidad mediante la *cohesión*, ofrece a sus participantes una forma de *protección*, permite la *socialización* de los individuos, la *transmisión* de valores entre las distintas generaciones, y reviste un cierto *sentido de lo sagrado* por sus normas o sus protocolos (Morval, 1998, pp. 150-153). Cada uno de estos puntos se verifica en la sociedad mesopotámica.

Quizá por ello el hecho de ofrecer y participar en un festín fuese una costumbre real. Veamos a continuación con qué pretextos, en qué medida y con qué objetivos.

4. Los banquetes reales en época neosiria

Como ya explicamos más arriba, el período neosirio, que fechamos entre los siglos X y VII, es el momento que nos proporciona más documentación acerca del banquete. Corresponde al auge de Asiria, dirigida desde sus sucesivas capitales por el rey (*šarru*). En este contexto, la comida que ofrecía el rey era siempre abundante, y esto traducía una cierta prosperidad económica, por lo menos en el ámbito de la corte: representar un banquete real era una exhibición del poder imperial y uno de los instrumentos de propaganda disponibles.

4.1. Los motivos para tal celebración

4.1.1. Las inauguraciones del “rey constructor”

En las fuentes más antiguas, el banquete aparece a menudo como la conclusión de una realización colectiva. Así por ejemplo, en el mito de *Enki y Ninmah*, cuando estas dos divinidades crean al hombre, celebran un gran festín³⁸; o en una de las dos versiones del relato del Diluvio que nos ha llegado, la *Epopéya de Atraḥasīs*, tras haber construido el barco salvador con el resto de su pueblo, Atraḥasīs invita a todos en un gran banquete (*qerētū*) –aunque él mismo, conociendo la naturaleza del cataclismo inminente, no participa en él– (Bottéro, 1994, p. 7).

Fuera de los ecos mitológicos sumeroacadios, numerosos objetos fechados entre los III y I milenios ilustran la asociación entre la labor constructiva y la celebración de un banquete: estelas, conos gravados, improntas de sellos, clavos de fundación, relieves, figurillas de arcilla o de metal, etc. A modo de ejemplo, mencionemos la decoración de una famosa placa votiva del rey de Lagaš Ur-nanše (2490-2465) conservada en la actualidad en el Museo del Louvre de París (figura 16). En su registro superior, el rey porta una cesta con ladrillos, con el fin de llevar a cabo alguna ceremonia que marca el

³⁸ Durante el banquete de los Creadores, también surge un reto cuando, ebrios, Ninmah y Enki crean a un tipo de hombres defectuosos, y se desafían para saber si podrían ser tan útiles como los otros. El dios de la sabiduría supera esta prueba, convirtiendo, por ejemplo, al ser asexuado en “seguidor del rey” (Kramer, 1994, p. 139; para más precisiones, véase Bottéro, 1987, pp. 433-434).

inicio o el final de una construcción. En el registro inferior, el mismo soberano preside un banquete junto con sus hijos y sus funcionarios, como lo indican las inscripciones que llevan el nombre de cada uno de estos personajes. Pero aquí el rey es el único comensal sentado que tiene una copa en la mano, lo que recuerda las representaciones del “rey con copa”, antes mencionadas.



Figura 16. Placa votiva de Ur-nanše, procedente de Girsu. Fotografía del autor; Musée du Louvre.

En esta última fuente, se percibe una de las facetas que el rey asume en Mesopotamia, lo que S. Lackenbacher llamó en su momento la tarea del “rey constructor” (1982, *passim*). La hipótesis de trabajo de esta especialista era que la construcción o reconstrucción de obras públicas monumentales era, por una parte, un deber del soberano que tenía que participar a la edificación de la gloria del país, y por otra, una herramienta propagandística muy eficiente para plasmar físicamente el poder

imperial a la vista de las poblaciones –locales y extranjeras–. Ahora, si ponemos este dato en paralelo con nuestro propio hilo conductor, vemos que el banquete era el final de este proceso (re)constructivo. Y a este respecto, la época neosiria, bajo la cual se construyeron o se reformaron sucesivas capitales, está repleta de ejemplos³⁹.

En el I milenio, Aššurnaširpal II trasladó su capital de la ciudad de Aššur a Kalḫu, una pequeña población que ya existía desde el siglo XIII, pero que sufría entonces un profundo cambio urbanístico (Lackenbacher, 1982, pp. 21-56). Finalizadas las obras, el monarca inauguró su nueva capital con un banquete en superlativo⁴⁰. La profusión y la calidad de los alimentos consumidos durante diez días fueron tales que el evento dejó un recuerdo que los antiguos juzgaron digno de figurar en una estela (Wiseman, 1952, pp. 24-44; anexos 7 y 8).

Más de cien años más tarde, el rey Šarru-kīn II –castellanizado en Sargón II– (722-705), volvió a cambiar la capital de su imperio, que estableció en una ciudad creada *ex novo* y que llevaba su nombre, Dur-Šarrukin, “la fortaleza de Sargón”. De nuevo, la conclusión de las obras monumentales se celebró mediante un banquete ofrecido por el rey, a pesar de que la inscripción que conmemora esta inauguración, en el año 706, sólo mencione los preparativos del festín:

“En un mois favorable, en un jour propice, j'invitai dans ce palais le grand seigneur Assur, père des dieux, ainsi que les dieux et les déesses qui résident en Assyrie. Je leur présentai des cadeaux d'or fauve et d'argent pur, des offrandes innombrables” (Lackenbacher, 1994, p. 161).

Es sabido que la empresa de Sargón II no tuvo el final esperado, dado que tras su muerte repentina en 705, y para huir de las amenazas de su *eṭemmu* –ya que no se había encontrado su cuerpo–, Dur-Šarrukin quedó abandonada. El hijo y sucesor de Sargón II, Senaquerib (704-681), emprendió pues un nuevo traslado de la capital asiria, que se estableció esta vez en Nínive. La ciudad se cubrió de edificios monumentales, palacios –como el llamado “Palacio sin rival”– y templos. De nuevo, la inauguración se celebró mediante un banquete. De esta fiesta, Senaquerib nos dejó una inscripción:

39 A continuación, los datos históricos proceden del manual de M. Liverani (2012, pp. 603-655), y las referencias a los banquetes de inauguración de los comentarios de B. Lion (2009).

40 Sin embargo, como figura en la última parte de la inscripción, el banquete no parece celebrar la única inauguración de Kalḫu, sino también el éxito de la política de Aššurnaširpal II a todos los niveles (constructivo, militar, diplomático, etc.) (anexos 7 y 8).

- 65 *ul-tu šip-ri ekalli-ia ú-kat-tu-ú*
^dAššur bêlu rabû(ú) ilâni.meš ù ^dIštarâti.meš
a-ši-bu-ut ¹Aššur^{ki}
i-na kir-bi-ša ak-ri-ma
^{lu}nîkê.meš taš-ri-iḫ-te ak-ki-ma
- 70 *ú-šat-lim kat-ra-ai*
šaman ^wsir-di ù ḫi-bi-iš-ti
šá kirâti.meš šir ša ab-bur-ti
ú-šal-ka-a a-na ru-uš-ti
i-na taš-ri-it ekalli šá ba-ḫu-la-te mâti-ia
- 75 *ú-ša-aš-ka-a muḫ-ḫa-ši-in*
karânu du-uš-šú-pu šur-ra-ši-in am-kir⁴¹

- 65 Cuando acabé las obras de mi palacio,
 Aššur, el gran señor, los dioses y las diosas
 que residen en Asiria,
 los invité a todos,
 les ofrecí esplendidos sacrificios
- 70 (y) les di regalos:
 aceite de oliva y (productos) recogidos
 en los jardines más que (en las tierras nativas?),
 los traje en abundancia.
 En la inauguración del palacio, de la gente de mi país
- 75 ungué las frentes,
 (y con) vino dulce, (alegré?) (los corazones?).

Además, a nivel iconográfico, los relieves de los ortostatos del Palacio sin rival de Senaquerib nos enseñan una larga procesión de servidores que llevan montones de alimentos refinados: platos de frutas y de pasteles dispuestos en forma de pirámide (figura 17), carne de venado, sobre todo conejos y aves. Incluso toda una fila transporta flores, algo inédito para el período neoasirio (figura 18).

41 Luckenbill, 1924, p. 116.

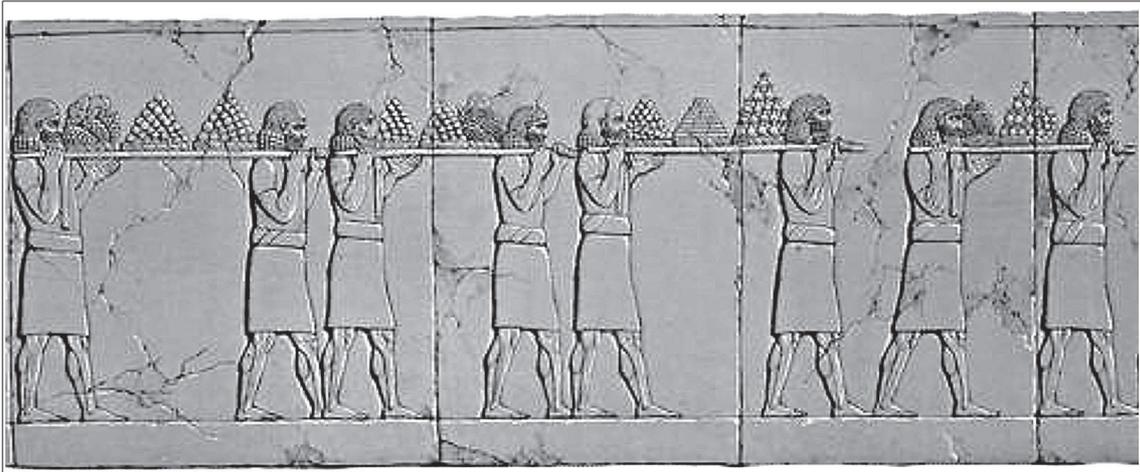


Figura 17. Dibujo de un relieve del Palacio sin rival de Nínive en el que se puede observar una procesión de servidores llevando platos con frutas y pasteles. Layard, 1853b, pl. 8.



Figura 18. Dibujo de otro relieve del Palacio sin rival de Nínive en el que figuran servidores llevando jarras llenas de flores. Layard, 1853b, pl. 8.

El rey neosirio siguiente, Asarhaddon (680-669), se quedó en Nínive, pero se hizo construir allí un nuevo palacio, el cual mereció, como las obras de sus predecesores, una ceremonia inaugural de gran importancia. Una inscripción (Borger, 1967, pp. 59-63) nos describe el banquete que tuvo lugar durante la misma.

Por su naturaleza, estos banquetes inaugurales, ofrecidos por los “reyes constructores” neosirios, recordaban las ceremonias parecidas que se organizaban ya en el III milenio, en el Sur de Mesopotamia. Por su representación iconográfica, también parecen ser un eco de las antiguas imágenes de los reyes de Sumer: claro está,

el cambio que se operó en el I milenio acabó dando una dimensión casi exagerada a dichas comidas, pero básicamente, las escenas de bebida y las posturas de los personajes representados eran las mismas, los textos seguían aludiendo a los mismos alimentos – esencialmente pan y cerveza–, e incluso empleaban los mismos términos, como *qerītu* (neosirio *qarītu* según von Soden, 1965, pp. 917-918).

4.1.2. Las victorias militares

De la misma manera que lo que ocurría para los banquetes inaugurales, y en el fondo, que lo que venimos analizando desde el principio de nuestro estudio, el tema de los banquetes celebrando victorias militares era una tradición muy antigua, que se fecha ya en el III milenio. Más precisamente, esto se deduce de las representaciones de festines en las cuales sólo figuran hombres. Como ya hemos visto, los banquetes mesopotámicos no excluían sistemáticamente a las mujeres, por lo que, cuando sólo aparecen hombres, los especialistas han concluido que se trataba de soldados, y que la comida representada tenía un vínculo con lo militar (Lion, 2009). Otro argumento que ha apoyado esta hipótesis es la dicotomía existente entre las dos caras del Estandarte de Ur: si una de ellas se interpreta como una escena de enfrentamiento, y la otra como un banquete reuniendo a algunos personajes de la primera cara, la lógica dicta que la representación del festejo sigue algún combate, es decir, que celebra una victoria militar⁴² (Lion, 2009).

En el I milenio, Asiria se expandió territorialmente de manera significativa y, durante tres siglos, se impuso al resto de Oriente, Egipto incluido. El principal motor de esta expansión, aunque no el único⁴³, era la ideología real que implicaba la ampliación del territorio de Aššur, lo que se tradujo en la práctica por la conducta de la guerra y la invasión de poblaciones limítrofes. Sin embargo, no todas las victorias asirias dejaron un testimonio, y no todos los reyes celebraron sus triunfos de la misma manera. Obviamente, sólo nos interesaremos en las que tienen que ver con el banquete⁴⁴.

42 Sin embargo, la función verdadera del Estandarte de Ur sigue sin conocerse con precisión, por lo que existen otras teorías: así, L. Bachelot recuerda que la cara de la paz podría representar un tipo de banquete funerario, como podría ser el *kispu* (2003, p. 84).

43 Para más precisiones, nos remitimos a los matices aportados por F. M. Fales (2010, *passim*).

44 De nuevo, las informaciones proporcionadas a continuación proceden, si son históricas, del manual de M. Liverani (2012, pp. 603-655), y de lo contrario, de la conferencia de B. Lion (2009).

Ya hemos aludido al celeberrimo documento que nos dejó Aššurnaširpal II, la llamada *Estela del Banquete* (anexos 7 y 8; procedemos a su análisis más adelante). Al principio de la inscripción, este soberano enumera sus conquistas militares (Grayson, 1976, pp. 172-173), y el banquete figura al final de la misma. Por tanto, el festejo pudo corresponder a una fiesta que dio Aššurnaširpal II para conmemorar sus hazañas, aprovechándose del final de las obras de su nueva capital para ofrecer el festín a sus dioses y súbditos. En este caso, el banquete no celebraría (únicamente) la inauguración de Kalḫu como nueva capital.

Hacia el año 850, el rey Salmanassar III hizo conmemorar sus conquistas, entre otros soportes, en la parte de bronce que adornaba dos puertas monumentales, lo que se conoce en la actualidad como las Puertas de Balawat (King, 1915; Schachner, 2007). En estas placas metálicas figuran representaciones muy detalladas, pero también unas inscripciones en caracteres cuneiformes, que por cierto no siempre se refieren a las imágenes que las acompañan. Concretamente, un pasaje de una de estas inscripciones alude a un banquete celebrado en las dos principales ciudades babilónicas:

“Para los hombres de la ciudad de Babilonia y de la ciudad de Borsippa, los protegidos, los *awelū* de los grandes dioses, [el rey] hizo un banquete (*qerētu*), les dio pan y cerveza (*akalu u šikaru*), les vistió de ropa ricamente coloreada y les ofreció regalos” (Luckenbill, 1926, p. 231).

No queda claro si el rey festejó con su ejército, dado que entre los invitados estaban presentes, según el texto, los habitantes de Babilonia y Borsippa; pero el documento sitúa este fragmento después del relato de las conquistas de Salmanassar III en Babilonia, por lo que puede ser otro caso de banquete celebrando una victoria militar (Lion, 2009).

Más explícita al respecto es la inscripción que deja constancia de la octava campaña de Sargón II en Urartu. La clara connotación militar del “festín” mencionado en este documento recuerda más un acto de pillaje que un banquete:

219 *I opened his granaries and storehouses: I let my troops eat his abundant grain supplies, (which were) [without number].*

220 *I entered his hidden cellars: the wide troops of Assur drew the sweet wine with waterskins and leather buckets [like waters] from a river.*

(Zaccagnini, 1981, p. 267).

Pero sin lugar a duda, la escena de banquete más conocida para toda la época neosiria es una alusión inequívoca a las victorias militares del último gran rey de Asiria, Aššurbanipal: nos referimos al famosísimo relieve de Nínive, conocido como el *Banquete bajo la parra* (figura 19). Este relieve ha sido analizado por numerosos especialistas (Barnett, 1970; Barnett *et al.*, 1975; Reade, 2011), y opone ya pocos obstáculos a nuestros conocimientos. En él se puede ver al rey Aššurbanipal apreciando una copa de lo que suponemos que es vino, a la sombra de una parra, junto con su esposa, la reina Aššur-šarrat, y una serie de servidores que velan por la comodidad de la pareja real; mientras, un pectoral egipcio cuelga de la cama donde el monarca disfruta de este tan agradable momento, y, un poco más lejos, la cabeza de su adversario recién derrotado, Te-umman rey de Elam, adorna fúnebremente un árbol. Se ha querido reconocer, pues, en este *Banquete bajo la parra*, una escena en la que el rey vencedor “festeja” con su esposa –no con sus tropas– en un jardín, contemplando el lúgubre trofeo que ha conseguido tras un enfrentamiento armado. Además, la presencia del pectoral egipcio deja suponer que Aššurbanipal ya había extendido su dominación sobre Egipto, por lo que esta representación de banquete, por muy “bucólica” que pueda parecer, está impregnada de tintes militares y violentos.

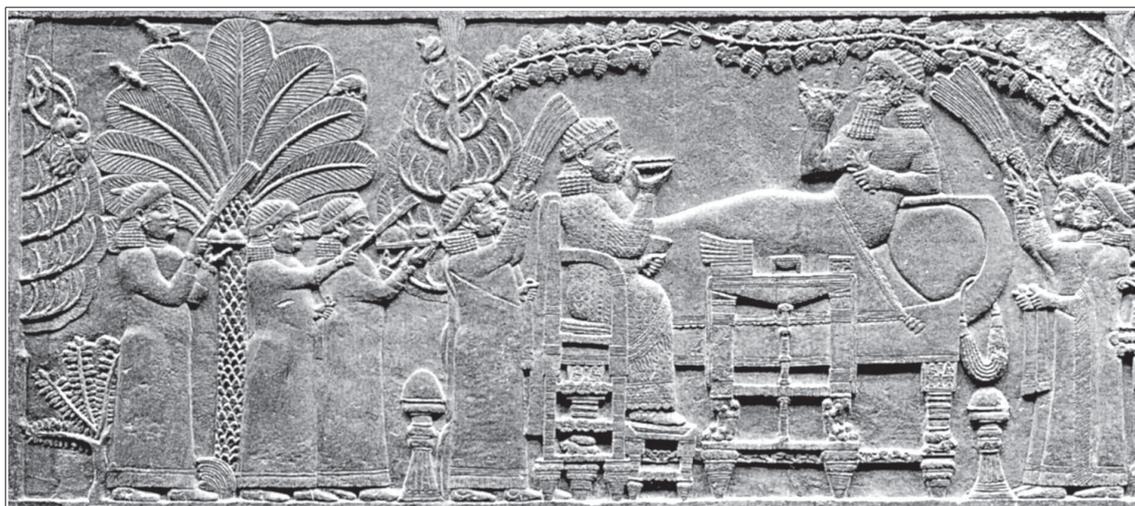


Figura 19. Relieve del palacio de Aššurbanipal en Nínive, conocido como el Banquete bajo la parra. Reade, 2011, p. 88.

Hasta ahora, hemos visto que, cuando el rey ofrecía un banquete, el evento

quedaba plasmado en una estela, una tablilla o unos relieves. Todos estos soportes, en el I milenio, recuerdan las representaciones milenarias propias, no de la sola Asiria, sino de toda la historia mesopotámica. Pero fue, desde luego, en época neoasiria cuando estas alusiones aparecieron con más frecuencia y, sobre todo, con más detalles. Esta profusión de alimentos, invitados o mobiliarios formó un fasto nunca alcanzado en los tiempos anteriores.

4.2. El fasto real

4.2.1. La abundancia de alimentos y bebidas

Ya hemos señalado⁴⁵ que la mesa de un banquete estaba constituida por alimentos más o menos exóticos, condimentos más o menos caros y bebidas más o menos refinadas. En época neoasiria, los reyes no dudaron en ofrecer a sus invitados auténticos festines, en los cuales alimentos y bebidas se destacaban por su profusión, su calidad y sus sabores.

En las fuentes iconográficas del I milenio, todas documentadas en el ámbito real, la figuración de banquetes responde a dos modelos de representación, ambos resultantes de una larga tradición iconográfica.

En primer lugar, las escenas de bebida entre dos o más convidados se siguieron realizando, residiendo las innovaciones del momento en consideraciones puramente artísticas, como la precisión de la indumentaria de los personajes o de los muebles representados. Así, en un relieve del palacio de Dur-Šarrukin (figura 20), se ven a unos hombres ricamente vestidos, unos sentados y otros de pie, pero todos bebiendo en vasos con forma de león (*rhyta*). A la derecha, los comensales están frente a frente, pero a la izquierda, el escultor los representó en perspectiva. Entre estos dos grupos, un servidor (probablemente un eunuco) parece atenderlos, llevando un abanico en una de sus manos.

45 Véase *supra*, § 2.2.2.



Figura 20. Dibujo del registro superior de un ortostato de Dur-Šarrukin. Dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 121.

De la misma manera, igual que lo que ocurría en los tiempos anteriores, no se puede saber con seguridad qué tipo de bebida consumen los personajes, aunque en el caso de la última representación que tenemos, el llamado *Banquete bajo la parra* de Aššurbanipal, la presencia de la parra cargada de uvas deja pensar que el rey podría beber vino (García Lenberg, 1996, p. 238), lo que no deja de ser una hipótesis. Otra duda persiste en lo que a las escenas de “presentación” o de “rey con copa” se refiere. En el I milenio, seguimos encontrando tales tipologías, y aunque resulte cómodo interpretarlas como la representación de algún acto ritual o simbólico, los datos de los cuales disponemos sobre ellas no parecen suficientemente concluyentes como para poder pronunciarse claramente sobre su significado real. Por ejemplo, en un relieve en el que el rey Aššurnasirpal II lleva una copa en la mano mientras unos servidores lo abanicaban, también se representa la presencia de dos genios alados en los extremos de la imagen (figura 21). Dado que materializan las defensas sobrenaturales que protegen al soberano, dicho relieve nos invita a relacionar la escena con las del “rey con copa”, con lo cual no se trataría de un banquete como tal, sino más bien de algún evento oficial.



Figura 21. Dibujo de un ortostato de Kalhu. Layard, 1853a, pl. 5.

El segundo tipo de representación que se refiere a un banquete es la figuración de largas filas de servidores llevando platos de comida en abundancia: tal es el caso, lo hemos visto, de los ortostatos de Dur-Šarrukin y de Nínive (Barnett, 1970; Barnett *et al.*, 1975; Albenda, 1986). Si la naturaleza de los alimentos representados no siempre resulta fácilmente distinguible, sí se pueden identificar algunos, lo que permite hacerse una idea de lo que se comía en el marco de un banquete real neosirio. Estamos lejos de lo que era una comida cotidiana, y los platos de alimentos que desfilan en las paredes de los pasillos palatinos están cargados de legumbres y frutas de todo tipo, entre las que se pueden identificar: las cebollas, las nueces, las uvas, las manzanas, las piñas, los dátiles y las granadas (Lion, 2003, p. 37); de carne de varios animales y productos derivados que provienen tanto de la ganadería como de la caza: conejos⁴⁶, aves (figura 22), gacelas, e incluso langostas (Lion y Michel, 2003a, pp. 27-29). Además reconocemos dulces, que agradan el paladar, como podrían ser una suerte de pasteles de formas cónica y rectangular (Lion, 2003, p. 36-37).

⁴⁶ Curiosamente, aquí aparece una de las discrepancias entre los textos y las representaciones iconográficas: en los relieves neosirios figuran claramente conejos, o quizá liebres, pero en las fuentes textuales nunca se mencionan; al contrario, éstas citan la carne de gerbilinos, que nunca aparecen representados (Lion y Michel, 2003, p. 27).



Figura 22. Detalle de un relieve del palacio de Nínive. Fales y Postgate, 1992, p. 152, fig. 36.

Esta alimentación, muy rica en azúcares, debió de estar en el origen de las enfermedades periodontales que padecieron las reinas, cuyas sepulturas fueron encontradas en Kalḫu en 1997. Estas afecciones han sido el objeto de un estudio reciente (Müller-Karpe, Kunter y Schultz, 2008, pp. 141-148⁴⁷). Las conclusiones de los investigadores van más allá de la dieta poco equilibrada de las reinas neoasirias:

“at first sight, this result seems to be unusual as the attribution of the teeth was extraordinarily slight. This is an indication of extremely soft food, as can be expected for members of the Assyrian royal court. The relatively low frequency of caries implies some oral hygiene which, however, is contradicted by the poor state of health of the periodontal apparatus” (Müller-Karpe *et al.*, 2008, p. 147).

⁴⁷ Señalamos que el artículo de M. Müller-Karpe, M. Kunter y M. Schultz resulta de una ponencia leída por el primero, ante la imposibilidad de asistir a la misma para los dos otros autores. Sin embargo, dicho artículo es un resumen de la obra más completa de M. Kunter y M. Schultz, publicada en 1998 justo después del descubrimiento de las tumbas de las reinas en Kalḫu. Por tanto, para más precisiones, nos remitimos a Kunter y Schultz, 1998, pp. 85-128.

Una paradoja persiste, pues: si las reinas pudieron beneficiarse de los servicios de los mejores médicos de la corte, ¿por qué algunas de ellas no curraron sus dolencias dentales?

En cuanto a las fuentes textuales, de nuevo se emplean expresiones y fórmulas que ya encontrábamos en los III y II milenios. Así por ejemplo, la inscripción ya citada de las Puertas de Balawat emplea, cuando alude al banquete de Salmanassar III en Babilonia y Borsippa, la expresión *akalu u šikaru*, “pan y cerveza”, la cual puede remitir a estos alimentos en particular, o interpretarse en su sentido genérico, “alimentos y bebidas”⁴⁸ (da Silva, 1995, p. 154; García Lenberg, 1996, p. 77). En otras ocasiones, los textos insisten en el esfuerzo realizado para traer a la mesa ofrecida por el rey productos particularmente caros, como eran, esencialmente, el vino y el aceite de oliva – consumido como condimento, pero también empleado para la unción. Así, en la inscripción de Senaquerib relatando la inauguración de Nínive⁴⁹ se especifica que el monarca en persona vertió aceite (es decir, ungió a sus invitados) y alegró los corazones de la gente de su país con *karânu duššupu*, “vino dulce” (Luckenbill, 1924, p. 116). De la misma manera, quizá por imitación, el hijo y sucesor de Senaquerib, Asarhaddon, hizo figurar en la inscripción que conmemora el banquete ofrecido para la inauguración de su palacio de la misma ciudad, unas fórmulas parecidas: “a la gente de mi país [...] les di alegría, alegré sus corazones con vino y cerveza, vertí en sus frentes aceite de primera calidad y aceite perfumado” (Borger, 1967, p. 59-63).

No obstante, en lo que a fuentes textuales se refiere, el mejor ejemplar que podamos citar para el estudio del banquete es, sin lugar a duda, la llamada *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II. Hemos tomado la libertad de traducir el final de dicha estela, a partir de la transliteración propuesta por D. J. Wiseman (1952, pp. 32-35; la transliteración que usamos figura en el anexo 7 y está seguida de nuestra traducción en el anexo 8). Este fragmento enumera la impresionante cantidad de alimentos que figuró en el menú del banquete de este rey. Por tanto, nuestra intención no es exponer cada uno de los platos mencionados sin más interpretación, sino agruparlos en categorías, siguiendo en esto a F. Joannès (2009, pp. 226-228), para dar una idea de la dimensión verdaderamente pantagruélica del banquete de Aššurnaširpal II.

48 Véase *supra*, §§ 2.1.1., 2.2.1. y 2.2.3.

49 Véase *supra*, § 4.1.1.

En primer lugar figuran todo tipo de carnes, procedente de la ganadería mas también del producto de la caza y de la pesca:

“1.000 grasos bueyes, 1.000 terneros y ovejas del establo, 14.000 ovejas-[de otro tipo] compradas que pertenecían a la diosa Ištar, mi señora, 200 bueyes que pertenecían a la diosa Ištar, mi señora, 1.000 ovejas-*sīḫḫū*, 1.000 corderos, 500 ciervos-*aialu*, 500 ciervos, 1.000 aves de gran tamaño, 500 patos(?), 500 gansos, 1.000 gansos salvajes, 1.000 aves-*qaribu*, 10.000 palomas, 10.000 palomas salvajes, 10.000 aves de pequeño tamaño, 10.000 pescados, 10.000 gerbilinos, 10.000 huevos; [...]”

(anexo 8, líneas 106-115).

Luego se citan las comidas más corrientes y la bebida:

“[...] 10.000 panes, 10.000 (jarras de) cerveza, 10.000 odres de vino; 10.000 recipientes de granos (y) sésamo, 10.000 botes de *ṣarḫu* [un plato caliente], 1.000 cajas de legumbres [...]”

(anexo 8, líneas 115-118).

En una tercera parte figurarían diversas legumbres, verduras, condimentos y especias:

“[...] 300 (recipientes de) aceite, 300 (recipientes de) malta, 300 (recipientes de) planta-*raqutu* mezclada, 100 (recipientes de) planta-*kudimu*, 100 (recipientes de) [¿otra planta?], 100 (recipientes de) cebada tostada, 100 (recipientes de) grano-*ūḫšennu*, 100 (recipientes de) *billitu* fino, 100 (recipientes de) granada, 100 (recipientes de) uva, 100 (recipientes de) *zāmru* mezclado, 100 (recipientes de) pistacho, 100 (recipientes de) [...], 100 (recipientes de) cebolla, 100 (recipientes de) ajo, 100 (recipientes de) *kunīpḫu*, 100 ramas de nabo, 100 (recipientes de) grano-*ḫinḫinu*, 100 (recipientes de) *giddu*, 100 (recipientes de) miel, 100 (recipientes de) mantequilla clarificada, 100 (recipientes de) grano-[...] asado, 100 (recipientes de) grano-*ṣu'u* asado, 100 (recipientes de) planta-*karkartu*, 100 (recipientes de) planta-*tīatu*, 100 (recipientes de) mostaza, 100 (¿jarras? de) leche, 100 (recipientes de) queso, 100 cuencos(?) de bebida-*mīzu*, 100 bueyes(?) rellenos, 10 *imēru* de nuez de *dukdu*, 10 *imēru* de pistacho, 10 *imēru* de [...], 10 *imēru* de *ḫabaququ*, 10 *imēru* de dátil, 10 *imēru* de *tītīpu*, 10 *imēru* de comino, 10 *imēru* de *saḫunu*, 10 *imēru* de *šamrianu*, 10 *imēru* de *andaḫṣu*, 10 *imēru* de

šišanibu, 10 *imēru* de frutas(?), 10 *imēru* de *ḥakamû*, 10 *imēru* de aceite fino, 10 *imēru* de plantas aromáticas finas, 10 *imēru* de *pillu*, 10 *imēru* de calabaza-*našibu*, 10 *imēru* de cebolla-*zīnzimu*, 10 *imēru* de aceituna; [...]"

(anexo 8, líneas 118-140).

A modo de conclusión, todos estos datos acerca del fasto de los banquetes reales, tanto iconográficos como escritos, deben interpretarse con cautela.

Primero: porque ambas fuentes no coinciden. ¿Significa este hecho que las fuentes se complementan y que los textos añaden, con caracteres cuneiformes, lo que las imágenes no pueden representar? ¿O bien esta diferencia traiciona una exageración, si aceptamos que los datos textuales multiplican irrazonablemente los datos visuales?

En un segundo lugar, para ceñirnos al caso de la *Estela del Banquete*, en realidad lo que tenemos no es el relato del banquete en sí, sino más bien un inventario de los alimentos consumidos, de tal forma que, si nos interesamos más detenidamente en algunos detalles, podemos aportar matices importantes a la imagen que sugiere *a priori* este festín. Los alimentos citados en la inscripción parecen ser, en su inmensa mayoría, productos brutos que aún no han sido preparados para el consumo, o dicho de otra forma, que no han pasado por las cocinas del palacio (Lion y Michel, 2003a, p. 28). Si nos fijamos en las cantidades, éstas aparecen todas en números redondos, por grupos de 10, 100, 200, 300, 500, 1.000, 10.000 y hasta 14.000 (Lion et Michel, 2003a, p. 28). Además, dichas cantidades presentan algunas incongruencias, si consideramos las cantidades de productos consumidos durante diez días y el número de comensales. En efecto, B. Lion y C. Michel (2003a, p. 29) consideran que esta enumeración de alimentos es una exageración que no puede ser verosímil, ya que, por ejemplo, los convidados tendrían que compartir un pan o un huevo entre siete, algo poco creíble. Al contrario, y a nuestro humilde juicio, la propuesta de J. Bottéro parece más razonable (2002, p. 162). Este investigador piensa que la *Estela del Banquete* es una lista de los productos necesarios para realizar varios menús, con el fin de alimentar a una multitud de comensales durante diez días. Según él, la inscripción que dejó Aššurnaširpal II pone de relieve, no la profusión de las comidas ofrecidas, sino la preocupación del soberano para el abastecimiento de sus mesas en productos refinados.

En tercer término, volvemos sobre el estudio de M. Kunter y M. Schultz (1998,

pp. 85-128). Las técnicas de investigación paleopatológicas han permitido establecer que algunas reinas neoasirias (concretamente: Ataliya y Yaba') padecían dolencias más o menos importantes debido a una alimentación demasiado dulce. Sin embargo, otros cuerpos estudiados, igualmente procedentes de las tumbas de Kalḫu, presentan una mejor salud oral, o incluso muestran evidencias de que sus enfermedades fueron curadas, seguramente por los médicos de la corte. Ahora bien, resulta que no todos los cuerpos encontrados corresponden a reinas. ¿Cómo explicar, pues, que dos reinas neoasirias estuvieron menos cuidadas que otros miembros de la corte, ajenos a la familia imperial? ¿Es por culpa de una alimentación descontrolada? ¿O por la incapacidad de los médicos que se encontraban en la corte en el momento preciso en que las reinas desarrollaron sus enfermedades periodontales? A parte de estos interrogantes, el estudio paleopatológico llevado a cabo sobre los restos mortales de Kalḫu representa, a nuestros ojos, el primer paso hacia una nueva metodología de investigación en lo que a la alimentación se refiere, la cual puede ofrecer interesantes resultados.

4.2.2. La variedad de los comensales

Para el III milenio, las fuentes no se detienen a describir o nombrar los participantes a los banquetes documentados. En el II milenio, los archivos reales mariotas suelen emplear el verbo **níg-du** (*ARM 2*, 72 y *ARM 2*, 76; anexo 5), que habría que entender bien como “la comida del rey”, bien como “la comida del rey y de su gente” (Bottéro, 2002, pp. 32 y 162). No obstante, las fuentes del período neoasirio son más explícitas respecto a los comensales.

La mayoría de las fuentes textuales que nos interesan, fechadas en la primera mitad del I milenio, menciona como primeros invitados a la mesa del rey a las divinidades, y en primer lugar, al dios tutelar de Asiria, Aššur. Sigamos con la *Estela del Banquete* de Aššurnasirpal II:

“El día que [yo] Aššurnasirpal, rey de Asiria, inauguré el palacio de la alegría del corazón, el palacio de toda la sabiduría, en Kalḫu, (y que) a Aššur, el gran señor, y a los dioses de la tierra entera, los invité: [...]”

(anexo 8, líneas 102-105).

Igualmente, en la inscripción de Senaquerib, el soberano dice: “cuando acabé las

obras de mi palacio, Aššur, el gran señor, los dioses y las diosas que residen en Asiria, los invité a todos, les ofrecí esplendidos sacrificios (y) les di regalos”⁵⁰. De la misma forma, el texto que se refiere a la inauguración del palacio de Asarḥaddon en Nínive empieza por una alusión a los dioses asirios:

“Aššur, Bel y Nabû, Ištar de Nínive e Ištar de Arbela, a todos los dioses de Asiria, los invité; ofrecí delante de ellos ofrendas magníficas y puras, y les di regalos; los dioses de corazón constante bendijeron sin parar mi realeza” (Borger, 1967, pp. 59-63).

En segundo lugar, en sus celebraciones festivas, el soberano asirio se rodeaba de sus funcionarios y colaboradores, todos miembros del aparato palaciego. La *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II menciona, en su parte final, a

“5.000 dignatarios (y) emisarios de los países de Suḥu, Ḫindanu, Patina, Ḫatti, Tiro, Sidón, Gurgumu, Malidu, Ḫubuškia, Gilzanu, Kummuh (y) Mušašir, [...] (más) 1.500 *zariqū* de mi palacio” (anexo 8, líneas 143-149).

Ya hemos visto que, tras sus campañas en Babilonia, Salmanassar III reunió durante dos sucesivos banquetes a “los hombres de la ciudad de Babilonia y de la ciudad de Borsippa, los protegidos, los *awelū* de los grandes dioses” (Luckenbill, 1926, p. 231). Cuando Sargón II volvió de sus propias campañas contra Urartu, reunió en su palacio de Dur-Šarrukin a “príncipes de diferentes países, gobernadores, administradores, nobles y eunucos, así como los ancianos de Asiria” y, quizá en un segundo banquete, el rey honró con su presencia a los jefes de su ejército (Lion, 2009). Su hijo Senaquerib hizo redactar en su ya citada estela: “En la inauguración del palacio, de la gente de mi país ungué las frentes, (y con) vino dulce, (alegré?) (los corazones?)”⁵¹. Y por último, el también ya mencionado relato de la inauguración del palacio de Asarḥaddon prosigue así:

“los grandes y la gente de mi país, a todos les hice sentarse a mesas de fiesta, a comidas ceremoniales, a un banquete (*qerētu/ qarētu*); les di alegría, alegré sus corazones con vino y cerveza, vertí en sus frentes aceite de primera calidad y aceite perfumado” (Borger, 1967, pp. 59-63).

Hecho excepcional, dado que es la única referencia que tenemos al respecto,

⁵⁰ Véase *supra*, § 4.1.1.

⁵¹ Véase *supra*, § 4.1.1.

Aššurnaširpal II amplió la lista de sus invitados con gentes más comunes, posiblemente simples residentes de Kalḫu: concretamente, a “16.000 personas de Kalḫu”, y más adelante en el texto, aparece una mención a “la gente de Kalḫu” (anexo 8, líneas 147 y 151). No obstante, según D. J. Wiseman, estas personas consistirían en la mano de obra empleada durante las obras, es decir, mayoritariamente, poblaciones deportadas, por lo que la *Estela del Banquete* permitiría al rey realizar un censo de dichas poblaciones (1952, p. 28).

¿Qué conclusiones podemos sacar de estos datos? En primer lugar, vemos que, entre las divinidades, el dios Aššur ocupaba un lugar privilegiado. No es extraño, dado que la ideología real asiria se fundamentaba en este dios, y más en el I milenio: el imperio de Asiria no era otra cosa que el territorio del dios, y su soberano, el išš(i)akku (“representante”) de Aššur (Fales, 2001, p. 33; 2010, pp. 69-94). Como tal, el rey asirio tenía la obligación de invitar –en el sentido ideológico– a su dios, entendido como el rey verdadero de Asiria (Villard, 2001, p. 98), así como de abastecer su propio templo en alimentos, mediante decretos (Gaspa, 2009-2010, pp. 91-144).

En segundo lugar, resulta oscuro el papel que desempeñaba el rey en las celebraciones de banquete. En la mayoría de las fuentes iconográficas, cuando el soberano aparece, lo hace en calidad de comensal, y en más de una ocasión como el único. Sin embargo, en los documentos textuales, siempre se menciona al monarca como “el que invita”, “el que ofrece” presentes y platos refinados, “el que vierte aceite” a los convidados, mas nunca figura como un participante más del festín. Quizá habría que vislumbrar detrás de este hecho una suerte de discriminación entre el rey y los comensales, debida a razones ideológicas que colocan al soberano por encima de los demás hombres. Por otro lado, si hacemos una comparación con el mundo árabe en la actualidad, la costumbre dicta que un anfitrión normalmente no coma con sus invitados, a los que sin embargo atiende. Por último, según nuestra propia conclusión, lo que las fuentes escritas destacan no es tanto la presencia del rey en los banquetes, como su iniciativa: era gracias al monarca que los invitados, subyugados ante tanto esplendor y tanto fasto, podían apreciar comidas tan elaboradas. Según este enfoque, volveríamos a encontrar al rey neoasirio, no como un participante, sino como el *bēl qarīte*, el que estaba en el origen del festejo y que, de cierta manera –si obviamos la presencia de los

dioses en estos eventos—, lo presidía. En las fuentes iconográficas, el rey está omnipresente, lo que no es de extrañar si pensamos que uno de los objetivos que cumplían los relieves palatinos era exaltar la supremacía del soberano⁵².

4.2.3. El marco peculiar del banquete real

Tal profusión de alimentos, tal calidad de bebidas, y tal variedad de comensales se tenía que colocar, necesariamente, en un marco peculiar, que convertía el banquete real neosirio en un acontecimiento particularmente fastuoso.

Los especialistas que se han interesado por la celebración del banquete se han preguntado acerca del lugar que podría acoger este tipo de fiesta. Según la inscripción de Sargón II conmemorando la inauguración de Dur-Šarrukin, el monarca celebró este acontecimiento en el interior del mismo palacio (Lackenbacher, 1994, p. 161). Ahora bien, si pensamos en el número elevado de participantes, no parece verosímil que se desarrollasen estas festividades dentro del palacio, es decir, en una habitación. Por deducción, es más probable que los banquetes reales se celebrasen en un lugar al aire libre. En este caso, la expresión empleada en la inscripción de Sargón II remitiría a un lugar *intra muros*, probablemente uno de los grandes patios de los complejos palaciegos neosirios⁵³.

Un argumento que viene a reforzar esta hipótesis es el empleo de un mobiliario fácilmente transportable: simples platos descansando en caballetes (Bottéro, 2002, p. 153), o mesas⁵⁴ ricamente ornadas, pero manejables (figura 23). Además, un documento administrativo de la época sargónida (*ADD* 1125), reconstruido por R. Mattila, hace el recuento de las mesas requeridas para una comida: “**PAB 1-me-60 BANŠUR!MEŠ**” es decir “160 mesas en total” (Mattila, 1990, p. 11; Fales y Postgate, 1992, n° 149).

52 Véase *infra*, § 4.3.

53 De hecho, esta práctica se documenta en Mari, en el II milenio (Durand, 1987, p. 39-110). Si pensamos en las grandes dimensiones de los patios de Kalḫu, no parece descabellado aplicar un modelo parecido para los palacios neosirios del I milenio.

54 Notemos que, para J. Bottéro, el término *paššurū* designa los platos puestos sobre caballetes (2002, p. 153). No obstante, tanto T. Bauer (1953) como W. von Soden (1965) traducen este vocablo acadio por “mesas”.

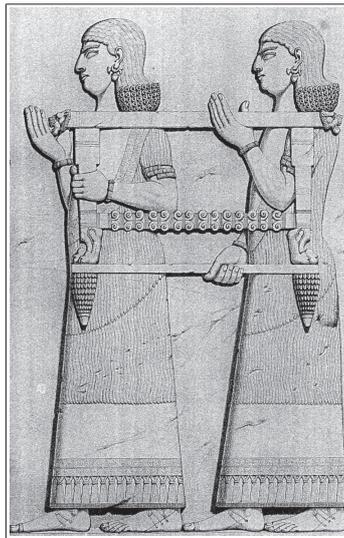


Figura 23. *Servidores transportando una mesa decorada con cabezas y patas de león, bien para un banquete, bien para un recuento de los bienes del palacio. Dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 50.*

Para sentarse, los servidores del rey facilitaban toda clase de sillas (*kussû* en singular), desde las más sencillas hasta verdaderos sillones ricamente adornados (figuras 24). Así, volvemos a encontrar una tipología del banquete similar a la que teníamos ya en el III milenio, lo que evidencia una continuidad en la práctica del banquete.

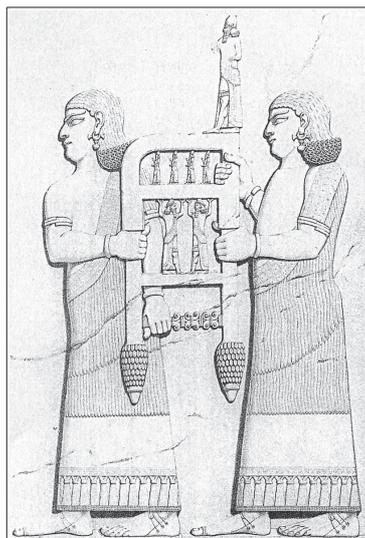


Figura 24. *Servidores cogiendo un sillón decorado con lujo de detalles. Dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 48.*

La única excepción figura en la última representación de banquete que tenemos para la época neoasiria, el ya mencionado *Banquete bajo la parra*, en la cual el rey Aššurbanipal aprecia el contenido de una copa acostado en una cama. A este respecto, es probable que esta posición comenzase a adoptarse para los banquetes en el I milenio. En efecto, un siglo antes del banquete de Aššurbanipal, el profeta Amós –refiriéndose a Israel– ya criticaba a los que

“Acostados en lechos de marfil y apoltronados en sus divanes, comen los corderos del rebaño y los terneros sacados del establo.

Improvisan al son del arpa, y como David, inventan instrumentos musicales;

Beben el vino en grandes copas y se ungen con los mejores aceites, pero no se afligen por la ruina de José”

(Am. 6, 4-6).

Después del período neoasirio, esta posición inclinada es la que se documenta en época persa, y algunos especialistas opinan que podría ser el origen de la posición acostada de los comensales griegos, por los contactos culturales que imperaron entre éstos y los aqueménidas (Hill y Wilkins, 2008, p. 68).

A parte del mobiliario utilizado, nuestras fuentes escritas e iconográficas se quedan prácticamente mudas sobre el uso de cubiertos. No obstante, en algunos inventarios y más a menudo en el registro arqueológico, vemos que los antiguos habitantes de Mesopotamia utilizaban cuchillos (*naglabu*) y cucharas (*itqūru*) de madera o de metal (Michel, 2001b, p. 717; Bottéro, 2002, p. 123).

Más datos tenemos acerca de la vajilla empleada. Los relieves representan los antes citados platos portátiles así como una gran variedad de copas de materiales, formas y tamaños distintos. La arqueología, por su parte, ha sacado a la luz una cantidad muy importante de copas, *situlae*, es decir, vasos con un asa, y *rhyta*, vasos zoomorfos. En particular, son famosos los *rhyta* asirios con forma de cabeza de carnero (Curtis, 2000, pp. 193-213), como el ejemplar encontrado en Kalḫu (figura 25); a su vez, estos *rhyta* recuerdan, por su parte superior (el labio), las *situlae* representadas en algunos ortostatos del palacio de Dur-Šarrukin, aunque estos últimos presentan una cabeza de león (figura 26). Ollas, cuencos y otros recipientes de metal o de arcilla, destinados tanto a la confección culinaria como a la presentación de los platos antes de que sean

consumidos, son hallados con relativa frecuencia en las excavaciones arqueológicas (Bottéro, 2002, *passim*; Bachelot, 2003, *passim*; Searight, Reade y Finkel, 2008, *passim*). A estos objetos hechos con materiales duraderos habría que añadir otros tantos más perecederos, como podrían ser utensilios o platos de madera, por ejemplo.

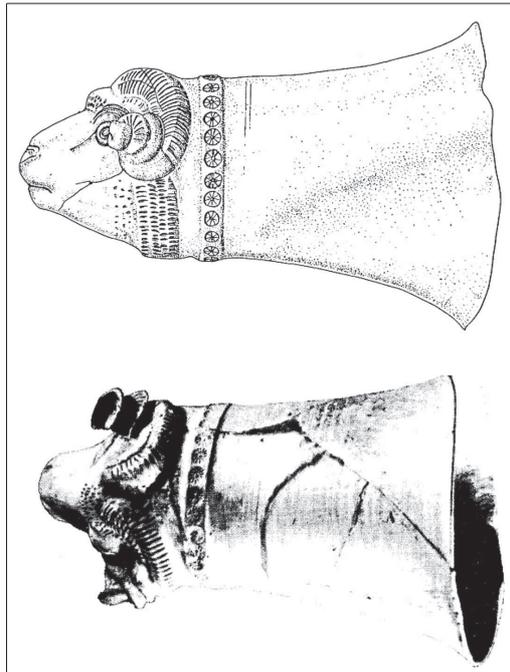


Figura 25. Dibujo y fotografía de un rhyton con forma de cabeza de carnero, encontrado en Kalhu. Otros ejemplares, más toscos, se han descubierto en otros yacimientos arqueológicos iraquíes como Khabirbet Khatuniyeh y Haradu. Curtis, 2000, p. 209, fig. 3 y 4, n°2.

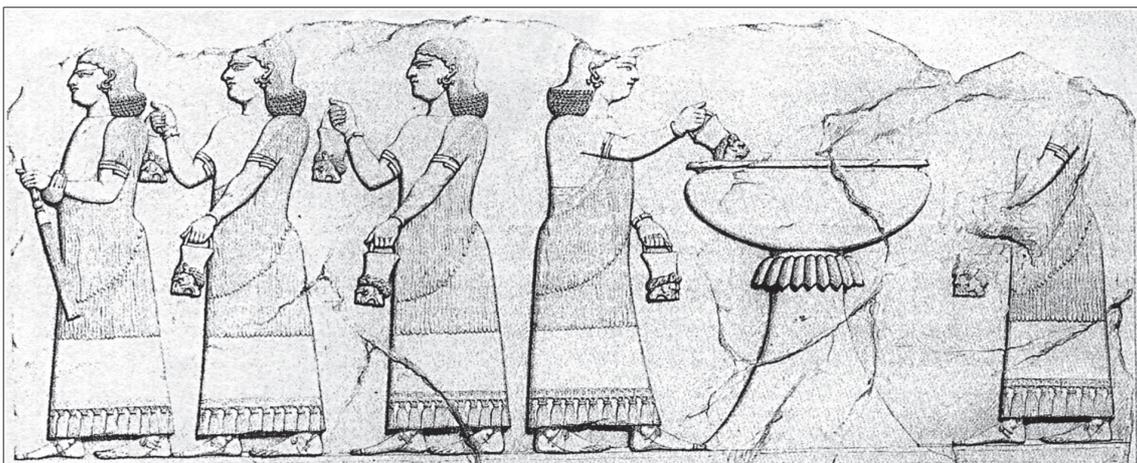


Figura 26. Detalle del registro superior de un relieve del palacio de Sargón II en Dur-Šarrukin. Dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 123.

El fasto del banquete se realizaba aún más con la presencia de un personal cualificado, que desempeñaba varias tareas específicas: básicamente, la preparación de los platos, el servicio y el entretenimiento de los comensales. Los documentos escritos que conservamos y que se han estudiado ponen de manifiesto que los antiguos habitantes de Mesopotamia distinguían, como nosotros, una cocina diaria y una cocina diríamos profesional, propia de unos especialistas. Incluso el oficio de cocinero oficial se declinaba en una serie de tareas que tenían sus correspondientes denominaciones acadias. Si algunas de ellas permanecen oscuras para nosotros, se han podido identificar a uno o varios *nuḥatimmū* (CAD, 1980, pp. 313-316) asistido(s) por un *ēpišānu*, “confeccionador”, por *mubannī*, “embellecedores” (CAD, 1977, p. 158), por un *ēpū*, “panadero” (CAD, 1958, p. 248), y por un *kakardinnu*⁵⁵, “pastelero” (CAD, 1971, pp. 42-43), más, lógicamente, carniceros, molineros, etc. (Bottéro, 2002, pp. 124-126). En segundo término, los servidores que figuran en las imágenes de banquete por decenas, aparecen como uniformados, y contrastan con los participantes en los festines, ricamente vestidos. Por último, y de nuevo, como una reminiscencia de las más antiguas representaciones mesopotámicas de banquete, en época neosiria las comidas festivas se acompañaban de música, tal y como vemos en las representaciones de personajes tocando instrumentos de viento o percusión. Asimismo, para insistir en el hecho de que el banquete del rey era un momento de relajación y placer, los convidados aparecen rodeados por magnitud de servidores equipados de abanicos y encargados de refrescar a los comensales. Lujo excepcionalmente documentado, lo hemos visto, algunos de ellos llevan incluso cestas de flores para dar al evento un toque de exotismo.

4.3. Banquetes reales y propaganda

Todos los elementos que hemos comentado hasta ahora remiten al fasto desarrollado por el rey durante los banquetes por él organizados. Mas detrás de esta ostentación de riquezas, abundancia, lujo, etc., debemos percibir el objetivo perseguido por parte del propio círculo palaciego que la estableció. Quizá no sea inútil recordar que la ideología imperial neosiria fue particularmente viva entre los siglos X y VII, sobre

⁵⁵ También *kalkadinnu*, *karkadinnu*, *kaškadinnu* o *kakatennu* (CAD, 1971, p.42).

todo bajo el reinado de los reyes sargónidas (de Sargón II a Aššurbanipal, es decir aproximadamente entre 720 y 630). Esta ideología pintaba al soberano como el primero de los hombres, investido de un destino fuera de lo común por el mismísimo dios Aššur. Para que alcanzase al resto de la población, la cúspide de la sociedad de la época desarrolló una propaganda imperial que se transmitía a través de varios vehículos. Ejemplos de ello son la monumentalidad de los edificios públicos –aspecto que hay que relacionar con la figura del “rey constructor” (Lackenbacher, 1982, *passim*)–; la exaltación de la fuerza del rey –a través de las conquistas militares o el tema de la caza del león (Bersani y Dutoit, 1985, *passim*)–; la concepción del urbanismo de las nuevas capitales construidas –que consistían en ejemplos de orden y rectitud, frente al caos exterior– (Liverani, 2012, pp. 643-646). Entre tantas herramientas, puestas al servicio de la ideología imperial neoasiria, encontramos la celebración y la representación del banquete, acto cargado de simbolismo y acontecimiento que permitía exhibir la riqueza del soberano.

Esta propaganda, que impregnaba la celebración de un banquete real, nos coloca ante un dilema, que es saber hasta dónde los datos presentados son, o pueden ser, ciertos. Pongamos un ejemplo. En su *Estela del Banquete*, el rey Aššurnasirpal II hizo mencionar, lo hemos visto, abundantes alimentos, pero agrupados por cifras redondas. Ahora bien, podemos opinar que se trata de una suerte de hipérbole que exagera la cantidad de alimentos, más que una enumeración conforme a la realidad. Sin embargo, el mismo documento, cuando procede al recuento de los asistentes en el banquete del rey, proporciona cifras mucho más realistas:

“47.074 hombres (y) mujeres que estaban invitados de todas las partes de mi país entero, (más) 5.000 dignatarios (y) emisarios [...], (más) 16.000 personas de Kalḫu, (más) 1.500 *zariqū* de mi palacio: todos juntos, en total 69.574 (incluyendo) a los invitados de todos los países juntos y a la gente de Kalḫu” (anexo 8, líneas 141-151).

Para explicar tales cifras, J. Bottéro propone entender que, al igual que el documento no relata el banquete sino que enumera los elementos que lo componen, el número de invitados citado corresponde a un total de convidados, que se sucedieron en la mesa del rey a lo largo de los diez días que duró el festín (2002, p. 161). Al contrario,

para B. Lion y C. Michel, las cifras son en parte inventadas, y el recuento de los invitados es una suerte de exageración realista, que presenta sin embargo un fallo que la estela no explica: ¿dónde colocar y sobre todo alojar a más de 69.000 personas en el interior del recinto del palacio de Kalḫu? (Lion y Michel, 2003a, p. 28-29). En un tercer punto, D. J. Wiseman considera que el documento se elaboró a partir de un censo, con lo cual las cifras serían exactas (1952, p. 28). Por nuestra parte, prudentemente, consideramos que el texto, en sí, no permite inclinarse a favor de una hipótesis u otra.

Además de todo ello, resulta interesante profundizar la relación que une el banquete con la propaganda imperial neoasiria: ¿tuvo –o pudo tener– el banquete real una función política? En efecto, este evento reunía a los dioses de Asiria y, la mayoría de las veces, a la élite palatina. Mas al banquete del rey asistían también, muy a menudo, representantes de los Estados vecinos o embajadores de las regiones anexionadas al imperio asirio: lo vimos en la *Estela del Banquete* con Aššurnaširpal II. Pero no es una particularidad del I milenio. Ya en los archivos de Mari se documentaban las experiencias más o menos felices de los embajadores mariotas en la mesa del rey de Babilonia (anexo 5). En su calidad de organizador del banquete, el monarca neoasirio que lo presidía representaba también, para los emisarios extranjeros, el fasto o el peso del “yugo” (Postgate, 1992, pp. 247-260) que detentaba Asiria en la coyuntura de la época. De la misma manera que el rey de Babilonia Ḫammurapi declaraba “*je revêts de vêtements de cérémonie qui me plaît et je n'en revêts pas qui ne me plaît pas*”⁵⁶, el soberano neoasirio era el único que conservaba el privilegio de honrar, o no, a sus huéspedes extranjeros según el protocolo de la hospitalidad (da Silva, 1995, pp. 152-154).

Además, el rey podía decidir ofrecer un banquete a su propio pueblo, pero también a los habitantes de las ciudades conquistadas⁵⁷. De esta manera, el soberano buscaba, más que la satisfacción de sus súbditos, una cohesión política que traspasaba las diversidades étnicas o culturales –ya que, en el I milenio sobre todo, no fueron pocas las tensiones que enfrentaron a asirios y babilónicos, por poner un solo ejemplo–: en palabras de A. da Silva, “*en partageant le repas du roi, [les habitants de ces régions diverses] formaient avec lui en (sic) seul corps*” (da Silva, 1995, p. 154). Es la idea que

56 Fragmento de ARM 2, 76, citado en da Silva, 1995, pp. 152-153.

57 Véase *supra*, § 4.1.2. y más precisamente nuestra cita del texto de las Puertas de Balawat.

resalta de la lectura de las últimas líneas de la *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II:

“(durante) 10 días les he dado de comer, les he dado de beber, les he bañado, les he ungido, les he honrado (y), en paz y felices, a sus países les he vuelto a mandar”

(anexo 8, líneas 151-154).

Así pues, el banquete, elemento de cohesión social⁵⁸, tenía también como meta la consolidación del poder político del rey neasirio, presentándolo como un monarca casi paternalista, que satisfacía a un pueblo unido. De hecho, no es extraño que nuestras fuentes, tanto escritas como iconográficas, se fechen bajo el reinado de los reyes neasirios más potentes, es decir, Aššurnaširpal II, Salmanassar III y los primeros sargónidas.

Con todo ello, ¿cuál fue el alcance, real o relativo, de tal demostración de prosperidad económica, suficiencia diplomática y dominación política? Como todo estudio de la propaganda de un régimen político determinado, debemos aportar más elementos de reflexión para permitir matizar la influencia de los medios puestos al servicio de la ideología imperial, y su efecto sobre la sociedad. Vimos que el banquete dejó rastros físicos básicamente en dos tipos de soporte: estelas y relieves. En lo que a los textos escritos se refiere, hay que aminorar bastante el alcance real que ejercieron sobre una población mayoritariamente analfabeta, sin contar con que sólo una parte muy reducida de ella tenía acceso a la corte. La redacción sistemática de fórmulas repetidas durante milenios tenía pues unos destinatarios designados: “aquellos que realmente podían acceder a los textos y comprenderlos en todos sus matices coincidían aproximadamente con los autores de los mismos” (Liverani, 2012, p. 646). De la misma manera, las representaciones esculpidas de banquete no se dirigían al conjunto de los miembros del imperio asirio, sino a una clase determinada de destinatarios, que eran, esencialmente, los emisarios extranjeros. Imaginemos la visita de una embajada a la corte de Senaquerib, en Nínive: ¿cómo no quedar impresionado ante la monumentalidad de la ciudad recién reformada, los jardines que decoraban el palacio⁵⁹, y sobre todo, en

58 Véase *supra*, § 3.

59 S. Dalley considera que los jardines de Nínive podrían estar en el origen de los famosos Jardines Colgantes de Babilonia de las fuentes griegas (1997, pp. 19-24). Sin embargo, aquella propuesta es exclusivamente defendida por esta especialista, y la mayoría de los investigadores, entre los cuales cabe destacar a D. J. Wiseman, B. Hrouda, J.-C. Margueron, L. Battini y C. del Cerro, la rechazan.

el camino que llevaba hasta el salón del trono, ante los relieves que adornaban los pasillos por ambos lados, y que representaban la celebración de banquetes fastuosos, pero también escenas de combates y de mutilación de los enemigos...? (Liverani, 2012, fig. 153 de la p. 645). En definitiva, “las decoraciones pintadas [...], por una parte, subrayan la opulencia, la fuerza y la majestuosidad asirias, y por otra la triste suerte (y a menudo el feroz trato) que les espera a los rebeldes” (Liverani, 2012, p. 647).

Resumiendo brevemente los elementos de análisis que acabamos de aportar, podemos subrayar que el principio del I milenio fue el momento en el cual la celebración de banquetes estuvo más documentada, en fuentes tanto escritas como iconográficas. Esto sí, dichas menciones conciernen exclusivamente el ámbito palatino. Por tanto, estos documentos insisten particularmente en la cantidad y calidad de los alimentos, las bebidas y los comensales, así como en el marco peculiar que servía de entorno a tales celebraciones, para resaltar el fasto que se desprendía de un banquete real. Ello alimentaba el “aparato celebrativo” (Liverani, 2012, pp. 646-651) puesto al servicio de la propaganda imperial, dirigida esencialmente hacia los extranjeros de paso en la corte. En definitiva, si bien es cierto que la celebración de un banquete no tenía como objetivo primero afirmar la dominación asiria sobre sus vecinos, sí podemos decir que este evento, junto con su representación iconográfica en las paredes de los palacios neosirios, participaba de la propaganda imperial.

5. Conclusiones

A lo largo del presente estudio, nos hemos propuesto analizar el banquete en época neoasiria, con cuatro objetivos: realizar una síntesis de las informaciones que se refieren al banquete en Mesopotamia en el I milenio; poner de relieve la función social del banquete en este área; evidenciar el contenido político de este tipo de celebración en la época neoasiria; y abrir nuestro discurso a posibles pistas para una investigación más profunda, siempre cuando fuese posible. Llega el momento, ahora, de recoger las grandes líneas de nuestro estudio y así ofrecer una respuesta a cada uno de nuestros interrogantes.

En nuestra primera parte, hemos intentado presentar, sintéticamente, las fuentes existentes para realizar un estudio del banquete en el Próximo Oriente antiguo. Dichos documentos, tanto escritos como iconográficos, permiten enmarcar tal investigación entre los III y I milenios. No obstante, el número elevado de textos e imágenes fechados en la primera mitad del I milenio justifica que centremos nuestro objeto de estudio en el período neoasirio. De esta forma, hemos llegado a la definición de lo que era el banquete en Mesopotamia: un acto que distaba de las comidas diarias, y en el cual se comía, se bebía y se hablaba. Y precisamente, en nuestra segunda parte, hemos visto que, según la mentalidad mesopotámica, el banquete era más que un simple consumo de alimentos y bebidas en buena compañía, y revestía una connotación particularmente fuerte de unidad y cohesión social: no importaba tanto *comer juntos* como *comer la misma comida*. Compartir los mismos alimentos, pues, era un acto cargado de simbolismo y con un sentido prácticamente cultural. Se celebraba siempre en ocasiones muy precisas, cuyo fin era entablar lazos sociales imperecederos con terceros individuos. Por último, en nuestra tercera parte, nos hemos interesado en las funciones políticas del banquete, a partir de fuentes escritas e iconográficas procedentes del ámbito real. Este aspecto se documenta especialmente cuando la monarquía asiria alcanzó una posición muy favorable, es decir, cuando llegó a dominar, aunque por pocas décadas, prácticamente la totalidad del Próximo Oriente: el período neoasirio.

A pesar de ello, es obvio que el banquete mesopotámico fue una costumbre que arrancó con las primeras representaciones iconográficas de la civilización, y que siguió vigente, en esta región y con las mismas connotaciones, hasta pocos siglos antes de nuestra era. El hilo director que subyace en nuestro análisis es, pues, la *continuidad*. Claro está, la celebración del banquete conoció variantes a lo largo de casi tres mil años, pero en su esencia misma, no varió, es decir, no podemos rastrear en todo este recorrido de tiempo unas rupturas bien definidas que modificasen sustancialmente este fenómeno. Los acadios empleaban varios términos para referirse al banquete, según las épocas; pero estos términos, por muy distintos que fuesen, procedían todos del sumerio, y si hacemos excepción de los ligeros matices que los pulieron con el paso de los años, seguían remitiendo a las mismas ideas. Las antiquísimas imágenes de los sellos cilíndricos no tienen nada que ver con los impresionantes ortostatos neoasirios, ni en su tamaño, ni en su calidad, ni en su función; pero las escenas representadas en ambos soportes –procesiones y escenas de bebida– siguen siendo las mismas, si apartamos los arreglos debido a la moda o la innovación artística de un momento determinado. Es más, F. Joannès ha mostrado que la enumeración de alimentos y bebidas que aparecen en los textos administrativos de contabilidad parecía mantener una cierta lógica: carnes, pan y bebidas, legumbre, frutas, condimentos, éste es más o menos el orden según el cual se elaboraban los recuentos de alimentos. De tal manera que este investigador ha establecido un paralelo entre la *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II y la comida diaria del Gran Rey persa, y entre la lista del suministro alimenticio al templo de la ciudad de Aššur en época neoasiria y el menú de las ofrendas cotidianas en el templo de Anu en la ciudad de Uruk en época selúcida (Joannès, 2009, pp. 221-236). Los ejemplos abundan y nos permiten trazar líneas uniando varios momentos alejados los unos de los otros a lo largo de la trama temporal.

No es disparatado llegar a tal conclusión. Es sabido que toda sociedad está en permanente evolución, y hasta elementos tan profundamente arraigados en los usos y costumbres como las creencias religiosas sufren cambios de relativa amplitud con el paso del tiempo. Y sin embargo, en Mesopotamia, parece que la gente del III milenio y los súbditos del rey neoasirio de principios del I milenio tenían la misma concepción del banquete. Este hecho no deja de suscitar nuestra curiosidad. Fruto de ello, nuestra

metodología tuvo que adoptar un modelo flexible, para tratar de ofrecer un estudio lo más completo posible del banquete en época neosiria, con frecuentes –pero necesarias– incursiones temporales hacia el pasado. Es un reto que esperamos haber superado en estas pocas páginas.

Somos conscientes de que a lo largo de la presente investigación no hemos hecho más que rozar en superficie el fenómeno del banquete en el Próximo Oriente antiguo. Demos, pues, algunas pistas que permitirían proseguir más lejos en este camino.

En primer lugar, y evidentemente, la prosecución de las excavaciones arqueológicas puede engordar nuestro almacén de datos, el único que puede aportar más informaciones y matices a nuestro conocimiento actual sobre la antigua sociedad mesopotámica. Asimismo, el paciente análisis filológico de las fuentes escritas puede aumentar considerablemente este conocimiento, dada la cantidad de documentos que duermen en los depósitos de las universidades y en los fondos de los museos, y que están a la espera de su estudio detallado.

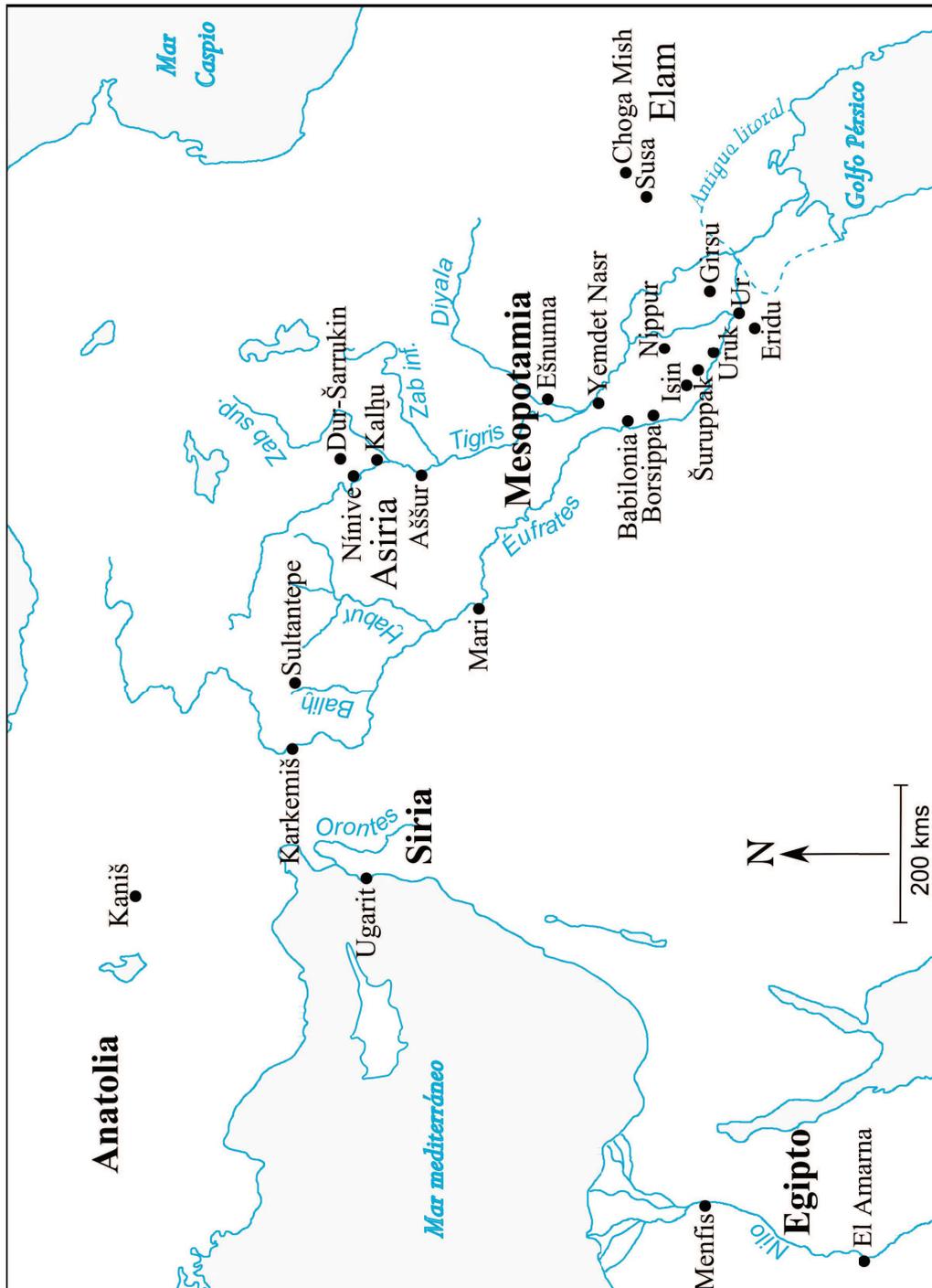
En segundo lugar, el estudio del banquete en época neosiria se fundamenta en documentos palatinos, que nos aclaran sobre esta práctica en el ámbito de la corte. Sin embargo, esta preponderancia de datos de índole real impide discernir las costumbres que imperan entre la gente humilde.

Por último, es fácil percibir que aún queda mucho por hacer en este sentido, sobre todo si pensamos en las posibilidades que nos ofrecen estudios interdisciplinares como el ya mencionado estudio paleopatológico de M. Kunter y M. Schultz sobre los restos de las reinas de las tumbas de Kalhu (1998, pp. 85-128).

En su artículo dedicado al estudio del banquete en el seno de las relaciones sociales, J. Bottéro concluyó: “*mais ce n'est là qu'une conjecture, que j'aime mieux soumettre à votre discussion et vos 'conciliabules' – en regrettant que ce ne soit point à table...*” (1994, p. 13); no nos queda más que esperar, pues, haber aportado nuestro propio grano de arena en dicha discusión –lamentando que no haya podido ser alrededor de una buena mesa.

Anexos

Anexo 1. Mapa del Próximo Oriente con el nombre de los yacimientos arqueológicos mencionados a lo largo y ancho del presente estudio. Mapa del autor.



Anexo 2. Cronología de los reyes neoasirios.

Nombre del rey	Fechas de reinado	Nombre original y significado
Adad-nirari II	911-891 a.C.	^d <i>Adad-nirari</i> “Adad es mi socorro”
Tukulti-ninurta II	890-884	<i>tukulti-^dNinurta</i> “Ninurta es mi apoyo”
Aššurnāširpal II	883-859	^d <i>Aššur-nāšir-apli</i> “Aššur es la protección del príncipe heredero”
Salmanassar III	858-824	^d <i>Šulmānu-ašarēdu</i> “Šulmanu es preeminente”
Šamši-Adad V	823-811	<i>šamši-^dAdad</i> “Adad es mi sol”
Adad-nirari III	810-783	-
Salmanassar IV	782-773	-
Aššur-dan III	772-755	^d <i>Aššur-dān</i> “Aššur es fuerte”
Aššur-nirari V	754-745	^d <i>Aššur-nirari</i> “Aššur es mi socorro”
Tiglat-pileser III	745-727	<i>tukultī-apil-Ešarra</i> “el príncipe heredero del Ešarra es mi apoyo”
Salmanassar V	726-722	-
Sargón II	722-705	<i>šarru-kīn</i> “el rey es estable (= legítimo)”
Senaquerib	704-681	^d <i>Šīn-aḥḥe-eriba</i> “Šīn ha sustituido los hermanos”
Asarḥaddon	680-669	^d <i>Aššur-aḥa-iddina</i> “Aššur ha dado un hermano”
Aššurbanipal	668-631(?)	^d <i>Aššur-ban-apli</i> “Aššur es el creador del príncipe heredero”
Aššuretillilani	630(?) - 627(?)	^d <i>Aššur-etel-ilāni</i> “Aššur es el soberano de los dioses”

Sinšumlišir	623(?)	^d <i>Sîn-šumu-lišir</i> “Sîn, bendito sea tu nombre”
Sin-šar-iškun	623(?)-612	^d <i>Sîn-šar-iškun</i> “Sîn ha instalado el rey”
Aššur-uballit II	611-609(?)	^d <i>Aššur-uballiṭ</i> “Aššur hace vivir”

Anexo 3. Mito de *Inanna y Enki*. Fuente: Bottéro, 2004, pp. 247-248, traducción de F. J. González García.

Tablilla II

- [...]
- [Isimud] introdujo a la joven muchacha en el Apsû de Éridu –
En el Apsû de Éridu él introdujo a Inanna.
Inanna, entonces, penetra en el Apsû de Éridu,
- 20 Y, una vez dentro del Apsû de Éridu,
¡Se deleita con los pasteles de mantequilla,
Y se le sirve agua fresca, regalo para el corazón!
¡Isimud le ofrece cerveza ante el León:
Él la recibe amistosamente, la trata como a una aliada!
- 25 Ante la sagrada mesa, ante la mesa celeste,
Él da la bienvenida a la santa Innana (*sic*).
Y Enki, al lado de Inanna, en el Apsû,
Degustando la cerveza y bebiendo ávidamente el vino
De sus copas llenas a rebosar,
- 30 Brindan con lo mejor del cielo y de la tierra,
(Y) Sorben, sin apresurarse, de sus copas [hondas como chalupas(?)]
La cerveza, el apreciado vino,
Enki dijo a su paje Isimud:
“¡Ven aquí, paje mío, y escúchame bien!
- 35 ¡Por mi prestigio! ¡Por mi Apsû!
¡A la santa Inanna, mi hija, le voy a ofrecer, sin que nada me lo impida,

El Cargo de *En*; el de *Lagal*; la Función sagrada; la augusta Corona legítima y el Trono real!”

E Inanna los aceptó.

“¡Por mi prestigio! ¡Por mi Apsû!

40 ¡A la santa Inanna, mi hija, le voy a ofrecer, sin que nada me lo impida, El augusto Cetro; el Bastón de mando; el noble Manto; el Sacerdocio y la Realeza!”

E Inanna los aceptó.

“¡Por mi prestigio! ¡Por mi Apsû!

¡A la santa Inanna, mi hija, le voy a ofrecer, sin que nada me lo impida,
45 El Cargo de *Egizi*, el de *Nindingir*; el de *Išib*; el de *Lumah* y el de *Gudu*!”

E Inanna los aceptó.

“¡Por mi prestigio! ¡Por mi Apsû!

¡A la santa Inanna, mi hija, le voy a ofrecer, sin que nada me lo impida,
La Veracidad; el/la ...; el/la ...; el Descenso al Infierno, el Regreso del Infierno; el Travestismo!”

50 E Inanna los aceptó.

“¡Por mi prestigio! ¡Por mi Apsû!

¡A la santa Inanna, mi hija, le voy a ofrecer, sin que nada me lo impida,
El Puñal-y-el-Garote; la Condición de Cínede; el Hábito negro; el Hábito polícromo; la Cabellera echada sobre la nuca; y la Cabellera anudada sobre la nuca!”

E Inanna los aceptó.

[Se sigue mencionando de la misma manera 67 **me**, que Inanna acepta, hasta llegar a una laguna en el texto, lo que deja suponer que esta lista proseguiría aún.]

Anexo 4. Mito de *La visita de Nanna/Su'en a Nippur*. Bottéro, 2004, pp. 152-153, traducción de F. J. González García.

[...]

Enlil, fascinado por los regalos,

Ofreció un banquete a su hijo Su'en.

Satisfecho con Su'en decía con suavidad:

- 320 “Servid pasteles a este joven, pues le gustan mucho!
 ¡Servid pasteles a mi Nanna, pues los adora!
 ¡Saquemos del Ékur todo aquello que es necesario para celebrar una
 fiesta y que sea de la mejor calidad!
 ¡Escanciadle mi cerveza más fina!
 ¡Preparad para él una jarra de cerveza, de base sólida y denominada [...]!
 325 ¡Preparad pasteles, dulces, panes [...] y agua fresca!”
 Y Su'en responde a su padre y progenitor:
 “¡Oh Gran Monte, padre y progenitor mío, de todo lo que me has
 ofrecido para que comiese, ya estoy completamente saciado!
 ¡Oh Gran Monte, padre y progenitor mío, de todo lo que me has ofrecido
 para que bebiese, ya estoy completamente saciado!
 ¡Tu soberanía (se extiende) por donde tú posas tu mirada!
 330 ¡Oh Enlil, cuán fastuosa(?) es tu opulencia!
 ¡Concédeme, Enlil, concédeme (tus favores), que regrese a Ur con ellos!
 ¡Concédeme la crecida del río, que regrese a Ur con ella!
 ¡Concédeme grano en los campos hasta tarde, que regrese a Ur con él!
 ¡Concédeme carpas en las marismas y carpas gigantes en los viveros, que
 regrese a Ur con ellas!
 335 ¡Concédeme cañaverales con cañas (tiernas) y los brotes jóvenes, que
 regrese a Ur con ellas!
 ¡Concédeme bosques con muflones e íbices, que regrese a Ur con ellos!
 ¡Concédeme *mašgur* en los campos, que regrese a Ur con él!
 ¡Concédeme huertos con siropes y vinos, que regrese a Ur con ellos!
 ¡Concédeme (por último) una larga vida en el palacio real, que regrese a
 Ur con ella!”
 340 Y Enlil se lo concede, le concede todas (sus peticiones), antes de que
 parta para Ur.
 [...]

Anexo 5. Banquete y diplomacia en Mari. Fuente: Durand, 1998, p. 219 (*ARM 2*, 72); Durand, 1997, p. 596 (*ARM 2*, 76); traducción del autor.

Carta de Yarim-addu (*ARM 2*, 72):

El grupo (de los mensajeros de Elam) que tenía derecho a 6 comidas (**NIĜ.DU**) sólo ha recibido 3. Además, se le han arrestado en la casa que han requisado para él y se han reducido sus raciones.

Incidente diplomático en la mesa real babilónica (*ARM 2*, 76):

Di a mi señor. “Así (habla) La'um, tu siervo.

Hemos entrado para la comida (**NIĜ.DU**) ante Hammurapi. Hemos entrado en el patio del palacio, Zimri-addu, yo mismo y Yarim-addu. A nosotros tres, nos han dado ropas y la gente del Yamhad que han entrado con nosotros, a todos ellos, les han vestido. Como se habían vestido a toda la gente del Yamhad y no a los mensajeros, siervos de mi señor, me he dirigido en estos términos a Sîn-bêl-aplim: ‘¿Por qué haces una diferencia respecto a nosotros, como si fuésemos hijos de cerdas?’”.

Anexo 6. Inscripción *BM 80328*, relatando el *kispu* organizado por el rey babilónico Ammi-šadûqa hacia 1646-1626 a.C. Fuente: transliteración sacada de Finkelstein, 1966, pp. 95-97; traducción del autor.

1-28 [28 nombres de reyes]

BAL ERÍN MAR.[TU]

30 **BAL ERÍN** *He-a-[na]*

BAL *Gu-ti-um*

BAL *ša i-na tup-pí an-ni-i la aš-at-ru*

ù **AGA.UŠ** *ša i-na da-an-na-at be-li-šu im-qú-tu*

DUMU.MEŠ LUGAL

35 **DUMU.MÍ.MEŠ LUGAL**

a-wi-lu-tum ka-li-ši-in

iš-tu ^d**UTU.È.A** *a-du(!)* ^d**UTU.ŠÚ.A**

ʿša ʿpa-qí-dam ù *sa-ḫi-ra-am la i-šu-ú*

al-ka-nim-ma an-ni-a-am a-ʿak ʿ-la

40 *an-ni-a-am š̄i-ti`-a*
a-na Am-mi-ša-du-qá DUMU Am-mi-di-ta-na
LUGAL KÁ.DINGIR.RA^{ki} *ku-ur-ba*

[28 nombres de reyes de Babilonia, hasta Ammi-ditâna, padre de Ammi-šadûqa];

turno de la gente de Amurru;

30 turno de (la gente de) Ḫana;

turno de (la gente de) Gutium;

turno (de los que) no están escritos en esta tablilla

y del soldado que, (estando) al servicio de su señor, ha caído;

(turno de) los hijos del rey;

35 (turno de) las hijas del rey;

(turno de) todos los hombres (= seres humanos),

desde el Occidente hasta el Oriente,

que ya no tienen a nadie que los cuiden ni que los recuerden:

¡Venid! Esto, ¡comedlo!

40 Esto, ¡bebedlo!

A Ammi-šadûqa, hijo de Ammi-ditâna,

rey de Babilonia, ¡benedicidle!

Anexo 7. *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II, hacia 883-879 a.C.

Transliteración del pasaje del banquete. Fuente: a partir de Wiseman, 1952, pp. 34-35.

[...]

ina u₄-me^m Aššur-našir-pal šar mat Aššur ekalli ḫu-ud lib-bi

ekal kul-lat ni-me-qi ša^{al} Kal-ḫi

ú-šar-ri-ú-ni Aššur bêlu rabû(ú) u ilâni(meš)

105 *šá mati gab-bi-šá ina lib-bi iq-ra-a-ni*

1.000 alpē(meš) marūti(meš) 1.000^{alap} burē(meš)

u šênē(meš) ú-ri-e 14.000 udu.dam.qar.meš

ina pan^d Ištar bêlti^{ti}-ia 200 alpē(meš)

- ina pan* ^d*Ištar bêl*ti^{ti}-*ia* 1.000 *šêne si-iḫ-ḫu*
- 110 1.000 *kirri*(meš) 500 *aialē*(meš) 500 *šabiti*(meš)
 1.000 *iššurāti*(meš) *rabūti*(meš) 500 *usū*(meš)
 500 *kurki*(meš) 1 *lim-me su.ki.mušen*
 1.000 *qa-ri-be* (mušen.meš) 10.000 *summāti* (tu.mušen.meš) 10.000
tu.kil.mušen.meš
 10.000 *iššurāti šihrūti*(meš) 10.000 *nunē*(meš) 10.000 *ag-bi-ri*
- 115 10.000 *pilē*(meš) 10.000 *akalē*(meš) 10.000 *šikari*(meš)
 10.000 ^{mašak}*zi-qu ša karāni*(meš) 10.000 *ziq-pa-a-ni*
šá (še)š^{u-} *šamaššammi* 10.000 (*karpat*) *lu-um-mu šá šar-ḫi*
 1.000 ^{is}*ḫa-ba-ra-ḫu šá ur-qi* 300 **kisal.meš**
 300 **še.mun.meš** 300 *šam-mu ra-qu-tu*
- 120 *sa-mu-uḫ-tu* 100 *ku-di-me* 100 **mun.kat.ni**
 100 **še** *gu-bi-ba-te* 100 **še** *ú-uḫ-šen-nu*
 100 *billitu ṭābū* 100 ^{is}*nu-úr-mā*(meš)
 100 ^{is}*išḫunāti*(meš) 100 *za-am-ru sa-mu-ḫu*
 100 ^{is}*bu-ut-na-te* 100 ^{is}**kus.si**(meš)
- 125 100 (*šam-*)š^u*mu* 100 (*šam-*)**sè.sikil.šar**
 100 *ku-ni-ip-ḫi* 100 *ri-ga-mu šá lap-te*
 100 (še)ḫ^{i-in-ḫi-ni} 100 *gid-di-e* 100 **am**(meš)
 100 *ḫimetu*(meš) 100 **še.èš-ši** *qa-lu-te*
 100 **še.šu-** *qa-lu-te* 100 (*šam-*)*kar-kar-tu*
- 130 100 (*šam-*)*ti-ía-tú* 100 **sil.šar** 100 *šizbi*(meš)
 100 *e-qi-di* 100 (*karpat*) *sappū*(meš) *ša mi-zi* 100 *arsuppū*(meš)
ma-ad-lu-te 10 *imēr ku-ul-li šá* ^{is}*duk-di*
 10 *imēr ku-ul-li šá* ^{is}*bu-uṭ-na-te*
 10 *imēr šá* ^{is}**kus.si**(meš) 10 *imēr* (*šam-*)*ḫa-ba-qu-qu*
- 135 10 *imēr suluppu* 10 *imēr ti-ti-ip* 10 *imēr* (*šam-*)*kamūnu*
 10 *imēr sa-ḫu-nu* 10 *imēr šam-ri-a-nu* 10 *imēr* (*šam-*)*an-daḫ-ši*
 10 *imēr* (*šam-*)*ši-ša-ni-be*

Col. iv (lado izq.)

- 10 *imēr*^{is} *si-im-mit-tal* 10 *imēr*^{is} *ḥa-kam-e* 10 *imēr šamni ṭābi*
 10 *imēr riqqē(meš)* *ṭabtāti* 10 *imēr pil-li(meš)* 10 *imēr*^{is} *na-ši-be*
 140 10 *imēr (šam-)zi-in-zi-me* 10 *imēr*^{is} *sir-du ki-i ekalli*
ša^{al} *Kal-ḥi ú-šar-ru-ni* 47.074
šabē(meš) *sinnišāti(meš)* *qa-ri-ú-ti šá pi-rik mat-ia gab-bi-šá*
 5.000 *amelūti širūti (amēl)* *šáp-ra-a-te ša*^{mat} *Su-ḥi*
^{mat} *Hi-in-da-na-a-a* ^{mat} *Hat-ti-na-a-a* ^{mat} *Hat-ta-a-a*
 145 ^{mat} *Su-ra-a-a* ^{mat} *Si-du-na-a-a* ^{mat} *Gúr-gu-ma-a-a*
^{mat} *Ma-li-da-a-a* ^{mat} *Hub-uš-ka-a-a* ^{mat} *Gil-za-na-a-a*
^{mat} *Ku-ma-a-a* ^{mat} *Mu-ša-ši-ra-a-a* 16.000 *napšāti(meš)*
šá^{al} *Kal-ḥi* 1.500 (*amēl*) *za-ri-qi šá ekallāti(meš)-a*
kàl-li-ši-na naphar-ma 1 *šu-ši* 9.574
 150 (*amēl*) *sa-si-ú-te ša matāti(meš)* *kàl-li-ši-na a-di*
nišē(meš) *ša*^{al} *Kal-ḥi* 10 *u₄-me (ušakil)-šú-nu-ti*
ušašqi-šú-nu-ti ú-ra-mi-ik-šú-nu-ti apšuš-šú-nu-ti
ú-kabbis-su-nu-ti ina šul-me u ḥa-di a-[n]á matāti-šú-nu
utir-šú-nu-ti

Anexo 8. *Estela del Banquete* de Aššurnaširpal II, hacia 883-879 a.C. Hemos pensado que sería una ventaja emplear en el presente estudio una versión en lengua castellana de la *Estela del Banquete*. Por tanto, hemos procedido a la traducción del final de dicha estela. La primera traducción al inglés se encuentran en la obra ya citada de D. J. Wiseman (1952, pp. 24-44; véase anexo 5), y una segunda versión revisada, igualmente inglesa, es la de A. K. Grayson (1976, pp. 172-176). También señalamos que, salvo error nuestro, existe una traducción al castellano de F. Lara Peinado (2011), la cual, desgraciadamente, no hemos podido consultar durante nuestras propias investigaciones.

[...]

El día que [yo] Aššurnaširpal, rey de Asiria, inauguré el palacio de la
 alegría del corazón,
 el palacio de toda la sabiduría, en Kalḥu,

- (y que) a Aššur, el gran señor, y a los dioses
 105 de la tierra entera, los invité:
 1.000 grasos bueyes, 1.000 terneros
 y ovejas del establo, 14.000 ovejas-[de otro tipo] compradas
 que pertenecían a la diosa Ištar, mi señora, 200 bueyes
 que pertenecían a la diosa Ištar, mi señora, 1.000 ovejas-*sīḫḫu*,
 110 1.000 corderos, 500 ciervos-*aialu*, 500 ciervos,
 1.000 aves de gran tamaño, 500 patos(?),
 500 gansos, 1.000 gansos salvajes,
 1.000 aves-*qaribu*, 10.000 palomas, 10.000 palomas salvajes,
 10.000 aves de pequeño tamaño, 10.000 pescados, 10.000 gerbilinos,
 115 10.000 huevos; 10.000 panes, 10.000 (jarras de) cerveza,
 10.000 odres de vino; 10.000 recipientes
 de granos (y) sésamo, 10.000 botes de *šarḫu* [un plato caliente],
 1.000 cajas de legumbres, 300 (recipientes de) aceite,
 300 (recipientes de) malta, 300 (recipientes de) planta-*raqutu*
 120 mezclada, 100 (recipientes de) planta-*kudimu*, 100 (recipientes de) [¿otra
 planta?],
 100 (recipientes de) cebada tostada, 100 (recipientes de) grano-*ūḫšennu*,
 100 (recipientes de) *billitu* fino, 100 (recipientes de) granada,
 100 (recipientes de) uva, 100 (recipientes de) *zāmru* mezclado,
 100 (recipientes de) pistacho, 100 (recipientes de) [...],
 125 100 (recipientes de) cebolla, 100 (recipientes de) ajo,
 100 (recipientes de) *kunīpḫu*, 100 ramas de nabo,
 100 (recipientes de) grano-*ḫinḫinu*, 100 (recipientes de) *giddu*, 100
 (recipientes de) miel,
 100 (recipientes de) mantequilla clarificada, 100 (recipientes de)
 grano-[...] asado,
 100 (recipientes de) grano-*šu'u* asado, 100 (recipientes de)
 planta-*karkartu*,
 130 100 (recipientes de) planta-*tīatu*, 100 (recipientes de) mostaza, 100

- (¿jarras? de) leche,
 100 (recipientes de) queso, 100 cuencos(?) de bebida-*mīzu*, 100
 bueyes(?)
 rellenos, 10 *imēru* de nuez de *dukdu*,
 10 *imēru* de pistacho,
 10 *imēru* de [...], 10 *imēru* de *ḥabaququ*,
 135 10 *imēru* de dátíl, 10 *imēru* de *titīpu*, 10 *imēru* de comino,
 10 *imēru* de *saḥunu*, 10 *imēru* de *šamrianu*, 10 *imēru* de *andaḥšu*,
 10 *imēru* de *šišanibu*,
 10 *imēru* de frutas(?), 10 *imēru* de *ḥakamû*, 10 *imēru* de aceite fino,
 10 *imēru* de plantas aromáticas finas, 10 *imēru* de *pillu*, 10 *imēru* de
 calabaza-*našibu*,
 140 10 *imēru* de cebolla-*zīnzimu*, 10 *imēru* de aceituna; el palacio
 de Kalḥu, lo inauguré; 47.074
 hombres (y) mujeres que estaban invitados de todas las partes de mi país
 entero,
 (más) 5.000 dignatarios (y) emisarios de los países de Suḥu,
 Ḥindanu, Patina, Ḥatti,
 145 Tiro, Sidón, Gurgumu,
 Malidu, Ḥubuškia, Gilzanu,
 Kummuh (y) Muṣašir, (más) 16.000 personas
 de Kalḥu, (más) 1.500 *zariqū* de mi palacio:
 todos juntos, en total 69.574
 150 (incluyendo) a los invitados de todos los países juntos y
 a la gente de Kalḥu; (durante) 10 días les he dado de comer,
 les he dado de beber, les he bañado, les he ungido,
 les he honrado (y), en paz y felices, a sus países
 les he vuelto a mandar.

Índice de nombres de reyes y divinidades

Adad-nirari II	(rey de Asiria)	6
Adapa	(sacerdote de Ea, sabio)	50-51
Ammi-šadûqa	(rey de Babilonia)	42, 44
An / Anu	(padre de los dioses y dios del cielo)	37, 43, 50-51, 82
Asarḥaddon	(rey de Asiria)	58, 66, 70
Aššur	(dios de Asiria)	47, 56, 57, 59, 60, 69, 70, 71, 77
Aššurbanipal	(rey de Asiria)	6, 10, 45, 48, 50, 61, 63, 74, 77
Aššurnaširpal I	(rey de Asiria)	21
Aššurnaširpal II	(rey de Asiria)	21, 25, 33, 56, 60, 63, 66, 68, 69, 70-71, 77, 78, 79, 82
Aššur-šarrat	(reina de Asiria)	61
Aššur-uballit II	(rey de Asiria)	6
Ataliya	(reina de Asiria)	69
Atraḥasîs	(héroe del Diluvio)	54
Bel	→ <i>Marduk</i>	70
Enki / Ea	(dios de la tierra y de las aguas dulces, dios sabio)	36-37, 49, 50-51, 54
Enkidu	(compañero de Gilgameš)	34, 35, 49
Enlil	(dios del espacio aéreo)	36-37, 39-40, 50
Ereškigal	(diosa del inframundo)	42-43
Gilgameš	(rey mítico de Uruk)	34, 35, 48-49
Ḫammurapi	(rey de Babilonia)	25, 38, 44, 48, 78
IM (?)	(¿divinidad local de Kaniš?)	47
Inanna / Ištar	(diosa de la guerra y del amor)	49, 67, 70
Kakka	(mensajero de Anu)	44

Maništusu	(rey de Akkad)	46
Marduk	(principal dios de Babilonia)	38
Marduk-balassu-iqbi	(rey de Babilonia)	48
Nabû	(dios de la escritura)	70
Nanna / Su'en (Sîn)	(dios de la luna)	50
Nergal	(dios del inframundo)	42-43
Ninmah	(diosa madre)	54
Pu-abi	(reina de Ur)	17, 19, 32
Salmanassar III	(rey de Asiria)	6, 60, 66, 70, 79
Sargón II	(rey de Asiria)	56, 60, 70, 72, 75, 77
Senaquerib	(rey de Asiria)	26, 30, 56-57, 66, 69, 71, 79
Te-umman	(rey de Elam)	61
Yaba'	(reina de Asiria)	69

Índice de nombres de lugares y pueblos (véase el anexo 1)

Akkad, acadio	33, 46, 51, 82
Al Yazira	7
Anatolia, anatolio	6, 7, 33, 46
Asiria	5, 7, 29, 45, 46, 54, 56, 57, 59, 61, 62, 69, 70, 71, 78, 80, 81
Aššur	15, 56, 82
Atenas, ateniense	10, 47
Babilonia, babilónico	4, 6, 7, 25, 38, 44, 60, 66, 70, 78, 79
Birs Nimrud	→ <i>Borsippa</i>
Borsippa	60, 66, 70
Capadocia	33
Choga Mish	15
Dur-Šarrukin	9, 22, 56, 62-64, 70, 72, 74, 75
Egipto, egipcio	6, 41, 51, 59, 61
Elam, elamita	31, 45, 61
El-Amarna	42, 50
Ereš	40
Eridu	36-37, 49
Ešnunna	17, 38, 41
Gilzanu	70
Girsu	25, 55
Golfo Pérsico	6
Grecia, griego	1, 2, 10, 16, 47, 52, 74, 79
Gurgumu	70
Ḫatti, hitita	51, 70
Ḫindanu	70
Ḫubuškia	70
Isin	48
Israel, israelita	41, 51, 74
Jorsabad	→ <i>Dur-Šarrukin</i>
Kalḫu	9, 18, 22, 27, 33, 56, 60, 64, 65, 69, 71, 72, 74, 75, 77-78, 83

Kaniš	46
Karkemiš	33
Kültepe	→ <i>Kaniš</i>
Kummuḥ	70
Kuyunyik	→ <i>Ninive</i>
Levante	7, 33
Malidu	70
Mari, mariota	4, 5, 13, 30, 31, 46, 69, 72, 78
Mesopotamia	2-4, 6-7, 10, 11, 14, 16, 18, 20, 24-31, 33-34, 37, 41-45, 55, 58, 74, 76, 81-82
Muṣaṣir	70
Nimrud	→ <i>Kalḫu</i>
Nínive	9, 10, 18, 21, 22, 26, 29-30, 48, 49, 50, 56, 58, 61, 64, 65, 66, 70, 79
Nippur	10, 13, 25, 36-37, 39, 48, 50
Patina	70
Qal'at Sherqat	→ <i>Aššur</i>
Ras Šamra	→ <i>Ugarit</i>
Sidón	70
Siria	6, 7
Suḫu	70
Sultantepe	10, 43
Sumer, sumerio	4, 11, 12, 14, 17, 23-24, 51, 54, 58
Šuruppak	45
Tell Abu Shahrain	→ <i>Eridu</i>
Tell al-Muqayyar	→ <i>Ur</i>
Tell Asmar	→ <i>Ešnunna</i>
Tell Fara	→ <i>Šuruppak</i>
Tell Khafajah	12
Tello	→ <i>Girsu</i>
Tiro	70
Ugarit, ugarítico	13, 51
Urartu	6, 60, 70

Ur	5, 16, 17, 18, 19, 20, 59
Uruk	15, 34, 35, 43, 48, 49, 82
Warka	→ <i>Uruk</i>

Índice de los términos sumerios (en negrita) y acadios (en cursiva) empleados

a	Agua	31
<i>akalu</i>	Pan; comida; → ninda	24, 31, 35, 36, 60, 66,
<i>akālu</i>	Comer, consumir; atracarse de comida; devorar; → gu	11
<i>arallû</i>	Mundo de los muertos, “infierno”	42
<i>arûtu</i>	Conducto que permitía hacer llegar las ofrendas funerarias (¿líquidas?) a los restos enterrados	44
<i>awīlu</i>	Hombre [civilizado], ser humano	35
banšur	Mesa, plato; → <i>paššūru</i>	72
<i>bēl qarīte</i>	“Señor del banquete” = anfitrión	13, 14, 71
<i>bīt kispī</i>	“Casa del <i>kispu</i> ”, habitación donde se llevaban a cabo los ritos funerarios; → <i>kispu, šiddi eṭem kimti</i>	44
<i>bīt šurīpim</i>	En Mari: “casa del hielo” = suerte de nevera	30
<i>ekal mašarti</i>	Parte del palacio neasirio, “arsenal”	33
<i>ēpišānu</i>	Instigador; en el contexto de las cocinas del palacio: ¿confeccionador?	76
<i>ēpû</i>	Panadero	76
<i>eṣemtu</i>	Huesos, restos oseos	41-42
<i>eṭemmu</i>	Suerte de fantasma	41-42, 56
ġeštīn	Vino; vid; uva; → <i>karānu</i>	33
gu	Comer, consumir; → <i>akālu</i>	11
<i>ḥarimtu</i>	Prostituta	35
<i>iššakku</i>	Representante, “vicario”; título llevado por el rey asirio (siendo el dios Aššur el verdadero soberano del país)	71
<i>itqūru</i>	Cucharas	74
<i>kakardinu</i>	Pastelero	76
<i>karānu</i>	Vino; vid; uva; → ġeštīn	33, 57
<i>karānu duššupu</i>	Vino dulce; → ġeštīn, karānu,	66

<i>kasāpu</i>	Romper; → <i>kispu</i>	42
kaš	Cerveza; → <i>šikaru</i>	11, 12, 31, 48
kaš-dé-a	Verter cerveza; banquete; → <i>qerītu</i>	12
kaš-naĝ	Beber cerveza	12
kaš-naĝ-naĝ	Embriagarse de cerveza	12
ki-kaš-dù	Banquete; → <i>qerû</i>	12
ki-kaš-gar	Banquete, fiesta; → <i>šākultu</i>	14
ki-kaš-ninda	Banquete, fiesta; → <i>tākultu</i>	13
ki-sì-ga	Romper; → <i>kispu</i>	42
kin-siĝ	Crepúsculo, tarde; ¿comida de la tarde/noche?	14, 23, 24
kin-siĝ₇	Cena	24
<i>kirru(m)</i>	Banquete	38-39
<i>kispu</i>	Banquete funerario; → ki-sì-ga	14, 41-45, 59
<i>lullû</i>	Hombre salvaje	35
<i>mākālu</i>	En época neobabilónica: comida; ofrenda a los dioses; → <i>akālu</i>	11
<i>mā' ū</i>	Agua	31
me	“Poder”, elemento de la civilización	49-50
<i>mû</i>	→ <i>mā' ū</i>	31
<i>mubannû</i>	“Los que embellecen”, cocineros especializados	76
<i>naglabu</i>	Cuchillo	74
<i>naptanu</i>	Comida	11, 13, 14
níĝ-du	Entregar, entregado; en época paleobabilónica: [el pan] entregado = la comida del rey; el banquete; → <i>naptanu</i>	13, 69
níĝ-ka	Almuerzo	23
ninda	Pan; comida → <i>akalu</i>	13, 23, 24
<i>nuĥatimmu</i>	Cocinero	76
<i>paššûru</i>	Mesa, plato; → banšur	72
<i>patānu</i>	Consumir, tomar una comida; → <i>naptanu</i>	13
<i>qarītu</i>	→ <i>bēl qarīte, qerītu</i>	12, 59
<i>qerētu</i>	→ <i>qerītu</i>	12, 13, 54, 60, 71

<i>qerītu</i>	Banquete; ofrenda a los dioses; ¿una fiesta religiosa?; → kaš-dé-a	12, 38, 43, 59
<i>qerû</i>	Invitar; → ki-kaš-dù	12
<i>sābītu</i>	Tabernera	49
<i>siqqu</i>	Salmuera	26
<i>šākultu</i>	Banquete, fiesta; → ki-kaš-gar	14, 39
<i>šarru</i>	Rey	54
<i>šiddi eṭem kimti</i>	“Ala de los manes”, parte de una casa donde se llevaban a cabo los ritos funerarios; → <i>bīt kispi, eṭemmu, kispu</i>	44
<i>šikaru</i>	Cerveza; bebida; bebida embriagante; → kaš	11, 31, 35, 60, 66
<i>šušbuttu</i>	En época neobabilónica: banquete	13
<i>tākultu</i>	Banquete, fiesta; en época neosiria: ¿un rito? → ki-kaš-ninda	13

Índice de figuras

- Portada. Detalle del *Banquete bajo la parra* del palacio de Aššurbanipal en Nínive (actual Kuyunyik), Iraq. Hacia 645 a.C. Fuente: Reade, 2011, p. 88.
- Figura 1. Mapa del Próximo Oriente en el I milenio a.C. Mapa del autor. p. 7
- Figura 2. Registro superior de una placa votiva procedente del templo de Sîn en Khafajah, Iraq. Hacia 2700 a.C. Fuente: dibujo del autor a partir de Frankfort, 1939, p. 185, pl. 105. p. 12
- Figura 3. Dibujo de la impronta de un sello cilíndrico descubierto en Choga Mish, Irán. Hacia 3100 a.C. Fuente: Delougaz y Kantor, 1996, pl. 155 A. p. 15
- Figura 4. Fotografía de un detalle de la cara de la paz del llamado Estandarte de Ur, encontrado en la tumba PG 779 de Ur (actual tell al-Muqayyar), Iraq. Hacia 2600/2400 a.C. Fuente: © Trustees of the British Museum (London). p. 16
- Figura 5. Registro superior de una placa votiva hallada en el templo de Abu, en Ešnunna (actual tell Asmar), Iraq. Hacia 2700 a.C. Fuente: dibujo del autor a partir de Frankfort, 1939, p. 186, pl. 106. p. 17
- Figura 6. Dibujo de la impronta de uno de los sellos de la tumba RT 800, también conocida como la tumba de la reina Pu-abî, del yacimiento de Ur, Iraq. Hacia 2600 a.C. Fuente: Amiet, 1961, fig. 1182. p. 17
- Figura 7. Fotografía de la esquina superior derecha de la cara de la paz del Estandarte de Ur, Iraq. Hacia 2600/2400 a.C. Fuente: © Trustees of the British Museum (London). p. 18
- Figura 8. Dibujo de una cara de un pixis de marfil de Kalḫu (actual Nimrud). Siglo IX a.C. Fuente: dibujo de X. Faivre, en Michel, 2001b, p. 716. p. 19
- Figura 9. Fotografía de un sello cilíndrico de lapislázuli acompañado de su impronta moderna, procedente de la tumba RT 800 de Ur, Iraq. Hacia 2600/2400 a.C. Fuente: © Trustees of the British Museum (London). p. 19

- Figura 10. Impronta moderna de un sello cilíndrico de Ur-Sakkud con escena de presentación ante un rey. Segunda mitad del siglo XXI a.C. Fuente: Winter, 1986, pl. 62, III. 4. p. 20
- Figura 11. Dibujos de algunos registros del Obelisco blanco descubierto en Nínive, Iraq, y expuesto hoy en día en el *British Museum* de Londres. Siglos XI-VIII a.C. Fuente: dibujos de C. D. Hodder, en Sollberger, 1974, pl. 42-45. p. 21
- Figura 12. Impronta moderna de un sello cilíndrico de serpentina fechado en el período neosirio y encontrado en el Norte de Mesopotamia, conservado en el *British Museum* de Londres. Hacia 850 a.C. Fuente: Collon, 1997, p. 28, fig. 1/16. p. 22
- Figura 13. Dibujo de un relieve del palacio de Senaquerib de Nínive, Iraq. Siglo VII a.C. Fuente: Layard, 1849, pl. 67 B. p. 26
- Figura 14. Dibujo de un relieve del palacio de Senaquerib de Nínive, Iraq. Siglo VII a.C. Fuente: Layard, 1853a, p. 339. p. 30
- Figura 15. Impronta moderna de un sello cilíndrico de lapislázuli encontrado en la tumba RT 800 del Cementerio Real de Ur, Iraq. Hacia 2600/2400 a.C. Fuente: Collon, 1997, p. 28, fig. 1/15. p. 32
- Figura 16. Placa votiva de caliza del rey Ur-nanše encontrada en Girsu (actual Tello), Iraq. Hacia 2550-2500 a.C. Fuente: fotografía del autor, *Musée du Louvre* (Paris). p. 55
- Figura 17. Dibujo de un relieve del palacio de Senaquerib en Nínive, Iraq. Hacia 700 a.C. Fuente: Layard, 1853b, pl. 8. p. 58
- Figura 18. Dibujo de un relieve del palacio de Senaquerib en Nínive, Iraq. Hacia 700 a.C. Fuente: Layard, 1853b, pl. 8. p. 58
- Figura 19. Fotografía de una parte de un relieve, conocido como el *Banquete bajo la parra*, hallado en el palacio de Aššurbanipal de Nínive, Iraq. Hacia 645 a.C. Fuente: Reade, 2011, p. 88. p. 61
- Figura 20. Dibujo del ortostato nº18 de la sala 2 del palacio de en Dur-Šarrukin (actual Jorsabad), Iraq. Finales del siglo VIII a.C. Fuente: dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 121. p. 63

- Figura 21. Dibujo de un relieve decorando un ortostato de uno de los palacios de Kalḫu, Iraq. Siglo IX a.C. Fuente: Layard, 1853a, pl. 5. p. 64
- Figura 22. Fotografía de un relieve del palacio de Aššurbanipal en Nínive, Iraq. Hacia 645 a.C. Fuente: Fales y Postgate, 1992, p. 152, fig. 36. p. 65
- Figura 23. Dibujo del relieve figurando en el ortostato nº34 de la fachada L del palacio de Dur-Šarrukin, Iraq. Finales del siglo VIII a.C. Fuente: dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 50. p. 73
- Figura 24. Dibujo del relieve del ortostato nº28 de la fachada L del palacio de Dur-Šarrukin, Iraq. Finales del siglo VIII a.C. Fuente: dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 48. p. 73
- Figura 25. Dibujo y fotografía del *rhyton* encontrado en una tumba del yacimiento arqueológico de Kalḫu, Iraq. Hacia 700-680 .C. Fuente : Curtis, 2000, p. 209, fig. 3 y 4, nº2. p. 75
- Figura 26. Dibujo del relieve del ortostato nº1 de la puerta H de la sala 2 del palacio de Dur-Šarrukin, Iraq. Finales del siglo VIII a.C. Fuente: dibujo de E. Flandin reproducido en Albenda, 1986, pl. 123. p. 75
- Anexo 1. Mapa del Próximo Oriente con el nombre de los yacimientos arqueológicos mencionados. Mapa del autor. p. 85

Lista de abreviaturas

<i>ADD</i>	<i>Assyrian Deeds and Documents</i>
<i>ADFU</i>	<i>Ausgrabungen der deutschen Forschungsgemeinschaft in Uruk-Warka</i>
<i>AfO</i>	<i>Archiv für Orientforschung</i>
<i>AJSL</i>	<i>American Journal of Semitic Languages and Literature</i>
<i>AnSt</i>	<i>Anatolian Studies</i>
<i>ARM</i>	<i>Archives Royales de Mari</i>
<i>ARMT</i>	<i>Archives Royales de Mari (Textes translittérés et traduits)</i>
<i>BaM</i>	<i>Baghdader Mitteilungen</i>
<i>CAD</i>	<i>Chicago Assyrian Dictionary</i>
<i>CTN</i>	<i>Cuneiform Texts from Nimrud</i>
<i>JAOS</i>	<i>Journal of American Oriental Society</i>
<i>JCS</i>	<i>Journal of Cuneiform Studies</i>
<i>JNES</i>	<i>Journal of Near Eastern Studies</i>
<i>OIP</i>	<i>Oriental Institute Publications</i>
<i>PUF</i>	<i>Presses Universitaires de France</i>
<i>RLA</i>	<i>Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie</i>
<i>RO</i>	<i>Res Orientales</i>
<i>SAA</i>	<i>State Archives of Assyria</i>
<i>SAAB</i>	<i>State Archives of Assyria Bulletin</i>
<i>UF</i>	<i>Ugarit-Forschungen</i>
<i>VAT</i>	<i>Vorderasiatische Abteilung, Tontafeln</i>
<i>YBC</i>	<i>Yale Babylonian Collection</i>
<i>ZA</i>	<i>Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie</i>

Bibliografía

Abrahami, P. (octubre de 2009). *Symbolique de la nourriture et tabous alimentaires. Séminaire de Recherche « Boire et Manger dans l'Orient ancien »*, Lyon. Recuperado de http://feeds.univ-lyon2.fr/2009_2010-archeorient

Amiet, P. (1961). *La Glyptique mésopotamienne archaïque*. Paris: Centre National de la Recherche Scientifique.

Albenda, P. (1986). *The Palace of Sargon, King of Assyria. Monumental wall reliefs at Dur-Sharrukin, from original drawings made at the time of their discovery in 1843-1844 by Botta and Flandin*. Paris: Recherche sur les civilisations.

Bachelot, L. (2003). Nourrir les morts. *Dossiers d'archéologie* 280, pp. 82-86.

Barnett, R. D. (1970). *Assyrian palace reliefs in the British Museum*. London: British Museum Press.

Barnett, R. D. y Lorenzini, A. (1975). *Assyrische Skulpturen im British Museum*. Recklinghausen: verlag Aurel Bongers.

Bauer, T. (1953). *Akkadische Lesestücke*. Roma: Pontificium Institutum Biblicum.

Bersani, L. y Dutoit, U. (1985). *The Forms of Violence. Narrative in Assyrian Art and Modern Culture*. New York: Schocken Books.

Borger, R. (1967). *Die Inschriften Asarhaddons, Königs von Assyrien, AfO Beiheft 9*. Osnabrück: Biblio-Verlag.

Börker-Klähn, J. (1982). *Altvorderasiatische Bildstelen und vergleichbare Felsreliefs*. Mainz: P. v. Zabern.

Bottéro, J. (1971). Gewürze”. En Ebeling E., Meissner B. (eds.), *RLA*, vol. III (pp. 340-344). Berlin: Walter de Gruyter.

Bottéro, J. (1982). Les inscriptions cunéiformes funéraires. En Gnoli, G. y Vernant, J.-P. (dirs.), *La mort, les morts dans les sociétés anciennes* (pp. 373-406). Cambridge & Paris: University Press & Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

Bottéro, J. (1983). Les morts et l'au-delà dans les rituels en akkadien contre l'action des “revenants”. *ZA* 73, pp. 153-203.

Bottéro, J. (1984). Küche. En Ebeling E., Meissner B. (eds.), *RLA*, vol. VI (pp. 277-298). Berlin: Walter de Gruyter.

Bottéro, J. (1986). Le plus vieux festin du monde. *L'Histoire* 85, pp. 58-65.

Bottéro, J. (1987). *Mésopotamie. L'écriture, la raison et les dieux*. Paris: Gallimard.

Bottéro, J. (1994). Boisson, banquet et vie sociale en Mésopotamie. En Milano, L. (ed.), *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990* (pp. 3-13). Padua: Sargon SRL.

Bottéro, J. (1995). *Textes culinaires mésopotamiens*. Winona Lake: Eisenbraus.

Bottéro, J. (2002). *La plus vieille cuisine du monde*. Paris: Louis Audibert éditeur.

Bottéro, J. y Kramer, S. N. (2004). *Cuando los dioses hacían de hombres. Mitología mesopotámica*, traducción de F. J. González García. Madrid: Akal.

Boyer, G. (1958). *Textes juridiques, ARM 8*. Paris: Imprimerie Nationale.

Breniquet, C. (2008). *Essai sur le tissage en Mésopotamie des premières communautés sédentaires au milieu du IIIe millénaire avant J.-C.* (Tesis de habilitación, Maison René-Ginouvès, Paris, France).

Cardascia, G. (1969). *Les lois assyriennes*. Paris: Editions du Cerf.

Cavigneaux, A. (1979). Texte und Fragmente aus Warka. *BaM 10*, pp. 111-140.

Civil, M. (1983). Enlil and Ninlil: The Marriage of Sud. *JAOS 103* (1), pp 43-66.

Collon, D. (1992). Banquets in the Art of the Ancient Near East. *Banquets d'Orient. RO 4*, pp. 23-30.

Collon, D. (1997). Ancient Near Eastern Seals. En Collon, D. (ed.), *7000 years of Seals* (pp. 11-30). London: British Museum Press.

Crawford, H. E. W. (1973). Mesopotamia's invisible exports in the third millenium B.C. *World Archaeology 5*, pp. 232-241.

Curtis, J. E. (2000). Animal Headed Drinking Cups in the Late Assyrian Period. En Dittmann, R. *et al.* (eds.), *Variatio Delectat : Iran un der Westen. Alter Orient und Altes Testament 272* (pp. 193-213). Münster: Ugarit-Verlag.

Curtis, J. E. (2008). Observations on Selected Metal Objects from the Nimrud Tombs. En Curtis J. E., McCall H., Collon D. y al-Gailani Werr L. (eds.), *New Light on Nimrud, Proceedings of the Nimrud Conference 11th-13th March 2002* (pp. 241-253).

London: British Institute for the Study of Iraq & British Museum.

Dalley, S. (1997). The Hanging Gardens of Babylon at Nineveh. En Hauptmann, H. y Waetzoldt, H. (eds.), *Assyrien im Wandel der Zeiten* (pp. 19-24). Heidelberg: Orientverlag.

Delougaz, P. y Kantor, H. J. (1996). *Choga Mish. Volume I. The First Five Seasons of Excavations 1961-1971. Part 2: Plates, OIP 101*. Chicago: The University of Chicago Press.

Draffkorn Kilmer, A. (1971). How was Queen Ereshkigal Tricked? A New Interpretation of the Descent of Ishtar. *UF 3*, pp. 299-309.

Durand, J.-M. (1987), "L'organisation de l'espace dans le palais de Mari : le témoignage des textes" en Lévy, E. (ed.), *Le système palatial en Orient, en Grèce et à Rome. Actes du Colloque de Strasbourg, 19-22 juin 1985* (pp. 39-110). Strasbourg: Université des Sciences Humaines.

Durand, J.-M. (1997). *Les Documents épistolaires du Palais de Mari, Tomo I*. Paris: Editions du Cerf.

Durand, J.-M. (1998). *Les Documents épistolaires du Palais de Mari, Tomo II*. Paris: Editions du Cerf.

Ebeling, E. (1950). *Parfümrezepte und kultische Texte aus Assur. Sonderdruck aus Orientalia 17-19*. Roma: Pontificium Institutum Biblicum.

Fales, F. M. y Postgate, J. N. (1992). *Imperial Administrative Records, Part I. Palace and Temple Administration, SAA VII*. Helsinki: Helsinki University Press.

Fales, F. M. (1994). A Fresh Look at the Nimrud Wine Lists. En Milano, L. (ed.),

Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990 (pp. 361-380). Padua: Sargon SRL.

Fales, F. M. (2001). *L'impero assiro*. Roma-Bari: Editori Laterza.

Fales, F. M. (2010). *Guerre et paix en Assyrie. Religion et impérialisme*. Paris: Éditions du Cerf.

Fernández Negro, J. (2012). La relevancia del *kispum* en el ámbito privado. En del Cerro Linares, C., Mora Rodríguez, G., Pascual González, P., Sánchez Moreno, E. (coords.), *Ideología, identidades e interacción en el mundo antiguo* (pp. 247-258). Madrid: Compañía Española de Reprografía y Servicios S. A.

Ferrera, A. J. (1973). *Nanna-Suen's Journey to Nippur*. Roma: Biblical institute Press.

Finet, A. (1992). Le vin il y a 5000 ans. En Bottéro, J. (ed.), *Initiation à l'Orient ancien : de Sumer à la Bible* (pp. 122-129). Paris: Points Histoire.

Finkelstein, J. J. y Gurney, O. R. (1957). *The Sultantepe Tablets*. London: Occasional Publications of the British Institute of Archaeology at Ankara 3.

Finkelstein, J. J. (1966). The Genealogy of Hammurabi Dynasty. *JCS* 20, pp. 95-118.

Frankfort, H. (1939). *Sculpture of the Third Millenium B.C. from tell Asmar and Khafadjah, OIP 44*. Chicago: The University of Chicago Press.

García Lenberg, J. (1996). *Las bases vegetales de la alimentación en los documentos en lengua acadia (III a I milenio a.C.)*. (Memoria de Licenciatura,

Universidad Autónoma de Madrid, Madrid, España).

Gaspa, S. (2009-2010). Organizing the Festive Cycles at the Aššur Temple: Royal Disposition for the Provision and Processing of Foodstuffs in First Millennium BC Assyria. *SAAB XVIII*, pp. 91-144.

George, A. R. (2003). *The Babylonian Gilgamesh Epic. Introduction, Critical Edition and Cuneiform Texts*, vol. 1. Oxford: University Press.

Glassner, J.-J. (1990). L'hospitalité en Mésopotamie ancienne : aspect de la question de l'étranger. *ZA 80*, pp. 60-75.

Glassner, J.-J. (1991). Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie ancienne. En D'Onofrio, S. y Fournier, D. (dirs.), *Le ferment divin* (pp. 127-146). Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme.

Glassner, J.-J. (2003). La réception de l'hôte. Le vivre et le couvert. *Dossiers d'archéologie 280*, pp. 44-47.

Gransard-Desmond, J.-O. (2006). Du sanglier au porc, l'iconographie proche-orientale du IV^e au I^{er} millénaire av. J.-C. En Lion, B. y Michel, C. (dirs.), *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien* (pp. 41-58). Paris: De Boccard.

Gras, M., Rouillard, P. y Teixidor, J. (1989). *L'univers phénicien*. Paris: Arthaud.

Grayson, A. K. (1976). *Assyrian Royal Inscriptions. Part II*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.

Greengus, S. (1966). Old Babylonian Marriage Ceremonies and Rites. *JCS 20* (2), pp. 55-72.

Greengus, S. (1969). The Old Babylonian Marriage Contract. *JAOS* 89 (3), pp. 505-532.

Gurney, O. R. (1956). The Tale of the Poor Man of Nippur. *AnSt* 6, pp. 145-164.

Heródoto de Halicarnaso. *Los Nueve Libros de la Historia*. Recuperado de <http://www.ebooksbrasil.org/eLibris/nuevelibros.html#1>

Hill, S. y Wilkins, J. M. (2008). *Food in the Ancient World*. Oxford: Blackwell Publishing.

Hübner, B. y Reizammer, A. (1984). *INIM KIENGI: sumerisch-deutsche Glossar*. Marktredwitz: Selbstverlag A. Reizammer.

Hunger, H. (1976). *Spätbabylonische Texte aus Uruk*. Berlin: ADFU 9.

Hussein, M. M. y Suleiman, A. (2000). *Nimrud: A City Of Golden Treasures*. Baghdad: Ministry of Culture and Information, Directorate of Antiquities and Heritage.

Jacobsen, T. (1930). The Investiture and Anointing of Adapa in Heaven. *AJSL* 46, pp. 201-203.

Jaussen, A. (1948). *Coutumes des Arabes au pays de Moab*. Paris: Librairie d'Amérique et d'Orient.

Joannès, F. (2001). Viande. En Joannès, F. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* (pp. 911-913). Paris: Robert Laffont.

Joannès, F. (2009). Le goût des autres. En Faivre, X., Lion, B. y Michel, C. (dirs), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie* (pp. 221-236). Paris: De Boccard.

King, L. W. (1915). *Bronze Reliefs from the Gates of Shalmaneser, King of Assyria B.C. 860-825*. London: British Museum.

Kinnier Wilson, J. V. (1972). *The Nimrud Wine Lists. A Study of Men and Administration at the Assyrian Capital in the Eighth Century, B.C.* London: CTN I.

Knudtzon, J. A. (1915). *Die El-Amarna Tafeln*. Leipzig: Hinrichs.

Kramer, S. N. (1944). *Sumerian Mythology*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

Kramer, S. N. (1949). Schooldays: A Sumerian Composition Relating to the Education of a Scribe. *JAOS* 69 (4), pp. 199-215.

Kramer, S. N. (1994). *L'Histoire commence à Sumer*. Paris: Flammarion.

Kunter, M. y Schultz, M. (1998). Erste Ergebnisse der anthropologischen und paläopathologischen Untersuchungen an den menschlichen Skelettfunden aus den neuassyrischen Königinnengräbern von Nimrud. *Jahrbuch des Römisch-Germanischen Zentralmuseums Mainz* 45, pp. 85-128.

Labat, R. (1939). *Hémérologies et ménologies d'Assur*. Paris: Adrien-Maisonneuve.

Lackenbacher, S. (1982). *Le roi bâtisseur. Les récits de construction assyriens des origines à Teglathalasar III*. Paris: Editions Recherche sur les civilisations.

Lackenbacher, S. (1994). La construction de Dur-Sharrukin. En Fontan, E. (ed.), *De Khorsabad à Paris. La découverte des Assyriens* (pp. 154-163). Paris: Réunion des Musées Nationaux.

Lara Peinado, F. (1994). *Enuma elish. Poema babilónico de la Creación*. Madrid: Trotta.

Lara Peinado, F. (2011). *Textos para la Historia del Próximo Oriente antiguo*. Madrid: Cátedra.

Layard, A. H. (1849). *The Monuments of Nineveh. From Drawings made on the Spot*. London: John Murray.

Layard, A. H. (1853a). *Discoveries in the Ruins of Nineveh and Babylon; with Travels in Armenia, Kurdistan and the desert: Being the result of a second expedition*. London: John Murray.

Layard, A. H. (1853b). *A Second Series of the Monuments of Nineveh; including bas-reliefs from the palace of Sennacherib and bronzes from the ruins of Nimroud. From drawings made on the spot, during a second expedition to Assyria*. London: John Murray.

Lion, B. y Michel, C. (2001). Chèvre. En Joannès, F. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* (pp. 180-181). Paris: Robert Laffont.

Lion, B. y Michel, C. (2003a). Un banquet à la cour assyrienne. *Dossiers d'archéologie* 280, pp. 24-31.

Lion, B. y Michel, C. (2003b). Les images du banquet. *Dossiers d'archéologie* 280, pp. 32-37.

Lion, B. y Michel, C. (2006). L'élevage des porcs en haute Mésopotamie, Syrie et Transtigrine au début du II millénaire. En Lion, B. y Michel, C. (dirs.), *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien* (pp. 89-101). Paris: De Boccard.

Lion, B. (octubre de 2009). *Les banquets en Mésopotamie : textes et images*. Séminaire de Recherche « Boire et Manger dans l'Orient ancien », Lyon. Recuperado de http://feeds.univ-lyon2.fr/2009_2010-archeorient

Liverani, M. (2012). *El Antiguo Oriente. Historia, sociedad y economía*. Barcelona: Crítica.

Luckenbill, D. D. (1924). *The Annals of Sennacherib, OIP 2*. Chicago: The University of Chicago Press.

Luckenbill, D. D. (1926). *Ancient records of Assyria and Babylonia, Volume I. Historical records of Assyria from Sargon to the end*. Chicago: The University of Chicago Press.

Mattila, R. (1990). Balancing the Accounts of the Royal New Year's Reception. *SAAB IV* (1). Recuperado de <http://www.helsinki.fi/science/saa/4.1%2002%20Mattila.pdf>.

Mauss, M. (1973). *Sociologie et anthropologie*. Paris: PUF.

McCall, H. (1994). *Mitos mesopotámicos*. Madrid: Akal.

Michalowski, P. (1994). The Drinking Gods: Alcohol in Mesopotamia Ritual. En Milano, L. (ed.), *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990* (pp. 27-44). Padua: Sargon SRL.

Michel, C. (1997). A table avec les marchands paléo-assyriens. En Hauptmann, H. y Waetzoldt, H. (eds.), *Assyrien im Wandel der Zeiten* (pp. 95-113). Heidelberg: Orientverlag.

Michel, C. (2001a). *Correspondance des marchands de Kanish*. Paris: Editions du Cerf.

Michel, C. (2001b). Repas et banquet. En Joannès, F. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* (pp. 715-718). Paris: Robert Laffont.

Morval, M. (1998). Mais où sont les repas d'antan ? Repas et rituel aujourd'hui. *Religiologiques* 17, pp. 149-157.

Müller-Karpe, M., Kunter, M. y Schultz, M. (2008). Results of the palaeopathological investigations on the royal skeletons from Nimrud. En Curtis, J. E., McCall, H., Collon, D. y al-Gailani Werr, L. (eds.), *New Light on Nimrud, Proceedings of the Nimrud Conference 11th-13th March 2002* (pp. 141-148). London: British Institute for the Study of Iraq & British Museum.

Oates, J. y Oates, D. (2001). *Nimrud. An Assyrian imperial city revealed*. London: British School of archaeology in Iraq.

Oppenheim, A. L. (1964). *Ancient Mesopotamia. Portrait of a Dead Civilization*. Chicago: The University of Chicago Press.

Pangas, J. C. (1991). La ebriedad en la antigua Mesopotamia. *Estudios de Asia y África. El colegio de México* 26 (1), pp. 58-79.

Parpola, S. (2007). *Assyrian-English-Assyrian Dictionary*. Helsinki: Universidad de Helsinki.

Pinnock, F. (1994). Considerations on the “Banquet Theme” in the Figurative Art of Mesopotamia and Syria. En Milano, L. (ed.), *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990* (pp. 15-26). Padua: Sargon SRL.

Pittman, H. (1997). Unwinding the White Obelisk. En Hauptmann, H. y Waetzoldt, H. (eds.), *Assyrien im Wandel der Zeiten* (pp. 347-354). Heidelberg: Orientverlag.

Platón. *El Banquete*. Recuperado de http://www.edu.mec.gub.uy/biblioteca_digital/libros/P/Platon%20-%20El%20Banquete.pdf

Postgate, J. N. (1987). Some Vegetables in the Assyrian Sources. *Bulletin of Sumerian Agriculture* 3, pp. 93-100.

Postgate, J. N. (1992). The Land of Assur and the Yoke of Assur. *World Archaeology* 23, pp. 247-260.

Pritchard, J. B. (ed.) (1969). *The Ancient Near East. Supplementary texts and pictures relating to the Old Testament*. Princetown: Princetown University Press.

Reade, J. E. (1975). Aššurnasirpal I and the White Obelisk. *Iraq* 37 (2), pp. 129-150.

Reade, J. E. (2011). *Assyrian Sculpture*. London: the British Museum Press.

Reiner, E., Civil, M. (1967). Another Volume of Sultantepe Tablets. *JNES* 26 (3), pp. 177-211.

Salonen, E. (1970). *Die fischerei mi alten Mesopotamien*. Helsinki: Finnischen Akademie der Wissenschaften.

Sanmartín, J. (1993). Mitología y religión mesopotámicas. En del Olmo Lete, G. (dir.), *Mitología y religión del Oriente Antiguo. Egipto – Mesopotamia* (pp. 207-559). Sabadell: Editorial AUSA.

Sanmartín, J. (1999). *Códigos legales de tradición babilónica*. Barcelona: Trotta.

Schachner, A. (2007). *Bilder eines Weltreichs: Kunst- und Kulturgeschichtliche Untersuchungen zu den Verzierungen eines Tores aus Balawat (Imgur-Enlil) aus der Zeit von Salmanassar III, König von Assyrien*. Turnhout: Brepols.

Scheil, V. (1921). *Recueil de Lois Assyriennes*. Paris: Geuthner.

Searight, A., Reade, J. y Finkel, I. (2008). *Assyrian Stone Vessels and Related Material in the British Museum*. Oxford: Oxbow Books.

da Silva, A. (1993). La symbolique des vêtements dans les rites du mariage et du divorce au Proche-Orient ancien et dans la Bible. *Bulletin: The Canadian Society for Mesopotamian Studies* 26, pp. 15-21.

da Silva, A. (1995). La symbolique du repas au Proche-Orient ancien. *Studies in religion* 24 (2), pp. 147-157.

da Silva, A. (1998). Offrandes alimentaires aux morts en Mésopotamie. *Religiologiques* 17, pp. 9-17.

von Soden, W. (1965). *Akkadische Handwörterbuch*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.

Sollberger, E. (1974). The White Obelisk. *Iraq* 36 (1), pp. 231-238.

Stallman, R. C. (1999). *Divine Hospitality in the Pentateuch: a Metaphorical perspective on God as host*. (Tesis Doctoral, Westminster Theological Seminary, Philadelphia, United States of America).

Tolini, G. (2009). Les repas du Grand Roi en Babylonie. Cambyse et le palais

d'Abanu. En Faivre, X., Lion, B. y Michel, C. (eds.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie* (pp. 237-254). Paris: De Boccard.

Tournay, R. J. y Shaffer, A. (1994). *L'épopée de Gilgamesh*. Paris: Editions du Cerf.

Thureau-Dangin, F. (1921). *Rituels akkadiens*. Paris: Geuthner.

Van Buren, E. D. (1948). Fish offerings in ancient Mesopotamia. *Iraq 10*, pp. 101-121.

Villard, P. (2001). Aššur (dieu). En Joannès, F. (ed.), *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* (pp. 98-99). Paris: Robert Laffont.

Villard, P. (2006). Le porc dans les sources néo-assyriennes. En Lion, B. y Michel, C. (dirs.), *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien* (pp. 205-214). Paris: De Boccard.

Winter, I. J. (1986). The King and the Cup: Iconography of the Royal Presentation Scene on the Ur III Seals. En Kelly-Buccellati, M. (ed.), *Insight through Images. Studies in Honor of Edith Porada* (pp. 253-268). Malibu: Undena Publications.

Wiseman, D. J. (1952). A new stela of Aššur-naširpal II. *Iraq 14*, pp. 24-44.

Zaccagnini, C. (1981). An Urartean Royal Inscription in the Report of Sargon's Eighth Campaign. En Fales, F. M. (ed.), *Assyrian Royal Inscriptions: new horizons in literary, ideological, and historical analysis. Papers of a symposium held in Cetona (Siena) June 26-28, 1980* (pp. 259-295). Roma: Istituto per l'Oriente.