

¡Oído cocina!

De sopas y guisos en los recetarios y en los textos administrativos de Mesopotamia¹

[Of soups and stews
in the Mesopotamian culinary and administrative texts]

AGNÈS GARCIA-VENTURA
Universitat Autònoma de Barcelona

Resumen: En este artículo presentamos recetarios y textos administrativos de finales del tercer milenio e inicios del segundo milenio a.n.e. para aproximarnos a qué se cocinaba en la Mesopotamia de aquellos años, con especial atención a los ingredientes y los tipos de cocción. En particular nos fijaremos en los guisos y las sopas que se gestionaban desde las cocinas de templos y palacios, unas preparaciones que nos permiten aproximarnos a la alimentación de las élites y también de otras capas de población. Además, prestaremos especial atención a los recetarios, unos escritos que por su riqueza y excepcionalidad han sido ampliamente analizados. Repasaremos la historia de su publicación y nos fijaremos en dos estudios recientes de estos compendios culinarios, para reflexionar acerca de la finalidad de estas investigaciones y de la posición desde la que se llevan a cabo.

Palabras clave: cocina mesopotámica; recetarios; textos administrativos; sopas; guisos

Abstract: In this paper we discuss ingredients and types of cooking witnessed in the Mesopotamia from the end of the third millennium and the beginning of the second millennium BC. We consider as main sources culinary and administrative texts and we mainly focus on the stews and soups that were managed from the kitchens of temples and palaces, in order to approach the diet of the élites and also of other layers of the population. We will also pay special attention to the culinary texts, sources which have been widely analysed due to their richness and exceptional nature. First we review their publication history, and second we look at two recent studies of these culinary compendia to reflect on the purpose of these investigations and the position from which they are carried out.

Keywords: Mesopotamian cuisine; culinary texts; administrative texts; soups; stews

¹ Este artículo se ha escrito durante un contrato Ramón y Cajal (RYC2019-027460-I), concedido por el Ministerio de Ciencia e Innovación del Gobierno de España.

La *Rencontre Assyriologique Internationale*, encuentro anual de referencia en el ámbito de los estudios cuneiformes, gira cada año entorno a un eje temático. La edición número 67, celebrada en julio de 2021 y organizada por la Università degli Studi di Torino (Italia), se ha titulado “Eating and Drinking in the Ancient Near East”. Que sea la primera vez que este congreso de dilatada trayectoria se dedica a temas relacionados con la comida y con la bebida de manera monográfica da cuenta de la buena salud de que gozan los estudios sobre alimentación en el mundo antiguo en general y en el ámbito del Próximo Oriente en particular.² Se trata de estudios tan diversos como los realizados desde la arqueobotánica, desde la historia de las religiones o desde la historia del trabajo, y que se concretan en análisis sobre semillas, sobre comensalidad divina o humana, o sobre listas de alimentos que se entregaban como pago a mano de obra, por citar solo algunos ejemplos.³

En este artículo presentamos recetarios y textos administrativos de finales del tercer milenio e inicios del segundo milenio a.n.e. para aproximarnos a qué se cocinaba en la Mesopotamia de aquellos años, con especial atención a los ingredientes y los tipos de cocción (§ 1.2 y § 2). En cuanto a los recetarios, unos escritos que por su riqueza y excepcionalidad han recibido mucha atención, nos fijaremos también en quién los ha estudiado (§ 1.1) y en quién los estudia hoy en día, desde qué perspectiva, y con qué finalidad (§ 1.3).⁴

1. Los recetarios mesopotámicos

Si hay unas fuentes primarias privilegiadas para el estudio de la cocina en Mesopotamia estas son, sin duda alguna, las que se conocen como las tablillas culinarias o recetarios de Yale, que llegaron a la Yale Babylonian Collection (New Haven, Estados Unidos de América), a inicios del siglo XX.⁵ Estas fuentes

² Para un listado de *Rencontres* precedentes, con información acerca del tema y también del lugar de celebración, véase <https://iaassyriology.com/rencontre/> (según consulta a junio de 2021).

³ Como muestras de la riqueza y variedad de los estudios en este campo, véanse volúmenes colectivos como Grottanelli / Milano 2004; Milano 2014. Véase también la monografía de Bonneterre 2021, cuya publicación se anunció al cierre de este artículo y por lo tanto no ha podido ser consultada por la autora.

⁴ Agradezco a las y los colegas de *Tàcita Muta. Grup d'Estudis de Dones i Gènere a l'Antiguitat*, y en particular a su fundadora y coordinadora María Dolores Molas Font, su invitación para participar en el seminario “Cultivar i cuinar la diversitat: Gènere, identitats i gastronomia”, que se celebró en la Universitat de Barcelona (en modalidad virtual) el 26 de septiembre de 2020. Su invitación me animó a tirar de algunos los hilos relacionados con la cocina mesopotámica. El texto que aquí se presenta es una versión elaborada de algunos de ellos.

⁵ Las tablillas son de procedencia desconocida y no puede confirmarse cuándo se incorporaron exactamente a la colección. Para una propuesta de reconstrucción de su descubrimiento y adquisición por parte de la Yale Babylonian Collection, véase Barjamovic et al. 2019: 117-118.

son excepcionales tanto por su cronología como por el detalle de las recetas. Las más antiguas y completas son tres tablillas (YBC 4644, YBC 8958, YBC 4648) de inicios del segundo milenio a.n.e. que contienen cerca de cuarenta recetas.⁶ La cuarta tablilla (GCBC 00699) es del primer milenio a.n.e. y solo contiene las instrucciones para la preparación de un guiso o caldo vegetal. Aquí nos centraremos, tanto por la riqueza del contenido como por cronología, en las tres primeras.⁷ Estos textos han sido ampliamente estudiados y siguen captando la atención tanto de quienes se dedican a los estudios cuneiformes, como de quienes se dedican al estudio de la cocina con perspectiva histórica. A continuación, repasaremos la historia de la publicación de los textos (§ 1.1), presentaremos brevemente su contenido para entender mejor tanto su potencial como sus limitaciones (§ 1.2) y nos fijaremos en dos estudios muy recientes de estos compendios culinarios, para reflexionar acerca de la finalidad de estas investigaciones y de la posición desde la que se llevan a cabo (§ 1.3).

1.1. De recetas de farmacia a recetas de cocina: la publicación de los textos en copia, transliteración y traducción

Los recetarios de Yale no fueron identificados como textos culinarios desde buen principio. Parece que llegaron al museo con un lote de textos de contenido terapéutico y farmacológico a inicios del siglo XX y en el primer registro detallado, de 1933, constan como textos médicos (Barjamovic et al. 2019: 117; Foster 2020). No sorprende por lo tanto que, cuando se prepararon para su estudio, la previsión fuera incluirlos en una publicación dedicada a conjuros y rituales. Ferris Stephens (1893-1969), conservador de la Yale Babylonian Collection entre 1931 y 1962, propuso en 1943 el estudio de los textos a Mary Inda Hussey (1876-1952), profesora en el Mount Holyoke College (Massachusetts, EUA) que acababa de jubilarse en aquel momento.⁸ Hussey trabajó intensamente en los

⁶ YBC son las siglas de la Yale Babylonian Collection. Pueden verse fotografías de estas tablillas en Barjamovic et al. 2019: 118 y 119, respectivamente. En la literatura especializada los textos también se citan como YOS 11, 25 (= YBC 4644), YOS 11, 26 (= YBC 8958) y YOS 11, 27 (= YBC 4648). YOS 11 (= Yale Oriental Series, volumen 11) son las siglas con las que se conoce van Dijk / Goetze / Hussey 1985 (para la referencia completa, véase la bibliografía final).

⁷ Para la traducción al inglés de estos textos véase Bottéro 1995: 8-16. Para la traducción al francés, con comentario y estudio, véase Bottéro 1995: 22-119. Para una traducción al castellano, véase Bottéro 2005: 53-72. Debe notarse, sin embargo, que la traducción al castellano no es directa del acadio, sino que es una traducción al castellano de la traducción francesa de los textos de Bottéro. Así pues, aunque aquí citaremos alguna de estas traducciones y éstas facilitan sin duda el acceso a este corpus para el público castellanohablante, deben tomarse con cautela, como veremos más adelante a partir del caso de la elección de “guiso” o “sopa” (§ 1.2).

⁸ Acerca de este encargo, véanse Barjamovic et al. 2019: 117-118; Popova / Foster 2020: 291; Slotsky 2020. El estudio de Slotsky surge de su necesidad de matizar y en algunos casos incluso contradecir,

textos y preparó un manuscrito con copias, traducciones y análisis que tituló *Akkadian Religious Texts*. Hussey mandó el manuscrito a Albrecht Goetze (1897-1971), profesor de asiriología en Yale desde 1936, para la revisión previa a la publicación.⁹ Ambos mantuvieron correspondencia sobre las correcciones que Goetze mandó a Hussey hasta junio de 1952, cuando Hussey falleció repentinamente y, por consiguiente, el proyecto de publicación se vio truncado (Slotsky 2020: 14). Goetze murió casi veinte años más tarde que Hussey, pero teniendo muchos otros proyectos entre manos y estando su investigación centrada sobre todo en la hititolología, pese a que reescribió partes del manuscrito de Hussey, la publicación del mismo se quedó de nuevo en un cajón sin ver la luz.

Finalmente los textos solo se publicaron en copia tras el último empujón que les dio Jan van Dijk (1915-1996).¹⁰ El volumen resultante, titulado *Early Mesopotamian Incantations and Rituals* (1985), se presentaba en sociedad bajo la autoría de van Dijk, Goetze y Hussey, siendo así una publicación póstuma para dos de los tres firmantes. Así resume Alice Slotsky (2020: 15) cómo se llegó a este punto, es decir cómo finalmente se desencalló la publicación, quiénes constaron como autores y quiénes no: “When William W. Hallo became YBC Curator in 1963, he inherited a pile of unfinished manuscripts, Hussey’s among them, which he resolved to publish at last. To this end, he invited Jan van Dijk to ready what was now known as the Hussey/Goetze manuscript for publication (Stephens’s important contribution to the volume was overlooked).”

Slotsky (2020) observa también que la correspondencia entre las varias partes implicadas en el largo proceso de publicación de los textos, más de cuarenta años entre el inicio de estudio de Hussey y el volumen *Early Mesopotamian Incantations and Rituals*, deja entrever que en este lapso de tiempo ya se había llegado a la conclusión de que los textos no eran médicos, sino culinarios. Buena muestra de ello es que gracias a William W. Hallo (1928-2015) llegaron, todavía inéditos, a las manos de Jean Bottéro (1914-2007)¹¹ cuando éste preparaba la entrada “Küche” (“cocina”) para el *Reallexikon der Assyriologie*.¹² Recordemos que el volumen con las copias de los textos vio la luz, como apuntábamos, en 1985, mientras que esta entrada del *Reallexikon* se publicó en 1983. Otros detalles

a partir del trabajo con documentos de archivo, el relato de los hechos presentado en Barjamovic et al. 2019. Aquí citamos ambas publicaciones pero para el resumen de la cadencia de los hechos en nuestro texto principal seguimos a Slotsky, que ofrece un relato más bien documentado y detallado para este particular. Para un perfil biográfico de Hussey, con especial atención a cómo el hecho de que fuera una mujer condicionó sus oportunidades y decisiones en el ámbito académico, véase Popova / Foster 2020: 286-291. Para un perfil biográfico de Stephens, véase Ellis 1970.

⁹ Para un perfil biográfico de Goetze, véase Güterbock 1973.

¹⁰ Para un perfil biográfico de van Dijk, véase Edzard 1997.

¹¹ Para un obituario de Hallo, véase Berlin 2015. Para Bottéro, véase Durand 2008.

¹² Para más detalles acerca del contacto Hallo-Bottéro, véase Slotsky 2020: 15. Para la entrada del *Reallexikon*, véase Bottéro 1980-1983.

también confirman que en aquel momento Bottéro se estaba ya encargando del trabajo con los textos, y que se había acordado ya que sería él quien publicaría las transliteraciones y traducciones de los mismos. Walter Farber, que también colaboraba en el volumen de 1985 con comentarios y colaciones a las copias de Hussey que se incluían (van Dijk / Goetze / Hussey 1985: 59-74) agradecía a Bottéro su ayuda con el texto 25 de la compilación, explicitando que había sido él quien había hecho la transliteración de la que él había partido (van Dijk / Goetze / Hussey 1985: 66). Van Dijk, por su parte, indicaba en referencia a los textos 25, 26 y 27 de la sección dedicada a comentarios de la compilación: “A translation of these texts is being prepared by J. Bottéro” (van Dijk / Goetze / Hussey 1985: 29). El mismo Bottéro también anunció públicamente su trabajo con estos textos y el acuerdo al que había llegado con Hallo y con van Dijk en su conferencia en el congreso de la American Oriental Society que se celebró en New Haven (EUA) en 1986.¹³

Bottéro fue sin duda el responsable del giro de 180 grados que dio el estudio de la cocina en Mesopotamia, un mérito que se atribuía él mismo en sus escritos: “ni uno de estos ‘asiriólogos’, como se les llama, parece haberse conmovido lo suficiente ante las cosas del paladar, en la región que exploraban, como para tratar de ofrecer al menos una tímida presentación global, como la que, con mucha cautela, me arriesgué a hacer en 1982” (Bottéro 2005: 15).¹⁴ Y es que si bien sus antecesores, y en especial su antecesora, Hussey, habían hecho buenas traducciones de los textos y habían entendido su contenido, no los situaron en su contexto, que era precisamente el de la cocina de las élites. Por ello los estudios que revisan la literatura secundaria sobre el tema insisten en la relevancia de Bottéro en el estudio de la alimentación y de la cocina en el Próximo Oriente Antiguo (Milano 2004: 243-245; Michel 2009: 197-198). En este sentido son elocuentes las palabras de Milano (2004: 243) que presentan la publicación de los recetarios en transliteración y traducción por parte de Bottéro en 1995 como un momento crucial en este ámbito: “Since Jean Bottéro published a series of recipe collections dating to the Old Babylonian period, Mesopotamian gastronomy has acquired meaning and legitimacy”. Michel (2009: 198), por su parte, destaca que fue Bottéro quien, gracias precisamente a la publicación de estos recetarios, puso de relieve la importancia de los líquidos en la cocina mesopotámica. Gracias a su investigación se constataba que guisos y sopas eran las principales cocciones, en lugar de asados y cocción a la parrilla, como se pensaba hasta el momento. Con

¹³ Véase Bottéro 1987 para la transcripción y traducción al inglés de buena parte de la charla. Nótese que Bottéro no leyó personalmente su texto en el congreso.

¹⁴ Bottéro se refiere aquí a la publicación de la entrada “Küche” en el volumen 6 del *Reallexikon* que acabamos de citar como 1980-1983 y, por lo tanto, como publicada en 1983, aunque Bottéro lo refiera aquí como 1982.

ello culminaba también un recorrido que el mismo Bottéro había iniciado mucho antes gracias a su trabajo para preparar la entrada “Getränke” (“bebidas”) del *Reallexikon* que se había publicado más de veinte años antes, en 1971.¹⁵

Cuatro son las publicaciones de Bottéro que podrían considerarse, a nuestro entender, como las contribuciones más destacadas al campo de estudio que aquí nos ocupa.¹⁶ En primer lugar, las dos principales entradas del *Reallexikon der Assyriologie* relacionadas con preparación de comida y bebida que acabamos de mencionar (Bottéro 1957-1971 y 1980-1983). Bottéro también firmó la primera publicación completa de los recetarios de Yale, en transliteración y en traducción al inglés y al francés, titulada *Textes culinaires Mésopotamiens. Mesopotamian Culinary Texts* (1995).¹⁷ Finalmente, Bottéro publicó *La plus vieille cuisine du monde* (2002), un volumen de alta divulgación en el que ofrecía una magnífica síntesis, todavía ahora de referencia, sobre la comida, la bebida y la cocina en Mesopotamia. Este último volumen se tradujo al inglés (2004), al castellano (2005) y al italiano (2014).¹⁸ Bottéro contaba así con una dilatada trayectoria de investigación con el foco puesto en las preparaciones culinarias, una trayectoria claramente vinculada a su gusto por la buena cocina, como cocinero y como comensal (Michel 2009: 197).

Estos intereses no lo llevaron, en cambio, a dar un paso más y tratar de reproducir las recetas, todo lo contrario: defendió que las recetas de Yale no debían llevarse a la práctica precisamente por las limitaciones de la información que contenían. Bottéro afirmaba haber declinado las numerosas peticiones que había recibido para reproducir las recetas y, además, cualificaba de “much more courageous (or less conscientious [?]) than me” a quienes sí se atrevían a hacerlo (Bottéro 1987: 18-19). En sus palabras, “Nunca encontraremos el gusto de esta rica y seductora cocina, cuyo refinamiento y esplendor no podemos ya más que suponer” (Bottéro 2005: 229). Pese a ello, desde que las publicaciones de Bottéro hicieron accesibles las recetas en varias lenguas modernas, varias han sido también las propuestas de recreación de las mismas, algo que no sorprende considerando cuán atractivo y excepcional es el contenido de estos textos. A continuación, nos centramos en este contenido (§ 1.2) antes de presentar los dos proyectos más recientes de recreación y reconstrucción de las recetas (§ 1.3).

¹⁵ Véase Bottéro 1957-1971. Para una actualización del tema de las bebidas, véase Michel 2009.

¹⁶ Para un listado completo de las numerosas publicaciones de Bottéro, buena parte de la cuales dedicadas a la cocina, véase el volumen homenaje editado por Faivre / Lion / Michel 2009.

¹⁷ Los textos, algunos incluso ya en selección, los había publicado ya por primera vez en su artículo de 1987 que citamos también en varias ocasiones en nuestro texto. Pese a ser un artículo pionero, en esta selección solo incluimos sus dos volúmenes monográficos que incluyen todas las recetas en traducción y no solo una selección de las mismas.

¹⁸ En adelante citamos la versión en castellano de 2005 para facilitar posibles ulteriores consultas.

1.2. Los guisos de Yale: ingredientes y cocciones

Los recetarios de Yale son fuentes especialmente valiosas que permiten conocer materias primas, tipos de cocción y orden en el que se añaden los ingredientes a la preparación (Bottéro 1995: 139-145). En algún caso incluso nos informan acerca de la presentación del plato (Bottéro 1995: 179-188). Reproducimos aquí a modo de ejemplo una de las recetas sintéticas de la tablilla YBC 4644, y también la parte final, que describe el acabado y presentación del plato, de la primera receta larga de YBC 8958:

Caldo de migas. (no) hace falta carne. Echas el agua; le añades la grasa; *šuhutinnū*,¹⁹ cilantro; sal a ojo, puerro y ajo; mezcla de cereales, que mueles y tamizas, y espolvoreas en la marmita, antes de retirarla del fuego.²⁰

(Líneas 42-49) Inmediatamente antes de la comida, tomas la fuente de servir preparada con una base, y colocas con cuidado los pájaros cocidos; por encima esparses los menudillos y las mollejas cortados, que se encontraban en la marmita, así como los panecillos-*sebetu* que se habían cocido en el horno. El caldo graso que recubría la carne en la marmita, lo dejas aparte. Cubres con su “cobertura” (de pasta) la fuente y lo sirves en la mesa.²¹

Estos ejemplos evidencian tanto la información que proporcionan las recetas como la que no nos proporcionan. En este sentido es significativo que no se especifiquen las cantidades de los ingredientes ni los tiempos de cocción. Todo ello ha suscitado un debate acerca del contexto en el que se produjeron estos textos: ¿a quién se dirigían? ¿tenían una utilidad práctica? ¿quién los escribió? No es posible dar una respuesta definitiva a estas preguntas que, en cambio, son interesantes para reflexionar sobre varias cuestiones (Bottero 1995: 150-153). Lo que sí está claro es que estas recetas debían ser leídas por alguien que supiera completar los datos que faltaban. Su uso, por lo tanto, quizás fue dentro del ámbito de la praxis culinaria o también del aprendizaje de la misma, aunque Bottéro manifestó sus dudas respecto al posible uso didáctico (Bottéro 1987: 15 y 18).

¹⁹ Aunque Bottéro optó por no traducir *šuhutinnū* porque no puede confirmarse a qué hortaliza debía corresponder, tanto Bottéro (1987: 13; 1995: 28) como Barjamovic et al. (2019: 123) optan por un tipo de puerro o cebolla tierna.

²⁰ Traducción al castellano en Bottéro 2005: 56-57. Obsérvese que se marca con el parentesis un añadido del copista, justo al inicio de la receta, que parece indicar que aunque está junto a los guisos de carne, la que aquí nos ocupa no lleva carne. Para la traducción al inglés de la receta véanse Bottéro 1995: 9, receta IX; cf. Barjamovic et al. 2019: 123. Para la traducción al francés, con comentario del contenido, véase Bottéro 1995: 40.

²¹ Traducción al castellano en Bottéro 2005: 62-63. Para la traducción al inglés de la receta completa véase Bottéro 1995: 11-15. Para la traducción al francés, con comentario detallado paso a paso, véase Bottéro 1995: 58-102. Para un análisis de las técnicas que se suceden en la receta, con términos actuales del ámbito de la alta cocina, véase Adrià / Lozano, en prensa.

En cuanto a los ingredientes, los básicos que se repiten en las recetas son vegetales (en particular cebollas, ajos y puerros), carnes (sobre todo cabrito, cordero, ciervo, gacela y aves varias), grasas (de origen animal o vegetal), líquidos (sangre, leche y cerveza que se añaden al agua, el ingrediente omnipresente y fundamental) y condimentos (como azafrán, comino o sal). Llama la atención la recurrencia de las carnes, poco habituales en la dieta diaria, por lo que queda claro que estas recetas son de platos festivos que debían ser servidos solo en ocasiones especiales y en el contexto de la cocina de las élites.²² De hecho la otra cara de esta misma moneda es que no aparecen en los recetarios ingredientes que se atestiguan para preparaciones diarias, como sería el caso de cereales y legumbres. Tampoco se atestiguan ingredientes de lujo que, aunque sí constan en los registros de las cocinas de templos y palacios, no están en los recetarios. Sería el caso de marisco y crustáceos, frutas como la granada, las ciruelas o los membrillos, así como leche y derivados lácteos como el queso y también los huevos.

La ausencia de estos ingredientes de lujo en los recetarios se explica por el tipo de cocción: en estos textos se recogen, exclusivamente, guisos. Ocasionalmente se mencionan tortas y panes que complementan las preparaciones y que se sirven como guarnición. Por lo tanto no tenemos aquí atestiguadas cocciones al horno o a la brasa que debían ser frecuentes con otros ingredientes como los citados antes y en contextos también festivos (Bottéro 2005: 91-99). Este sesgo en lo referente a las cocciones plasmadas en los recetarios fue el que permitió a Bottéro defender la importancia de los guisos en la cocina de las élites mesopotámicas y, como consecuencia, la importancia de los líquidos en esta misma cocina, ya que éstos eran la base para la cocción indirecta que los guisos requerían (Bottéro 1987: 11-12; Bottéro 1995: 167-179; Bottéro 2005: 101-105).²³

Otro detalle fundamental que aportaba el estudio de los recetarios fue constatar que las élites se alimentaban preferentemente de guisos cuando de plato de cuchara se trataba y no de sopas, una preparación bien atestiguada en los textos administrativos (véase § 2, a continuación). La diferencia entre una sopa y un guiso es básicamente la consistencia y la proporción, por lo tanto, de líquido e ingredientes sólidos. Así, tendríamos guisos, en la mayoría de casos con carne en estos recetarios de cocina para las élites, y en cambio tendríamos sopas y gachas

²² Nos referimos aquí a la cocina de las élites, también alta cocina, en contraposición con la cocina popular o del día a día, de la que nos ocuparemos a continuación en § 2. Con esta distinción seguimos el planteamiento binario clásico de Bottéro (1987: 17-18) que, a su vez, seguía los postulados del antropólogo Jack Goody (1919-2015), quien en 1982 había publicado *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*.

²³ Para una reflexión al respecto, con una recopilación y análisis de las publicaciones de Bottéro acerca de los líquidos y las bebidas en Mesopotamia, véase Michel 2009.

como preparaciones básicas para la mano de obra. Por todo ello el matiz en la traducción del término acadio *mû*, literalmente “agua”, que encabeza las denominaciones de buena parte de las recetas, es significativo y ha sido a menudo motivo de debate. Bottéro en su traducción y edición de los textos de 1995 optaba por “broth” en inglés y “bouillon” en francés, observando sin embargo que las preparaciones no debían entenderse como caldos claros, sino como guisos (Bottéro 1995: 4 y 8, nota 10). En la publicación resultante del proyecto colaborativo de Harvard y Yale que comentaremos a continuación (§ 1.3) se opta claramente por el inglés “stew” para evitar confusiones (Barjamovic et al. 2019: 120), una opción que, por otra parte, había ya aparecido anteriormente en una publicación de Bottéro en inglés (1987: 11-12). Nótese sin embargo que estos matices en la interpretación del acadio *mû* se pierden en la traducción al castellano de la única monografía de Bottéro que se ha traducido a esta lengua. En ella se opta por “caldo” (Bottéro 2005: 55). No en vano en el estudio de las recetas hecho para la Bullipedia (véase también § 1.3) se detallan los argumentos estrictamente culinarios que apoyan la opción “guiso” y no “caldo” como traducción más fidedigna y se insiste en lo significativa que es esta imprecisión en la traducción al castellano de la obra del asirólogo francés (Adrià / Lozano, en prensa). Teniendo en cuenta que Bottéro escribía en francés y que sus publicaciones en inglés (y obviamente en castellano) fueron fruto de la traducción de otras personas, debemos considerar que los problemas de interpretación que han surgido en varios momentos se deben más a esta traducción de la traducción que a la interpretación inicial de Bottéro que, como apuntábamos, es la que dio la clave primera para entender en qué consistían unas recetas que en sus textos franceses él mismo presentaba como “bouilli” (Bottéro 1987: 11), “bouillie” o “bouillon” (Bottéro 1995: 4).

1.3. De la filología a la praxis culinaria: el estudio de las recetas de Yale en la actualidad

Para obtener una mejor comprensión de las tablillas de Yale que aquí nos ocupan veíamos que no solo deben considerarse argumentos estrictamente filológicos, sino también culinarios. Este enfoque es el que, desde puntos de vista diversos, ha guiado los dos proyectos académicos más recientes que han prestado atención a los recetarios. El primero es una empresa conjunta que pusieron en marcha las universidades de Harvard y de Yale (EUA). El segundo ha sido auspiciado por elBullifoundation, con sede en Barcelona. Mientras que el primero se ha liderado desde los estudios cuneiformes, el segundo ha surgido del ámbito de los estudios culinarios que se interesan por el pasado de la alta cocina. Se trata por lo tanto de

dos proyectos complementarios que ponen de manifiesto el potencial de las fuentes primarias que aquí nos ocupan.

El objetivo del proyecto de Yale y Harvard, tal y como cuentan quienes lo integran en la primera publicación en la que presentan sus resultados, fue estudiar los textos desde una perspectiva multidisciplinar en la que los mismos se abordaran como “artifacts, texts, tradition, and records of physical processes” (Barjamovic et al. 2019: 119). Para ello se configuró un equipo, también multidisciplinar, integrado por Gojko Barjamovic (asirólogo), Patricia Jurado González (chef profesional), Chelsea A. Graham (experta en patrimonio cultural), Agneta Wisti Lassen (conservadora de la Yale Babylonian Collection), Nawal Nasrallah (historiadora de la comida) y Pia M. Sörensen (bióloga química). El equipo eligió cuatro recetas de la tablilla YBC 4644, todas ellas presentadas en su artículo en traducción y transliteración, con modificaciones en algunos casos respecto a las versiones previas de Bottéro (Barjamovic et al. 2019: 123-125). Pero su innovación respecto a las publicaciones anteriores de los textos no radicaba en las traducciones, sino en el hecho de que este equipo los utilizó como punto de partida, no como punto de llegada de la investigación. Así, una vez hecha la labor filológica, propusieron cantidades de los ingredientes y tiempos de cocción, rellenando así algunos de los vacíos de información que las tablillas originales tenían. Finalmente llevaron las recetas a la práctica.²⁴

Fundamental para llevar a cabo esta empresa fue la participación de Nawal Nasrallah en el proyecto. De origen iraquí, Nasrallah se había ya interesado por las recetas mesopotámicas considerándolas como antecedentes de la cocina de su tierra y había experimentado con ellas. Fruto de su investigación publicó en 2003 el monumental *Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and History of the Iraqi Cuisine*,²⁵ un volumen que contiene centenares de recetas de Iraq cuyos ejemplos más antiguos se remontan a los textos culinarios de Yale que la autora toma como referencia para algunas de sus reconstrucciones.²⁶

Proyectos como el individual de Nasrallah, o el de carácter conjunto de Harvard y Yale aquí presentado, han supuesto un salto cualitativo en la difusión, entre el gran público, de los recetarios mesopotámicos. Si las traducciones de Bottéro a varias lenguas modernas fueron ya un revulsivo, como apuntábamos anteriormente (§ 1.1), el hecho de que estos nuevos proyectos presenten también reconstrucciones de las recetas incluyendo cantidades, tiempos de cocción y

²⁴ En este vídeo se presenta de manera sucinta el proyecto y se muestra una parte de la recreación pública de las recetas en la presentación en sociedad de la investigación: <https://babylonian-collection.yale.edu/babylonian-cooking> (según consulta a junio de 2021).

²⁵ De este volumen se publicó una segunda edición en 2013 (que es la que citamos en las referencias finales) y una versión abreviada de la misma en 2018.

²⁶ El proyecto de Nasrallah ha recibido atención desde distintos medios. Véanse por ejemplo Wiener 2014 y Eng 2020.

actualizaciones de algunos ingredientes para una mejor adaptación a las materias primas y los gustos actuales, facilita que cualquier persona con interés por la cocina se anime a ponerlas en práctica. Buena muestra de ello es la experiencia de William Sutherland, profesor de biología de la universidad de Cambridge. Sutherland publicó en su cuenta de *twitter* en junio de 2020 un hilo en el que mostraba fotografías de las recetas mesopotámicas que había preparado él mismo partiendo de las traducciones y adaptaciones del artículo de Barjamovic et al. 2019. Huelga decir que esta experiencia ha tenido gran repercusión y difusión por el potencial del canal utilizado, contribuyendo así a que estos textos cuneiformes lleguen a públicos diversos.²⁷

Para cerrar esta sección nos fijamos en el segundo de los proyectos de recreación de los recetarios que mencionábamos anteriormente: el que se ha emprendido desde elBullifoundation bajo el liderazgo del premiado chef Ferran Adrià. Tras cerrar el restaurante El Bulli (Cala Montjoi, Roses) en 2011, el equipo de Adrià puso en marcha una fundación cuyo objetivo final y principal no es ya la praxis culinaria, sino la investigación y la difusión de todo lo relacionado con la restauración gastronómica. Uno de los proyectos que se puso en marcha en este marco, concretamente en 2013, fue la *Bullipedia. Enciclopedia de la restauración gastronómica*.²⁸ Algunos de los monográficos de esta colección planificada inicialmente con 30 volúmenes se dedican a materias primas o preparaciones concretas, mientras que otros se centran en la historia de la restauración gastronómica. El primero de los volúmenes de recorrido histórico, titulado *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina*, se publicó en 2019.

Actualmente (2021) el segundo de la serie, que se titulará *Las civilizaciones antiguas: la génesis de la gastronomía (3500 a.C.-476 d.C.)*, está en prensa. En este volumen se dedica una sección a Mesopotamia y, dentro de la misma, las recetas de Yale tienen un espacio preferente.²⁹ La recreación que nos ofrece el equipo de elBullifoundation en esta ocasión no es una reconstrucción de las recetas en las que la prioridad es llenar huecos con la información que falta, como se hizo desde el proyecto colaborativo de Harvard y Yale con cuatro de ellas, sino una lectura del conjunto desde la mirada de cocineros y cocineras profesionales. Se interesan especialmente por las materias primas que se usan y

²⁷ El hilo de twitter puede verse aquí: https://twitter.com/Bill_Sutherland/status/1277157609930399745 (según consulta a junio de 2021). Varios blogs se hicieron eco de esta iniciativa, por ejemplo Vargas 2020.

²⁸ Véase la presentación del proyecto y detalle de varios de sus resultados en <https://elbullifoundation.com/proyecto/bullipedia-la-enciclopedia-la-restauracion-gastronomica/> (según consulta a junio de 2021).

²⁹ Agradezco a Sandra Lozano, responsable de la colección de libros de Historia de Bullipedia en elBullifoundation, su confianza al compartir conmigo en mayo de 2021 un borrador de la sección que este volumen dedica a Mesopotamia.

por las técnicas, poniendo siempre el acento en aquellas que resultan sorprendentes, desde esta mirada de la alta cocina profesional, porque hasta ahora se consideraban innovaciones con antigüedad de siglos, no de milenios como es el caso. El resultado es una “traducción” del contenido telegráfico y en ocasiones parco de estos textos que pretende facilitar el acceso de profesionales del sector gastronómico a los mismos. En este sentido es altamente sugerente su selección de elementos a destacar del conjunto de tablillas, en especial de la recopilación de recetas sintéticas de YBC 4644. Así destacan el conocimiento de cómo tratar y conservar la casquería, del concepto de civet que implica el conocimiento de la necesidad de maceración de la carne de caza para contrarestar su olor y mejorar su sabor, o el tostado de semillas, como las de sésamo, que modifican el gusto de los platos a los que se añaden en función de si son crudas o tostadas.

Además de esta relectura del conjunto de recetas, el equipo de elBullifoundation selecciona también cuatro recetas para un análisis detallado, paso a paso. Tampoco en este caso se centran en proporcionar cantidades o tiempos de cocción, sino en analizar, de nuevo, qué técnicas es necesario conocer para culminar con éxito cada paso de la receta. Y para ello no eligen las recetas breves, como se hizo para el proyecto de Harvard y Yale, sino las más detalladas de la tablilla YBC 8958. De entre estas destacan especialmente el conocimiento de los distintos tiempos de cocción para cada uno de los ingredientes que se desprende de las preparaciones, aunque este tiempo no se especifique, así como el esmero puesto en el emplatado y en la presentación. Mención especial merece el cuidado que se pone en detalles como el servir una salsa a parte para que cada comensal decida cuánta añade al plato evitando, a su vez, que se reblanzezcan ingredientes cuyo interés está también en la textura que aportan y no solo en el sabor. Este sería el caso del pastel de ave que se presenta en la primera de las recetas largas de la tablilla YBC 8959 (para su traducción al castellano, véase Bottéro 2005: 60-63), una preparación que se asemejaría a una empanada o tartaleta rellena y que ya Bottéro describió como “falso pastel” (Bottéro 2005: 137). Vemos pues que se destaca el esfuerzo que se dedicaba a la presentación de la preparación culinaria en este caso concreto, algo altamente significativo desde el punto de vista de una historia de la restauración gastronómica en la que este es sin duda un factor fundamental.

2. Ingredientes y preparaciones culinarias en los textos administrativos

Los textos de los que nos hemos ocupado hasta aquí nos dan información, exclusivamente, de la cocina de las élites y poco o nada nos dicen de lo que comía la mayor parte de la población en su día a día. Tal y como ha observado Hagan Brunke en sus estudios sobre la alimentación mesopotámica a partir de los textos administrativos de finales del tercer milenio a.n.e., la mayor parte de la sociedad

debía alimentarse a base de cereales y legumbres en forma de panes, gachas y sopas que se preparaban en casa (Brunke 2011: 170). Por este motivo rara vez tenemos información escrita acerca de estas preparaciones culinarias habituales en la vida diaria. Sin embargo esporádicamente gentes que no pertenecían a las élites, como sería la mano de obra que recibía pagos de templos o palacios, podían recibir la comida preparada desde las instituciones y este es el supuesto que nos interesa aquí.³⁰

Esta circunstancia se daba cuando quien desarrollaba el trabajo debía desplazarse por un tiempo suficientemente prolongado como para no poder abastecerse en casa, algo que podía acaecer a profesionales de índole muy diversa. Sería el caso los cantantes de lamentaciones o los encantadores de serpientes, dentro del ámbito artístico, que recibían como parte del pago por su participación en festivales religiosos una cantidad de sopa diaria mientras duraba la celebración y se requerían sus servicios (véase por ejemplo Huber Vulliet 2019: 194-196). Algo similar sucedería con la mano de obra del sector de la construcción. En los textos de Garšana, por ejemplo, se atestigua la asignación de sopas y panes de calidades diversas a personas de categorías laborales y de ciudades de procedencia también diversas mientras se lleva a cabo la obra (Brunke 2011: 179-180). Finalmente, la misma circunstancia se atestigua para el caso de los mensajeros y las comitivas que viajan entre un palacio y otro, cuya existencia itinerante por definición debió requerir que se les alimentara en las distintas etapas de su desplazamiento (Allred 2006: 219-220).

En todos los casos aquí contemplados las listas de asignaciones nos informan de la distribución, entre la mano de obra, de platos elaborados (o al menos gestionados) desde el *é-muḥaldim*, un término sumerio que suele traducirse por “cocina” (Attinger 2021: 326) y que literalmente equivaldría a “casa” (sumerio *é*) del “cocinero” (sumerio *muḥaldim*). El *é-muḥaldim* es descrito por Lance Allred (2006: 24-27 y 217-221) como una cocina industrial o unidad de producción que coordina otras unidades en templos y palacios, las “grandes organizaciones” en términos de Leo Oppenheim.³¹ Seguramente la preparación de alimentos era una actividad descentralizada, pero a la luz de lo que recogen los

³⁰ También la correspondencia, que aquí no trataremos por no vincularse a la alimentación de la mano de obra, en ocasiones nos da pistas acerca de ingredientes y preparaciones que se elaboraban en estas instituciones así como también en las casas particulares. Al respecto, para correspondencia de inicios del segundo milenio a.n.e., véanse Sasson 2004 (para el caso de Mari) y Michel 2020: 213-214 (para la correspondencia Assur-Kaneš).

³¹ “Grandes organizaciones” fue una expresión acuñada por A. Leo Oppenheim, quien dedicó una sección de su manual *Ancient Mesopotamia. Portrait of a Dead Civilization* (primera edición de 1964) a este particular. La segunda edición, ampliada por Erica Reiner en 1977, fue publicada en traducción al castellano, de Ignacio Márquez Rowe, en 2003 y es a esta edición a la que remitimos aquí para consulta sobre este particular (véase Oppenheim 2003: 105-118).

textos administrativos es innegable que el é- mu haldim tenía un rol básico en la misma.

Asimismo los textos administrativos que registran transacciones nos procuran información acerca de las materias primas, tanto ingredientes culinarios como combustible, que recibían templos y palacios y que se procesaban en estos mismos recintos.³² La preparación básica que se elaboraba y que se distribuía entre personal como el que detallábamos anteriormente era la sopa (sumerio *t u 7*), cuya composición variaba en función de la estación del año, de la ocasión en la que se repartía y de las personas a las que se alimentaba.³³ Las sopas para la mano de obra podían enriquecerse, excepcionalmente, con carcasas de ganado para darles más sabor y consistencia (Brunke 2014: 347-348) y también con especias y sal, además de sémolas de calidades diversas (Brunke 2011: 179; Borrelli 2021). Vemos pues que los textos administrativos nos proporcionan una idea de lo que comían quienes no pertenecían a las élites cuando se les subministraba el alimento desde los recintos cuyo principal cometido era avituallar, precisamente, a estas élites.

Desafortunadamente, ni las listas de asignaciones ni los textos en los que se listan materias primas incluyen información acerca del número de personas que podía alimentarse con una cantidad concreta de sopa. Además, en ocasiones parece que la información hace referencia a un concentrado de sopa que se diluía en mayor o menor medida en función de las personas entre las que se distribuía. Por todo ello no es posible determinar exactamente ni la consistencia de estos preparados, ni el número de personas que se alimentaban desde templos y palacios, las “grandes organizaciones”. Pese a ello, las elevadas cantidades de materias primas que se recogen en estos textos, consideradas junto a la cadencia temporal de su registro, permiten confirmar que, al menos ocasionalmente, el número de bocas que debía alimentarse a diario fue elevado (Steinkeller 2008: 190).

Buen ejemplo de ello son tres tablillas de finales del tercer milenio a.n.e., recientemente analizadas en conjunto por Noemi Borrelli (2021), que recogen el gasto diario de especias, sal, sémola, así como cañas y maderas como combustible, durante 30 días, en el é- *g u 4 - g a 7*, un recinto que funcionaba como matadero y como cocina en Puzriš-Dagan (actual Drehem, Iraq). Borrelli ofrece algunos datos, resultantes de la suma de cantidades de las tres tablillas, que la llevan a proponer que debían alimentarse varios miles de personas con las sopas

³² Allred 2006: 213-216; Tsouparopoulou 2013: 156-158, ambos con referencias previas.

³³ En su glosario sumerio-francés Pascal Attinger (2021: 1048) propone traducir *t u 7* como “soupe, potée, ragout” (“sopa, estofado, guiso”). En efecto determinar la consistencia de las preparaciones culinarias ha sido y es motivo de debate en la literatura especializada. Aquí hablamos de sopas para el caso de los textos administrativos y de guisos para los recetarios (para más detalles acerca de este debate y de esta elección, véase § 1.2).

que se cocinaban. En efecto se suman 214 litros de especias y 84,5 litros de sal, por ejemplo, y teniendo en cuenta los cálculos de sal por litro de sopa, Borrelli (2021: 84) nos propone una distribución de 2074 litros de sopa concentrada durante un mes, una cantidad que nos da pistas acerca de la gestión y producción de alimentos a gran escala en las cocinas y en los mataderos de las “grandes organizaciones”.

Además de sal y especias, entre las materias primas que recibían templos y palacios hay gran variedad de legumbres y cereales, base de la alimentación siro-mesopotámica, pero también muchos otros ingredientes considerados de lujo como podían ser miel, trufas, gambas e incluso hielo,³⁴ además de animales como ovejas, cabras, cerdos y varios tipos de aves de los que se consumía la carne solo en ocasiones especiales.³⁵ No en vano el estudio del lujo en la antigüedad se ha fijado en las preparaciones culinarias y en los banquetes, ámbitos en los que éste se manifiesta de forma clara tanto por la cantidad como por la calidad y excepcionalidad de los manjares que se sirven.³⁶ Mención especial merece en este sentido el caso del palacio de Mari, cuya documentación se ha estudiado profusamente para conocer no solo las preparaciones culinarias, sino otros aspectos fundamentales de la comensalidad como la etiqueta que debía seguirse en estos convites.³⁷

Vemos pues que los textos administrativos nos informan de la variedad de preparaciones que se gestionaban, de un modo u otro, en el é-mu-ha-l-d-i-m y el é-gu-4-ga-7, cocinas y mataderos: de las sopas de batalla para la mano de obra del sector de la construcción a los platos de lujo de los grandes banquetes preparados con carnes, un ingrediente poco habitual. Tal y como observa Susan Pollock al estudiar la Mesopotamia del tercer milenio a.n.e., si bien el contexto del banquete y el lujo que a él se asocia diferencia las clases sociales a partir de

³⁴ Para un listado breve pero exhaustivo de materias primas e ingredientes habituales en las fuentes cuneiformes véase Reynolds 2007: 177-181. Acerca de la miel y el hielo como ingredientes de lujo para preparar bebidas, véase Bonneterre 2013; cf. Michel 2009: 210-212. Acerca de las variedad de gambas atestiguada en distintos tipos de fuentes próximo-orientales, véase Lion / Michel / Noël 2000. Sobre las trufas, véase Sasson 2004: 187 y 206; cf. Michel 2012: 19, con referencias previas.

³⁵ Para un ejemplo acerca del consumo conspicuo de carne en ocasiones especiales, véase Steinkeller 2008. Acerca de la domesticación y el consumo de la carne de cerdo, un tema que ha suscitado un interés especial por los tabúes de consumo que se han desarrollado en algunas culturas, véanse varios casos de estudio y perspectivas en Lion / Michel 2006.

³⁶ Para un estudio de los banquetes y la comensalidad en el mundo antiguo, con especial atención a la aplicación de la perspectiva de género, véase Aranda / Montón-Subías / Sánchez Romero 2011. Para una panorámica próximo-oriental reciente véanse Bottéro 2005 y Bonneterre 2021, ambos con referencias previas.

³⁷ Véase Sasson 2004, con referencias previas. Aunque la cronología de las fuentes escritas queda fuera del alcance del presente artículo, resulta interesante comparar este aspecto de la información de los textos de Mari del segundo milenio a.n.e. con la que se obtiene a partir del estudio de textos del primer milenio a.n.e. Al respecto véase Joannès 2008.

la comida a la que tienen acceso, el hecho de que se gestionen conjuntamente las materias primas en los textos administrativos y que, en estos mismos textos, se incluyan asignaciones para divinidades, realeza y mano de obra por igual, emite un mensaje de cierta unidad (Pollock 2003). La gestión de la distribución alimentaria, pues, constituye un ámbito privilegiado para construir, desde las “grandes organizaciones”, los equilibrios entre crear el necesario sentimiento de unidad en la comunidad y distinguir a quienes forman parte de la misma en grupos diversos, unos equilibrios que a primera vista pueden parecer contradictorios pero que son complementarios.

El análisis de estos equilibrios y de las estrategias desarrolladas para el control del almacenamiento y la distribución de materias primas básicas como el cereal y otros recursos es lo que se ha denominado gastro-política. Este ámbito de estudio ha sido especialmente fructífero en los últimos años en los estudios sobre Próximo Oriente Antiguo gracias a especialistas como Pollock (2003), Tate Paulette (2015) o Seth Richardson (2016) que se han ocupado del estudio de herramientas de gestión política de la comunidad como el hambre o la seguridad alimentaria. Vemos, pues, que aunque sea la cocina de las élites la que más información nos ha legado, su estudio siempre va necesariamente vinculado al de la alimentación de quienes no forman parte de estas élites. Se trata, así, de dos caras de la misma moneda, por lo que el estudio de una de las caras gana sentido cuando la estudiamos junto a la otra.

3. A modo de conclusión: estudios multidisciplinarios y fuentes inagotables

En este artículo nos hemos aproximado a qué se cocinaba en la Mesopotamia antigua a partir de dos tipos de fuentes, recetarios y textos administrativos. Asimismo, nos hemos interesado por quién ha estudiado hasta ahora los recetarios, desde qué posición, y con qué finalidad. Todo ello nos ha permitido poner en valor dos aspectos más allá del avance en el conocimiento, propiamente dicho, del ámbito concreto del estudio de las prácticas de cocina. Por un lado, la necesidad de seguir estudiando unas fuentes primarias que no se agotan con su transliteración y traducción a las lenguas modernas, justo al contrario. Por otro lado, la necesidad de realizar estudios multidisciplinarios, algo enriquecedor en cualquier caso, pero que en ámbitos como el del estudio de la cocina se revela no solo como deseable, sino también como imprescindible.³⁸

³⁸ Nótese el énfasis que se pone en este aspecto en subtítulo del volumen editado en 2014 por Lucio Milano, uno de los estudiosos referentes en el ámbito de la alimentación y de la cocina en Mesopotamia: *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East. Towards a Multidisciplinary Approach*.

En lo referente al primer aspecto, la asiriología tradicionalmente ha tenido como principal objetivo la publicación de fuentes primarias inéditas. Esta tarea es todavía necesaria y es ingente, y por ello la interpretación de estas fuentes se ha percibido tradicionalmente en el sí de la disciplina como una tarea secundaria y aplazable. Si además hablamos de fuentes que ya han recibido cierta atención en el campo del análisis, como sería el caso de buena parte de los textos administrativos de finales del tercer milenio a.n.e., y ya no digamos de los recetarios de inicios del segundo milenio a.n.e., es habitual detectar en ciertos sectores de la asiriología la percepción de que este trabajo es innecesario. A nuestro entender las investigaciones que aquí hemos presentado permiten defender precisamente lo contrario. Cada vez que se revisita un texto ya conocido previamente es posible dotarlo de una capa más de complejidad, algo que a su vez alimentará la riqueza de los discursos históricos que podremos reconstruir gracias a estas fuentes primarias.

En esta dirección es especialmente relevante el segundo aspecto que apuntábamos: la necesidad de trabajos multidisciplinarios. Si bien la tarea estrictamente filológica es siempre el primer paso imprescindible, ésta no debe ser un punto de llegada, sino un punto de partida. Mary Hussey había hecho ya buenas traducciones de los textos, pero sin la mirada de Jean Bottéro los recetarios nunca habrían brillado como las recopilaciones de recetas de cocina más antiguas hasta ahora conocidas. Y, asimismo, sin investigaciones como las de Yale y Harvard por un lado, y de elBullifoundation por el otro, nuestro conocimiento de estas recetas habría quedado fosilizado a través de una mirada concreta. Estos dos proyectos demuestran cuánto camino tenemos todavía por recorrer, cuántos matices por descubrir.

Es obvio que estos proyectos multidisciplinarios tienden a desprenderse de una lectura filológica y estricta del texto. Sin especular acerca de las cantidades o de los tiempos de cocción, por ejemplo, no sería posible reproducir una receta, y hay que tener siempre presente que esta información no la contienen los textos. Lo mismo sucede con la interpretación de ciertas técnicas culinarias que se infieren a partir de unos textos más sintéticos de lo que queríamos. Sin embargo, no solo es necesario sino también deseable correr estos riesgos. Solo así podremos profundizar en nuestro conocimiento del pasado y, a su vez, acercarlo a públicos variados y diversos, una necesidad que no debemos ni podemos eludir en el siglo XXI.

Bibliografía

Adrià, F. / Lozano, S. en prensa: *Las civilizaciones antiguas: la génesis de la gastronomía (3500 a.C.-476 d.C.). Volumen 2: Historia de la restauración gastronómica*. Barcelona.

Allred, L. 2006: *Cooks and Kitchens: Centralized Food Production in Late Third Millennium Mesopotamia*. Baltimore.

Aranda Jiménez, G. / Montón-Subías, S. / Sánchez Romero, M. 2011: *Guess who's coming to dinner. Feasting rituals in the Prehistoric societies of Europe and the Near East*. Oxford / Oakville.

Attinger, P. 2021: *Glossaire sumérien-français principalement des textes littéraires paléobabyloniens*. Wiesbaden.

Barjamovic, G. / Jurado González, P. / Graham, C. A. / Lassen, A. W. / Nasrallah, N. / Sørensen, P. M. 2019: "Food in Ancient Mesopotamia. Cooking the Yale Babylonian Culinary Recipes". En A. W. Lassen / E. Frahm / K. Wagensonner (eds.): *Ancient Mesopotamia Speaks: Highlights of the Yale Babylonian Collection*. New Haven / London: 109-125.

Berlin, A. 2015: "William W. Hallo, 1928-2015", *American Academy for Jewish Research*: <https://aajr.org/obituaries/william-w-hallo-1928-2015/>.

Bonneterre, D. 2013: "L'incorruptible et l'éphémère: le miel et la glace, composants sacrés des boissons royales". En L. Feliu Mateu / J. Llop-Raduà / A. Millet-Albà / J. Sanmartín (eds.): *Time and History in the Ancient Near East. Proceedings of the 56th Rencontre Assyriologique Internationale at Barcelona 26-30 July 2010*. Winona Lake, Indiana: 625-634.

— 2021: *Banquets, rations et offrandes alimentaires au Proche-Orient ancien: 10,000 ans d'histoire alimentaire révélée*. Oxford.

Borrelli, N. 2021: "Daily Meal at Ur III: Collated Edition of SAKF 127", *N.A.B.U.* 2, 32: 82-85.

Bottéro, J. 1957-1971: "Getränke". *Reallexikon der Assyriologie*, vol. 3. Berlin / New York: 302-306.

— 1980-1983: "Küche". *Reallexikon der Assyriologie*, vol. 6. Berlin / New York: 277-298.

— 1987: "The Culinary Tablets at Yale", *Journal of the American Oriental Society* 107, 1: 11-19.

— 1995: *Textes culinaires Mésopotamiens*. Winona Lake, Indiana.

— 2002: *La plus vieille cuisine du monde*. Paris.

— 2005: *La cocina más antigua del mundo*. Barcelona.

Brunke, H. 2011: "Feasts for the Living, the Dead, and the Gods". En K. Radner / E. Robson (eds.): *The Oxford Handbook of Cuneiform Culture*. Oxford: 167-183.

— 2014: “On the Role of Fruit and Vegetables as Food in the Ur III Period”. En L. Milano (ed.): *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East. Towards a Multidisciplinary Approach*. Padova: 339-352.

Durand, J.-M. 2008: “Nécrologie: Jean Bottéro (1914-2007)”, *Revue d'assyriologie et d'archéologie orientale* 102: 1-2.

Edzard, D. O. 1997: “In memoriam J. J. A. van Dijk (1915-1996)”, *Orientalia Nova Series* 66, 1: 89-91.

Ellis, R. S. 1970: “Ferris J Stephens, 1893-1969”, *Journal of the American Oriental Society* 90, 3: 423-425.

Eng, J. 2020: “Cook Like an Ancient Mesopotamian with the World’s Oldest Recipes. Age-old Cuisine, from Soup to Sweets”. *Atlas Obscura*: <https://www.atlasobscura.com/articles/mesopotamian-recipes>.

Faivre, X. / Lion, B. / Michel, C. 2009: *Et il y eut un esprit dans l'Homme: Jean Bottéro et la Mésopotamie*. Paris.

Foster, B. R. 2020: “Supplement: New Light on the Yale Culinary Tablets”, *N.A.B.U.* 1, 9: 16.

Grottanelli, C. / Milano, L. 2004: *Food and Identity in the Ancient World*. Padova.

Güterbock, H. G. 1973: “Dem Gedächtnis der Toten: Albrecht Goetze”, *Archiv für Orientforschung* 24: 243-245.

Huber Vulliet, F. 2019: *Le personnel cultuel à l'époque néo-sumérienne (ca. 2160-2003 av. J.-C.)*. Madrid.

Joannès, F. 2008: “L’alimentation des élites mésopotamiennes: nourriture du roi, nourriture des dieux”. En: *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l’Antiquité à la Renaissance. Actes du 18ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 4, 5 et 6 octobre 2007*. Paris: 23-38.

Lion, B. / Michel, C. 2006: *De la domestication au tabou. Le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien*. Paris.

Lion, B. / Michel, C. / Noël, P. 2000: “Les crevettes dans la documentation du Proche-Orient Ancien”, *Journal of Cuneiform Studies* 52: 55-60.

Michel, C. 2009: “«Dis-moi ce que tu bois...» Boissons et buveurs en Haute Mésopotamie et Anatolie au début du IIe millénaire av.J.C.”. En X. Faivre / B. Lion / C. Michel (eds.): *Et il y eut un esprit dans l'Homme: Jean Bottéro et la Mésopotamie*. Paris: 197-220.

— 2012: “L’alimentation au Proche-Orient ancien: les sources et leur exploitation”, *Dialogues d’histoire ancienne* Supplément 7, L’histoire de l’alimentation dans l’Antiquité. Bilan historiographique: 17-45.

— 2020: *Women of Aššur and Kaneš: Texts from the Archives of Assyrian Merchants*. Baltimore.

Milano, L. 2004: “Food and Identity in Mesopotamia. A New Look at the *aluzinnu's Recipes*”. En C. Grottanelli / L. Milano (eds.): *Food and Identity in the Ancient World*. Padova: 243-256.

— 2014: *Paleonutrition and Food Practices in the Ancient Near East. Towards a Multidisciplinary Approach*. Padova.

Nasrallah, N. 2013: *Delights from the Garden of Eden: A Cookbook and History of the Iraqi Cuisine*. Sheffield.

Oppenheim, A. L. 2003: *La Antigua Mesopotamia. Retrato de una civilización extinguida*. Madrid.

Paulette, T. S. 2015: *Grain Storage and the Moral Economy in Mesopotamia (3000-2000 BC)*. Chicago.

Pollock, S. 2003: “Feasts, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States”. En T. L. Bray (ed.): *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York: 17-38.

Popova, A. / Foster, B. R. 2020: “Six American Women Scholars in Ancient Near Eastern Studies, 1900-1945”, *KASKAL. Rivista di storia, ambienti e culture del Vicino Oriente Antico* 17: 281-302.

Reynolds, F. 2007: “Food and Drink in Babylonia”. En G. Leick (eds.): *The Babylonian World*. New York / London: 171-184.

Richardson, S. 2016: “Obedient Bellies: Hunger and Food Security in Ancient Mesopotamia”, *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 59: 750-792.

Sasson, J. M. 2004: “The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari”. En C. Grottanelli / L. Milano (eds.): *Food and Identity in the Ancient World*. Padova: 179-215.

Slotsky, A. L. 2020: “Cooking Up a Storm: The True Story of Yale's Culinary Texts”, *N.A.B.U.* 1, 8: 13-16.

Steinkeller, P. 2008: “Joys of Cooking in Ur III Babylonia”. En P. Michalowski (ed.): *On the Third Dynasty of Ur. Studies in Honor of Marcel Sigrist*. Boston: 185-192.

Tsouparopoulou, C. 2013: “Killing and Skinning Animals in the Ur III Period: the Puzriš-Dagan (Drehem) Office Managing of Dead Animals and Slaughter By-Products”, *Altorientalische Forschungen* 40, 1: 150-182.

Van Dijk, J. / Goetze, A. / Hussey, M. I. 1985: *Early Mesopotamian Incantations and Rituals*. New Haven / London.

Vargas, S. 2020: “Profesor cocina recetas mesopotámicas de 3.770 años de antigüedad y comparte los resultados”, *My Modern Met*: <https://mymodernmet.com/es/bill-sutherland-comida-mesopotamia/>.

Wiener, J. B. 2014: “Tasty Ancient Recipes from Mesopotamia”, *History et cetera. History in travel, photos, interview & more*: <https://etc.worldhistory.org/interviews/ancient-recipes-mesopotamia/>.