

## VEGETALES COMESTIBLES EN ASIRIA Y BABILONIA : LA EVIDENCIA DE LA DOCUMENTACIÓN ESCRITA Y PALEOBOTÁNICA

Julia García Lenberg  
Universidad Autónoma, Madrid

**SUMMARY :** For establishing the edible plants cultivated or collected in ancient Mesopotamia, we have two sources: the archaeological record and the cuneiform texts. Of these, the texts yield by far more information, although the importance of paleoethnobotany is increasing every year. At present we can say, that Assyrians and Babylonians had a cereal based agriculture, with barley playing the mayor part in it. A great number of fruits were also available, while the identity of most vegetables and pulses is still difficult to establish. Plants also had a great importance as oil crops and as spices, of which the Mesopotamian kitchen was particularly fond.

Durante mucho tiempo el tema de la alimentación en el Antiguo Oriente Próximo había sido generalmente tratado como mera curiosidad. Sin embargo en los últimos años, este panorama está cambiando, pues se ha llegado a apreciar la importancia de la alimentación como base energética de las poblaciones creadoras de las culturas estudiadas. Al mismo tiempo se comprende el fenómeno de la comensalidad como un componente central de la vida cultural, social e incluso religiosa de los grupos humanos. Como consecuencia de esto son bastantes los estudiosos que han tratado, al menos parcialmente, este tema, y también nosotros juzgamos conveniente abordarlo en nuestra memoria de licenciatura, de la que esta conferencia pretende ser una presentación<sup>1</sup>.

Si bien nos hubiera gustado abarcar el fenómeno de la alimentación en el antiguo Oriente Próximo en todos sus aspectos, de momento, dada la amplitud del tema, hemos comenzado únicamente por intentar establecer qué alimentos vegetales se hallaban a disposición de la población, bien fueran procedentes de la producción agrícola, bien porque pudieran acceder a ellos en su entorno silvestre. Aunque nuestro estudio incluía también Siria, aquí nos limitaremos a lo que se refiere al País de los dos Ríos, tanto el norte, Asiria, como el sur, Babilonia y Sumer. En cuanto al ámbito cronológico, es aquel de la lengua acadia, es decir, entre el 2370 a. C., y el 530 a. C.

Para establecer qué plantas eran consumidas en la antigua Mesopotamia se cuenta con dos clases de fuentes: por un lado están los repertorios de restos paleobotánicos encontrados en la excavaciones, por otro los textos cuneiformes de muy diversa índole. Si bien la paleobotánica proporciona un valiosísimo complemento, los textos brindan con mucho la información más rica. En todos estos documentos aparecen numerosos nombres de plantas, que sin embargo en la mayoría de los casos no pueden ser identificadas con absoluta certeza. De hecho debemos constatar, que para casi todos los términos recogidos en nuestro trabajo, había al

---

<sup>1</sup> Las bases vegetales de la alimentación en los documentos en lengua acadia (III-I milenio a.C.), presentada en la universidad Autónoma de Madrid el 19 de junio de 1996, publicadas por esta universidad en 1996. Para una enumeración de estudios y publicaciones dedicados al tema de la alimentación en el antiguo Oriente próximo vease el primer capítulo de dicha tesina.



menos dos teorías concernientes a su identificación. Otras palabras permanecían totalmente oscuras. De esta forma es de momento imposible determinar con exactitud qué vegetales podían servir realmente en sus mesas babilonios y asirios.

Ante este panorama resulta muy útil la utilización de los determinativos sumerios por los escribas. Esto permite al menos adscribir los términos mencionados en un texto a una de las diferentes categorías existentes en el mundo de los vegetales comestibles. Así encontramos *ú* para planta, *sar* para hortaliza, *še* para cereal, *gú* para legumbre y *giš*, el determinativo de madera, se utiliza para los árboles frutales. Pero muchas veces es imposible ir más allá de esto, lo cual nos deja en una situación bastante precaria. Las distintas especies pertenecientes a una misma categoría de comestibles (por ejemplo a la fruta) no sólo difieren en el sabor, sino también en los elementos nutritivos que aportan y así el cuadro nutricional de un grupo de población será completamente diferente según disponga de unas u otras. Por otro lado, si queremos confeccionar una historia de los cultivos, se verá que esta incertidumbre nos lo impide totalmente.

Aquí es donde son tan importantes las informaciones aportadas por la paleobotánica, que proporcionan sugerencias para la identidad de estos vocablos, si bien hay que señalar, que la ausencia de una planta del registro paleobotánico no significa su efectiva ausencia en la zona en la Antigüedad. Por otro lado la observación de la flora actual, limita las hipótesis a aquellas plantas que efectivamente se adaptan al clima y a los suelos de la región.

En el Próximo Oriente encontramos diferentes zonas de vegetación. A lo largo de los dos ríos Tigris y Eufrates, se extiende la llanura de campos de regadío. Aquí se podía producir una variedad muy amplia de vegetales, ya que gracias al trabajo humano, se había creado una zona artificial de condiciones muy favorables, con agua abundante por una lado y temperaturas muy cálidas y mucho sol, por otro. Sin embargo aquí serían muy escasas las plantas silvestres y susceptibles de ser recolectadas. En éste ámbito es donde se encuentran las grandes ciudades babilónicas. En Babilonia fuera de esta zona, se encuentra el desierto o semidesierto, donde no crece apenas nada.

En Asiria sin embargo la situación es diferente. Aunque también aquí existe la franja irrigada, tenemos un amplio ámbito de estepa, que permite la agricultura de secano. Además muy cerca se hallan las montañas, con su vegetación de bosque, que pondrían al alcance de los asirios plantas que sólo llegarían a los Babilonios después de un largo viaje. Además el clima más fresco permitiría el crecimiento de plantas, que no soportan el calor excesivo del sur, o el agua mal drenada de los campos de regadío y la consecuente salinización del suelo. Por otro lado, aquí en Asiria no se podrían dar aquellos vegetales excesivamente sensibles al frío, ya que debemos recordar que en el norte de Iraq la temperatura puede bajar considerablemente.

Partiendo de estas premisas y considerando la documentación escrita y arqueológica, podemos decir que si bien probablemente sea falsa para Babilonia y Asiria la imagen de una población alimentándose de manera casi exclusivamente vegetariana, ésta sí tenía a su disposición una gama bastante amplia de vegetales para aprovechar, los cuales procedían en su mayoría de la producción agrícola, y sólo en un porcentaje muy pequeño de la recolección.

Destacan en primer lugar los cereales, que constituirían la base de la alimentación de todas las capas sociales, desde la familia real al personal servil. Con ellos se confeccionaba el pan, pero también otros platos, como gachas, sopas, galletas, dulces, etc. Por otra parte como



materia prima de la cerveza trascendían la mera subsistencia para entrar en el ámbito de la cultura del placer y de las relaciones sociales.

El principal cereal cultivado era la cebada, *Šeu*, sobre todo en Babilonia, pues era el cereal que mejor resistía la creciente salinización producida por siglos de regadío. A ésta le seguían el trigo común, *kibtu* y una variedad antigua de trigo, la escanda, *kunašu*. Esta situación es corroborada por la arqueología, que ha recogido abundantes muestras de estos cuatro cereales<sup>2</sup>. En Asiria, donde la salinización era mucho menor o incluso inexistente, encontramos un porcentaje mayor de trigo, pero también es la cebada el cereal más cultivado<sup>3</sup>.

Un cuarto cereal que aparece en los textos, pero que se documenta escasamente en el registro arqueológico, sería el mijo, *duḥnu*<sup>4</sup>. Por otro lado el centeno<sup>5</sup>, el sorgo<sup>6</sup>, la escanda menor<sup>7</sup> y el trigo enano<sup>8</sup> se han recogido en algunos yacimientos, pero no han podido adscribirse a ningún nombre acadio. Y finalmente contamos con un considerable número de términos caracterizados por el determinativo de cereal *še* para los cuales aún no podemos señalar ninguna identidad, abriéndose aquí una posibilidad de investigación para el futuro. Por tanto sabemos que la alimentación de babilonios y asirios se basaba en los cereales, con la cebada como protagonista y el trigo y la escanda como productos de cierto lujo, aunque existirían también algunos otros cereales cultivados y consumidos en cantidades menores.

El segundo cultivo importante sería el de la arboricultura, que hunde sus raíces en el Neolítico<sup>9</sup>. De hecho la fruta parece haber sido la principal fuente de vitaminas tanto en Babilonia como en Asiria. La progresiva salinización la habría hecho retroceder en el sur a lo largo del II milenio a.C.<sup>10</sup>. Una excepción sería el dátil, resistente a esta salinización, el cual

<sup>2</sup> J.M. Renfrew, "Cereals Cultivated in Ancient Iraq", BSA I, 1984, pp. 32-44.

<sup>3</sup> T.Jacobsen, Salinity and Irrigation Agriculture in Antiquity, Diyala Bassin Archaeological Projects : Report on Essential Results, 1957-58, Malibu, 1982, p. 16.

<sup>4</sup> H.Helbaek, "The plant remains from Nimrud", en E.L. Mallowan, Nimrud and its remains II, London 1966, pp. 613-620, p. 613 y 615 ; M. Hopf y U. Willerding, "Pflanzenreste", Bastam II, Ausgrabungen in den Urartäischen Anlagen 1977-1978, Berlin, 1988, ". 263-318, ". 290-91.

<sup>5</sup> M. Hopf y U. Willerding, op. cit. p. 314 ; P.B. Adamson, "Problems of storing food in the Ancient Near East", Welt des Orients XVI, 1985, pp. 5-10, p.10.

<sup>6</sup> M. Hopf y U. Willerding, ibid.

<sup>7</sup> W. Van Zeist, "Some notes on the plant husbandry of Tell Hammam et Tukuman", en M. Van Loon, Hammam et Tukuman I, Istanbul, 1988, pp. 704-714, pp. 708-709 ; J.M. Renfrew, op. cit., p.314.

<sup>8</sup> J.M. Renfrew, Paleoethnobotany, London, 1973, p. 47 ; M. Hopf y U. Willerding, op. cit. p. 289.

<sup>9</sup> M. Fales, "La produzione primaria" en S. Moscati (coor.) L'Alba della civiltà. Società, economia e pensiero nel vicino Oriente antico, Torino, pp. 165-282, p.191.

<sup>10</sup> H.T. Wright, The administration of rural production in an early Mesopotamian Town, Michigan, 1969, p. 14 ; J.N. Postgate, "Notes on fruits in the cuneiform sources", BSA, III, 1987, pp. 115-144, p. 125.



además habría constituido en Babilonia el elemento principal junto con los cereales, de la dieta de las capas más pobres de la población, debido a su alto contenido energético.

Por el contrario en Asiria el cultivo de frutales se mantiene floreciente durante todo el periodo que nos ocupa y además, como ya dijimos, al hallarse las montañas relativamente cerca, los habitantes de Assur tendrían acceso directamente o mediante intercambio, a muchos frutos silvestres que crecían allí, como por ejemplo las avellanas, encontradas en Nimrud<sup>11</sup>. En Asiria también parece haberse conseguido aclimatar la uva al menos en el I milenio a. C., según los testimonios de los reyes asirios y el registro arqueológico<sup>12</sup>. Esto habría dado lugar a una producción de vino local, que habría hecho menos necesaria la importación de esta bebida desde Siria<sup>13</sup>. También es posible que la viña ya se cultivara en la zona antes, pues algunas ciudades como Talmuš, cerca de Nínive, son mencionadas como productoras de vino en textos mariotas y se han encontrado algunas pepitas de uva en niveles del III milenio a. C. cerca de Mosul, si bien no se puede asegurar que hubieran sido producidas localmente<sup>14</sup>.

Aunque también entre las frutas hay términos cuya traducción aún no está clara, sí debemos constatar que existe unanimidad respecto a las más importantes. Estas serían: el dátil, *suluppu*, la manzana, *hašhuru*, el higo, *tittu*, la uva, *karānu*, la almendra, *šiqdu* y la granada, *nurmû* o *lurmû*. Todas ellas han sido además documentadas en los yacimientos<sup>15</sup>. No obstante existen también frutas documentadas por la arqueología cuyo nombre acadio desconocemos, como el albaricoque<sup>16</sup>. También hay frutales que crecen hoy en la zona y seguramente lo harían también en la Antigüedad, a los que sin embargo tampoco podemos asignar un nombre acadio, como por ejemplo la morera. Finalmente otras, como la uva, en principio no parecen adecuarse al clima de Mesopotamia del sur y de hecho allí el vino siempre fue un producto de importación. Sin embargo en algunos documentos de finales del III milenio, las uvas aparecen consumidas allí en estado fresco (el término sumerio que aparece en los textos es *geštin duru<sub>5</sub>*.)<sup>17</sup> Por tanto no habían sido importadas, ya que no hubieran resistido el largo camino desde el norte. En los textos acadios ya no se especifica tanto, pero es posible que no todas las uvas mencionadas fueran pasas. La cuestión queda abierta.

Otro problema por resolver sería también la desaparición de la fruta, a excepción

<sup>11</sup> H.Helbaek, op. cit., pp. 616-17.

<sup>12</sup> D.J. Wiseman, "A new stela from Aššur-našir-pal II", Iraq XIV, pp. 24-44. 27. Para la evidencia arqueológica, H.Helbaek, op. cit., p. 616.

<sup>13</sup> CAD K, pp. 202-206, donde se recogen textos en los que se mencionan uvas y la elaboración de vino.

<sup>14</sup> S. Dalley, Mari and Karana, London 1984, p. 90; Para un testimonio de pepitas de uva de época del Imperio Acadio. G. Waqines, "Plant remains from Tell Taya", en "Tell Taya (1972-73), summary report", Iraq 1973, pp.155-189, p. 187.

<sup>15</sup> J.M. Renfrew, "Fruits from ancient Iraq: the paleoethnobotanical evidence", BSA III, 1987, pp. 157-161, pp. 157-58.

<sup>16</sup> M. Hopf y U. Willerding, op. cit., tabla 6.

<sup>17</sup> J.N. Postgate, op. cit., p. 117



del dátil, en la documentación escrita de Babilonia a partir del II milenio a. C.. No sabemos si responde a un efectivo retroceso de la arboricultura o simplemente a un cambio de la práctica administrativa, que dejó de contabilizar estos productos, como defiende Postgate<sup>18</sup>. Pero tampoco aparece mucho la fruta en la correspondencia privada. No obstante el hecho de que se sirviera fruta a los dioses de Uruk en época selúcida, hace suponer que no se habría perdido la costumbre de consumirla<sup>19</sup>. El registro arqueológico por su parte es demasiado escaso para permitir defender el cultivo extendido de frutales, pero también para negarlo. En cualquier caso, debemos afirmar, que nos resulta algo difícil creer en un abandono total del cultivo de frutas por parte de la población babilónica, pues éste hubiera acarreado una falta de vitaminas muy pronunciada, que hubiera sido evitada al menos por las capas acomodadas.

En Asiria, como ya dijimos, la fruta siempre se cultivó y consumió en grandes cantidades, como demuestra también la célebre estela de Asumassirpal II<sup>20</sup>. Este monarca sirvió a sus invitados uvas, granadas, higos, dátiles y diversas frutas que no han podido ser identificadas. Igualmente en las listas de ofrendas de los templos y en la correspondencia privada, la fruta sigue apareciendo y esto es corroborado por el registro arqueológico<sup>21</sup>.

Frente a este panorama de abundancia de frutas y cereales, nos pareció bastante chocante el pequeño papel que, según los textos, habrían tenido las legumbres y las verduras. Las legumbres por su contenido proteínico podrían haber servido de sustitutivo de la carne a sectores desfavorecidos de la población pero no parecen haber cumplido esta función, pues por ejemplo no aparecen nunca o casi nunca, en las raciones repartidas al personal semiservil. A la sazón según la documentación escrita, básicamente sólo habrían existido dos especies de legumbres :

Una estaría definida por el logograma sumerio *gú gal*, "legumbre grande", al que corresponde el término babilonio *halluru* y quizá el asirio *šu'u*, como propone el diccionario de Chicago<sup>22</sup>. La otra escrita con el logograma *gú tur*, "legumbre pequeña" a la que corresponderían el término babilonio *kakku* y quizá, siempre según el diccionario de Chicago, el asirio *abšu*<sup>23</sup>. En cuanto a la identidad de estas legumbres, hay que destacar que no existe unanimidad alguna entre

<sup>18</sup> J.N. Postgate, op. cit., p. 127.

<sup>19</sup> C. Saporetti, "Desinare in Mesopotamia" en AA.VV. L'Alimentazione nella Antichità, Parma, 1985, pp. 81-103, p. 84.

<sup>20</sup> D. J. Wiseman, op. cit. p. 35.

<sup>21</sup> J.M. Renfrew, loc. cit.

<sup>22</sup> CAD Š<sub>3</sub> p. 416.

<sup>23</sup> ibid.



los estudiosos y así se proponen para *gú. gal*, la legumbre grande, el garbanzo<sup>24</sup>, el haba<sup>25</sup> y el guisante<sup>26</sup>, mientras que para *gú. tur*, la pequeña, se barajan de nuevo el guisante<sup>27</sup> y además la lenteja<sup>28</sup>. En realidad la identidad de una depende de la que se dé a la otra.

Todas estas legumbres se cultivan hoy en día en Iraq y también se han encontrado todas en el registro arqueológico, por lo cual ninguna puede ser descartada<sup>29</sup>. Es más, en este caso nos encontramos ante el problema de la existencia de más plantas que términos. Además de las legumbres citadas, se han encontrado otras dos, la algarroba<sup>30</sup> y una variedad menos sabrosa del guisante, *lathyrus sativus*<sup>31</sup>, las cuales no tienen muy buen sabor, pero, convenientemente manipuladas, son aptas para el consumo humano. Para ellas también habrá que buscar un nombre acadio. Esta variedad y abundancia de leguminosas en el registro arqueológico sugiere que quizá su papel no fuera, después de todo, tan reducido como parecen indicar los textos. Lo que sí parece claro, es que las legumbres, muy importantes durante el Neolítico, comienzan a retroceder en favor de los cereales a partir del IV milenio a. C., llevando así a un empobrecimiento de la dieta.

La otra ausencia significativa en los textos es la de las hortalizas. Aquellas documentadas parecen pertenecer o bien a la familia de las aliáceas, y en este caso llevan el elemento *sum*, en su logograma sumerio o como determinativo, bien a las curcubitáceas, y entonces llevan el elemento *ukuš*, pepino. Como vemos, son los equivalentes sumerios los que más nos ayudan a identificar los términos acadios.

En el caso de las aliáceas existe cierta unanimidad a la hora de proponer las traducciones y así encontramos el ajo, *šumu*, la cebolla, *šammaškillu* y el puerro, *karašu*, a los cuales quizá se añadirían el cebollino, *kismu*, la cebolleta, *geršanu*, y la cebolla francesa, *zimzimmu*. Debido a la fragilidad de sus restos, en el registro arqueológico sólo se ha

<sup>24</sup> CAD H, pp. 47-48; S. Dalley, op. cit. p. 80; L. Milano, "L'alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica", DdA III, 1981, pp. 85-122, pp. 103-4; M. Stol "Beans, peas, lentils and vetches in Akkadian texts", BSA II, 1985, pp. 127-139, p. 133.

<sup>25</sup> J. Birot, ARMT IX, París, 1966; J. Bottéro, ARMT VII, París 1957; M. P. Charles "An introduction to the legumes and oil plants of Mesopotamia", BSA II, 1985, pp. 39-61, p. 44; J. Eidem "A note on the pulse crops of Tell Shemshara", BSA II, 1985, pp. 141-143, p. 142; M. Lurton-Burke, ARM XI, París, 1963; M. Stol, op. cit. p. 129.

<sup>26</sup> W. v. Soden, AHW., p. 313a; R. Borger, "Getreide", RIAIII, pp. 308-311, p. 309; Bottéro op. cit. p. 262; H. Torcyner, Altbabylonische Tempelrechnungen, Wien, 1913.

<sup>27</sup> v. Soden, AHW, p. 422, J. Bottéro, op. cit., p. 264, R. Borger, op. cit., p. 309, M. Stol, op. cit. p. 129.

<sup>28</sup> CAD K, p. 58, CAD Š<sub>3</sub>, p. 416, J. Eidem, loc. cit.; L. Milano, op. cit. pp. 97 y 104, M. Stol, op. cit. p. 130, H. Torcyner, loc. cit.

<sup>29</sup> J. M. Renfrew, "Pulses recorded from Ancient Iraq" BSA II, 1985, p. 67.

<sup>30</sup> J. M. Renfrew, loc. cit.; J. Eidem, loc. cit.; H. Helbaek, op. cit., p. 615, M. Hopf y U. Willerding, op. cit. p. 314.

<sup>31</sup> J. M. Renfrew, loc. cit.; G. Waines, op. cit., p. 186.



documentado el ajo, que se ha hallado en estado carbonizado en Tell ed-Der, Iraq<sup>32</sup>. Pero en los textos aparecen profusamente, utilizados tanto como condimento como como alimento, en cuyo caso habrían sido una buena fuente de vitaminas. El ajo y la cebolla son por otra parte las únicas verduras que se incluyen en las raciones alimenticias.

El caso de las curcubitáceas es más complicado, pues ninguno de los términos existentes recibe una traducción unánime por parte de todos los autores, y así es poco lo que podemos decir al respecto. En principio se han traducido casi todos ellos como pepinos, pero con este método llegamos a un número tal de variedades del pepino, que es imposible que hubiera existido en la realidad. Por ello debemos suponer, que con este determinativo se designarían también plantas ópticamente parecidas al pepino, pero que botánicamente podían no tener nada que ver con él y de hecho no ser curcubitáceas siquiera. Arqueológicamente, sólo se han documentado dos semillas de pepino en Nimrud en el siglo VII a. C.<sup>33</sup>.

Aparte de esto encontramos muy pocas verduras. Una sería el nabo, *laptu*, otra el tuétano de palmera, *uqûru*, consumido como verdura, y finalmente encontramos algunas plantas parecidas a la lechuga. En general el panorama de las hortalizas en los textos es extremadamente pobre y se abre la cuestión de si esto responde efectivamente a un bajo consumo o si se debe al hecho de que, al producirse en huertas pequeñas, cuyo cultivo no necesitaba mucha organización y al ser difíciles de almacenar y transportar, no se contabilizaran. Tendrá que ser en el futuro cuando se resuelva esta cuestión, quizá con la ayuda del análisis polínico, ya que las verduras, al consumirse enteras, no suelen dejar macrorrestos.

Finalmente hay que destacar el papel que tenían las plantas como condimentos y como fuentes de aceite. En el caso del aceite, la principal, por no decir única planta oleaginosa en Mesopotamia sería *šamaššammu*, que comienza a documentarse a partir del 2300 a. C. Su identidad no está totalmente fuera de discusión, pero hoy en día la mayoría de los autores defienden el que se tratara del sésamo, tanto por razones filológicas, como por el hecho de que se han encontrado en los últimos años algunas semillas de esta planta en Oriente Próximo, aunque no en Mesopotamia propiamente dicha<sup>34</sup>. De hecho se han encontrado en Urartu, en niveles del siglo VII a. C.<sup>35</sup>, y en el sur de la Península Arábiga, también en el I milenio a. C.<sup>36</sup>. Además ha aparecido polen de sésamo en niveles del VII milenio a. C. en el yacimiento de Ali Kosh, en el sur de Irán<sup>37</sup>. Todo esto hace ya muy probable, que esta planta fuera conocida en Mesopotamia en la Antigüedad.

<sup>32</sup> W. Van Zeist y J. Vynckier, "Paleobotanical investigations at Tell Ed-Dēr" en De Meyer (ed.) Tell Ed-Dēr IV Progress Reports, Lovaina, 1984, pp. 119-133, pp. 124-127.

<sup>33</sup> H. Haelbaek, op. cit. p. 616.

<sup>34</sup> Véase la voz *šamaššammū* en el capítulo dedicado a las plantas oleaginosas en mi memoria de licenciatura, pp. 304-312.

<sup>35</sup> M. Hopf y U. Willerding, op. cit. pp. 195-97 y D. Bedigian, "Is še.i3.giš sesame or flax?" BSA II, 1985, pp. 154-178, p. 159.

<sup>36</sup> D. Bedigian, op. cit., p. 170.

<sup>37</sup> A. I. Woosley F. Hole, "Polen evidence of subsistence and environment in ancient Iraq", Paleorient IV, 1978, pp. 59-70, p. 68; W. Van Zeist, "Pulses and oil crop plants" BSA I, 1985, pp. 33-37, p. 37.



De Siria se importaba además el aceite de oliva, que no podía ser producido en Babilonia misma, porque el olivo no se adapta al clima imperante allí, por lo cual este aceite fue siempre un producto de lujo, utilizado más bien en cosmética que en cocina. Sin embargo en Asiria parece que el olivo se logró aclimatar al menos durante el I milenio a. C.<sup>38</sup>, o tal vez incluso antes, pues se han encontrado huesos de aceituna en Tell Taya, al oeste de Mosul, en niveles pertenecientes a la época del imperio acadio<sup>39</sup>. En cualquier caso su introducción en la zona por los reyes neoasirios es bastante segura y hoy en día se cultiva este árbol en la zona. Con el cultivo local del olivo, podemos suponer, que aumentaría en Asiria el consumo de su aceite y que éste entraría quizá también en las cocinas.

Finalmente hay que destacar la categoría de las especias. La cocina mesopotámica hacía un profuso uso de ellas, llegando a combinar hasta diez en un sólo plato, como nos muestran las recetas de Yale<sup>40</sup>. Todas ellas parecen haber sido cultivadas en Mesopotamia misma, no existiendo un comercio comparable al que se establecería más tarde durante el Imperio Romano o la Edad Media. Muchos de los términos que las designan permanecen aún sin una traducción unitaria, entre ellos *sahlu*, un condimento universal para el que se barajan la mostaza o las semillas de berro. En cualquier caso podemos establecer la utilización del coriandro, *kissibirru*, el comino blanco y negro, *kamūnu* y *zibu*, la menta, *ninu*, el hinojo, *šimru*, y la asafétida, *nuhurtu*, que a pesar de su nombre parece no tener mal sabor y era bastante popular. Llama la atención la aparente ausencia de la pimienta, si bien hay que tener en cuenta el gran número de vocablos que permanecen sin definir, de los cuales alguno podría corresponder a ella.

De todo lo dicho podemos concluir, que la población mesopotámica tenía a su alcance una amplia gama de plantas comestibles y que, a pesar del aparente bajo consumo de verduras y legumbres, el elemento vegetal formaba parte esencial de la dieta a través de los cereales. Sin embargo si queremos saber qué porcentaje representaría en la dieta el alimento de origen vegetal en relación a aquel de origen animal, habría que recurrir a otros métodos, como sería por ejemplo el análisis de los niveles de estroncio en los huesos de los seres humanos, niveles que son proporcionales a los vegetales consumidos en vida. Por otra parte es de esperar que el aumento de los estudios paleobotánicos en los yacimientos, así como la lectura de los miles de textos tanto inéditos como publicados y la profundización en el análisis lingüístico que puede llevar a nuevas traducciones e identificaciones, nos acercarán en los próximos años al conocimiento de los alimentos vegetales que babilonios y asirios, tanto ricos como pobres, ponían en su mesa.

<sup>38</sup> D.J. Wiseman, op. cit., p. 41.; J.N. Postgate "Notes on fruit in the cuneiform sources" BSA III, 1987p. 130.

<sup>39</sup> G. Waines, op. cit. p. 187.

<sup>40</sup> J. Bottéro, Textes culinaires Mésopotamiens, Winona Lake, 1995.



## BIBLIOGRAFÍA

- PB. Adamson, "Problems of storing food in the Ancient Near East", *Welt des Orients* XVI, 1985, pp. 5-10
- D. Bedigian, "Is *še.i3.giš* sesame or flax?" *BSA* II, 1985, pp. 154-178, .p. 159
- J. Birot, *ARMT* IX, París, 1966 ;
- R. Borger, "Getreide", *RIA* III, pp. 308-311
- J. Bottéro, *ARMT* VII, Paris 1957  
Textes culinaires Mésopotamiens, Winona Lake, 1995
- M. P. Charles "An introduction to the legumes and oil plants of Mesopotamia", *BSA* II, 1985, pp. 39-61
- S. Dalley, *Mari and Karana*, London, 1984
- J. Eidem "A note on the pulse crops of Tell Shemshara", *BSA* II, 1985, pp. 141-143
- M. Fales, "La produzione primaria" en S. Moscati (coor.) *L'Alba della civiltá. Società, economia e pensiero nel vicino Oriente antico*, Torino, pp. 165-282
- H. Helbaek, "The plant remains from Nimrud", en E.L. Mallowan, *Nimrud and its remains* II, London 1966, pp. 613-620
- M. Hopf y U. Willerding, "Pflanzenreste", *Bastam* II, *Ausgrabungen in den Urartäischen Anlagen 1977-1978*, Berlin, 1988, pp. 263-318.
- T. Jacobsen, *Salinity and Irrigation Agriculture in Antiquity, Dijala bassin Archaeological Projects : Report on Essential Results, 1957-58*, Malibu, 1982
- M. Lurton-Burke, *ARM* XI, París, 1963
- L. Milano, "L'Alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica", *DdA* III, 1981, pp. 85-122
- J.N. Postgate, "Notes on fruits in the cuneiform sources", *BSA* III, 1987, pp. 115- 144
- J.M. Renfrew, *Paleoethnobotany*, London, 1973  
"Cereals Cultivated in Ancient Iraq", *BSA* I, 1984, pp. 32-44.



"Pulses recorded from Ancient Iraq", BSA II, 1985, pp. 67-71

"Fruits from ancient Iraq: the paleoethnobotanical evidence", BSA III, 1987, pp. 157-161

C. Saporetti, "Desinare in Mesopotamia" en AA.VV. L'Alimentazione nella Antichità, Parma, 1985, pp. 81-103.

M. Stol, "Beans, peas, lentils and vetches in Akkadian texts", BSA II, 1985, pp. 127-139.

H. Torcyner, *Altbabylonische Tempelrechnungen*, Wien, 1913.

G. Waines, "Plant remains from Tell Taya", en "Tell Taya (1972-73), summary report", Iraq, 1973, pp. 155-189

D. J. Wiseman, "A new stela from Aššur-našir pal II", Iraq, XIV, pp. 24-44.

A. I. Woosley y F. Hole, "Polen evidence of subsistence and environment in ancient Iraq", *Paleorient* IV, 1978

H. T. Wright, *The administration of rural production in an early Mesopotamian Town*, Michigan, 1969

W. Van Zeist, "Some notes on the plant husbandry of Tell Hammam et-Tukuman", en M.

Van Loon Hammam et-Turkuman I, Istanbul, 1988, pp. 704-714

W. Van Zeist, "Pulses and oil crop plants" BSA I, 1985, pp. 33-37

W. Van Zeist y J. Vynckier, "Paleobotanical investigations at Tell Ed-Dēr" en De Meyer (ed.) *Tell Ed-Dēr IV, Progress Reports*, Lovaina, 1984, pp. 119-133

### **Diccionarios**

AhW = W.v.Soden, *Assyrisches Handwörterbuch*, Wiesbaden, 1965-1981

CAD = *The Assyrian Dictionary of the University of Chicago*, Chicago-Glückstadt, 1965 y sig.