

LA UTILIZACIÓN DE ESPECIAS EN LA COCINA DE LA ANTIGUA MESOPOTAMIA SEGÚN LA DOCUMENTACIÓN ESCRITA

Julia García Lenberg
Universidad Autónoma de Madrid

ABSTRACT

Spices are very important today in the Near Eastern kitchen. According to the cuneiform record, it was the same in Antiquity. Cuneiform texts in Akkadian language yield numerous words that seem to describe spices, as they are plants and are used in small quantities. They occur in lexical lists, documents of palaces and temples and even in private letters since the Akkadian Empire. Most recently, some tablets assigned to the South of Babylon and translated by J. Bottéro, have proved to contain cooking recipes and shed new light on some of the spices known before. Unfortunately many of them have no definitive translation, although the description in the text and analogies to other Semitic languages can help us to put forward an hypothesis.

KEYWORDS

Aniseed, asa foetida, saffron, juniper berries, cress, white cumin, black cumin, coriander, curcuma, dodder, spices, asa foetida, fennel, mint, mustard, arugula, cypress berries, rue, sesame, thyme.

RESUMEN

Las especias son hoy muy importantes en la cocina del Próximo Oriente y, si observamos la documentación en escritura cuneiforme, veremos que ocurría lo mismo en la Antigüedad. Los textos en lengua acadia presentan numerosos términos que parecen corresponder a especias, ya que se trata de plantas y se utilizan en pequeñas cantidades. Ya desde el imperio acadio aparecen en listas lexicales, documentos de palacios y templos e incluso en cartas particulares. Recientemente unas tablillas atribuidas al sur de Babilonia y traducidas por J. Bottéro, resultaron contener recetas de cocina y han arrojado nueva luz sobre algunas especias que ya nos eran conocidas. Desgraciadamente muchas de ellas no tienen una traducción definitiva, aunque las descripciones en los textos y sus analogías con otras lenguas semíticas pueden ayudarnos a formular una hipótesis.

PALABRAS CLAVE

Anís, asafétida, azafrán, bayas de enebro, berro, cañaheja, comino blanco, comino negro, coriandro, cúrcuma, cuscuta, especias, férula, hinojo, jaramago, menta, mostaza, oruga, piñas de ciprés, ruda, sésamo, tomillo.

Un antiguo proverbio sumerio expresaba la mala suerte diciendo que era imposible procurarse la carne y un producto llamado **GAZI**¹. La identidad de este **GAZI** (acadio *kasû*) es aún controvertida, pero ya se tratara de la mostaza, como se proponía tradicionalmente² o de la cuscuta, según una teoría más reciente³, lo cierto es que se

¹ Bottéro, J. "Gewürze", *RIA* III, pp. 340-344

² Véanse las referencias citadas bajo *kasû* en mi trabajo sobre el elemento vegetal en la documentación cuneiforme. "Las bases vegetales de la alimentación en los documentos en lengua acadia. (III-I milenio a.C.). Recopilación de los principales términos correspondientes a plantas comestibles". *Supplementa ad Isimu*, 1 Series, Vol. II, Madrid, 1996.

³ Bottéro, J. *Textes culinaires Mesopotamiens*, Winona Lake 1995, p. 36 y *Le plus vielle cuisine du monde*, París 2002, *passim*. Bottéro cita como apoyo a esta traducción a M. Stol, en el libro de L. Milano *Drinking in ancient societies*, p. 175 y sigs. Hay que señalar, sin embargo, que esta hipótesis ya fue

refiere a un condimento y que el proverbio en cuestión expresa la importancia que tenían las especias para los habitantes del país de los dos ríos: no sólo había que procurarse alimento (aquí la carne) sino también aquello que lo hacía sabroso. En este sentido **GAZI** tendría en dicho proverbio un papel equiparable al de la sal cuando decimos que nos falta “la sal de la vida”.

En la cocina oriental actual se utilizan las especias con profusión, tanto por razones estrictamente culinarias – para dar un sabor más interesante a los platos – como también profilácticas, ya que parece que poseen cierto poder desinfectante. También en los textos procedentes de la Mesopotamia antigua aparecen numerosos vocablos con los determinativos de plantas **Ú** y **SAR**, que por el contexto y por las pequeñas cantidades en las que se contabilizan, no parecen designar hortalizas, sino condimentos. También se las designa genéricamente con el término acadio *erištu* o *ereštu*, que hace alusión a que son plantas cultivadas. En cuanto a su utilización a la hora de cocinar, en las recetas paleobabilónicas estudiadas recientemente por J. Bottéro⁴ y atribuidas por él al sur de Mesopotamia, se añaden al menos tres de ellas a todos los platos y en algún caso se llega incluso a diez. También en las otras dos recetas conocidas antes de la publicación de las de Yale – la torta *meršu*, que se documenta ya desde la tercera dinastía de Ur y una salsa del periodo neobabilónico⁵ – formaba parte esencial de los ingredientes una combinación de especias. Aparte de esto, encontramos especias en quesos y requesones, pescados en conserva, sopas y carnes, aromatizando bebidas como el vino, la cerveza o una suerte de licor⁶ y en los textos administrativos que recogen los alimentos destinados a los palacios, donde aparecen en cantidades considerables⁷. Por el contrario en los documentos jurídicos y en la correspondencia privada apenas se habla de ellas, aunque hay dos que sí aparecen como pago y formando parte de raciones y asignaciones alimentarias: *šamaššammu*, que podría ser el sésamo y *saḥlu*⁸. Ésta última concretamente parece considerarse imprescindible.

Para justificar esta profusión de condimentos se ha aducido a menudo que la sal, *tábtu*, era poco utilizada en Mesopotamia antes del I milenio a. C., y que por tanto había que recurrir a las especias para dar sabor a los platos. Sin embargo recientemente Bottéro ha cuestionado esta hipótesis⁹: en las recetas de Yale la sal es un producto bien conocido, que se enumera a la cabeza de los condimentos utilizados en cada plato. Es cierto que aproximadamente en la mitad de las recetas no aparece, pero esto no reflejaría una ausencia efectiva, sino, simplemente, se debería a la rutina: resultaba tan obvio añadir sal a los platos que no era necesario recordárselo a un cocinero experto. De forma similar, en estas recetas tampoco se especifican otros detalles, que se confían al buen saber del profesional de la cocina a quien van dirigidas. En ocasiones las especias incluso se mezclan con la sal, dando lugar a algo parecido a nuestra sal de hierbas¹⁰. Por tanto la profusión de especias se debería más bien al deseo de reforzar el sabor de los

adelantada en 1949 por E. Ebeling en una nota de un artículo donde presentaba la receta neobabilónica de una salsa (“Ein Rezept zum Würzen von Fleisch”, *Orientalia*, XVIII, p. 172, nota 23).

⁴ YOS 11 25, 26 y 27, Bottéro, J. op. cit.

⁵ Ebeling, E. op. cit.

⁶ AOS 32 7s, HhXVIII 126 y sig., Hg VII102 y KAR 215 iv 14 en Bottéro, J. “Gewürze”, p. 344 ; Birot, M. ARM XII, Paris 1964, p. 14.; M. Lurton-Burke, ARM XI, Paris, 1963, p. 133.

⁷ ARM VII-XII, XXI y XXIII; Wisemann, D.J., “A new stela from Aššur-nasir-pal II” *Iraq XIV*, 1952, p. 35.

⁸ Véanse ejemplos en D. Edzard, *Altbabylonische Rechts und Wirtschaftsurkunden aus Tell ed-Der im Iraq Museum*, Baghdad, München, 1970.; H. Torcyner, *Altbabylonische Tempelrechnungen...*, 1913; F.R. Kraus, *Altbabylonische Briefe I*, Leiden, 1964; R. Frankena, “Briefe aus dem Britischen Museum...”, Leiden, 1966; J.N. Postgate. “The oil Plant in Assiria”, *BSA II*, 1985, pp. 145-152.

⁹ Bottéro, J. *Textes culinaires...*, p. 163.

¹⁰ Nbk. 441, en Bottéro, J. “Gewürze”, p. 343 y YOS 11, 26 iii44 y iv5 en Bottéro, J. *Textes culinaires...* pp. 88 y 91.

platos y de conseguir, mediante la combinación de varias diferentes, unas experiencias gustativas originales y atrevidas muy propias de una civilización refinada como era la mesopotámica.

Tenemos por tanto al menos a partir del imperio acadio, una cultura culinaria que utiliza las especias en cocina, pastelería, panadería y en la elaboración de bebidas. Hasta aquí, lo que podemos constatar con seguridad. ¿Pero cuáles eran? Aquí se acaba el terreno de la certeza y entramos en el de la hipótesis. De los más de veinte términos acadios que designan productos de este tipo, casi ninguno recibe una identificación clara por parte de los estudiosos. O quizá podamos decir incluso ninguno, pues en uno de sus trabajos más recientes, Bottéro, que es, al fin y al cabo, el mayor especialista en este campo, coloca un signo de interrogación detrás de las traducciones de todos ellos¹¹. La identificación de estas plantas se realiza por un lado, mediante la deducción a partir de la descripción que se hace en los textos de ellas o de su procesamiento y utilización y por otro, por comparación con palabras en otros idiomas semíticos. Y en muchas ocasiones ni lo uno ni lo otro resulta concluyente.

En mi anterior trabajo sobre las plantas en la alimentación mesopotámica¹², daba por segura la identificación de seis especias:

- *kamūnu*, el comino blanco
- *kissibirru* o *kissibirritu*, el coriandro
- *ninū*, la menta
- *nuḫurtu*, la férula, cañaheja o asafétida
- *šimru*, el hinojo
- *zibu*, el comino negro

Pero en sus recientes trabajos, como ya he dicho, J. Bottéro coloca un signo de interrogación detrás del comino (tanto blanco como negro), el coriandro, la férula y la menta y únicamente no lo hace con el “hinojo”, *šimru*, porque éste no se menciona en las tablillas de Yale. Por tanto parece que nos encontraríamos en un terreno por el que convendría transitar con prudencia.

Sin embargo otra especia, para la que yo barajaba dos identidades distintas, podría identificarse con bastante seguridad. Se trata de *šamaššammu*, también utilizada para elaborar aceite y que, a pesar de alguna propuesta de equipararla con el lino¹³, parece responder más bien al sésamo, cuyas semillas se utilizan aún hoy en la cocina oriental. *Šamaššammu* no aparece en las tablillas de Yale, pero en sus trabajos anteriores, también Bottéro la ha identificado siempre con el sésamo¹⁴. De hecho tanto la similitud del nombre acadio con el de otras lenguas semíticas e incluso con su nombre en los idiomas europeos actuales, como también el hecho de que efectivamente el sésamo produce un aceite de muy buen sabor, avalan esta hipótesis, pero a ello se añade que existe un término para lino, *kitū*, y sobre todo, el que se hayan encontrado semillas de sésamo en el registro arqueológico de Oriente próximo¹⁵. Podríamos por

¹¹ Bottéro, J. *Textes culinaires...* En *La plus vieille cuisine du monde* es menos crítico, al tratarse de un texto de divulgación.

¹² García Lenberg, op. cit., p. 405.

¹³ H. Helbaek, “Notes on the evolution and history of linum”, *KUML*, 1959 y “The Plant Remains from Nimrud”, *Nimrud and its Remains*, London, 1966, pp. 613-620, p. 618.; S. Dalley “Old Babylonian Dowries” *Iraq* XLII, 1980, pp. 53-74, passim y p. 56, nota 2. Esta hipótesis la recoge CAD, S₁, pp. 301-307.

¹⁴ L. Bottéro, *ARMT* VII, París 1957, 94;134;141 y 262 y en comentario pp. 253 y 265; “Gewürze”, op. cit., p. 342.

¹⁵ D. Begidian, “Is ŠE. Ī. GIŠ sesame or flax?” *BSA* II, 1985, pp. 159 y 170; M. Hopf y U. Willerding, “Pflanzenreste”, *Bastam II*, Berlin, 1988, pp. 195-97; A.I. Woosley y F. Hole, “Polen evidence of

tanto constatar el uso del sésamo en la cocina mesopotámica y no sólo esto, sino que esta especia parece haber sido una de las más extendidas entre la población ya desde época del imperio acadio, pues, como hemos dicho más arriba, no sólo se documenta en los textos palaciegos, sino también en la correspondencia privada y forma parte de pagos y raciones repartidas a personal dependiente del palacio incluido el ejército¹⁶. Podría haberse importado en un principio desde el valle del Indo hacia el 2300 a. C.¹⁷, aunque después se cultivaría en Mesopotamia. Los textos mencionan diferentes variedades, de las que es posible que una se usara como condimento y otra para la elaboración de aceite¹⁸. Está documentada su utilización para elaborar el pan¹⁹, pero no puede descartarse que también se añadiera a otros platos. En las casas particulares existían molinos especiales para procesarlo²⁰, lo que apunta a una utilización en polvo.

Otras dos especias que a juzgar por su frecuencia en los textos parecen haber sido muy populares son *sahlu* y *kasû*. Especialmente la primera es con diferencia la mejor documentada desde la época acadia en adelante y sobre todo a partir del periodo paleobabilónico su uso está extendido entre amplias capas de la población²¹. Es la única que aparece, junto con *šamaššammu* en las peticiones de alimentos a familiares de la correspondencia paleobabilónica²² y también son estas dos especias, como ya hemos dicho, las que se reparten al personal dependiente del palacio. A partir de época mediobabilónica se mezcla con sal y es entonces y hasta el final del periodo “preclásico” que pasó a considerarse absolutamente imprescindible. Sin embargo curiosamente no se documenta en Mari. Dada esta importancia es lamentable que su identificación no esté del todo fuera de dudas, aunque la mayoría de los autores apunta a que podría tratarse del berro, del que se habrían utilizado las semillas²³ y quizá podríamos aceptar esta identidad como hipótesis de trabajo, aunque como siempre Bottéro coloca detrás un interrogante²⁴. Semillas de berro, por tanto, como condimento más común de las capas de población medias y humildes de la antigua Mesopotamia a partir de época mediobabilónica.

El otro condimento, *kasû*, es conocido ya desde época sumeria con el nombre de **GAZI**²⁵ y de hecho es el que aparece en el proverbio que hemos citado al principio de este artículo. Parece que en el III milenio habría sido la especia más utilizada en Mesopotamia, lo que se refleja en la expresión sumeria para sazonar: **MUN GAZI**. Se cultivaba localmente y lo que se usaba eran sus semillas. Continuó siendo muy popular en el II milenio y se utilizaba profusamente en Mari, donde parece haber ocupado el lugar del *sahlu*²⁶. Con ella se sazonan, sopas, quesos y pescados y existían pequeñas bolsas de uso personal para tenerla siempre a mano²⁷. También aparece en las recetas de

subsistence and environment in ancient Iran”, *Paleorient* IV, 1978, p. 68 y Van Zeist, “Pulses and Oil Crop Plants”, *BSA* II, 1985, p. 37.

¹⁶ VS 19, 9 en Postgate, J.N., op. cit. p.148.

¹⁷ Bedigian, D. loc.cit.

¹⁸ Bedigian, D. loc.cit.

¹⁹ CT 5, 48 IV 18 en Waetzold, “Ölpflanzen und Pflanzenöle im III Jahrtausend”, *BSA* II, 1985, p.82 y *PSBA* 40 PL. 7 R. 5 y *Nbn.* 330: 2 en *CAD S*, pp. 301-307.

²⁰ Schmöckel, H., *Kulturgeschichte des alten Orient*, Stuttgart, 1961, p. 29 y Whiting, R. M., “A rental of tools used in processing sesame”, *BSA* II, 1985, p. 179.

²¹ Véanse textos citados en *Ahw*, pp. 1009-1010 y en *CAD S*, pp. 62-65.

²² Frankena, R. “Briefe aus dem British Museum”, *Altbabylonische Briefe II*, Leiden 1966, n°83 y 110 y Kraus, F.R. *Altbabylonische Briefe. I Briefe aus dem Britischen Museum*, Leiden, 1964, passim.

²³ Véase apartado *sahlu* en García Lenberg, J. op. cit. p. 356.

²⁴ Bottéro, J. *Textes Culinaires...*, p. 215.

²⁵ Ver ejemplos en *Ahw*, p. 455 y *CAD K*, pp. 248-250.

²⁶ *ARMT XII* 734, en S. Dalley, *Mari and Karanna...*, p.83 y *ARMT XIII*, 25-57 en Maul, S. “Die Korrespondenz des Iasim-Sümû. Ein Nachtrag zu *ARMT XIII*, 25-57”. *Florilegium marianum II, Memorial M. Birot. Memoires de NABU* III, Paris, 1994, pp. 23-54.

²⁷ *Hh XVIII* 127 y *Hh XI* 190, citados en *CAD*.

Yale, procedentes, como hemos dicho, del sur de Babilonia, donde incluso da nombre a un plato, *mû kasî*, estofado o sopa de *kasû*, plato que aparece también en las listas lexicales²⁸. Sin embargo a partir de época mediobabilónica, le fue ganando terreno poco a poco *sahlu* hasta remplazarlo, en combinación con la sal, en el I milenio. En este periodo *kasû* ya no se usa en la cocina, sino en la elaboración de un cierto tipo de cerveza²⁹.

En cuanto a su identidad, en general se ha propuesto siempre la mostaza y en concreto una variedad llamada mostaza negra³⁰. Esta identidad cuadra bien con su utilización en cocina, pero resulta un poco extraña para aromatizar cerveza. Y precisamente esa utilización en la bebida es la que ha apuntado hacia otra posibilidad que defiende recientemente J. Bottéro apoyándose en S. Stol y que ya fue adelantada en 1949 por E. Ebeling³¹: se trataría de una planta parásita del cereal llamada *cuscuta* que a nosotros nos resulta extraña, pero que al parecer se utilizó antiguamente en cocina, aunque este uso ya se perdió en época romana. Sin embargo en América se siguen utilizando sus semillas para sazonar sopas y otros platos. Pensemos pues que fuera esta planta el condimento principal de la Edad del Bronce mesopotámica, aunque entonces hay que señalar, que estaría ausente la mostaza, ya que los estudiosos no identifican ningún otro término con ella. Sin embargo esta especia está presente, al menos en estado silvestre, en el registro arqueológico de Oriente próximo³², por lo que es bastante probable que fuera conocida y utilizada. Habría que ver pues si no podría esconderse detrás de alguno de los términos que no tienen aún traducción.

Después de estas tres especias, las más utilizadas parecen haber sido *kisibirru*, *kamūnu*, *zibu*, y *azupiru*. Para las tres primeras ya propusimos más arriba el coriandro, el comino blanco y el negro respectivamente, mientras que para *azupiru* muchos estudiosos han propuesto el azafrán³³. Es cierto que en su publicación de las recetas de Yale, Bottéro no acepta esta traducción y define *azupiru* como planta condimentaria desconocida³⁴, pero no obstante nosotros vamos a darla aquí por válida. También vamos a hacerlo con la identificación de las otras tres, apoyándonos en que tanto el comino blanco como el coriandro han sido encontrados en el registro arqueológico mesopotámico, lo que avalaría su consumo³⁵. Además el nombre del comino blanco (que no es otro que el comino corriente) *kamūnu*, parece ser el antecedente del que recibe en otras lenguas semitas e incluso del que se le da en castellano³⁶. Con estas cuatro especias, de las que a menudo se combinaban dos o más, obtendríamos un cuadro de condimentos aún hoy muy utilizados en la cocina oriental y podríamos imaginar el típico aroma de las cocinas árabes saliendo también de las de la antigua Mesopotamia.

Luego están otras plantas aromáticas menos corrientes, pero que también encontraban su lugar sobre todo en los platos servidos en las mesas de los reyes. Una podría haber sido el hinojo, cuyas semillas tienen un sabor parecido al anís. Para él se proponen dos vocablos: *uriānu*, que se atestigua desde época acadia y se utiliza también para aromatizar bebidas y *šimru*, que aparece a partir de la mediobabilónica³⁷. Esta especia no se utiliza en las recetas de Yale, donde al parecer sería sustituida por la

²⁸ YOS 25:28, en Bottéro, J. *Textes culinaires...*, p. 42 y *Hg*, B VI 102.

²⁹ Bottéro, J. "Getränke", *Rla* III, p. 304.

³⁰ Véase García Lenberg, J. *op.cit.*, apartado *kasû*, pp. 341-42.

³¹ Véase nota 3.

³² Fales, M., "La produzione primaria" *L'Alba della civiltà*, 1976, p. 182.

³³ Véase García Lenberg, J. *op. cit.*, apartado *azupiru*, p. 333.

³⁴ Bottéro, J. *Textes culinaires...*, p. 197.

³⁵ Van Zeist, W. y Vynckier, J., "Paleobotanical investigations at Tell ed-Der", *Tell ed-Der IV*, 1984, p. 124.

³⁶ Véase García Lenberg, J. *op.cit.*, apartado *kamūnu*, pp. 340-41.

³⁷ Véanse apartados dedicados a estas plantas en García Lenberg, *op. cit.*, pp. 364-366.

menta, *ninû*, que aparece profusamente³⁸. En la misma línea de sabor se encuentra el anís, que es un significado que también se baraja para *uriānu*³⁹. Sabores mentolados pues en la cocina mesopotámica, donde estas especias se utilizaban para aromatizar la masa de panes y pasteles y las bebidas, pero también para sazonar la carne, como ocurre con la menta en las recetas de Yale, donde además se mezcla esta hierba con sal⁴⁰.

También se podría haber utilizado otra planta fuertemente perfumada que a nosotros nos resulta más familiar: el tomillo, traducción que proponen v. Soden y Bottéro para *hašu*, un vocablo que ya aparece en época acadia⁴¹. De esta especia se habrían utilizado las semillas y no las hojas como nosotros y la verdad es que se atestigua sobre todo en textos médicos y está ausente de las recetas de Yale. Otra hierba que a nosotros nos resulta familiar es el eneldo, que podría esconderse tras el vocablo *šibtu* o *šibittu*. Así lo propuso en 1913 H. Torcyner ante un ejemplo de época mediobabilónica, por analogía con el árabe y el hebreo⁴². Posteriormente lo recogería v. Soden en su diccionario por analogía con el arameo *šibittā*⁴³ y recientemente Bottéro propone – si bien con cautela – equiparar *šibittu* con *šipittu*, una planta aromática que se utiliza en sus recetas de Yale, con lo que el uso de esta hierba estaría documentado ya en época paleobabilónica⁴⁴.

Es posible que se conociera otra especia muy típica de la cocina oriental: el cúrcuma, un colorante amarillo con un sabor característico. Esta es la identificación que propuso R. C. Thompson en su diccionario de botánica asiria de 1949 para el vocablo *kurkānu*, que se documenta a partir de época mediobabilónica, identificación que siguen v. Soden y Bottéro, aunque desgraciadamente hay que decir que está muy poco clara⁴⁵. Además *kurkānu* se documenta sólo en las listas lexicales y en textos médicos, no existiendo ninguno que lo cite en un contexto culinario.

Además de las hierbas parece que también se utilizaban para aromatizar los platos productos de origen arbóreo. Ese podría haber sido por ejemplo el caso de las bayas de enebro, identidad que varios autores proponen para el vocablo *kikkirenu* o *kikkir(i)ānu*⁴⁶. Este producto se documenta desde época paleobabilónica y por ejemplo en Mari aparece al final de una lista de especias y verduras que se entregan a un cocinero⁴⁷. La misma identidad la defendió Bottéro para el vocablo *šurmēnu*, que se documenta en las recetas de Yale⁴⁸. Sin embargo según *Ahw*, *šurmēnu* se refiere al ciprés, por lo que en su traducción definitiva de estas tablillas, el autor francés propone que se tratara de las bayas o piñas de este árbol⁴⁹. Tanto las bayas de enebro como las de ciprés son productos fuertemente perfumados y si bien podrían haberse utilizado para aromatizar el fuego sobre el que se asaba por ejemplo carne, en las recetas de Yale está claro que se añaden directamente a un plato de tipo estofado. Lo cierto es que al parecer se utilizaron bayas de ciprés en la cocina romana⁵⁰ y las de enebro se añaden aún hoy al

³⁸ Bottéro, J. *Textes culinaires...*, referencias en p. 226.

³⁹ García Lenberg, loc. cit.

⁴⁰ YOS 26 iii 44; iv 5 y 9 en Bottéro, *Textes culinaires...*, p. 39.

⁴¹ v. Soden, W. *Ahw*, p. 335 y Bottéro, J. "Gewürze", *RIA III*, 1070, p. 341.

⁴² Torcyner, H. *Altbabylonische Tempelrechnungen*, Wien 1913, II 102 ; 2. Torcyner pensaba que el documento en cuestión era de época paleobabilónica.

⁴³ *Ahw*, p. 1227, 1981.

⁴⁴ YOS 25 38;45, en *Textes culinaires...*, p. 46.

⁴⁵ v. Soden, *Ahw*, p. 510 y Bottero, J. "Gewürze", p. 342, citando a Thompson.

⁴⁶ R.C. Thompson, op.cit., p. 258; v. Soden, *Ahw*, p. 475, Maul, S. "Die Korrespondenz des Iasim-Sūmū..." *Florilegium marianum II*, p. 25: 4 (A 4123), lin.14, comentario en p. 26.

⁴⁷ Maul, S. loc.cit.

⁴⁸ J. Bottéro, "The cuisine..." , p. 42; "The culinary tablets at Yale" ...p. 13.

⁴⁹ YOS 25 : 10 ; 20 ; 56 en J. Bottéro, *Textes culinaires...*, pp. 35 y 220.

⁵⁰ Así lo atestiguaba Apicio, citado por J. André en *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 1961, citado por Bottéro en *Textes culinaires...*, p. 35.

chucrut, por lo que no hay ninguna razón para que no pudieran haberse usado también en Mesopotamia. Esto es aún más probable cuando se documenta la costumbre de añadir a los platos incluso maderas aromáticas en forma de ramillas o virutas. El vocablo que las designa sería *isu*⁵¹ y aparecen – como no – en las tablillas de Yale, donde se echan a los estofados tal cual o disueltas en cerveza⁵¹. Por su parte en el texto de Mari donde se pide *kikkirenū* para la cocina, se enumeran éstas junto a la madera *ballukku*. Como hemos dicho más arriba, en su día esto dio pie a suponer que se quemarían ambas para aromatizar un asado con su humo⁵², pero en vista de esta nueva evidencia, es muy posible que también la madera *ballukkum* se añadiera directamente al plato durante la cocción y que se tratara de una madera aromática. Por tanto podemos concluir que, al menos en época paleobabilónica – a la que pertenecen los textos de Mari y Yale – la cocina mesopotámica gustaba de perfumar literalmente sus platos.

Aunque, como ya hemos dicho, la sal era conocida, también parecen haberse utilizado plantas que conferían a los alimentos un sabor salado. Así por ejemplo tenemos la planta *kudimmu* que se documenta en Asiria desde la primera mitad del II milenio y en Babilonia en la Edad del Hierro⁵³ y que siempre se enumera entre otras sales. En Mari y en la Babilonia del II milenio, aparece *samidu* que podría ser idéntica a la *âsmidu* del I milenio. La mayoría de los autores no avanzan ninguna hipótesis para su identidad pero Bottéro propuso en una ocasión la barilla (*salsola* en italiano)⁵⁴ aunque más tarde se decantaría por que *samidu* no fuera una especia, sino más bien una planta de la familia de las aliáceas, es decir, de los ajos y cebollas⁵⁵. En cualquier caso, la barilla quedaría como hipótesis para la identidad de *kudimmu*. Se trata de una planta de la familia de las quenopodiáceas que crece en terrenos salinos y que, al quemarse, produce ceniza salada. La obtención de esta ceniza alcalina se documenta hoy día, aunque no su uso en cocina.

Las recetas de Yale prueban por primera vez la utilización culinaria de una planta que hasta entonces sólo se había documentado en medicina: *egingiru* o *egengeru*, *gimgiru* o *girgiru* en Asiria. Por analogía con el siriaco *gargira* y el árabe *girgîr*, se la identifica con la *eruca sativa*, una planta anual de la familia de las crucíferas que en español recibe el curioso nombre de oruga o jaramago⁵⁶. Según el diccionario de la Real Academia Española, sus hojas tienen un sabor picante, por lo que se utilizan como condimento y para elaborar una salsa, mezcladas con miel o azúcar, vinagre y pan tostado. En la Antigüedad está atestiguada su utilización por los romanos⁵⁷ y hoy se sigue usando en la cocina italiana. En Niza, antigua ciudad romana, se añaden sus hojas crudas, algo más duras que las de la lechuga, a las ensaladas verdes, un uso que se está poniendo de moda también en otros lugares de Europa, como Bélgica. Igualmente combina bien con las verduras marinadas, como las berenjenas y los champiñones. En las recetas de Yale se agrega a un guiso de carne en combinación con el coriandro (*kisibirru*)⁵⁸. La oruga crece silvestre en los linderos de los campos de cultivo, donde puede recolectarse con facilidad, aunque tampoco podemos descartar que en Mesopotamia se cultivara.

Que los gustos culinarios pueden cambiar notablemente a lo largo de los siglos y aún más de los milenios, lo vemos en la utilización en la cocina de Mesopotamia de dos

⁵¹ YOS 26 i12 y 27:9, en Bottéro, J. *Textes culinaires...*, pp. 63, 104 y 203.

⁵² S. Maul, loc.cit.

⁵³ Ver García Lenberg, op. cit., *kudimmu*, pp. 349-350.

⁵⁴ Bottéro, J. "Gewürze", p. 342.

⁵⁵ Bottéro, J. "The cuisine...", p. 42 y *Textes culinaires...*, p. 215.

⁵⁶ *Ahw*, p. 75 bajo *azupiru* y p. 189; *CAD E*, p. 43; Bottero, J. "Gewürze", p. 341 y *Textes culinaires...* p. 199.

⁵⁷ Bottéro, J. *Textes culinaires...* p. 54, citando para Roma a J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 205, n° 85s.

⁵⁸ YOS 25: 63, 69 y 72.

plantas cuyo sabor y olor los diccionarios actuales califican como “repugnante”: una planta umbelífera que puede ser la asafétida, la cañaheja o la férula y otra rutácea, la ruda. Ésta última habría recibido el nombre de *šibburatu*, *sibburatu* o *šinburatu*⁵⁹. Se trata de una planta de olor muy fuerte, que se usaba a menudo como droga, pero las recetas de Yale, donde se echa a varios estofados después de quitarle las hojas, prueban su utilización culinaria⁶⁰. Quizá esto resulte menos chocante, si tenemos en cuenta que la ruda era muy apreciada en la cocina romana⁶¹, que parecía gustar de sabores fuertes y algo “pútridos”. Recordemos la popularidad en Roma del *garum*, esa salsa a base de pescado fermentado, que por cierto era de origen fenicio y que encuentra su equivalente en Mesopotamia en el *siqqu* o *šiqqu*, una salmuera a base de pescados, crustáceos e incluso langostas de tierra fermentados. Más cercanas a nosotros en el tiempo, aunque no en el espacio, las cocinas actuales del extremo Oriente también parecen apreciar este tipo de sabores y así en Vietnam se encuentra una salsa equivalente al *garum* o al *siqqu*, el *ñoqme*, y también en China se elaboran muchos platos fermentados, como los célebres “huevos de los mil años”. Por tanto no hay que descartar la utilización de una planta como condimento, sólo por que a nosotros su sabor nos resulte desagradable.

Por su parte la umbelífera de sabor extraño usada como condimento por los mesopotámicos, sería la especia que recibe el nombre *nuḫurtu* o *naḫurtu*⁶². A esta familia pertenecen plantas que nos son familiares en nuestras cocinas, como el apio, la zanahoria, el perejil, el anís, el hinojo y el comino. Pero *nuḫurtu* no sería ninguna de éstas, sino la *ferula asafoetida*, la asafétida, férula o cañaheja, cuyo nombre la verdad es que la hace muy poco apetecible. De esta planta se saca por incisión en el cuello de la raíz, una gomorresina de olor fuerte que también se denomina asafétida. En época persa, la asafétida era muy popular y en el libro de cocina del romano Apicio es este ingrediente el que caracteriza los platos “a la parta”, es decir, típicos de los herederos del imperio aqueménida⁶³ y esta afición parece haberse mantenido hasta la Edad Media⁶⁴. Esta circunstancia nos resultará menos sorprendente, si tenemos en cuenta que el olor despedido por esta gomorresina es definido por el diccionario de la Real Academia como “parecido al puerro”, un olor fuerte pues, pero no necesariamente repugnante. En Mesopotamia *nuḫurtu* se documenta en listas lexicales y textos médicos, pero su uso culinario no aparece claramente hasta el I milenio. Así, está ausente de las recetas de Yale, pero es un ingrediente de la salsa neobabilónica traducida por E. Ebeling⁶⁵. Allí aparece tostado, *nuḫurtu qalitu*, con lo que no sabemos si se trataría de la gomorresina o de semillas de la planta. Esta utilización tardía de la asafétida en Mesopotamia, quizá se debiera ya a influencias que llegaban de la emergente Persia al país de los dos ríos.

Por último se documentan en los textos cuneiformes una serie de vocablos que parecen designar especias pero para cuya traducción ni siquiera se formulan hipótesis. Tal sería el caso de *saḫunu* (que aromatiza una bebida), *ḫalazzu* (que da nombre a una de las recetas de Yale, *ḫalazzu mū*), *budû* (que aparece en el banquete del rey neoasirio Aššu-našir-pal II), *ḫinḫinnu* (de la que se usan las semillas) y *zurum(mu)* que se documenta en las tablillas de Yale⁶⁶. Quizá alguna de ellas designe las alcaparras, la

⁵⁹ *Ahw*, p. 1226; Bottéro, J. *Textes culinaires...*, p. 216.

⁶⁰ YOS 26 i 12 y iv 22; YOS 27 : 10 en Bottéro, J. *Textes culinaires...* pp. 63 y 104.

⁶¹ Botteró, J. op. cit., p. 64 citando a J. André, op. cit. pp 205 y sigs.

⁶² Véase García Lenberg, op. cit. *nuḫurtu*, p. 365.

⁶³ A. Gunter, “The art of eating and drinking in ancient Iran”, *Asian Art* I, n° 2, 1988, p. 9.

⁶⁴ A. Miguel, *La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du 11^e siècle*, Paris, 1988, p. 281.

⁶⁵ E. Ebeling, op. cit., p. 171, lin. 1.

⁶⁶ Para *budû*, *ḫinḫinnu* y *saḫunu* ver apartados correspondientes en García Lenberg, J. op. cit.; para *ḫalazzu* y *zurum(mu)*, J. Bottéro, *Textes culinaires...*, pp. 201 y 223.

mostaza o el clavo, que se han encontrado en el registro arqueológico⁶⁷ pero para las que no hay palabra y quizá otra sea la pimienta, que hasta ahora parecía la gran ausente de la cocina mesopotámica a pesar de la importancia que tendría en la cocina oriental posterior y que ha sido hallada recientemente en Siria⁶⁸.

CONCLUSIONES

A pesar de las dudas y puntos oscuros que aún persisten, podemos concluir a la luz de la documentación cuneiforme en lengua acadia, que se conocían y utilizaban en Mesopotamia numerosas especias ya desde tiempos del imperio acadio (y seguramente con anterioridad) a las que se fueron añadiendo otras a lo largo de los siglos posteriores. Estas especias se consumían sobre todo en los palacios, pero las clases populares también hacían uso de algunas de ellas y parece que al menos dos, *kasû* y *sahlu*, se consideraban incluso imprescindibles entre todas las capas de la población. La sal era conocida, pero para tener sabor, un plato debía contener además alguna especia.

Aunque no pueda afirmarse con total seguridad, es muy probable que entre ellas se encontraran el coriandro, el comino, el sésamo, la menta, el hinojo y quizá el azafrán. Sin embargo las dos especias más populares, *kasû* y *sahlu* permanecen sin una identificación definitiva, proponiéndose para la primera la mostaza o la cuscuta y para la segunda las semillas de berro. También parecen haberse usado plantas de sabor extraño para nosotros pero muy populares en las cocinas persa o romana, como la asafétida y la ruda, así como bayas y maderas aromáticas que daban a los platos un sabor perfumado. En resumen pues, se nos presenta la imagen de una civilización que, al igual que en el arte, el urbanismo, la artesanía o la literatura, demostraba su refinamiento y alto nivel cultural también en la cocina.

BIBLIOGRAFÍA

Begidian, D.

“Is ŠE. Ī. GIŠ sesame or flax?” *BSA* II, 1985, pp. 159-178.

Biro, M.

ARM XII, Paris 1964.

Bottéro, J.

ARMT VII, *Textes économiques et administratifs*, París, 1957.

“Getränke”, *RIA* III, pp. 302-306, 1971.

“Gewürze”, *RIA* III, pp. 340-344, 1971.

“Konservierung”, *RIA* VI, pp. 191-197, 1983.

“Küche”, *RIA* VI, pp. 277-298, 1983.

⁶⁷ La alcaparra se documenta en niveles del periodo Samarra y en el siglo VII a. C. (Renfrew, J.M., “Fruits from ancient Iraq: the paleoethnobotanical evidence”, *BSA* III, 1987, p. 157 y Helback, H., “The plant remains from Nimrud...”, p. 104). La mostaza está presente en estado silvestre desde época neolítica (M. Fales, op. cit., p. 182) y se ha encontrado clavo en la ciudad de Terqa, cerca de Mari (S. Dalley, *Mari and Karanna...*, p. 83).

⁶⁸ G. Matilla Séiquer, “*Tell Qara Quzaq*”, *La aventura española en Oriente*, en prensa. La pimienta encontrada (piper sp.) corresponde a niveles del Bronce Medio II, hacia el 1800 a.C.

- "The cuisine of ancient Mesopotamia", *Biblical Archaeologist*, Marzo, pp. 36-47, 1985.
- "The culinary tablets at Yale", *JAOS* CVII, pp. 11-19, 1987.
- Cuisine et gastronomie en Mesopotamie ancienne*, Bruxeles, 1992.
- Textes culinaires Mesopotamiens*, Winona Lake 1995.
- Le plus vielle cuisine du Monde*, París 2002.
- Dalley, S.
"Old Babylonian dowries", *Iraq* XLII, pp. 53-74, 1980.
- Mari and Karanna, two old Babylonian cities*, London, 1984.
- Ebeling, E.
"Ein Rezept zum Würzen von Fleisch", *Orientalia*, XVIII, pp. 171-172.
- Edzard, D.
Altbabylonische Rechts und Wirtschaftsurkunden aus Tell ed-Der im Iraq Museum, Baghdad, München, 1970.
- Fales, M.
"La produzione primaria" en S. Moscati (coor.), *L'Alba della civiltá, societá, economia e pensiero nel vicino Oriente antico*, Torino, 1976, pp. 165-282.
- Frankena, R.
"Briefe aus dem Britischen Museum", *Altbabylonische Briefe* II, Leiden, 1966.
- García Lenberg, J.
"Las bases vegetales de la alimentación en los documentos en lengua acadia. (III-I milenio a.C.). Recopilación de los principales términos correspondientes a plantas comestibles". *Supplementa ad Isimu*, 1 Series, Vol. II, Madrid, 1996.
- Gunter, A.
"The art of eating and drinking in ancient Iran", *Asian Art* I, nº 2, 1988, pp. 7-53.
- Helback, H.
"Notes on the evolution and history of linum", *KUML*, 1959.
- "The Plant Remains from Nimrud", *Nimrud and its Remains*, London, 1966, pp. 613-620.
- Hopf, M.y Willerding, U.
"Pflanzenreste", *Bastam II, Ausgrabungen in den Urtartäischen Anlagen 1977-1978*, Berlin, 1988, pp. 263-318.
- Kraus, F.R.
Altbabylonische Briefe. I Briefe aus dem Britischen Museum, Leiden, 1964.
- Liverani, M.
Drinking in ancient societies, Padova, 1994.

Lurton-Burke, M.
ARMXI, Paris, 1963.

Maul, S.
“Die Korrespondenz des Iasim-Sumû. Ein Nachtrag zu *ARMT XIII*, 25-57”.
Florilegium marianum II, Memorial M. Birot. Memoires de NABU III, Paris, 1994, pp. 23-54.

Miguel, A.
La géographie humaine du monde musulman jusqu'au milieu du 11^e siècle. Les travaux e les jours, vol IV, Paris 1988.

Postgate, J.N.
“The oil Plant in Assiria”, *BSA II*, 1985, pp. 145-152.

Renfrew, J. M.
“Fruits from ancient Iraq: the paleoethnobotanical evidence”, *BSA III*, 1987, pp. 157-161.

Schmöckel, H.,
Kulturgeschichte des alten Orient, Stuttgart, 1961.

v. Soden, W.
Akkadisches Handwörterbuch, Wiesbaden, 1965-1981.

Thompson, R. C.
A Dictionary of Assyrian Botany, London. 1949.

Torczyner, H.
Altbabylonische Tempelrechnungen nach A.I. Clays Kopien in “The Babylonian Expedition of the University of Pennsylvania Serie A”, Wien, 1913.

Van Zeist, W.
“Pulses and Oil Crop Plants”, *BSA II*, 1985, PP. 33-37.

Van Zeist, W. Y Vynckier, J.,
“Paleobotanical investigations at Tell ed-Der”, en De Meyer, (ed.) *Tell ed-Der IV, Progress Reports, second series*, Lovaina, 1984, pp. 119-133.

Waetzold,
“Ölpflanzen und Pflanzenöle im III Jahrtausend”, *BSA II*, 1985, pp. 77-87.

Whiting, R. M.
“A rental of tools used in processing sesame”, *BSA II*, pp. 179-80.

Wisemann, D.J., “A new stela from Aššur-nasir-pal II” *Iraq XIV*, 1952, pp. 24-44.

Woosley, A.I. y Hole, F., “Polen evidence of subsistence and enviroment in ancient Iran”, *Paleorient IV*, 1978, pp. 59-70.

ABREVIATURAS

| | |
|------|--|
| Ahw | Akkadisches Handwörterbuch |
| AOS | American Oriental Series |
| ARM | Archiv Royal de Mari |
| CAD | <i>Chicago Assyrian Dictionary</i> , Chicago, 1956 y sigs. |
| Hg | Serie lexical Har.gud = <i>imrû</i> = <i>ballu</i> |
| Hh | Serie lexical HARra = <i>hubullu</i> |
| JAOS | <i>Journal of the American Oriental Society</i> |
| KAR | Keilschrifttexte aus Assur religiösen Inhalts |
| RLA | <i>Reallexikon der Assyriologie</i> , Berlin, 1928 y sigs. |
| YOS | Yale Oriental Series |