

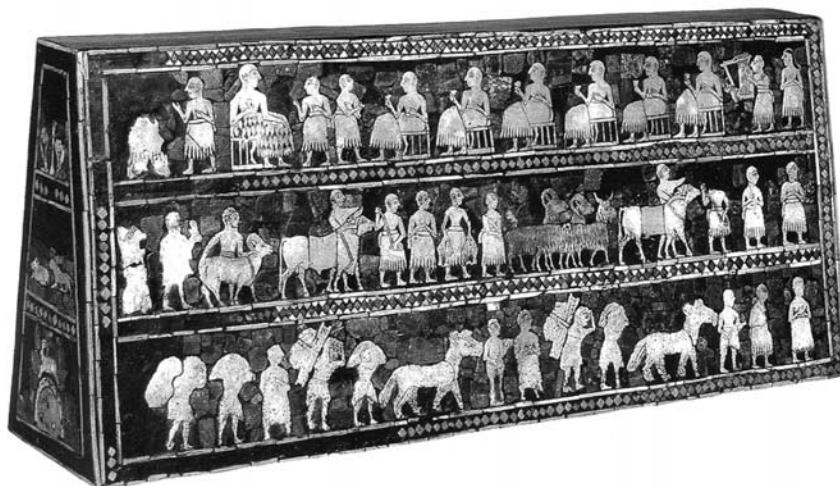
Kalla Gábor (1959) régész–asz-sziriológus, az ELTE Régészettudományi Intézetének docense. Kutatási területe az ókori kelet régészete és történelme.

Legutóbbi írása az *ÓKOR*-ban: *Az asszír királyi propaganda II. Szín-ahhé-eriba és kora* (2004/4)

A lakoma szerepe az ókori Mezopotámiában

Kalla Gábor

A mindennapi étkezésen túlmutató, nagyszabású lakomák rendezésének szokása az ókorban éppúgy hozzátartozott a jeles ünnepekhez, mint manapság. A korai társadalmakban azonban ez sokkal több volt egyszerű közös kulináris élvezetnél: társadalomszervező erőként működött. Kisebb közösségeken belül, egyenrangúak között erősítette a rokonsági, baráti vagy szomszédsági kötelékeket, de ugyanakkor lehetőséget teremtett a versengésre, a gazdaságilag szerencsésebbek kiemelkedésére is. Amikor egy gazdagabb, tekintélyesebb ember hívta meg a nála gazdaságilag sokkal gyengébbeket, akkor a lakoma fogyasztási cikkeiben és külsőségeiben megjelenő szimbolikus elemek rögzítették a résztvevők társadalmi státusát, és ezzel függőségi viszonyokat teremtettek. A bőkezű vendéglátás ugyanazt a szerepet játszotta, mint a drága és ritka presztízscikkek birtoklása, státuszjelzőként működött. A két jelenség össze is kapcsolódott: a meghívottak a vendéglátótól gazdag ajándékokat – drága edényeket, ékszereket, ruhaneműt stb. – kaptak. A tehetősebbek pazarló kiadásaival a kisemberek nem tudtak lépést tartani, így adósaik maradtak a meghívónak, amit csak munkával és egyéb szolgáltatásokkal viszonzhattak. A nagyobb méretű háztartások így tőlük függő csoportok egész körét alakították ki: minél magasabb helyen állt valaki a társadalmi ranglétrán, annál több embert kellett meghívnia, és vendéglátóként annál bőkezűbbnek kellett lennie. A pazarló lakoma fontos szerepet játszott az egyes politikai egységek közötti kapcsolatrendszerben is, a versengés és a vazallusi viszonyok fenntartásának nem katonai eszköztárához tartozott. (Bár Mezopotámiában nemcsak embereknek, hanem halottaknak és isteneknek is rendeztek lakomákat, azonban itt e területeket helyhiány miatt nem tárgyalhatom.)



1. kép. Az Ur-i jelvény béke oldala lakomajelenettel. Ur, Királyi temető. (Kr. e. 26. század)

A lakoma jelentőségét és társadalmi szerepét a következő jellemzők határozták meg: az alkalom (1), a vendégsereg nagysága és összetétele (2), az elfogyasztott ételek (3) és italok (4) mennyisége, illetve azok különlegessége és drágasága, valamint a külsőségek reprezentativitása, beleértve a helyiséget és annak berendezését, a zenét és az étkezésletet (5). A következőkben ezek mentén próbálok áttekintést adni a mezopotámiai lakomákról.

I. AZ ALKALOM

Valószínűleg minden nagyobb ünnephez hozzátartozott a lakoma, függetlenül attól, hogy vallási, illetve politikai volt-e, vagy az egyes ember életének fontos eseményeihez, az átmenet rítusaihoz (születés, házasság, halál stb.) kötődött.

A családi élet jelentősebb sorsfordulói közül viszonylag kevés adatunk van arról, hogy a születést lakomával ünnepelték meg Mezopotámiában, egyedül a kora dinasztikus kori Lagasból (Kr. e. 25. század) ismerünk olyan okmányokat, melyek az ezzel kapcsolatos kiadásokat örökítették meg. Több elszámolás foglalkozik azokkal a javakkal (sörfőzéshez kiadott gabona, juh, borjú), melyeket Bara-namtara, Lugalanda *enszi* (uralkodó) feleségének gyermekáldása alkalmából adtak ki a raktárból. Más szövegben egy ványolómunkás feleségének szüléséről van szó, így valószínű, hogy a gyermekek világrajövetelének megünneplése általánosabb lehetett nemcsak ebben a korban, hanem később is.

Több forrással rendelkezünk a házasságkötés előtti és az azt követő nagy étkezésekről és ivászatokról. Egy Ur városában kiásott óbabilóni (Kr. e. 18. század) tábla (UET 5, 636) ritkán előforduló, részletes információval lát el bennünket egy menyasszony apjának az ünnepsorozattal kapcsolatos kiadásairól. Az egész ceremóniasor több mint négy hónapig tartott, minden nagyobb esemény alkalmával birkát vágtak, sört mértek és különleges süteményeket sütöttek. A vőlegény társaival együtt ezen a négy hónapon át minden nap meglátogatta a menyasszony házát, és alkalmanként 10 liter kenyeret, 20 liter közönséges sört, valamint egy nagy edény (20 liter) finom sört szolgáltak fel. Összesen 1200 liter kenyér, 2400 liter közönséges sör, 2400 finom sör, 10 liter szezámolaj, 20 liter disznósír, valamint 10 liter testápoló olaj fogyott el. Az apa házasságra fordított teljes kiadásai olyan magasak voltak, hogy egy nagyobb földterület árának feleltek meg.

Egy ugyanabból a házból származó másik szöveg (UET 5, 607) szintén ünnepi eseményekkel kapcsolatos kiadásokat rögzít, de sajnos az alkalmat nem említi meg. E tábla kiadási tételei között a sör, a kenyér, a liszt, olaj és zsír mellett többször szerepel a juh, valamint nagy mennyiségben jelenik meg a hal is. Nagyobb eseményre utal, hogy esetenként az elfogyasztott mennyiség 300 liternyi kisebb halfajta (*szingurrum*) és 480 db nagyobb, többkilós halfajta (*kamárum*) is lehetett. A szövegek Nanna isten *abricku*-pap-

jának, Ku-Ningalnak a házában kerültek elő, melyet az ásató, Leonard Woolley Quiet Street 7-nek nevezett el. E tisztség jelentős volt, de nem tartozott a papi hierarchia csúcsához, és Ku-Ningal háza sem volt hatalmas (kb. 75 m²), így joggal feltételezhetjük, hogy az óbabilóni korban (Kr. e. 2. évezred első fele), de talán más korszakban is, a hasonló nagyméretű, evés-ivással összekötött ünnepek a mezopotámiai városi elit tagjai között gyakoriak voltak.

Nagyszabású evésre és ivászatra adhatott alkalmat a vendégbarátság intézménye is. A vendéglátónak kötelessége volt a vendég és kísérete bőkezű ellátása, melynek jó példái olvashatóak különböző sumer eposzokban, ahol egyes isteneket más istenségek látogatnak meg. Számos elszámolási listán olvashatjuk azt a megjegyzést, hogy azért adnak ki sört, kenyeret vagy húst, mert valaki egy másik városból megérkezett.

Hatalmas lakomákra adtak alkalmat a vallási ünnepek is, jelentőségüket a képi források is kiemelik. A kora dinasztikus kor (Kr. e. 3. évezred első fele) művészeti emlékeinek egyik leggyakoribb témája volt a kultikus lakoma, melyet a szakirodalom általában bankettjelenetnek nevez.

Ennek az ikonográfiai típusnak leghíresebb példája a királyi temető egyik sírjában előkerült ún. Ur-i jelvény (Kora dinasztikus kor 3a szakasza, Kr. e. 26. század). A kagyló-, lazúrkő- és vörös homokkő-berakással díszített doboz elő- és hátoldala (47 x 20 cm) a sumer városállam fejének, az *enszinek* a kétfajta feladatkörét jeleníti meg: a háborús oldalon katonai vezetőként, az ún. békeoldalon (1. kép) pedig a templomgazdaság fejeként jelenik meg. Bennünket most ez utóbbi érdekel. A három sorba rendezett kompozíció legfelső sorában egy lakomajelenet látható. Az *enszít* rojtozott ruhája és nagyobb mérete emeli ki az előkelők közül (erről részletesen lásd a szerző cikkét az *Ókor* 2003/4. számában, 13–22.). Valamennyien kecses, állatlábakkal díszített, támla nélküli székeken ülnek és magas kupákból sört isznak. Körülöttük szolgák serénykednek, mögöttük egy zenész ugyanolyan bikafejjel díszített hárfán játszik, melyek eredetije számos példányban került elő a királyi sírokban. A következő sorban szolgák vezetnek állatokat – bikát, hosszúszerű juhokat és kecskét –, a kép bal oldalán két férfi kecskegidát tart a kezében, egy másik összekötött hatalmas halakat visz. A legalsó sorban teherhordók távolabbi területek javait hozzák, egyesek a harci szekerek húzására szolgáló vadszamarakat vezetnek.

Hasonló jelenetek láthatóak a kor egyik jellegzetes műfajának számító kő falilapokon. Ezeknek a 15–30 cm átmérőjű, négyzetes lapoknak a domborművei a kora dinasztikus kor 2. szakaszában (Kr. e. 28–27. sz.) általában háromsávos elrendezésűek, és a legfelső sávot legtöbbször az Ur-i jelvény ábrázolásához hasonló lakomajelenet díszítette, némileg redukált változatban. A falilapok képtípusa jobb oldalon egy kupát tartó, széken ülő férfialakból és vele szemben, a másik oldalon egy vagy két, szintén iszogató nőalakból áll (2. kép). A kiegészítő figurák közé tartozhat egy italt nyújtó pohárnok, egy hárfázó férfialak, illetve a

nőalak mögött álló szolgálólány, egyik kezében tükörrel, a másikban egy hálóba helyezett italos palackkal. A középső sor már változatosabb, de itt is gyakran jelennek meg a lakomához tartozó motívumok: széken ülő italozók, nagy söröspüthoszok, melyeket néha állványra helyezve látunk, máskor két férfi viszi őket átkötve és rúdra akasztva.



2. kép. Kora dinasztikus áldozati kőlap lakomajelenettel.
Hafádzsi/Tutub. (Kr. e. 27. század)

A harmadik, a téma szempontjából fontos tárgycsoport a pecséthenger. Az Ur-i királysírokban a legdrágább nyersanyagból, a lazúrkőből faragott pecséthengerek szintén gyakori motívuma a bankett. A kétsávos ábrázolások felső részén, a falilapokhoz hasonlóan a középpontban egy egymással szemben ülő, italozó férfi és nő áll a kiegészítő alakokkal, pohármokkal és szolgálólánnyal, de az alsó sorban már több további kupát tartó, ülő személyt láthatunk, és megjelennek az étellekkel teli asztalok is. Az egyik változatban a központi pár nem kupából iszik, hanem hosszú szívószálon keresztül közvetlenül egy állványra helyezett söröspüthoszból. Néhány esetben a lakomázókat hárfázók zenéje szórakoztatja. Egyértelmű, hogy valamennyi kora dinasztikus bankettjelenet ugyanarra az eseménytípusra utal, de sajnos közvetlenül semmilyen írásos forrás sem segíti az értelmezést, és túl messzire vezetne, ha részletesen kitérnénk az egyes elméletekre. Több momentum utal arra, hogy ezek a képek vallási ünnepek alatti közös étkezéseket ábrázolnak. Az egyik érv lehet emellett, hogy a falilapok mindig szentélyekben kerülnek elő, és a későbbi feliratos példányok alapján egyértelmű, hogy áldozati ajándékként (*ex voto*) szolgáltak. Ebben az összefüggésben az ábrázolásnak is vallási jelentőségűnek kell lennie. (A helyzetet bonyolítja, hogy egy rokon ábrázolástípus később, a Kr. e. 2. és 1. évezredben megjelenik a szíriai-anatóliai-iráni kultúrkörben is, ez valószínűleg a halotti kultusz témakörébe tartozik.)

A vallási ünnepekhez kötődő nagyszabású közös étkezésekről számos írásos forrással rendelkezünk. Ezek a lakomák kiegészítették az istenek szokásos mindennapi „el látását”, és valószínűleg a kortársak úgy fogták fel őket, hogy az istenség vendégelte meg a város közösségét vagy annak egy részét. Az istenségek ilyenkor különlegesen gazdag ételáldozatot kaptak, melynek összetétele nagyjából a profán lakomakénak felelt meg, azzal a különbséggel, hogy voltak tabu-ételek, melyeket egyes isteneknek tilos volt felszolgálni. Például Samas isten nem kaphatott madarat, Nabú fókagymát, vagy Anu halat. Először az istenség „elfogyasztotta” a saját részét, majd a tekintélyes maradékot a papságnak, a kiterjedt templomi személyzetnek és a vendégeknek szolgálták fel.

A legnagyobb szabású lakomákat természetesen a királyok rendezték, melyeknek számos különböző alkalma lehetett: külföldi követek fogadása, győzelmi ünnepek, épületek és városok felavatása, valamint olyan politikai jelentőségű családi ünnepek, mint a házasságkötés. Mivel a királyi lakomákról később még sok szó esik, most nem tárgyalom őket részletesebben.

II. A VENDÉGSEREG NAGYSÁGA

A vendégek száma általában az a részlet, amelyről a legkevésbé tudunk, de a forrásokban felbukkanó számok néha minden képzeletet felülmúlnak. 1951-ben Sir Max Mallowan angol régész az ókori Asszíria területén, a kalhui (mai Nimrúd) palota ásatása során, a trónterem keleti bejárata melletti fülkében egy 127 cm magas homokkő sztélélt talált, melynek elő- és hátlapját 150 soros felirat borította, csak az előlapon hagytak egy kisebb négyzetes mezőt az emléket állító uralkodó, II. Assur-nászir-apli (Kr. e. 883–859) képével. Ő volt az, aki a korábbi ősi főváros, Assur helyett új székhelyként monumentális várossá építette ki Kalhut, amely korábban csak egy provincia székhelye volt. Az asszír király a sztélén először tömören beszámol hadjáratairól, majd leírja a város, a templomok és a palota felépítését, a záró részben pedig a palota felavatásának ünnepeiről számol be (a szöveg fordítását lásd a cikk mellett). A tíznapos ünnepsorozatra összesen 69 574 vendég volt hivatalos: Kalhu 16 ezer lakója, a palota ezeröttszáz (!) szolgálója, Asszíria 47 ezer közrangú lakosa, valamint 5 ezer előkelő, akik között az asszírok mellett ott voltak a környező adófizető országok képviselői is. A szöveg alapján könnyen elképzelhető, milyen benyomást tehetett az asszír uralkodó mérhetetlen hatalma és gazdagsága az idegen küldöttekre, az asszír előkelőkre és a helyi lakosokra egyaránt. Ennyi ember természetesen nem étkezhetett együtt, egy helyiségben, valószínűleg sátrak egész erdejét állíthatták fel erre az alkalomra.

Kevés kiindulópontunk van arra, hogy a kalhui bankett számait más hasonló események adataival összehasonlíthassuk, de érdekes lehet a számunkra Sarrukínnak (Kr. e.

II. ASSUR-NÁSZIR-APLI „BANKETT SZTÉLÉJE”

¹⁰²Azokban a napokban avatta fel Assur-nászir-apli, Asszíria királya a szív örömeinek palotáját, az összes bölcsesség palotáját Kalhu városában, melynek belsejébe meghívta Assurt, a hatalmas urat és az ¹⁰⁵egész ország isteneit. 100 hizott ökröt; 1 000 borjút és juhot az akolból; 14 000 „kereskedő”-juhot, úrnóm, Istar istennő tulajdonából, 200 ökröt úrnóm, Istar istennő tulajdonából; 1 000 sziszterhu-juhot; ¹¹⁰1 000 tavaszi bárányt; 500 szarvast; 500 gazellát; 1 000 kacsát („nagy madarat”); 500 úszu-kacsát; 500 libát; 1.000 meszukka-madarat (vadlúd?); 1 000 qáribu-madarat; 10 000 galambot; 10 000 gerlét, 10 000 kisebb madarat; 10 000 halat; 10 000 ugróegeret; ¹¹⁵10 000 tojást; 10 000 vekni kenyeret; 10 000 (tárolóedény) sört; 10 000 tömlő bort; 10 000 ziqpu-edény csicseriborsót? és szezámagot; 10 ezer lummú-csésze „forró (italt)””; 1 000 láda zöldséget; 300 (tárolóedény) szezámolajat; 300 (tárolóedény) malátát; 300 (zsák) különféle ¹²⁰raqútu-fűszert; 100 (zsák) kudimmu-füvet (ballagófű?); 100 (tárolóedény) GAD.NI-sót; 100 (tárolóedény) pörkölt árpát; 100 (tárolóedény) zöldgabonát; 100 (tárolóedény) elsőrangú billatum-sört (édes sörfajta); 100 (láda) gránátalmát; 100 (kosár) szőlőt; 100 (kosár) különféle zamru-gyümölcsöt; 100 (kosár) terebint-pisztáciát; 100 (kosár) SZU.SZI-magot; ¹²⁵100 (kosár) fokhagymát; 100 (kosár) vöröshagymát; 100 (kosár) kuniphu-hagymát; 100 köteg répát; 100 (kosár) hinhinu-magot; 100 (tárolóedény) giddút (sós lében tartósított élelmiszerfajta); 100 (bödön) mézet; 100 (bödön) olvasztott vaját; 100 (kosár) pörkölt lencsét?; 100 (kosár) pörkölt csicseriborsót?; 100 (zsák) karkartu-növényt; ¹³⁰100 (zsák) ríjatu-növényt (egyfajta gyógynövény); 100 (kosár) mustármagot?; 100 (tárolóedény) tejet; 100 (kosár) sajtot; 100 sappu-edény mizu-italt (édes szeszital); 100 darab sózott ökröt; 10 szárárrakomány (asszír ürmérték) hámozott dukdu-magot; 10 szárárrakomány hámozott terebint-pisztáciát; 10 szárárrakomány SU.SI-magot; 10 szárárrakomány habbaquu-zöldséget; ¹³⁵10 szárárrakomány datolyát; 10 szárárrakomány titip-gyümölcsöt; 10 szárárrakomány (római) köményt; 10 szárárrakomány zahúnu-fűszert; 10 szárárrakomány édesköményt?; 10 szárárrakomány kishagymát; 10 szárárrakomány sisanibu-hagymát; 10 szárárrakomány szimberu-gyümölcsöt; 10 szárárrakomány hasú-fűszert; 10 szárárrakomány elsőrangú olajat; 10 szekérrakomány elsőrangú illatszert; 10 szárárrakomány BÍL.LI-növényt; 10 szárárrakomány nasszabu-tököt; ¹⁴⁰10 szekérrakomány lila hagymát; 10 szekérrakomány olívbogyót (használtam fel), amikor felszenteltem Kalhu városának palotáját. 47 074, az országom minden szegletéből meghívott (közrangú) férfi és nő, 5000 előkelőt és Szuhu, Hindánu, Patinu, Hatti, ¹⁴⁵Tyros, Sidón, Gurgumu, Malidu, Hubusku, Gilzánu, Kummú (és) Muszaszír

2334–2279), az Akkád Birodalom megteremtőjének az a némileg rejtélyes megjegyzése, hogy *5400 férfi eszik előtte naponta kenyeret*. Ez a szöveghely valószínűleg nem egy ünnepre, hanem egy királyi háztartás méretére utal, viszont az ünnepi lakomavendégek számának ennél feltétlenül nagyobbak kellett lennie. Nagyot nem tévedhetünk, ha kijelentjük, jó néhány mezopotámiai uralkodói lakoma meghívottainak száma, különösen a Kr. e. 1. évezredben, tízezer fő fölött is járhatott.

A vallási ünnepek résztvevőinek száma bizonytalan, de ha csak a papság és az egyéb templomi személyzet (pl. kézművesek) volt a meghívottak között, akkor is több száz emberről lehetett szó. A templomok szociális funkcióiból azonban egyenesen következik, hogy ilyenkor a szélesebb népesség is részesült a kulináris élvezetekből, így a vendégek száma több ezer is lehetett. Vannak olyan adatok, melyek alapján úgy tűnik, hogy egy város minden polgára kötődött valamelyik istenséghez, és ezek a hívek az adott templom ünnepeire mind hivatalosak lehettek.

A privát lakomákon résztvevők létszámát legfeljebb az elfogyasztott étel és ital mennyisége alapján lehet megbecsülni. Nem állhat messze a valóságtól, ha a gazdagabb emberek esetében több száz fős vendégsereget feltételezünk, hiszen ezek voltak azok az alkalmak, melyek a társadalmi függést megerősítették.

III. ITALOK

A mezopotámiai lakomák elengedhetetlen tartozékai voltak az erjesztett italok, a sör és a bor. A néprajzi párhuzamok arra utalnak, hogy a lakomákon felszolgált élelmiszerek közül sokáig a szeszes italok rendelkeztek a legnagyobb politikai hatóerővel, ehhez csak a magaskultúrák esetében csatlakozott a drága alapanyagokon és fűszereken alapuló kifinomult konyha, az „haute cuisine”. Az alkohol jelentősége az érzékekre való direkt és tudatmódosító hatása mellett abban rejlett, hogy nagy munkabefektetést igényel és jól raktározható, így alkalmas a központosított elosztásra és magas társadalmi presztízzsel bír. Az erjesztett italoknak elsődleges szerepük volt a politikai hatalom, illetve befolyás fenntartásában még olyan egyszerű társadalmak esetében is, melyek nem ismerték az intézményesített vezetői szerepeket.

A sör

A sör valószínűleg szinte egyidős a különböző gabonafélék termesztésével. P. E. McGovern, a biomolekuláris régészet egyik úttörője szerint az alapvető lépés az élesztőgomba (*Saccharomyces cerevisiae*) áldásos hatásának felfedezése volt, amely viszont eredetileg csak a szőlő és néhány más gyümölcs héján található meg kielégítő mértékben. Mivel levegőben ez a gombafaj nem tud terjedni, az élesztővel kelesztett kenyeret és a gabonából erjesztett italokat is meg kellett előznie az édes gyümölcslevek erjesztésének, a borkészítésnek. A környezeti leletek természettudományos vizsgálatai alapján ma már egyértelmű, hogy ezek a módszerek párhuzamosan fejlődtek a gabonafélék háziásításával. Ezzel egybevág, hogy a sörkészítés szakkifejezései közül szinte egy sem sumer eredetű. Az egész technológia azonban már valószínűleg része volt az ún. „neolitikus csomagnak”, amely Mezopotámia déli részére már készen érkezett.

Mivel a Folyóköz síkságának legalapvetőbb terménye a gabona volt, ezért természetes módon az abból készült sör vált a legfontosabb itallá ebben a térségben. A sörmek külön istensége volt, Ninkaszi, akinek sumer nyelvű

hymnusza a sör készítésének részletes leírását tartalmazza. Valamennyi nagyobb háztartásban készült sör, a háztartási eszközök listái örökségi okmányokban és házassági szerződésekből gyakran említik a sörkészítő edényeket.

A sör lakomákon játszott kiemelkedő szerepéről írásos dokumentumok sokasága tanúskodik, már a Kr. e. 4. évezred végének legkorábbi uruki piktografikus szövegeiben is szó van az Inanna istennő ünnepére kiadott sörről. A sör az előkelőbb és ritkább borral szemben nemcsak ünnepi ital volt, hanem valóban „folyékony kenyér”, gyengébb minőségű változatai alapvető ételmezesi cikkeknek számítottak.

Jelentőségét jól jelzi, hogy a lexikális listák a sörfajták és a készítési technikák több mint kétszáz kifejezését említik, szemben a bor alig egy tucat szakszavával. A felsorolt sörfajtákat többek között alapanyaguk (árpa, tönkebúza), minőségük (elsőrangú, másodrangú, jó stb.), színük (fehér, vörös, sötét) és édesítésük (tisztá, édes, nagyon édes), illetve vízzel való keverésük (50 %-os, egyharmados, egynegyedes) mértéke alapján különböztették meg. Ezen kívül számos olyan kifejezés szerepel a listákban, melyeket nem tudunk értelmezni.

A bor

A bor a klimatikus sajátosságok miatt eredetileg Mezopotámia peremterületein, Iránban, Szíria–Palesztinában és Anatóliában játszott fontosabb szerepet. Mint láttuk, a legújabb természettudományos vizsgálatok ellentmondanak annak a hagyományos elképzelésnek, amely szerint csak a Kr. e. 4. évezredben kezdtek volna el bort készíteni, és fogyasztása a következő évezredben, a városi társadalmak kialakulásával terjedt volna el széles körben.

A Termékeny Félhold hegyvidéki területein már a háziasítást megelőzően, a Kr. e. 9. évezred óta gyűjtötték a vadszőlő (*Vitis vinifera sylvestris*) termését, magjai számos helyen előkerültek. Valószínűleg már ekkor elkezdődtek a kísérletek levének tartósítására, de mindenképpen szükség volt egy olyan eszközkészletre, amely magában foglalta a légmentesen lezárható edényeket, ezek pedig csak a kerámia felfedezésével születtek meg. Egyes elképzelések szerint a szőlő háziasításának centruma a Kaukázus volt (Noé-hipotézis), de egyre valószínűbb, hogy több központ is létezett, újabban Ciprus neve is felmerült ezek között. Mindenesetre a Kr. e. 6. évezredben az iráni Hádzsi Fírúz neolitikus településén már nagy, 50 literes *püthoszok*ban tároltak bort, melynek külön érdekessége volt, hogy a molekuláris biológiai vizsgálatok szerint a későbbi görög szokásnak megfelelően pisztácia-gyantával ízesítették. A Kr. e. 4. évezred második felétől a mezopotámiai elit már valószínűleg nagy mennyiségben importált bort a környező hegyvidékekről.

A bor Mezopotámia teljes története során idegen, kereskedelem révén az országba kerülő ital volt, melyet hosszú ideig ritkasága tett presztízscikké. Mire a termőterületekről eljutott a Folyóközbe, addigra az ára négyszeresre-öttszörösre emelkedett, így fogyasztását csak az előkelők engedhették meg maguknak. Az óbabilóni korban (Kr. e. 2. évezred első fele) a legjobban keresett bor az Eufrátesz mellett fekvő Karkemis (a mai Törökország és Szíria határán) környékéről származott, ez került az uralkodók asztalára is. Assíria bizonyos területei alkalmasak voltak a szőlőtermesztésre, így itt a bor fogyasztása is nagyobb mértékű volt, mint délen. II. Assur-nászir-apli nagy kalhui lakomáján például közel annyi bort szolgáltak fel, mint amennyi sört.

A borok számos változatát említik a szövegek: fehérét és vöröset, jó és gyenge minőségűt, erőset és édeset. Egész Elő-Ázsiában elterjedt volt az a számunkra meglehetősen furcsának ható szokás, hogy a sört és bort nagy keverőedényekben vegyítették, és mézzel vagy datolyasziruppal édesítették. A boroikat a királyi udvarokban hűtve szolgálták fel, a jég tárolására külön jégházakat

lakóinak küldötteit, Kalhu városának 16 000 lakóját, palotáimnak 1 500 szolgálóját; a mindösszesen 69 574¹⁵⁰ meghívottat, az összes országból (érkezetteket és) Kalhu lakosait, 10 napon át etettem, itattam, fürdettem, olajjal kentem, ünnepi alkalomhoz méltóan láttam el, (majd) békében és örömben küldtem vissza őket országaikba.

építettek, ahol elvermelték a tavaszi olvadáskor a hegységéből leszállított jégtömböket.

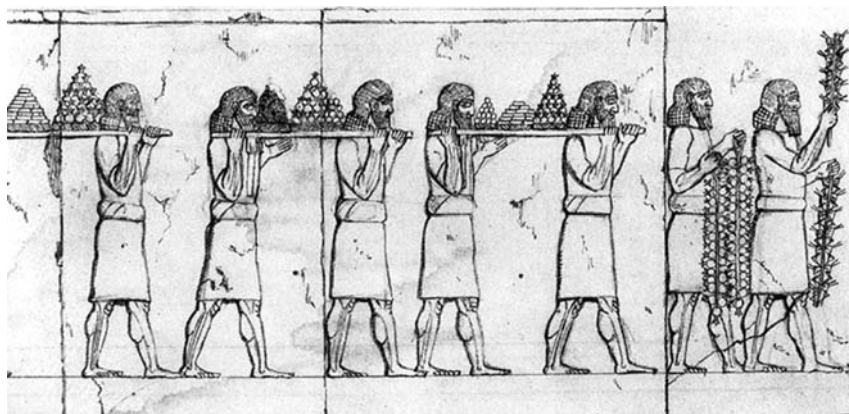
IV. AZ ÉTELEK

A lakomát az egyszerű étkezéstől a drága italok mellett a felhasznált alapanyagok és az elkészítési eljárások különlegessége különböztette meg. Mezopotámiában a kenyér, szezámolaj, a hagymafélék, valamint a datolya számított alapélelmiszernek, és a gyakori alapanyagok közé tartoztak a különböző tejtermékek, a vaj, a tisztított vaj (ghee) és a sajt is. Ezt egészítették ki a folyami halak és a különféle madarak, melyeket a déli mocsárvidékeken nagy mennyiségben lehetett fogni. Viszonylag keveset tudunk a zöldségfélék mindennapi fogyasztásáról, közülük a lencsét említik a szövegek a leggyakrabban.

A vörös húsok, a juh-, a kecske- és a sertéshús fogyasztása már sokkal ritkább lehetett, hiszen ezek meglehetősen sokba kerültek. Egy juh ára 1 *siklum* (8 gr) ezüst körül mozgott, ami megfelelt egy bérmunkás fél- vagy akár egy teljes évi bérének. A szarvasmarha munkaállatként olyan drága (kb. 15–20 *siklum*) és fontos volt, hogy ritkaságnak számíthatott a fogyasztása. Az újasszír korban a hadiszákmányok teheték lehetővé, hogy II. Assur-nászir-apli száz hízott ökröt szolgáltatathatott fel bankettjén (lásd a fordítást). Az előkelők lakomáihoz hozzátartoztak a művelt területek peremén akkor még nagy számban vadászható nagyvadak, így a gazella és a szarvas.

A városi lakosság nagy része valószínűleg csak meghívottként juthatott húshoz, akár vallási ünnep, akár egy gazdagabb ember, illetve uralkodó által rendezett bankett volt az alkalom. A *nippuri szegény ember* (az asszír Ludas Matyi) története jelzi, hogy egy kecske elfogyasztásához lakoma dukált sörrrel, melyre a rokonságot is meg kellett hívni, de mivel a történetben erre a főszereplőnek, Gimil-Ninurtának nem volt pénze, így kénytelen volt a kecskét a város előljárójának felajánlani:

Akár a kertemben is levághatnám a kecskét, még sincs lakoma: hol a sör? S megsértődnek, ha meghallják, akik



3. kép. Szolgálók gyümölcsöket, süteményeket és botra fűzött szárított sáskákat visznek be egy bankettre. Dombormű Szín-ahhé-eriba ninivei palotájából (Kr. e. 700 körül). Ásatáson készült rajz

kapumnál vannak, dühös lesz rám a család és rokonság. (Komoróczy Géza fordítása)

A mezopotámiai konyha számára a legnagyobb változatosságot a folyami halak és a szárnyasok széles tárháza jelentette. Mint már fentebb láttuk, az egyik Ur-i gazdasági elszámolás nagy mennyiségben említ egy családi ünnepség alkalmából felszolgált különböző halféléket, ezek tehát ünnepi ételeknek is számítottak. Igen kedveltek voltak a különféle vad szárnyasok (kacsák, libák, galambok és jó néhány nehezen azonosítható madárfajta), melyekből általában leves készült. A levesek mezopotámiai étkezésben játszott fontos szerepét jelzi, hogy a lexikális listák több tucat fajtájukat említik.

Itt kell megjegyezni, hogy a mezopotámiai étkezésről való ismereteinket erősen korlátozza az a tény, hogy számos olyan madár- és halfajtával, fűszerrel vagy gyümölcs-csel találkozunk a szövegekben, melyet ma még nem tudunk azonosítani.

Mezopotámiában az ínycségek közé tartozott számos olyan állat, melynek fogyasztását mi nehezen tudjuk elképzelni, pl. a vízipocok, az ugrógér, a teknősbéka vagy a jól megtermett sáska (3. kép). A helyi konyha nagy mennyiségben használt fűszereket is: sót, ecetet, fokhagymát, (római) köményt, koriandert és mustármagot. Jellegzetes, erős ízű fűszer lehetett a római *garum*hoz hasonló halszós, amely erjesztett halból készült.

A lakomákhoz hozzátartoztak az édességek, a finom lisztből, datolyasziruppal vagy mézzel készült sütemények, illetve a gyümölcsök is. Az utóbbiak közül a legfontosabb az alapélelmiszernek számító datolya volt, de a kertekben megtermett az alma, a füge, a szőlő, a gránátalma, a dinnye és talán a szilva és a körte is. Mindezt kiegészítették az olajos magok, a pisztácia, a mandula, a dió és a mogyoró.

Ha végigolvassuk II. Assur-nászir-apli feliratát a tíznapos ünnepségéről, láthatjuk, hogy az alapanyagok milyen széles tárházát használták. Itt most nincs hely végigkövetni az egész listát, de azt meg kell jegyezni, hogy a felirat nem az ételeket mutatja be, az uralkodói propagandában igazi értéke csak a mennyiségeknek volt. Nagyjából így is érzékelhető, milyen sokféle fogást szolgálhattak fel a vendégeknek. Az ételek elkészítésének részleteibe más, kb. ezer évvel korábbi szövegek nyújtanak bepillantást.

A mezopotámiai konyha egyik ritka, különleges forráscsoportját jelentik azok a receptek, melyek három, a Yale Egyetem gyűjteményében őrzött táblán maradtak fenn (YOS 11, 25-27). Pontos leheljük ismeretlen, különböző filológiai és gyűjteménytörténeti érvek alapján valószínűsíthető, hogy az óbabilóni kori Larszából származnak. Nem egyszerű konyhai tankönyvről van szó – az ilyen típusú szövegek hiányoztak a mezopotámiai írásbeliségből –, hanem olyan recep-

tekről, melyek azt szolgálták, hogy az istenek étele előírásos pontossággal készüljön. Ennek megfelelően az alapanyagoknak csak egy kisebb, meghatározott csoportja fordul elő bennük (gabona, néhány zöldség, néhány fűszer, tej, juh és néhány madárfajta húsa), de sok minden nem jelenik meg bennük, a legfeltűnőbb a halak hiánya. Az egyik tábla (YOS 11, 26) itt bemutatott receptje jól jelzi azonban, milyen kifinomult konyhatechnikai eljárásokat alkalmaztak Mezopotámiában. Megjelenik a középkorban is gyakran használatos módszer, a hús lepényben (kenyérben) való sütése is. Itt a burok igen finoman fűszerezett tésztából áll, amelyhez speciális szósz is tálnak. Az étel elkészítése az előkészítéstől eltekintve legalább öt különböző fázisból áll.

A mezopotámiai konyha érdekessége, hogy a hús tűzön való közvetlen sütése, a grillezés kezdetleges, archaikus eljárásnak számított, és csak az istenek étkezésében játszott nagyobb szerepet. A civilizált, kifinomult konyhában az összetettebb főzési eljárások voltak az uralkodók. A lepényben sütés e módszerek egyik válfaja, melynél a hús a tésztában saját levében párolódik át, de a receptek szerint elő is főzik a húst. A húsokat és a zöldségeket valamilyen zsiradékot tartalmazó vízben, esetleg tejben főzték. Főzőedényként felváltva használtak agyagedényt és rézüstöt, attól függően, hogy lassú párolásra vagy hirtelen hőhatásra volt-e szükség.

Források híján nem tudjuk biztosan, csak valószínűsíthetjük, hogy ezek a kifinomult óbabilóni konyhai fogások az ezer évvel későbbi Asszíriában is használatosak voltak, és a kalhúi sztélén felsorolt óriási mennyiségű alapanyagot is így készítették el a vendégeknek. Annyi mindenesetre bizonyos, hogy speciális feladatokkal ellátott hűsítő szakácsok, pékek, sörfőzők, valamint kandírozott gyümölcsöket és édességeket készítő „cukrászok” hada tevékenykedett az asszír királyi udvarban, s az italokat pohárnokok keverték és szolgálták fel.

V. A LAKOMA KÜLSŐSÉGEI

A nagyszabású lakomák közül a királyiakról tudunk a legtöbbet, így most leginkább ezekről esik majd szó. Általában azt mondhatjuk, hogy az uralkodói paloták reprezentatív szárnyai eleve azért épültek, hogy monumentális kulisszaként szolgáljanak a nagy ünnepi eseményekhez, köztük az azokhoz kapcsolódó díszes lakomákhoz. Ezek az ünnepek voltak azok az események, melyeken a monumentális építészet és díszítőművészet igazi propagandahatását kifejezhetette.

A kiterjedt, sokszor akár a tízezer m²-es alapterületet is elérő udvarokra néző hatalmas tróntermek alkották a királyi paloták igazi központját, itt zajlottak a lakomák legfontosabb eseményei. Az újasszír paloták tróntermei jó példái annak a pompának, amelynek legfőbb célja az volt, hogy a vendégekben tudatosodjon a birodalom és az uralkodó korlátlan hatalma. A jellegzetes asszír trónterem elnyújtott téglalap alakú volt, méretei sokszor a későbbi barokk paloták nagytermeinek kiterjedését is elérték, és messze meghaladták középkori és reneszánsz társaikét. Íme néhány példa: kalhúi Északnyugati Palota (Kr. e. 8. sz. eleje) – 10,5 x 45,5 m / 478 m²; dúr-sarrukíni palota (Kr. e. 8. sz. vége) – 10,5 x 47 m / 494 m²; ninivei Délnyugati Palota (Kr. 7. sz. eleje) – 13 x 55 m / 715 m². Összehasonlításképpen a Versailles-i palota híres Tükörterme 10 x 73 m (730 m²) nagyságú volt, de ezzel a méretével az akkori világ legnagyobb profán csarnokának számított.

Az asszír tróntermekbe monumentális hármass bejárat vezetett, a kapunyílásokat keveréklények, emberfejű szárnyas bikák és oroszlánok óriási kőszobrai keretezték. Dúr-Sarrukínban a középső kaput egy-egy nagyobb (5,8 m magas) és két-két közepes (5 m magas), a két szélsőt pedig két-két kisebb (4 m magas) szárnyas bika és egyéb faragványok díszítették, a legnagyobb

A. ¹ [...] kis madarakat. Vágd le a [belsősegeket], a fejét, a nyakat és a lábakat. Nyisd meg a belsejüket, szedd ki a zúzat és a belsősegeket, majd miután felvágod a zúzat, vedd le róla a hártját. Mosd meg a madarakat és vágd apróra [a belsősegeket].

Súrold ki az üstöt, majd tedd bele a ⁵madarakat, a zúzat és belsősegeket. Miután (az üstöt) levetted a (tűzről), a (húst) mosd át alaposan hideg vízzel.

Egy tiszta agyagedénybe önts tejet és kezd el forralni. A madarakat, a zúzat és belsősegeket töröld gondosan (szárazra), szórd meg jól sóval, majd tedd be az egészet a főzőedénybe, adj hozzá hajat. Az inakat húzd ki. Adj hozzá tetszés szerint (illatos) fát. Tépj kerti rutát és add hozzá.

Amikor forni kezd, adj hozzá nem túl sok hagymát, valamint *szamidu*-hagymát, póréhagymát és fokhagymát a hagymával összetörve. Öntsél hozzá fél deci (10 *siglum*) hideg vizet.

(Közben) moss át (egy adag) *szaszum*-darát, áztasd be tejbe. Amikor megpuhult, gyúrd össze (egy részét) *siqqum*-halszósszal, és adj hozzá annyi *szamidu*-hagymát, póréhagymát, fokhagymát, tejet és zsiradékot az agyagedényből, hogy a (tészta) sima legyen. Amikor gyúrod, nagyon figyelj rá. (Miután kész), a tésztát oszd két egyenlő részre.

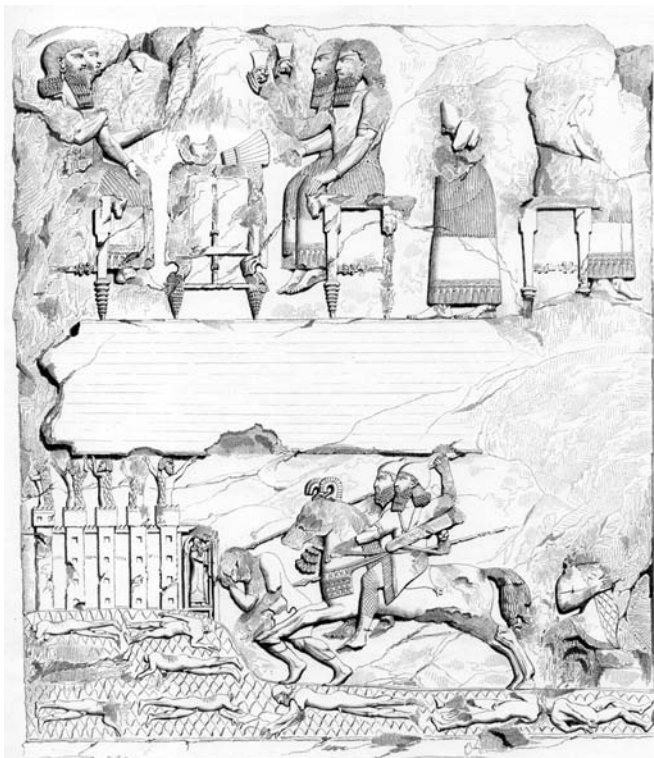
Dagaszd meg az egyik felét és helyezd el a főzőedénybe. A másik felét *szebetu*-lepényekre osztva süsd ki egy *tinnúru*-kemencében, majd szedd ki (amikor kiszült).

Tejjel gyúri össze (egy másik adag) tejbe áztatott és megpuhult *szaszum*-darát, [ola]jat², póréhagymát, fokhagymát és *szamidu*-hagymát. Végig egy *mákalu*-tálat, amelyre elférnek a madarak, ²⁵nyújtsd ki rá a tésztát, és a tál szélén négy ujj magasságúra emeld meg. Keress elő egy nagy edényt (amelyben a tészta felét félretetted), a tésztát tedd (egy másik) *mákalu*-tál közepére, nyújtsd ki vékonyra. Vegyél egy másik *mákalu*-tálat, amely elégséges a madarak lefedéséhez, szórd meg [men]jával. A tésztát, ³⁰amit a nagy *mákalu*-tálon hagytál, nyújtsd ki vékonyra, hogy fedőként fedhesd le vele.

Majd szedd ki [a ...t], fedd be³ a *tinnúru*-kemence „nyakát”, és két [...t] tegyél a *tinnúru*-kemencébe, ³⁵helyezd a tetejükre a *mákalu*-tálat. Amikor megsült, szedd le a tűzről, a borítótésztát tedd félre és es kend be olajjal. Az étkezésig ne hagyd a *mákalu*-tálon.

[Amikor] a madár és a leves megfőtt, törj össze alaposan póréhagymát, fokhagymát és ⁴⁰kishagymát (*andahsu*).

Közvetlenül az étkezés előtt fogd a *mákalu*-tálat, szépen rendezd el rajta a madarakat [a madarak tetején], az apróra vágott zúzat és a belsősegeket az agyagedényből és a *tinnúru*-kemencében sült *szebetu*-lepényeket szórd rá a madarak tetejére. A levest és a zsiradékot az agyagedényből, ami a (húson) volt, tedd félre. A (kiszült lepényt) fedődel borítsd be, és szolgálj fel az asztalra.



4. kép. Felül: Királyi lakoma előkelők részvételével.
Alul: Egy város ostroma. Dombormű II. Sarrukín dúr-sarrukíni palotájából (Kr. e. 710 körül). Ásatáson készült rajz

faragványok súlya elérte a 25 tonnát. A 3, illetve 2,5 méter széles nyílásokat egykor hatalmas, aranyozott bronz hevederekkel megerősített cédrusfa ajtószárnyak zárták le, de ezeket csak írásos forrásokból ismerjük, hasonló bronz hevederek egy kisebb asszír település, Imgur-Enlil (Baláwát) templomából kerültek elő. A trónszéket, melynek a régészek minden esetben csak az egyetlen kőből faragott bázisát találták meg, a bejáratától balra, a rövidebb oldal közepén állították fel. Előtte általában egy kő sínpár futott végig a terem közepéig, ezen tolták igény szerint előre-hátra a téli időszakban a fűtésre szolgáló, kerekeken gördülő díszes parázstartó edényeket.

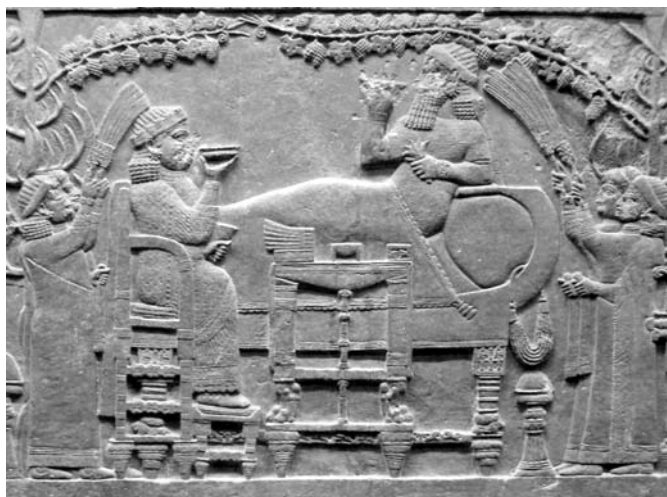
A tróntermek belső díszítése legteltesebben a kalhui Északnyugati Palotában maradt fenn. Itt a falak lábazatát 4,3 méter magas alabástrom domborművek díszítették. A helyiség sarkain a négy világtájat szimbolizáló életfa-ábrázolások kaptak helyet, a trónszék mögött és a főbejárattal szemben elhelyezett kőlapokra az uralkodó alakját vésték fel kétszer, amint két oldalról rámutat az életfára. Mögötte egy-egy fákot beporzó termékenységű géniusz áll, az életfa fölött Assur isten hajol ki egy szárnyas napkorongból. A legtöbb domborművet háborúk és vadászatok jelenetei díszítik két sávban, közöttük az uralkodó tetteit leíró ékírásos feliratok futnak. A domborművek részleteit festéssel emelték ki, a legalább 10 méteres magasságú falak további részét pedig teljes egészében mára már jórészt elpusztult falfestmények borították. A mennyezetet borító hatalmas, valószínűleg kékre festett cédrusgerendák szintén nagy hatást tehettek a látogatókra, könnyen elképzelhető, hogy itt

is aranyból készült csillagok díszítették őket, mint azt II. Assur-nászir-apli egyik templomáról tudjuk.

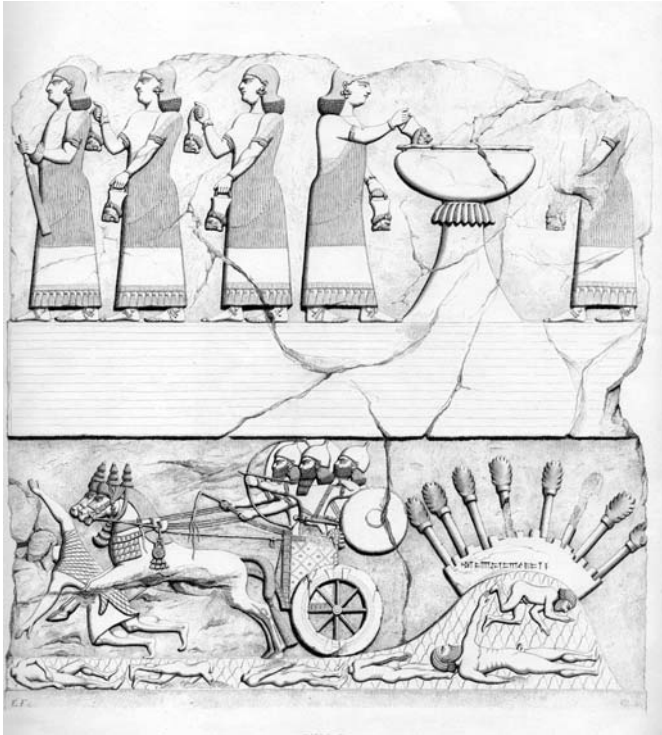
Hatalmas ünnepségek esetén nyilván még ezekben a monumentális termekben sem fért el minden vendég, nem véletlen, hogy a tróntermen kívül minden asszír palota számos más nagy fogadócsarnokkal is rendelkezett, itt kaphattak helyet a nem elsőrangú vendégek, a köznépet pedig a hatalmas nyitott udvarokban vendégelhették meg.

A lakomák fényét tovább emelték a díszes bútorok. Az étkeket kerek tálakon szolgálták fel, melyeket állványokra helyeztek – a két elem egyesített formája a háromlábú kerek asztalka. Mezopotámiában nem volt ismert a hosszú asztal, melyhez mindenki hozzáülhetett. Az asszír ábrázolások tanúsága szerint a vendégek gyakran egy-egy támla nélküli kétrészes padon osztoztak (4. kép). Egyes képeken lakoma közben az uralkodó is háttámla nélküli széken ül, máskor trónuson. A szolgálók két-két vendég közé helyeztek egy étellel megtelt kerek asztalt, az uralkodó – és nyilván a trónörökös is – önálló asztalkát kapott. Nem tudjuk, hogy mennyire volt az asszíroknál általános a klasszikus antikvitásban elterjedt, heverőn (*kliné*) való étkezés, az egyetlen ábrázolás, melyen ez az étkezési mód szerepel, Assur-bán-apli (Kr. e. 668–627) híres lugasjelenete a ninivei Északi Palotából (5. kép). Ezen a rendkívül finoman kidolgozott domborművön az uralkodó egy szőlőlugas alá helyezett heverőn fekszik, és trónon ülő felesége társaságában lapos csészéből bort iszik. Az ételleket eunuchok szolgálják fel, mögöttük hárfázó zenészek játszanak. A fekvő való étkezés valószínűleg nem lehetett ritka, ugyanis a királyi lakoma asszír rituáléja (lásd később) az uralkodóval kapcsolatban határozottan heverőt (*nemattu*), és nem trónt vagy széket említ.

Az ábrázolásokon a bútorok minden esetben rendkívül finoman kidolgozottak, gyakran állatfejek díszítik azokat. Ásatási leletként általában csak a bronz bútorveretek és a gyönyörű faragványokkal ellátott elefántcsont díszek maradtak meg, melyekből sok esetben a teljes szék vagy asztal rekonstruálható. Az elefántcsont faragványokkal díszített bútorok készítésének központjai ebben a korban



5. kép. Assur-bán-apli lugasjelenete. A király és felesége egy ninivei kertben bort isznak. Dombormű a ninivei Északi Palotából (Kr. e. 645 körül)



6. kép. Felül: Szolgálók oroszlánfejű rühtonokban bor és sör keverékét szolgálják fel. Alul: Csatajelenet. Dombormű II. Sarrukín dūr-sarrukíni palotájából (Kr. e. 710 körül). Ásatáson készült rajz

Föníciában és Szíriában voltak, az asszír palotákban előke-
rült legszebb példák is innen származnak.

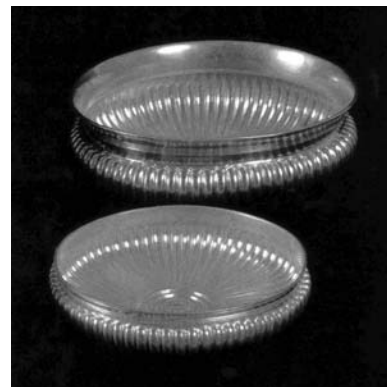
A lakoma külsőségei közé tartoztak a drága étkészletek is. Az Ur-i királysírok mellékleteiből egyértelműen kiderül, hogy a kora dinasztikus kor ábrázolásain (lásd fenn) megjelenő serlegek eredetije aranyból készült. Az ivócsészéknek ebben az időszakban két változata volt, magas serleg a sör és lapos csésze (*phialé*) a bor fogyasztására.

Az asszír palotákból nagy sorozatban ismerünk domborított ábrázolásokkal díszített ezüst és aranyozott ezüst csészéket, melyek föníciai és ciprusi műhelyekben készültek. Ugyanezen műhelyek darabjai eljutottak a görög városokig, sőt megtalálhatóak Etruria és Latium orientalizáló korú fejedelmi sírjaiban is. A kalhúai Északnyugati Palotában kiásott királynői sírok kiemelkedő leletei közé tartoztak az S-profilú bordázott *omphaloszos phialék* – ilyen csészékből isznak az uralkodók a domborműveken is (5. és 7. kép).

Mint láttuk, a mezopotámiai ivási szokások közé tartozott a bor és sör keverése, melyet ráadásul édesítettek is. Erre a célra hatalmas keverőedények szolgáltak. A dūr-sarrukíni palota egyik domborműve azt a jelenetet ábrázolja, amikor eunuchok (pohárnokok) oroszlánfejű *rühton*okkal merik ki a keveréket egy nagy talpas keverőedényből (6. kép), a következő jelenetben pedig már a vendégek emelik fel a *rühton*okat egymás egészségére (4. kép). (A kép alatti sávban ábrázolt csatajelenetből gyanítható, hogy a résztvevők magas rangú katonák, akik győzelmüket ünneplik.) Ezeknek a keverőedényeknek, üstöknek a használata az orientalizáló korban a keleti ivási szokásokkal együtt a mediterráneum egész térségében elterjedt.

Az ábrázolások tanúsága szerint a nagy lakomákhoz Mezopotámiában is hozzátartozott a zene. Mint láttuk, hárfázó zenészek bukkannak fel a kora dinasztikus kori lakomajeleneteken (1–2. kép) éppúgy, mint Assur-bán-apli lugasjelenetén (5. kép) közel kétezer évvel később. A zenészek nyilván nemcsak hangszereken játszottak, hanem különböző költeményeket is énekelhettek. Ez lehetett a közege a sumer himnuszoknak és vetélkedésekről szóló költeményeknek is. A szövegek különböző bohócok és mutatványosok soráról tesznek említést, egyes kora dinasztikus ábrázolásokon látunk birkózókat is, de a lakomák során játszott szerepükről csak sejtéseink lehetnek.

Végül ejtsünk néhány szót az uralkodói lakomák lefolyásáról. Egy töredékesen fennmaradt asszír királyi rituálé (K. 8669) révén kivételes betekintést nyerhetünk az udvari etikettbe. A szöveg egy meghatározott téli ünnep alkalmából tartott udvari lakoma szertartásrendjét írja le. Először a királyi heverőt és az asztalt helyezték el a bejáratnál szemben, majd sorban belépett a protokollért felelős két udvari tisztviselő, az udvarnagy (*nágir ekalli*) és a palota-elöljáró (*sa pán ekalli*), megcsókolták a király előtt a földet, majd kimentek. Utánuk jött be a koronaherceg, térdet hajtva köszöntötte az uralkodót, majd a többi herceg lépett be. Az ezután következő – sajnos kitört – szakaszban lehetett szó az ország nagyjainak bevonulásáról, majd azt olvashatjuk, hogy az uralkodó fogathajtója, akinek más események alkalmából is speciális feladatai voltak, a király heverőjének két oldalára egy-egy füstölőt helyezett el, és áldozatul illatszereket égetett. A füstölő égését külön személyzet szabályozta éppúgy, mint a tüzet a parázstartóban. Külön van szó a kéztörölőkről és a kézmosó vízről is. Sajnos a szöveg egyik legfontosabb része, amely valószínűleg az uralkodó és koronaherceg étkezésével foglalkozott, jórészt elpusztult. Az ételek felsorolásából kivehető, hogy voltak közöttük különféle húsok, madarak és ugróeger, majd valószínűleg az édességek jöttek. Csak akkor hozták be a szolgálók az ország nagyjai számára az asztalokat (8. kép) és helyezték el a füstölőket, miután a király és családja végzett az étkezéssel. Ekkorra már beesteledett, és meggyújtották a fáklyákat, az asztalok között külön fáklyavívők álltak. A szolgálók ezután tálalták fel az asztalokra az ételt és szolgálták fel az



7. kép. Aranyból készült ivócsészék a kalhúai 2. királynői sírból (Kr. e. 8. század)

italokat, de a szöveg nem sorolja fel ezeket részletesen. Az étkezés végén először a koronaherceg hagyta el a termet, majd a szolgálók kivitték az asztalokat. A rituálé vége szintén hiányzik, valószínűleg ezek a sorok írhatták le azt, hogyan búcsúztak le leborulva az előkelők az uralkodótól, aki utoljára távozott.

A szövegből töredékessége ellenére kiderül, hogy az asszír udvarban rendkívül kötött szertartásrend uralkodott, amely az ünnepi étkezés minden elemét külön szabályozta.

IRODALOM

A Bankett-sztélé kiadása: D. J. Wiseman, „A New Stela of Ašurnasir-pal II.”: *Iraq* 14 (1952) 24–44. Az óbabilóni receptek kiadása: J. Bottéro, *Textes culinaires Mésopotamiens / Mesopotamian Culinary Texts*, Mesopotamian Civilizations 6, Winona Lake, 1995. Az asszír udvari rituálé (K. 8669) kiadása: K. F. Müller, *Das Assyrische Ritual. Teil 1. Texte zum assyrischen Königsritual*, Mitteilungen der Vorderasiatisch–Ägyptischen Gesellschaft 41/3, Leipzig, 1937.

A mezopotámiai konyha és az étkezési szokások legjobb összefoglalása: J. Bottéro, *The Oldest Cuisine in the World. Cooking in Mesopotamia*, Chicago, 2004.

Az egyes alapanyagokhoz, fűszerekhez és gyümölcsökhöz számos fontos cikk található a *Bulletin on Sumerian Agriculture* (Cambridge) kötetekben (1–8, 1984–1995).

Az ivás szerepéről a korai társadalmakban és Mezopotámiában: M. Dietler, „Driven by Drink: The Role of Drinking in the Political Economy and the Case of Early Iron Age France”: *Journal of Anthropology and Archaeology* 9 (1990) 332–406.; L. Milano (szerk.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the*



8. kép. Tisztviselők asztalt és kézmosótálat hoznak be egy banketterre. Dombormű II. Sarrukín dūr-sarrukíni palotájából (Kr. e. 710 körül). Ásatáson készült rajz

Ancient Near East, History of the Ancient Near East, Studies 6, Padova, 1994.

A sör Mezopotámiában: W. Röhlig, *Das Bier in Alten Mesopotamien*, Berlin, 1970; L. F. Hartmann – A. L. Oppenheim, *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia*, JAOS Supplement 10, Baltimore, 1950; magyarul: Gaál E., *A sör az ókori Egyiptomban és Mezopotámiában*, Budapest, 1988.

A bor korai történetéhez: P. E. McGovern, *Ancient vine. The search for the Origins of Viniculture*, Princeton, 2003.