

Uma história da festa – culinária e música na Mesopotâmia Antiga

A history of feast: cuisine and music in Ancient Mesopotamia

Katia Maria Paim Pozzer

Resumo

O presente artigo, que trata de aspectos da história da alimentação da civilização mesopotâmica, é o resultado de recentes pesquisas no campo da nova história cultural. Este trabalho apresenta, a partir de fontes documentais, os principais alimentos, suas técnicas de preparação, a etiqueta à mesa, as bebidas alcoólicas e a música como elemento integrante do banquete. A Mesopotâmia, berço de uma sociedade original que se constituiu a partir do IV milênio a.C., inventou a escrita e com ela, um rico, complexo e refinado sistema cultural, onde o banquete tinha papel de destaque. As festas eram regidas por regras estritas, baseadas na hospitalidade, na abundância de comidas e bebidas alcoólicas e música e divertimento.

Palavras-chave: Mesopotâmia, história da alimentação, música.

Abstract

The present article, which deals with aspects of the history of food of the Mesopotamian civilization, results from recent researches in the field of the new cultural history. Starting from documental sources, this work presents their main foods, preparation techniques, table etiquette, alcoholic drinks, and music as an integral element of the banquet. Mesopotamia, birthplace of an original society that was constituted in the 4th millennium B.C., invented writing and a rich, complex, and refined cultural system, where the banquet played a prominent role. Feasts were governed by strict rules, based on hospitality, the abundance of foods, alcoholic drinks, music, and entertainment.

Key words: Mesopotamia, history of food, music.

INTRODUÇÃO

As novas pesquisas no campo da história da alimentação foram impulsionadas pela nova história cultural, assim, estudos sobre a significação simbólica dos alimentos, os hábitos culinários e o comportamento à mesa contribuíram

para desvendar as relações entre alimentação, cultura e estrutura social (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Cada sociedade e cada cultura possui uma cozinha original que depende de suas preferências, seu meio natural e sua economia. Conhecemos parcialmente o passado culinário dos homens na pré-história, graças aos achados arqueo-

Katia Maria Paim Pozzer é Doutora em História pela *Université de Paris I - Panthéon-Sorbonne* e Diretora do Curso de História da ULBRA.

Endereço para correspondência: Universidade Luterana do Brasil – Curso de História. Av. Farroupilha, 8001 – 92425-900 – Canoas/RS. E-mail: pozzer@ulbra.br

Textura	Canoas	n. 11	janeiro/junho 2005	p.47-55
---------	--------	-------	--------------------	---------

lógicos de resíduos alimentares, utensílios e habitações. Mas, é somente com o advento da escrita, no final do IV milênio a.C., que podemos conhecer os mais antigos sistemas de gostos e procedimentos tradicionais usados para a transformação dos alimentos: as receitas culinárias (DRACHLINE; PETIT-CASTELLI, 1984).

A Mesopotâmia, berço de uma sociedade original que se constituiu a partir do IV milênio a.C., inventou a escrita e com ela, um rico, complexo e refinado sistema cultural. Dentre os quase meio milhão de documentos escritos em sumério e acádio, já encontrados e em fase de deciframento, temos um grupo significativo que trata da culinária mesopotâmica.

A partir dessa documentação conhecemos uma rica diversidade de produtos que constituíram a cozinha dos mesopotâmicos: cereais, legumes diversos, frutas – como a tâmara, maçã, pêra, figo, romã, uva – bulbos e raízes, trufas e cogumelos, ervas condimentares, carnes de animais de pequeno e médio porte, suínos, aves (exceto os galináceos, vindos tardiamente), das quais se consumiam os ovos, e os animais de caça, peixes de água doce e salgada, crustáceos, mariscos e insetos (como o gafanhoto), leite, manteiga e outras gorduras vegetais (sésamo e oliva), mel e produtos minerais (sal e cinzas) (STOL, 2000, p.496-497).

Todos estes ingredientes existiam no interior do país fazendo com que, apesar do importante comércio exterior realizado, os mesopotâmicos não necessitassem importar produtos alimentares.

Uma das fontes que nos informam sobre a origem da agricultura e da pecuária na Mesopotâmia é a literatura de cunho mitológico. O texto a seguir, transcrito parcialmente, traduzido e intitulado *Ašnan contra Lahar*, relata o surgimento dos cereais e dos animais de pequeno porte sobre a terra (BOTTÉRO, 1993, p.511-513):

Quando, sobre as montanhas do universo,
An¹ colocou os Anunna² no mundo,
Ele não colocou, no mesmo momento, no mundo
Nem fez aparecer Cereal (Ašnan),
Nem produziu, no país, os fios de Uttu³

¹An: divindade mesopotâmica líder dos deuses é, também, o nome sumério para céu.

²Divindades primitivas, os que foram criados primeiro e não são diferenciados entre si.

³Deusa suméria associada a tecelagem.

Nem preparou-lhes a profissão de tecelão.
A Ovelha-mãe (Lahar) ainda não existia,
Os carneiros não se multiplicavam;
A Cabra-mãe também não existia,
Os cabritos não se multiplicavam (...)
Em razão de que os Anunna, os grandes deuses, ignoravam

Cereal, o generoso, e Ovelha-mãe,
Não havia nem grão, nem šegusu⁴ (...),
Não havia roupas para se vestir (...).
Também os homens destes tempos recuados

Não sabiam nem comer o pão,
Nem se cobrir com as vestimentas:
Eles iam e vinham nus,
Se alimentando de relva, como fazem as ovelhas,

E bebendo somente água das nascentes nas montanhas.

É então, que em seu lugar de nascimento, nas montanhas sagradas,

Os deuses criaram Ovelha-mãe e Cereal, o generoso,

Que eles os introduziram juntos em suas refeições! (...)

Os Anunna das montanhas sagradas Consumiram fartamente estes produtos

Da Ovelha-mãe e Cereal,

Sem, contudo, se saciarem.

Os Anunna das montanhas sagradas Beberam o delicioso leite de seu estábulo, Sem, contudo, se saciarem:

É por isso que eles concederam aos homens o sopro da vida.

Enki⁵ diz então à Enlil⁶ :

Oh venerável Enlil, faça descer sobre a terra Ovelha-mãe e Cereal!

Foi assim que, sob ordem de Enki e Enlil, Ovelha-mãe e Cereal desceram aqui em baixo desde as montanhas sagradas.

Neste texto, os arquétipos de duas realidades diferentes discutem e se comparam, as duas divindades-protetoras dos alimentos, de origem vegetal e animal domesticados pelo Homem desde o período Neolítico. Encontramos neste documento a explicação mitológica

⁴Espécie de cevada amarga.

⁵Enki, nome sumério do seu equivalente em acádio, Ea, o deus responsável pela criação do Homem, segundo a mitologia mesopotâmica.

⁶O deus mais importante do panteão mesopotâmico, Enlil é o rei dos deuses.



para a origem dos cereais usados na alimentação e no vestuário (linho) e dos animais de pequeno porte, os primeiros que foram domesticados e que faziam parte da dieta alimentar dos camponeses da época. Mas, também, está implícito, nas últimas seis linhas do documento, a causa do surgimento do homem sobre a terra, que é a de servir aos deuses, tema recorrente na literatura mesopotâmica.

INGREDIENTES E TÉCNICAS DE TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS

Ainda que os mesopotâmicos tivessem se contentado com os produtos locais, eles inventaram múltiplas maneiras de transformá-los, desenvolvendo várias técnicas de conservação dos alimentos, tais como:

a) secos ao sol- cereais, legumes e frutas (tâmara, uva e figo), carne e peixe, que, provavelmente, aprenderam a defumar;

b) conservas no sal- peixes e carnes diversas;

c) conservas no mel- frutas;

d) conservas no azeite- peixes.

Produziram, também, uma salmoura usada como condimento e conserva, à base de peixes, crustáceos ou gafanhotos, chamada *šiqqu*. Utilizavam a fermentação láctea para produzir queijos frescos e uma espécie de iogurte.

A técnica de transformação dos cereais era bastante desenvolvida. Os cereais eram moídos e peneirados para fazer sêmolas e farinhas de diferentes tamanhos de grãos. A partir destas farinhas eram produzidos fervidos e massas, que poderiam ser fermentadas ou não. Fabricava-se a cerveja, considerada a bebida mais popular e mais antiga na região (anterior ao III milênio a.C.), a partir do malte. Também conheciam o vinho, proveniente do norte e nordeste da Mesopotâmia.

O fogo era diversamente utilizado para o cozimento dos alimentos, que poderiam ser grelhados ou assados diretamente nas chamas ou cozidos mais lentamente sob brasas e cinzas. Os fornos também foram usados; um primeiro tipo era um cilindro vertical em argila, aquecido em seu interior, no qual se fixava uma placa de massa de pão não-fermentado na parede externa do

forno e assim se dava o cozimento. Esta técnica ainda é utilizada nos dias de hoje no Oriente, sendo o nome atual deste tipo de forno, em árabe, *tannûr*, derivado diretamente da palavra acadêmica *tinûru* para o mesmo objeto. Um outro tipo, também em argila, se aproxima mais dos fornos encontrados ainda hoje no interior do Rio Grande do Sul, em formato semicircular, onde a alimentação é cozida em seu interior.

Outra forma indireta de cozimento era em meio líquido – graxas animais e sobretudo água -, onde eram utilizados dois tipos principais de vasos: a panela em cerâmica (*dîqâru*) e o caldeirão em bronze (*ruqqu*).

AS FONTES DOCUMENTAIS E ALGUMAS RECEITAS

A mais importante fonte documental mesopotâmica, uma lista lexical editada com o nome de *Material Sumerian Lexicon* (MSL), é um catálogo bilíngüe, em duas colunas, uma em sumério, outra em acádio, de todos os componentes materiais do mundo mesopotâmico, classificados em diversas categorias. A documentação está repartida em 24 tabletes, com 400 rubricas temáticas cada um, as duas últimas foram reservadas ao setor “Alimentação”.

Desta lista podemos extrair 18 ou 20 qualidades de queijos, uma centena de tipos de sopas (sumério TU, acádio *ummaru*), cerca de 300 qualidades de pães (variando a farinha, fermento, azeite, leite ou cerveja, doce ou temperado, com frutas, etc.), onde a forma também variava (pequenos ou grandes, espessos ou finos, em forma de coração, cabeça, mão, orelha e até mesmo de seios femininos!).

A questão estética do alimento era tamanha que o título acádio para o responsável da cozinha era *mubannû*, cuja tradução literal é “o embelezador”.

Até recentemente, apenas duas receitas culinárias eram conhecidas, a mais antiga datando do começo do II milênio a.C. e a outra do ano 400 a.C. A primeira, poderia ser chamada de **Pão de Mel e Especiarias**, *mersu*, em acádio e *ninda.dé.a* em sumério, tem como ingredientes: farinha, água, leite ou cerveja, azeite ou manteiga para umidificar, além de tâmaras e fru-



tas secas, como uvas, figos ou maçãs e uma espécie de pinhão. Adiciona-se ainda quatro condimentos aromáticos: nigela, cominho, coriandro e um pouco de alho. Junta-se a isso uma quantidade de mel, mistura-se e amassa-se o todo em uma tigela. A aparência final do prato é de um pão cozido no forno.

A outra receita pode ser apresentada como **Carne com Legumes**, contendo férula⁷, agrião, cuscuta⁸ e cominho em grãos torrados. Leva-se à fervura 6 litros de água, previamente perfumada com uma infusão de mostarda natural, adiciona-se 15 gramas de pepino. Cozinha-se até reduzir o caldo à um litro e depois filtra-se. Finalmente, neste molho untuoso e concentrado, cozinha-se a carne do animal sacrificado.

Além destes textos, foi recentemente publicada uma coleção de documentos cuneiformes pertencentes à Universidade de Yale (EUA), onde figuram três tabletes, que em um primeiro momento foram compreendidos como prescrições farmacêuticas, mas, após um exame mais criterioso, revelaram ser um compêndio de receitas culinárias (BOTTÉRO, 1995). Todos esses textos foram escritos em acádio, datam de 1.700 a.C. e testemunham toda a riqueza, refinamento, técnica e arte desta cozinha. O tablete mais conservado possui 75 linhas, com 25 receitas, sendo a maioria de carnes e algumas de legumes. O segundo tablete é maior, mas também mais danificado, e deveria conter 200 linhas, com apenas 7 receitas, todas sobre a preparação de aves.

Cada receita começa com o nome do prato, sendo que duas delas parecem ser de origem estrangeira: um caldo assírio, proveniente do norte da Mesopotâmia e um caldo elamita (sul do Irã), contendo inclusive, o nome do prato na sua língua de origem. Todos esses ingredientes e estas operações evidenciam a invenção de uma cozinha apurada.

Contudo, devemos relativizar a utilização destes documentos, lembrando a enorme distância no tempo e no imaginário que nos separam dos mesopotâmicos. Não podemos come-

ter um grosseiro anacronismo julgando esses tabletes culinários como equivalentes de nossos manuais de cozinha. Estes últimos são feitos para serem lidos por todos, são escritos por mestres da culinária e antes de tudo tem um caráter didático. Mas, na civilização mesopotâmica, a arte de saber ler e escrever era privilégio de poucos, os escribas, uma elite intelectual que tinha como principal ocupação a administração dos palácios e templos. Cozinheiros iletrados jamais escreveriam textos com receitas para uso de outros cozinheiros, menos ainda para um grande público (POZZER, 2004, p.63-91).

Portanto, podemos compreendê-los com tendo sido escritos com a finalidade de registro e fixação daquilo que se fazia na cozinha, com caráter administrativo e normativo, a exemplo do que se fazia na corte em relação à etiqueta e, no templo, segundo a liturgia.

Podemos, também, concluir que esta cozinha ritualizada e refinada era praticada nos templos e palácios e não no seio da maioria da população, composta de camponeses e trabalhadores submetidos à pesadas corvéias, que não teria condições financeiras para adquirir todos estes ingredientes e, tampouco, o tempo necessário para prepará-los. Trata-se, pois, de uma cozinha requintada, reservada às mais abastadas categorias sociais.

AS BEBIDAS ALCOÓLICAS

A cerveja era um ingrediente fundamental em qualquer banquete na Mesopotâmia. Esta bebida fermentada, à base de cereais, era preparada, segundo técnicas aprimoradas, de mais de 30 maneiras diferentes: branca, vermelha, clara, escura, adoçada ao mel e perfumada com múltiplos aromas.

Em geral, bebia-se coletivamente, aspirando, em uma mesma jarra, com canudos com uma espécie de filtro na extremidade, afim de eliminar as impurezas da mesma. A cerveja, segundo os textos, trazia prazer e alegria ao coração, mas também uma certa dose de perigo, como nos relata o mito sumério do surgimento da civilização na cidade de Uruk.

Neste mito, o deus Enki, o mais inteligente e astuto dos deuses, que havia descoberto e

⁷Planta da família das umbelíferas, de cheiro nauseante (Fertula assafoetida), ou ainda, goma-resina vegetal, que contém sesquiterpeno e compostos sulfurados, de cheiro desagradável, usada em perfumaria.

⁸Designação comum a várias plantas parasitas, do gênero Cuscuta, família das convulváceas, de flores amarelas, róseas ou alvas, e cujos frutos contêm uma semente em cada lóculo.



ajustado todas as prerrogativas da civilização requintada, como as instituições, as técnicas, as boas maneiras, as havia materializado em talismãs mágicos, que estavam muito bem guardados na sua cidade-templo de Eridu.

Eis que um dia a deusa protetora da cidade de Uruk, Inanna⁹, veio fazer-lhe uma visita, aparentemente de cortesia. Depois de algumas conversas e insinuações por parte de Inanna, Enki acaba por oferecer-lhe um belo banquete, regado a muita cerveja e vinho (BOTTÉRO, 1992b, p.111):

Na mesa sagrada, na mesa celeste, ele desejou as boas-vindas à Inanna! E Enki, lado à lado, em seu templo, entornou cerveja e bebeu vinho, seus cálices cheios, brindaram pelo céu e pela terra, sorrendo sem pressa!

Enki, aturdido e embriagado é tomado de uma súbita e imensa generosidade. Ele decide oferecer um presente à Inanna, que nada havia pedido, o tesouro completo de seus valores culturais. Assim que os recebeu, a deusa partiu rapidamente de volta para sua cidade.

Logo após a saída da deusa, depois que os efeitos da cerveja e do vinho já haviam se dissipado, Enki procura nervosamente, em toda a parte, seus talismãs sem encontrá-los. Ele não mais se lembrava do que havia feito, de os haver presenteado à sua convidada, então, um de seus servidores lembra o fato. Enki sai apressadamente na perseguição de Inanna para retomar seus tesouros, mas é tarde demais, ele avista, ao longe, o barco de Inanna se afastar no horizonte. Eis como a cidade de Uruk acede à alta civilização e ao desenvolvimento cultural emprestado de Eridu.

Este mito narra a expansão do desenvolvimento cultural como um acidente, devido à um banquete regado à bebidas alcoólicas. Mas, ao mesmo tempo, ele se inscreve em uma série de relatos análogos, segundo os quais as grandes decisões sobre questões do universo, da natureza e da cultura, foram tomadas pelos deuses à mesa, em meio a um grande banquete.

⁹ A deusa Inanna, em sumério, Ištar em acádio, é a deusa do amor e da guerra.

A ARTE DE RECEBER OS CONVIVAS

A maioria das receitas culinárias terminam com a expressão “Pronta para servir”, encerrando assim a função do cozinheiro e, entrando em cena os convidados. Entretanto, os textos da prática são bastantes lacunares sobre o ato de se alimentar. Raros relatam um banquete palaciano ou uma simples refeição (LION; MICHEL, 2003, p.32-37). São os textos literários e religiosos que nos trouxeram mais informações a respeito do banquete mesopotâmico. Analisaremos a seguir um texto considerado exemplo do gênio literário mesopotâmico: o Poema Enuma Eliš.

A epopéia mesopotâmica da criação - Enuma Eliš - trata de questões como o surgimento do universo, dos deuses e do homem, na forma de poema, com sete cantos, perfazendo um total de 1.100 versos. Atualmente conhecemos sessenta exemplares provenientes de locais tão diversos como Assur, Kiš, Nínive e Babilônia, mas nenhuma destas cópias possui data. Estima-se que o documento teria sido escrito durante o reinado de Nabucodonosor I (1.124 – 1.103 a.C.). Ele guarda uma característica da produção literária mesopotâmica que é o anonimato. Acredita-se que era um texto obrigatório para estudo dos escribas e sacerdotes, sendo recitado durante as festas de Ano Novo.

No primeiro tablete é narrada a origem do universo, quando o céu e a terra ainda não tinham sido nomeados, portanto ainda não existiam. Havia somente um caos aquático primordial, contendo um elemento masculino, *Apsu* (água doce), e um elemento feminino, *Tiamat* (água salgada).

O segundo canto relata uma disputa entre Tiamat e as outras divindades e a convocação de uma reunião dos deuses para solucionar o conflito.

É no terceiro tablete que esta reunião é narrada de forma bastante sucinta (PEINADO, 1994, p.59-63):

(...) que todos os deuses venham até aqui,
que mantenham conversações,
que tomem lugar no banquete;
que comam seu pão,
bebam sua cerveja,
e fixem seu destino (...)



Todos os Grandes Deuses que fixam os destinos,
vieram em presença de Ašar e ficaram cheios de alegria,
beijaram-se uns aos outros em sua Assembléia
e conciliaram-se e sentaram-se para o banquete.
Comeram seu pão festivo e beberam sua cerveja,
suas taças se encheram de um doce licor. Sorvendo assim a excitante bebida, sentiram seus corpos relachados e sem a menor preocupação, exaltaram seu coração,
e para Marduk, seu vingador, fixaram assim o destino.

No decorrer deste banquete os deuses decidem escolher um dentre eles para lutar contra a deusa Tiamat e conferem ao deus Marduk¹⁰, então escolhido, plenos poderes.

Vemos, novamente, através da mitologia, um outro papel do banquete solene e coletivo, ele não é mais simplesmente o palco de uma refeição, do prazer da gastronomia, ele é a ocasião para os comensais tomarem importantes decisões visando seus próprios interesses. Isto é, o banquete adquire, além da reunião social, a função de caráter político.

Para o soberano reunir seus súditos em uma mesma mesa, para dividir sua própria refeição, representava e evidenciava a coesão de todos em torno de um Estado único e a consolidação de seu poder.

Os antigos mesopotâmicos praticavam a hospitalidade. As fontes documentais de caráter diplomático e administrativo, os mitos e as epopéias, os contos e as lendas mencionam a conduta apropriada para a recepção de um convidado, segundo os hábitos da época: troca de apresentações e de palavras amistosas, oferecimento de vestimentas limpas e novas, unção do corpo com óleos perfumados e bebidas e comidas em abundância.

Antes de passar à mesa todos deveriam lavar as mãos em água limpa, pois um provérbio sumério diz: "É uma abominação levar à boca mãos impuras". Geralmente os convida-

dos comiam sentados em uma cadeira¹¹. Serviços acendiam queimadores de perfume¹², a refeição era servida em bandejas sobre mesas dispostas separadamente, fazendo com que os convivas se reunissem em pequenos grupos (GLASSNER, 2003, p.46).

Além de pratos, copos e jarros, sabe-se que colheres, de madeira ou metal, e facas eram utilizadas nas refeições. Além destes, o canudo usado para aspirar as cervejas mais espessas e os guardanapos, que eram colocados sobre o colo para evitar que os alimentos pudessem sujar as roupas, e eram trocados toda vez que fossem maculados. No decorrer do banquete era realizado um brinde que anunciava uma espécie de duelo, que poderia ser uma disputa de oratória ou um enfrentamento armado, cujo encerramento era, em princípio, pacífico.

Os textos administrativos mostram que os banquetes continham, além dos alimentos, algumas distrações: lutadores, saltimbancos e músicos participavam das festividades. Mas, é através de um texto de cunho mitológico que conhecemos a descrição detalhada do desenrolar de uma festa (ZIEGLER, 2003, p.23):

o conviva sentará e comerá; quando o conviva tiver terminado, o serviçal levará o prato; quando o serviçal tiver terminado, os lutadores se aferrarão; quando os lutadores tiverem terminado, os saltimbancos farão várias piruetas; quando eles tiverem terminado, a sujeira será limpa.

A MÚSICA COMO INGREDIENTE DA FESTA

A música e o canto estavam presentes em vários aspectos da vida na antiga Mesopotâmia e desempenhavam um papel importante nos templos, pois estes possuíam uma orquestra e um coral com músicos profissionais. A existência de vocabulário¹³ específico evidencia esta importância.

Assim como os textos literários, as com-

¹¹ A posição alongada em um divã foi introduzida tardiamente, por Assurbanipal (668-627 a.C.), rei da Assíria.

¹² Pequenos recipientes onde eram queimados óleos perfumados e incenso.

¹³ Em sumério GALA e em acádio *kalû* é o cantor de culto e NARE em sumério e *narû* em acádio, significa o cantor secular.



posições musicais eram anônimas, mas com uma notável exceção: uma princesa suméria Enkeduanna, filha de Sargão de Akkad (2334-2279 a.C.), sacerdotisa do deus Nanna (lua), compôs e assinou vários hinos religiosos. Há inúmeras referências textuais de listas de canções, incluindo temas como o trabalho, as batalhas, o amor e hinos em louvor aos deuses (GLASSNER, 2002, p.288-291).

Documentos sumérios e acádicos relatam a existência de cantores, coros e orquestras. A correspondência real, que trata das questões militares, relata a existência de cantores e instrumentistas que acompanhavam o exército, de diferentes categorias de cantores seculares e, ainda, que os prisioneiros de guerra, sobretudo as mulheres, poderiam ser treinados para tornarem-se cantores.

A música e a canção eram tocadas em várias situações consideradas de risco: durante o eclipse lunar, o nascimento de crianças, junto ao leito dos enfermos e durante os rituais de entulamento (MICHEL, 2001, p. 545-546).

Os homens e as mulheres que tocavam atáude e tambores não participavam das orquestras dos templos. Eles, geralmente, se apresentavam nus e, ocasionalmente, mantinham relações sexuais entre si enquanto tocavam seus instrumentos (KILMER, 2000, p.2611).

Os músicos seculares tocavam nas tabernas¹⁴ e em celebrações sociais. Os músicos dos palácios costumavam receber rações alimentares e alguns templos mantinham escolas de música. Além disso, a música era, juntamente com a literatura, a linguagem e a matemática uma das disciplinas básicas do ensino formal mesopotâmico. Os músicos seculares, assim como os fabricantes dos instrumentos habitavam o bairro dos artesãos nas grandes cidades (POZZER, 2003, p.65-66).

Enki, o deus criador do Homem, segundo a mitologia mesopotâmica, também era o deus protetor da música. Foi ele quem criou o GALA/*kalû*, o cantor de culto e das lamentações com a finalidade de trazer paz à Ištar, deusa do amor e da guerra (BLACK; GREEN, 1998, p.75).

Entre os anos de 1950 e 1955 foi escavado um sítio arqueológico na região de Ugarit, atu-

al Síria, e foram encontrados muitos tabletes com inscrições de cultos hurritas, dentre estes três fragmentos de um mesmo tablete que é considerado hoje a notação musical mais antiga do mundo, datando do ano de 1.400 a.C. O colofão¹⁵ nos diz que a música e as palavras gravadas no tablete são de um hino aos deuses. Outras escavações, ao longo da bacia do Tigre e Eufrates, trouxeram à luz quatro outros tabletes que tratam de teoria musical e possibilitaram o deciframento completo do tablete-canção, elucidando questões como harmonia, tipos de instrumentos e, principalmente, a escala musical (KILMER, 1980, p.14-25).

Estes textos teóricos demonstraram que o sistema sumeriano antigo de notação musical assemelha-se ao nosso contemporâneo na sua forma de escala de sete notas: dó, ré, mi, fa, sol, la, si. A partir destes estudos, foi estabelecida uma pauta musical que correspondia a notação musical do tablete de Ugarit e, dentro do contexto de um projeto de pesquisa desenvolvido na Universidade Luterana do Brasil, em 2002, foi realizada a gravação de um CD áudio com a notação musical mais antiga até hoje conhecida, em quatro faixas: a primeira em cítara, a segunda com harpa, a terceira e mais contemporânea com violão e, por último o xilofone, sendo todas acompanhadas de percussão com tambor (GONÇALVES; KARAM; POZZER, 2002).

Conhecemos diferentes aspectos da música mesopotâmica, através de uma centena de tabletes cuneiformes escritos em língua suméria e acádica. Há, também inúmeras representações de instrumentos musicais em selos-cilindros, cerâmicas pintadas, mosaicos e esculturas. A partir destes documentos, de caráter epigráfico e iconográfico, foi possível estabelecer uma tipologia para os instrumentos musicais mesopotâmicos (KILMER, 2000, p.2601-2604):

1. Instrumentos de Corda

O vocabulário sumero-acadiano possui termos específicos para estes instrumentos: BALAG, em sumério; *balaggu*, em acádico para nomear a harpa, triangular, de cordas desiguais

¹⁴As tabernas eram lugares de venda de cerveja e de prostituição, cf. O Código de Hammurabi §108-111.

¹⁵O colofão é uma espécie de etiqueta ou rótula que é redigida ao final dos documentos cuneiformes.



com pedais que era tocada com as duas mãos; ZÀ.MÍ, em sumério; *sammû*, em acádico, indicando a lira; em forma de U cortado por uma barra onde se fixavam as cordas; GÛ.DI, em sumério; *inu*, em acádico, o alaúde, com caixa de ressonância abaulada.

A maior parte da documentação sobre este tipo de instrumento provém da cidade de Ur e data do século XXVII a.C. Ali foram encontrados oito liras e duas harpas feitas de madeira e decoradas com lápis lazuli, marfim e outros materiais.

As liras variavam de forma, podiam ser simétricas ou assimétricas, e de tamanho, pequenas para serem tocadas de pé e caminhando; grandes para serem tocadas sentadas e as muito grandes para serem tocadas por até dois músicos sentados. As harpas eram, em geral, menores que as liras e poderiam ser tocadas por músicos sentados ou de pé.

2. Instrumentos de Sopro

Os instrumentos de sopro eram feitos de junco, madeira, pedra e metal e tinham tamanhos e formas diversas e as flautas duplas eram comuns.

Em sumério, GI.GÍD e seu equivalente acádico, *embûbu* nomeavam a corneta, que possuía bocal e pavilhão largos. Já a flauta, tubo aberto dotado de orifícios era chamada de GI.DI.DA/*malîlu*.

Alguns textos da III dinastia de Ur mencionam instrumentos GI.GÍD feitos de bronze, prata e ouro, como o par de flautas em prata que foi encontrada no cemitério real de Ur. Fragmentos de flautas de osso (com orifícios para os dedos) foram encontrados no sítio arqueológico de Tepe Gawra, no norte do Iraque, à 23km a nordeste de Mossul, datados do período pré-histórico.

3. Instrumentos de Percussão

Tambores de várias formas e tamanhos com pele de animais são freqüentemente descritos e mencionados em vários textos. Os tambores pequenos eram tocados quase que exclusivamente por mulheres, na maioria das vezes, nuas. Algumas terras-cota do período paleoba-

bilônico mostram que a música dos instrumentos de percussão era acompanhada de danças. Relevos neo-assírios representam grandes tambores tocados por homens em cenas militares.

A documentação nomeia vários tipos de instrumentos de percussão, como os tambores de metal (ME.ZE/*manzû*; ŠEM/*halhallatu*); Á.LÁ/*alû*, os tambores de madeira e os ÛB/*uppu*, que são os tambores pequenos.

CONCLUSÃO

Segundo a mitologia mesopotâmica, a criação do Homem pelos deuses reponde à um motivo preciso: os humanos devem trabalhar para o sustento dos deuses e liberá-los de qualquer necessidade material. Dentro do imaginário mesopotâmico, os deuses apreciavam os mesmos alimentos que os homens: produtos da agricultura e pecuária. Estas provisões eram oferecidas cotidianamente nos templos, na forma de sacrifícios de sangue ou de oferendas de produtos vegetais e bebidas. Por isso, o culto religioso é composto de abundantes oferendas alimentares à divindades, que gozam de uma vida ociosa e agradável, onde o banquete tem um lugar importante (SIGRIST, 1984).

Na Mesopotâmia, tanto nos céus como na terra, o banquete se fazia presente. As mesmas funções sociais que permitiam o estabelecimento de laços de família, de comensalidade e de sociabilidade. As mesmas funções políticas, pois ali reuniam-se para discutir e decidir o destino da humanidade inteira e da ordem cósmica.

Da terra ao céu, entre os deuses como entre os homens, realizar um banquete é, também, um ato místico, sagrado e político, como fazemos até hoje.

REFERÊNCIAS

- BLACK, J. GEORGE, A. POSTGATE, N. A. *Concise Dictionary of Akkadian*. Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, 2000.
- BLACK, J. GREEN, A. *Gods, demons and symbols of Ancient Mesopotamia*. London: British Museum Press, 1998.



- BORGER, R. *Assyrisch-babylonische Zeichenliste*. Neukirchen-Vluyn: Verlag Butzon & Bercker Kevelaer, 1978.
- BOTTÉRO, J. "La plus vieille cuisine du monde." In: BOTTÉRO, J. *Iniciation à l'Orient Ancien*. Paris: Éditions du Seuil, 1992 p. 81-101.
- _____. "Le plus vieux festin du monde." In: BOTTÉRO, J. *Iniciation à l'Orient Ancien*. Paris: Éditions du Seuil, 1992b. p. 104-121.
- _____. *Textes Culinaires Mésopotamiens - Mesopotamian Culinary Texts*. Winona Lake: Eisenbrauns, 1995.
- BOTTÉRO, J.; KRAMER, S. *Lorsque les dieux faisaient l'homme*. Paris: Éditions Gallimard, 1993.
- CAD. *Chicago Assyrian Dictionary*. Chicago: Oriental Institute, 21 vol., 1956-1995.
- DRACHLINE, P.; PETIT-CASTELLI, C. *A Table avec Cesar*. Paris: Éditions Sand, 1984.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GLASSNER, J.-J. *La Mésopotamie*. Paris: Les Belles Lettres, 2002.
- _____. La réception de l'hôte, le vivre et le couvert. *Dossiers d'Archéologie*, n. 280, 2003. p. 44-47.
- GONÇALVES, L.W.; KARAM, M.C.R.; POZZER, K.M.P. Tabletes Cuneiformes Sumérios e Acádicos do Museu da Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo. *Revista de Iniciação Científica da ULBRA*, vol. 1, n.1, 2002. p. 117-124.
- HALLO, W. *Origins – The Ancient Near Eastern background of some Modern Western institutions*. Leiden-New York-Köln: E. J. Brill, 1996.
- JOANNÈS, F. *Dictionnaire de la Civilisation Mésopotamienne*. Paris: Robet Laffont, 2001.
- KILMER, A.D. World's Oldest Musical Notation Deciphered on Cuneiform Tablet. *Biblical Archaeology Review*, vol. VI, Nº 5, 1980. p. 14-25.
- _____. Music and Dance in Ancient Western Asia. In: SASSON, J. M. (Editor). *Civilizations of the Ancient Near East*. New York: Scribner, 2000. p. 2601-2613.
- LABAT, R.; MALBRAN-LABAT, F. *Manuel d'Épigraphie Akkadienne*. Paris: Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1988.
- LION, B.; MICHEL, C. Un banquet à la cour assyrienne. *Dossiers d'Archéologie*, n. 280, 2003. p. 24-31.
- MALBRAN-LABAT, F. *Gilgamesh*. Paris: Éditions du Cerf, s.d.
- MICHEL, C. Musique. In: JOANNÈS, F. *Dictionnaire de la Civilisation Mésopotamienne*. Paris: Robet Laffont, 2001. p. 545-546.
- PEINADO, F. L. *Enuma Elish*. Madrid: Editorial Trotta, 1994.
- POZZER, K.M.P. Cidades Mesopotâmicas: história e representações. *Anos 90*. Porto Alegre, n. 17. 2003. p. 61-73.
- _____. A Palavra de Argila e a Memória da História. In: KARNAL, L.; FREITAS NETO, J.A. *A Escrita da História - Interpretações e Análises Documentais*. São Paulo: Instituto Cultural Banco Santos, 2004. p. 63-91.
- SIGRIST, M. *Les sattukku dans l'Ešumeša durant la période d'Isin et Larsa*. BiMes 11, Malibu, 1984.
- STOL, M. Private life in Ancient Mesopotamia. In: SASSON, J. M. (Editor). *Civilizations of the Ancient Near East*. New York: Scribner, 2000. p. 485-501.
- ZIEGLER, N. Diplomatie à la table du roi. *Dossiers d'Archéologie*, n. 280, 2003. p. 16-23.



