

# Εοthen

Collana di studi sulle civiltà dell'Oriente antico  
fondata da Fiorella Imparati e Giovanni Pugliese Carratelli  
diretta da Stefano de Martino

## MANGIARE DIVINAMENTE PRATICHE E SIMBOLOGIE ALIMENTARI NELL'ANTICO ORIENTE

a cura di

Lucio Milano



LoGisma editore

Volume pubblicato con il contributo del  
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
per un Programma di Rilevante Interesse Nazionale  
coordinato dall'Università Ca' Foscari di Venezia

(fondi di competenza dell'Università Ca' Foscari di Venezia e dell'Università di Napoli "L'Orientale")

Lucio Milano (a cura di), *Mangiare divinamente. Pratiche e simbologie  
alimentari nell'antico Oriente*

Copyright © 2012 LoGisma editore

[www.logisma.it](http://www.logisma.it) - [logisma@tin.it](mailto:logisma@tin.it)

ISBN 978-88-97530-17-6

Immagine della sovracoperta: Giovanni Bellini, *Il festino degli dèi*. National Gallery  
of Art, Washington D.C.

Printed in July 2012

# IL DOLCE SAPORE DELLA MORTE: SIMBOLOGIA DELLE OFFERTE RITUALI NELLA MESOPOTAMIA PROTODINASTICA

Massimo Maiocchi

## 1. “MIELE” E SOSTANZE DOLCIFICANTI NEL VICINO ORIENTE ANTICO

Il consumo di alimenti dolci è una pratica largamente diffusa in molte culture antiche, in un’area geografica assai vasta, che si estende ben al di fuori del Vicino Oriente antico. Per quest’area, le fonti scritte più antiche provengono dalla Mesopotamia meridionale e dalla Siria, databili approssimativamente alla metà del terzo millennio a.C. Più in dettaglio, si tratta dei testi cosiddetti “di cancelleria” di Ebla,<sup>1</sup> e dei documenti amministrativi della Lagash protodinastica, all’incirca coevi. A questi si aggiungono i testi amministrativi risalenti alla terza dinastia di Ur (XXI secolo a.C.), che completano l’informazione sulle pratiche culturali del terzo millennio. Tali documenti testimoniano rispettivamente la circolazione di miele come tributo da versare da parte dei centri secondari asserviti alla capitale siriana, e come pasto simbolico nei rituali funebri per l’inumazione della regina di Lagash. Questi ultimi, in particolare, costituiscono la più antica menzione di miele – o di un’altra sostanza dolcificante – in contesto rituale.<sup>2</sup> L’interpretazione di tali fonti epigrafiche è in effetti complicata dal fatto che il lemma sumerico *lal<sub>3</sub>*, equivalente all’accadico *dišpu*, denota sia il miele *tout court*, che uno sciroppo dolce ricavato dai datteri.<sup>3</sup> La distinzione tra l’uno e l’altro è possibile solo quando ci vengano forniti i prezzi per

---

<sup>1</sup> Secondo la definizione di Fronzaroli 2003. Si tratta di un gruppo abbastanza eterogeneo di fonti, talvolta di difficile inquadramento, che spaziano da lettere storiche o pseudo-storiche, forse da intendersi come modelli di documenti a uso scribale, a dossier inerenti all’attività di personaggi di spicco all’interno e all’esterno della corte reale eblaita, a documentazione su gruppi tribali e centri periferici, cfr. Fronzaroli 2003, IX

<sup>2</sup> La menzione di miele è esplicitata solo nel caso dei testi di Ur III, ma sulla base della grande continuità culturale del centro sumerico, sembra ragionevole supporre l’utilizzo a scopo rituale già verso il XXIV secolo a.C. In tal senso, la nota di Lambert 1972-75, 469 è probabilmente da aggiornare.

<sup>3</sup> Cfr. CAD D, 161 sub *dišpu*. Nella maggior parte dei testi della Mesopotamia meridionale, l’accezione più comune dovea essere quella di sciroppo di datteri, vedi discussione più avanti in questo paragrafo.

l'acquisto di questi beni, il cui valore differisce di molto. Durante il periodo della terza dinastia di Ur, 1 siclo d'argento (= 8.3 gr) era il prezzo corrisposto per 2 mine (= 498 gr.) di miele, o per 300 litri di datteri.<sup>4</sup> In Mesopotamia il miele è quindi alimento esotico, il cui consumo è riservato all'*élite* sociale. Potrebbe questo essere il caso del funerale della regina, ma per quanto ragionevole tale interpretazione resta un'ipotesi di lavoro. I dati inerenti alla domesticazione dell'ape mellifera in Mesopotamia sono scarsi e di difficile interpretazione. Per quanto riguarda la Babilonia meridionale, la stagione di fioritura della piante è troppo breve per poter praticare l'apicoltura su ampia scala, ma almeno nell'alta Mesopotamia la domesticazione e lo sfruttamento dell'ape mellifera doveva essere possibile. Qui le tecniche di apicoltura potrebbero essere state importate dall'Egitto, per il quale i dati a disposizione sembrano più consistenti, sia dal punto di vista iconografico che epigrafico, già a partire dai primi secoli del terzo millennio.<sup>5</sup> Sebbene sia concepibile che nella Babilonia centro-settentrionale modeste quantità di miele potessero essere procacciate dagli uccellatori durante le loro operazioni venatorie,<sup>6</sup> una provenienza extra-babilonese per il miele è suggerita dal fatto che non esista un lessico tecnico per l'apicoltura, né in sumerico né in accadico. Non solo, come si è detto, i lemmi *lal<sub>3</sub>* e *dišpu* si riferiscono genericamente a una sostanza dolce, ma anche il termine che designa la cera d'api (accadico *iškurum*, poi passato come prestito in sumerico verso la fine del XXI sec. a.C.), è di etimologia oscura, forse di provenienza straniera.<sup>7</sup> A ciò si aggiunge il fatto che in Mesopotamia la prima attestazione certa di domesticazione delle api risale solo all'VIII sec. a.C., più precisamente al regno di Šamaš-rēš-ušur, governatore assiro nella regione del medio-Eufrate, che si vanta di aver

---

<sup>4</sup> Volk 1999, 284.

<sup>5</sup> Le più antiche fonti iconografiche provengono dai bassorilievi del tempio solare di Niuserre Any ad Abu Gurob, risalente alla quinta dinastia (ca. XXV sec. a.C.). Poiché le raffigurazioni mostrano tecniche già avanzate di domesticazione (arnie) e di trasformazione del miele (filtratura, decantazione, stoccaggio), è concepibile che le prime forme di apicoltura possano aver avuto luogo verso la fine del periodo pre-dinastico, forse nella regione del delta. Inoltre, il geroglifico dell'ape ricorre già nella titolatura regale della prima dinastia, cfr. Crane 1999, 171.

<sup>6</sup> Tale attività doveva essere abbastanza comune in tutte le società di cacciatori-raccoglitori, come attestano le raffigurazioni parietali in alcuni insediamenti della Spagna mesolitica, cfr. Crane 1999, 35-40.

<sup>7</sup> Powell 1996, 103. Si noti che il sumerico di epoca Ur III rende il lemma sillabicamente come eš-ku-ru-um, mentre durante il periodo paleo-babilonese ricorre la grafia logografica LAL<sub>3</sub>.ĤUR e GABA.LAL<sub>3</sub>, dove, nonostante i problemi di interpretazione, LAL<sub>3</sub> è evidentemente da intendersi come "miele".

importato per primo le api (*habubītu*) dalle montagne della terra di Suhu, forse da identificare con l'Anatolia ittita.<sup>8</sup> È tuttavia interessante notare come insieme alle api il governatore importi anche la tecnica del “cuocere” il miele e la cera, il che può suggerire che l'apicoltura fosse già largamente praticata nelle regioni montuose limitrofe.<sup>9</sup> Ad ogni modo, nella Mesopotamia del terzo millennio il miele poteva essere importato tramite commercio organizzato su lunga distanza, attestato su base archeologica già durante la fase di espansione delle colonie di Uruk (fine IV – inizio III millennio a.C.), e poi rimodellato sulla base del mutato quadro politico durante il periodo protodinastico.<sup>10</sup> All'inizio del secondo millennio, i mercanti assiri che stazionavano a Kültepe, nell'attuale Turchia, importavano localmente il miele da vari centri minori dell'Anatolia centro-orientale, compresi in un raggio di un centinaio di chilometri dall'avamposto commerciale assiro.<sup>11</sup> Con la dovuta cautela, si può immaginare che possa essere questo il circuito attraverso il quale tale sostanza poteva giungere alle grandi organizzazioni proto-statali del sud mesopotamico già nel millennio precedente. È qui doveroso notare che i particolari sul consumo di alimenti dolci in ambito privato ci sfuggono quasi totalmente. Il problema è insito nella natura della documentazione disponibile, che ci proviene per la stragrande maggioranza da istituzioni pubbliche quali il tempio o il palazzo, che registrano con dovizia di particolari gli esborsi di beni alimentari per le varie occasioni di culto. Nel caso di Lagash protodinastica, i documenti disponibili fanno parte dell'archivio dell' e<sub>2</sub>-mi<sub>2</sub> lett. “la casa della donna”, una grossa unità amministrativa gestita dalla moglie del governatore locale, composto da circa 1600 testi. Fin dalla loro prima pubblicazione, queste tavolette sono state oggetto di diversi studi, e di molto dibattito, sia da parte di colleghi italiani che stranieri. L'attenzione per questi testi, che sono tutti

---

<sup>8</sup> Per la porzione rilevante di testo si veda WVDOG 4, 5 iv 13 - v 5. Sulla localizzazione di questo toponimo cfr. Volk 1999, 282 n. 24. Si noti anche la menzione di “miele chiaro” (acc. *lallāru*, cfr. CAD L, 48), “prodotto di montagna”, nelle iscrizioni di Sargon II d'Assiria, il che può far pensare che tale prodotto conoscesse anche una forma prodotta localmente da api domestiche, cfr. Ebeling 1938, 25; Volk 1999, 282.

<sup>9</sup> I dettagli sul procedimento di “cottura”, o meglio “riscaldamento” (acc. *šubšulu*, termine raro usato anche in riferimento a bitume) non sono esplicitati nel testo. Si potrebbe tuttavia pensare a un'analogia con la moderna pastorizzazione, che prevede il riscaldamento del miele a circa 75° gradi centigradi per pochi secondi, al fine di renderlo meno soggetto alla cristallizzazione naturale. Tuttavia, tale procedimento può alterare le proprietà organolettiche del miele, poiché distrugge i lieviti naturalmente presenti in esso.

<sup>10</sup> Sui contatti tra la capitale siriana e il sud mesopotamico si veda il recente contributo di Pinnock 2006, 85-97.

<sup>11</sup> Garelli – Michel 1995, 211.

di natura amministrativa, è stata focalizzata principalmente su due versanti: da un lato si è cercato di ricostruire la storia politica della città stato nel cuore di Sumer, dando ampio spazio alla salita al potere da parte di Iri-KA-gina, e ai modi in cui ha espresso la sua regalità (lugalato); dall'altro si è cercato di comprendere meglio il ruolo svolto dal tempio e dal palazzo, con varie riflessioni e ripensamenti, soprattutto per quanto riguarda il vecchio e ormai superato concetto di città-tempio. Per motivi di spazio non è possibile soffermarsi qui su questi aspetti, per altro importanti per capire la natura dell'archivio, e mi limito alla considerazione che fin ora questi documenti non siano stati sfruttati appieno dal punto di vista della storia dell'alimentazione. Alcuni autori hanno recentemente offerto interessanti spunti in questa direzione, senza però addentrarsi nel valore simbolico delle offerte alimentari dolci in ambito culturale.<sup>12</sup> La mia ricerca deve molto a questi studiosi per quanto riguarda l'interpretazioni dei testi, ma cerca di affrontare la loro valutazione secondo una prospettiva diversa, per colmare, almeno in parte, questa lacuna.

## 2. LE EVIDENZE EPIGRAFICHE E ARCHEOLOGICHE.

L'archivio dell'e<sub>2</sub>-mi<sub>2</sub> nella sua interezza è databile alla fine del XXV – prima metà del XXIV secolo a.C., e più in dettaglio ai regni di En-entar-zi, Lugal-anda, e Iri-KA-gina. Qui non prenderò in considerazione tutti i testi, ma solo un ristretto gruppo che riguarda assegnazioni di beni alimentari ad alcuni personaggi di spicco della corte reale, che ritengo essere defunti.<sup>13</sup> Nel corso della trattazione estenderò inoltre il mio orizzonte ai dati che ci provengono dalla Lagash della terza dinastia di Ur, posteriori quindi di circa tre secoli. Nonostante il divario temporale, la continuità nelle pratiche culturali e nella cultura materiale di questa città-stato giustifica la trattazione di questo gruppo di testi in modo unitario, almeno ai fini della presente indagine.<sup>14</sup> Infine, prenderò in considerazione qualche passaggio notevole di alcuni testi letterari di fine terzo / inizio secondo millennio, laddove questi

---

<sup>12</sup> Foxvog 2001, Jagersma 2007; per un'analisi delle statue proto-dinastiche nel loro contesto rituale si veda Selz 2004, con bibliografia precedente.

<sup>13</sup> I testi sono infatti molto laconici a riguardo, e inoltre non ci informano (quasi) mai sullo stato di salute dei riceventi. Per le evidenze epigrafiche a favore dell'esistenza del culto dei defunti nella Lagash protodinastica vedi più avanti nota 44.

<sup>14</sup> A fronte di una forte discontinuità politica, che caratterizza tutta la seconda metà del terzo millennio, e che rende ancora più significativo il protrarsi delle pratiche cittadine locali in uno scenario di controllo regionale da parte della capitale imperiale.

gettino luce sull'interpretazione dei testi più antichi, e più in generale sul ruolo svolto dal miele e alimenti dolci nelle culture mesopotamiche del terzo millennio.

Il punto di partenza di questa analisi è costituito da due testi protodinastici paralleli, TSA 9 e VS 14 137,<sup>15</sup> che registrano assegnazioni di pani e birra per gruppi di donne (prefiche) e di lamentatori cultuali che hanno partecipato al funerale di Bara(g)-nam-tara, regina di Lagash.<sup>16</sup> I numeri sono considerevoli: in un solo testo sono menzionati 180 “servitrici” (geme<sub>2</sub>), 92 lamentatori cultuali (gala),<sup>17</sup> 1 lamentatore capo (gala-mah) di Girsu, e 48 mogli di anziani (dam ab-ba). In totale, più di trecento persone hanno atteso alla cerimonia funebre. Tutto il personale è connotato in uno dei due colofoni come “*addetti ai rituali funebri* (lu<sub>2</sub> ki-ḥul) di Bara(g)-nam-tara che hanno versato lacrime”. Il secondo documento aggiunge l'interessante indicazione “seconda occasione di consumo”. In effetti, il fatto che possediamo due testi paralleli che registrano assegnazioni di pani e birra alle prefiche è degno di nota, e fa pensare che la cerimonia si svolgesse nell'arco di due giorni. Ciascun testo si riferirebbe quindi ai beni alimentari assegnati in ciascuna giornata. Questa scansione temporale si ritrova del resto nei rituali funebri risalenti alla terza dinastia di Ur (XXI sec. a.C. circa), come testimonia il testo BM 18352, pubblicato da Maeda 1987, purtroppo solo in copia. Si tratta di una lunga tavoletta, estremamente dettagliata, che registra gli esborsi di beni alimentari in occasione del funerale di Geme-Lama, alta sacerdotessa della dea Baba, patrona di Lagash. Vista la natura formulare del testo, possiamo suddividerlo in varie sezioni. La prima si apre con assegnazioni di orzo a vasai, da intendersi come razioni per la produzione del vasellame destinato a contenere i generi alimentari citati nella sezione successiva, ovvero: burro chiarificato, “miele”, datteri di buona qualità, formaggio, frutta essiccata (gelso<sup>?</sup>,<sup>18</sup> mele, uva passa),

---

<sup>15</sup> Per la traslitterazione e traduzione dei testi si veda l'appendice.

<sup>16</sup> Il gruppo di donne potrebbe svolgere anche la funzione di “coro” funebre, secondo la proposta di Verderame 2010, 153.

<sup>17</sup> Non mi addentro qui sull'identità sessuale del “lamentatore cultuale”, ma sembra che si tratti di figure liminali, forse eunuchi, o attori rituali travestiti da donne, il cui travestitismo si può inquadrare facilmente, dal punto di vista antropologico, tra le strategie messe in atto per evitare in contatto con l'impuro, ossia con la morte. Si veda più avanti al §3 per una panoramica sulle modalità in cui la cultura sumero-accadica ha istituzionalizzato il contatto con la morte al fine di gestire i momenti di crisi, quali appunto la scomparsa di un membro della corte reale.

<sup>18</sup> Il termine gi<sup>s</sup>gi<sub>6</sub>-par<sub>4</sub> ricorre nelle liste lessicali di alberi ad alto fusto. Per l'interpretazione del lemma come “gelso” (*Morus nigra*) si veda Powell 1987, 148.

melograni, e fichi. Il testo ci informa che tali alimenti costituiscono due pasti, per le lamentazioni funebri<sup>19</sup> in due diversi edifici: l'e<sub>2</sub>-ki-tuš lett. “casa del luogo di dimora” forse da intendere come gli appartamenti privati della regina, e l'e<sub>2</sub>-u<sub>2</sub>-šim, di interpretazione più difficile.<sup>20</sup> La terza sezione è parallela alla seconda, ma gli alimenti dolci sono qui consumati nell'edificio ki-a-nag, lett. “luogo dove si beve acqua (da parte del defunto)”, ovvero “luogo della libagione”. In tale edificio, che può assumere dimensioni monumentali,<sup>21</sup> si offrivano non solo liquidi, ma anche solidi (soprattutto farina e carne). La quarta sezione ci informa che un'altra porzione è stata interrata insieme al corpo della defunta. La quinta sezione, parallela alla quarta, menziona un'ulteriore porzione aggiunta come dono, e anch'essa interrata con la regina. Il testo si conclude con esborsi di orzo destinato a vari carpentieri e tessitrici per la costruzione del carro funebre, e anche a un “uomo delle spezie”, usate forse per rallentare la corruzione del corpo. Il colofone denota il tutto come esborso (zi-ga), e data il testo al primo anno di regno Amar-Sin.

Data la natura deperibile di miele e frutta secca, non è sempre agevole trovare un accordo tra i dati epigrafici esposti fin qui e le evidenze di natura archeologica. Nei cimiteri reali di Ur e di Kish, databili alla prima metà del terzo millennio, sono stati rinvenuti diversi contenitori, sia in ceramica che in metallo prezioso, tipologicamente inquadrabili come recipienti per liquidi.<sup>22</sup> Purtroppo nulla sappiamo sulle sostanze originariamente contenute in essi, ma alcuni piccoli recipienti aperti muniti di beccuccio, potrebbero in effetti servire bene allo scopo.<sup>23</sup> Altre evidenze ci vengono dalla glittica, e dalle raffigurazioni iconografiche sulle placche trovate in vari templi della Mesopotamia, dove tuttavia il contesto è quasi invariabilmente di libagione

---

<sup>19</sup> a-<sup>še</sup>ser<sub>7</sub> ša<sub>3</sub> e<sub>2</sub> ki-tuš e<sub>2</sub> u<sub>2</sub>-šim: la sequenza iniziale A.ŠE.NIR, potrebbe anche essere letta eša “farina”, ma cfr. note di Jagersma 2007, 292 no. 10, e PSD *sub* a-NIR “lament”.

<sup>20</sup> Il lemma u<sub>2</sub>-šim equivale all'accadico *berû* “fame”. L'edificio in questione potrebbe quindi essere una camera per il digiuno rituale dei partecipanti ai riti funebri. Jagersma 2007, 292 nota l'uso di u<sub>2</sub>-šim come copertura del letto e propone di tradurre tutta la linea come “nel soggiorno e nella camera da letto”. In alternativa si può pensare al luogo dove il corpo viene trattato con erbe (u<sub>2</sub>) e unguenti (šim).

<sup>21</sup> Cfr. Jagersma 2007, 294-298. L'autore in proposito preferisce la traduzione “cappella funebre”.

<sup>22</sup> Wolley 1934, 302, 378-381, 387-391; cfr. Cohen 2005, 167-220 per una discussione sulla tipologia dei contenitori. Per Kish si vedano Mackay 1931<sup>1</sup>, Mackay 1931<sup>2</sup>, Moorey 1970, e le considerazioni comparative di Whelan 1978 sui contenitori per frutta di Abu-Salabikh.

<sup>23</sup> Si vedano ad esempio i recipienti in Cohen 2005, 208.



alla divinità.<sup>24</sup> Più interessante la presenza a Ur di canalette da libagione, che dall'antico piano di calpestio conducono alla tomba, tagliando il riempimento della fossa. È attraverso di esse che il liquido libato poteva giungere al defunto. Analoga funzione potrebbero avere i condotti trovati nello stesso sito in un edificio della fine del terzo millennio, forse interpretabile come mausoleo di Šulgi o del suo successore.<sup>25</sup> Resta tuttavia da determinare se la viscosità del miele non costituisca un problema insormontabile al fine della libagione nei condotti. In tale proposito, si noti che nella lamentazione per Ašgi nota come "Lulil e sua sorella", nel quale la sorella riceve istruzioni sulle procedure da seguire per le onoranze del fratello defunto al momento dell'inumazione,<sup>26</sup> è prevista solo libagione di acqua – e non "miele" – attraverso le canalette.<sup>27</sup> Analogamente, nei testi di secondo e primo millennio, il liquido libato in onore dei defunti non è mai composto da "miele" puro, ma da birra o vino dolcificati con esso.<sup>28</sup> Ulteriori informazioni sul ruolo degli alimenti dolci in contesto funebre si ricavano dall'analisi dei testi letterari. Nel ben noto episodio del poemetto "Lugalbanda nella grotta della montagna", il protagonista è abbandonato dai suoi fratelli durante una lunga spedizione militare, che da Uruk li porterà nella mitica Aratta, da cercare forse in Iran. Il giovane Lugalbanda si ammala gravemente nel tragitto, e viene deposto nella grotta dove viene apprestato per lui una sorta banchetto funebre, nel quale però i beni alimentari non sono destinati ai vivi, ma al consumo simbolico da parte del morituro. Alle righe 87-109 leggiamo infatti:<sup>29</sup>

---

<sup>24</sup> Homès-Fredericq 1987-90, 8-9.

<sup>25</sup> Cfr. Woolley 1974, pl. 6a-b. Analoghe strutture potrebbero essere presenti a Tell Asmar e Tell Agrab, nella Mesopotamia settentrionale, cfr. Cohen 2005, 105.

<sup>26</sup> Che l'occasione sia quella dell'inumazione del defunto si evince dal fatto che la sorella debba pronunciare la frase "lo spirito è libero" all'inizio della cerimonia, cfr. Katz 2007, 168.

<sup>27</sup> Il testo, in sumerico, ci è pervenuto in copia di periodo paleo-babilonese (XIX sec. a.C. circa), ma potrebbe riflettere pratiche di epoca più antica, cfr. Katz 2003, 205-12. Libagioni di acqua a defunti sono comunque di attestazione assai rara, preferendosi ad essa vino e birra, spesso dolcificati con "miele", cfr. Heimpel 1987-90, 3. In effetti, tale prassi, proprio per la sua eccezionalità, meriterebbe un'indagine più approfondita, che la contestualizzi meglio dal punto di vista storico, sociale, e culturale. Tale indagine, tuttavia, non può essere condotta qui per motivi di spazio.

<sup>28</sup> Le sostanze libate potevano anche includere olio e burro chiarificato, sempre mischiati in varie proporzioni a birra e vino, cfr. Heimpel 1987-90, 2.

<sup>29</sup> Seguo qui la numerazione delle linee di ETCSL 1.8.2.1, cfr. Wilcke 1969 per l'edizione critica.

“Essi prepararono per lui un riparo come un nido di uccello. Datteri, fichi, e formaggi – alimenti dolci che un malato mangia volentieri – essi posero in cesti per datteri. Essi costruirono per lui una “casa”. (...) Davanti alla tavola disposero birra da bere, mischiata con “miele”, e ... con burro chiarificato. (...). Essi [...] acqua dagli otri per l’acqua. Birra scura, birra-*kurunnu* “chiara” di orzo, vino da bere che è piacevole al gusto – essi sparsero tutto ciò accanto alla sua testa nella grotta della montagna (...). Essi prepararono per lui incenso e resine, (...) e le appesero nella grotta della montagna presso la sua testa”.

Dall’analisi delle fonti disponibili, emerge quindi una chiara connessione tra alimenti dolci, e cibo consumato simbolicamente dal defunto. Tra di essi, spicca a mio avviso il “miele” per il suo ruolo, direi quasi paradigmatico di cibo liminale, e in quanto tale adatto a comparire in un contesto di passaggio tra vita e morte. A tal riguardo, è interessante notare come il miele ricorra con buona frequenza anche nei testi medici babilonesi, che dimostrano una discreta conoscenza delle sue proprietà anti-batteriche.<sup>30</sup> Diluito in acqua, il miele genera infatti idrogeno perossido, che è utile per lenire bruciature e ulcere, soprattutto allo stomaco. Tale effetto benefico è testimoniato a partire dai primi secoli del secondo millennio a.C.<sup>31</sup> In una tavoletta paleo-babilonese, si invita infatti alla preparazione di un decotto di farina, burro, e miele, da far ingerire al paziente, e si vieta al contempo l’ingestione di aglio, cipolle, e porro, che invece irriterebbero lo stomaco.<sup>32</sup> Ad ogni modo, è noto che il miele abbia un alto valore nutrizionale, sia facilmente digeribile, e possa quindi configurarsi come un ottimo componente per la dieta di un malato.

### 3. IL “MIELE” COME CIBO LIMINALE

La menzione di miele in contesto sia medico-magico che culturale del resto non sorprende. Il consumo di questa sostanza – e degli alimenti dolci in generale – deve essere inquadrato nel contesto della realtà urbana del terzo millennio, che promuove riflessioni intellettuali sulle proprietà del cibo, facendo emergere da un lato il fenomeno del gusto e più in generale della

---

<sup>30</sup> Se applicato su una ferita, tale prodotto inibisce le infezioni, poiché sottrae acqua alla membrana microbica. Inoltre, mantiene la ferita pulita e protetta dal contatto con altri agenti patogeni.

<sup>31</sup> Cfr. Geller 2004, 222.

<sup>32</sup> Mi chiedo se il “decotto di farina” non sia qui da intendere come un surrogato della birra, o una sorta di birra istantanea dolce, paragonabile, forse, a quella lasciata a Lugalbanda agonizzante nella grotta da parte dei suoi fratelli, come accennato sopra.

cultura del cibo, e dall'altro una scienza empirica che ne sfrutti i benefici. Al contempo, la società urbana istituzionalizza i modi di consumo dei prodotti di pregio, rinforzandone il valore simbolico, anche tramite la ritualizzazione del pasto comunitario. Nel corso degli studi (recenti) sull'alimentazione nel Vicino Oriente antico, è stato più volte sottolineato il nesso tra gastronomia (ovvero l'arte di trasformazione dei cibi), e magia. La prima è una tecnica che emerge compiutamente nella Babilonia del secondo millennio, come prodotto colto dell'ambiente scribale, nel quale pure vanno inquadrati i testi medici a cui ho accennato sopra. Per il terzo millennio, non esistono come sappiamo "ricette" vere e proprie, sebbene sia possibile isolare un gruppo di tavolette amministrative che elencano gli ingredienti per la produzione di vari tipi di birra, a base di orzo, farro, e malto, in proporzioni diverse, a seconda del risultato finale da ottenere.<sup>33</sup> Tra gli ingredienti compaiono talvolta sostanze aromatizzanti, tra cui anche il miele. Questi testi, pur non contenendo ricette in senso stretto, presuppongono l'esistenza di ricette diverse. La gastronomia influenza la percezione psicologica, e in questa caratteristica va inquadrato il rapporto tra alimentazione, gastronomia, testi medici, e magia.<sup>34</sup> Non siamo in condizione di affermare che un'alta cucina esistesse nel terzo millennio, e ci limitiamo a constatare la nostra felice posizione che ci consente di tracciarne l'evoluzione nel tempo, dalle proto-ricette del III millennio, alle ricette babilonesi del II, che portano a compimento un lungo processo intellettuale di semantizzazione della materia alimentare. Tale processo deve essere iniziato nelle prime fasi della cultura urbana, sul finire del quarto millennio, ma è solo con i testi cuneiformi della metà del terzo che emerge un corpus documentale sufficiente a indagare questo fenomeno. Di certo tuttavia esisteva il gusto per preparazioni diverse, alcune delle quali richiedono l'uso di ingredienti rari nel paese di Sumer, e che dovevano essere importati da fuori, quale appunto il miele, apprezzato per la sua esoticità, sia in termini di provenienza, che in termini di proprietà intrinseche. La liminalità del miele è stata già oggetto di attenzione da parte di Claude Lévi-Strauss e Mary Douglas.<sup>35</sup> In particolare, il primo nel ben noto studio *Du miel au cendres* prende in considerazione il ruolo svolto da miele e tabacco nel sistema alimentare e nei miti di alcune culture sudamericane: un ruolo infra-culinario per il primo, meta-culinario per il secondo. Il miele non viene infatti consumato come alimento in sé, ma come

---

<sup>33</sup> Birra chiara, scura, forte, etc., cfr. Powell 1994, 104-118.

<sup>34</sup> Milano 2004, 245-246.

<sup>35</sup> Si vedano rispettivamente Lévi-Strauss 1966; Douglas 1966.

dolcificante e aromatizzante, soprattutto per quanto riguarda le bevande dolci. Un'altra caratteristica tipica del miele è la sua viscosità, che lo rende una sostanza semi-solida e semi-liquida. A seconda dell'umidità dell'aria e della temperatura, può anche cristallizzare, acquistando forma propriamente solida. Nel suo stato più comune è comunque un fluido altamente viscoso, anomalo dal punto di vista dell'esperienza comune. Anche questa sua caratteristica lo candida come un cibo liminale, che si colloca ai margini dell'universo alimentare mesopotamico. Non dobbiamo inoltre dimenticare che, secondo quanto ci dicono i testi, i defunti nel mondo infero non si cibano né di pane né di birra,<sup>36</sup> e in effetti il miele si candida come perfetto alimento per il consumo del morto, proprio in quanto non riconducibile né alla categoria "pane", né a quella "birra". Infine, come fa notare M. Douglas nel suo ormai classico *Purity and Danger*, non va sottovalutato il fatto che il miele sia un prodotto non "umano", o meglio non trasformato in qualcosa di commestibile dalle mani dell'uomo, ma sia un prodotto per così dire "selvaggio", senz'altro estraneo all'esperienza urbana. Nel nostro caso, in particolare, il fatto che sia prodotto da animali volanti può suggerire un'associazione col cielo, e quindi col divino. Tale simbologia emerge solo dai testi del secondo e primo millennio, per i quali il miele è "cibo degli dei", e libato in quanto tale. Tale connotazione non può essere provata per la Lagash del terzo millennio, come non esistono paralleli alla concezione del miele come sangue del mitico uccello Anzu, o del dio Qingu dell'Enuma-Elish. Tali metafore meta-alimentari testimoniano tuttavia di una profonda riflessione sulle proprietà "problematiche" di questa sostanza.<sup>37</sup> Pur in assenza di metafore esplicite, il suo uso come libagione nel ki-a-nag è comunque documentabile nel terzo millennio, almeno da Gudea in poi.

Per chiarire meglio le connessioni tra cibo dolce e offerte funebri, è necessaria qui una breve panoramica sulle credenze religiose, e sul concetto stesso di morte presso i Sumeri.<sup>38</sup> Non c'è dubbio che la scomparsa di un individuo rappresenti un momento di crisi tanto per l'individuo stesso quanto

---

<sup>36</sup> Tale visione stereotipica ricorre tuttavia solo nelle fonti accadiche, dall'inizio del secondo millennio in poi, cfr. Katz 2005, 67-68.

<sup>37</sup> Lambert 1972-75, 469. Per completezza, c'è da notare che nella letteratura erotica del ciclo di Inanna e Dumuzi, il miele ricorre in connessione alla camera nuziale, dove avveniva il matrimonio sacro, forse come metafora delle secrezioni vaginali, come più esplicitamente affermato dall'inno a Šu-Sin B.

<sup>38</sup> La letteratura a riguardo è assai vasta, e mi limito qui a dei brevi cenni. Per una visione d'insieme si vedano i recenti contributi di Cohen 2005, 15-26; 99-116; Katz 2007, 167-175.

per la società di cui fa parte. La transizione dallo status di vivo a quello di defunto, secondo la concezione dei Sumeri, avviene sia dal punto di vista corporeo che spirituale. Il passaggio non è immediato, ma prevede uno stato intermedio, anch'esso liminale, sia per il corpo che per lo spirito. Il primo, dopo gli opportuni riti, che durano come si è visto due giorni nella Lagash del terzo millennio, è destinato all'inumazione, con la quale termina il viaggio del corpo. Il secondo intraprende invece un viaggio che prevede, a seconda delle diverse tradizioni che si sono stratificate nel tempo, il passaggio di sette cancelli, ovvero il traghettamento oltre un fiume. È proprio in questo stadio intermedio, nel quale la figura del defunto non appartiene più pienamente né al mondo dei vivi, né a quello dei morti, che il miele svolge la sua funzione di cibo liminale, adatto alla situazione transitoria di passaggio.<sup>39</sup> All'arrivo agli inferi, concepito come un luogo poco piacevole, lo spirito si unisce alle schiere dei morti, e viene giudicato dalle divinità ctonie, che gli assegnano un nuovo destino, ovvero un nuovo ruolo nella società dell'oltretomba. Lo status del nuovo arrivato, secondo quanto afferma il poemetto noto come "Gilgamesh e gli inferi", dipende in ultima analisi non dalla buona o cattiva condotta in vita, ma dal numero di figli generati, che provvederanno alla celebrazione dei riti in onore del defunto nei giorni futuri. Contestualmente al viaggio dello spirito, si procedeva alla creazione di una statua, che diventerà il fulcro del culto dell'antenato dopo la morte.<sup>40</sup> Ad essa era affidato il compito di mantenere

---

<sup>39</sup> La morte come metafora del viaggio è evidente anche nel poemetto in sumerico cosiddetto "Gilgamesh e gli inferi", in cui l'amico di Gilgamesh, Enkidu, si offre di recarsi agli inferi per recuperare due strumenti che sono lì caduti a seguito dell'apertura di una crepa nel terreno. Gilgamesh dà quindi istruzioni all'amico su come comportarsi per sfuggire agli spiriti dei morti, che cercheranno di trattenerlo una volta entrato nel regno infernale. La tattica è quella di vestirsi e comportarsi non come un morto di recente, che verrebbe subito riconosciuto in quanto indossa vestiti puliti ed è cosperso di unguenti, ma appunto come uno spirito indistinguibile dagli altri, che come tale non ha bisogno di alcuna accoglienza. Si legge quindi: "Non indossare un vestito pulito, poiché essi (=gli spiriti) lo prenderanno per il segno di un viaggiatore. Non aspergerti con olio buono (preso) da una giara, poiché ti circonda a causa della sua fragranza". Il termine per viaggiatore è tradotto da alcuni autori come "straniero", ma il significato di base del lemma gir<sub>5</sub> (= DUGunū) è appunto "viaggiatore"; l'accezione "straniero" è evidentemente derivata da questa, nel senso di qualcuno che ha viaggiato da un paese straniero.

<sup>40</sup> I dettagli sui riti per la creazione della statua del defunto ci provengono dai testi letterari, quali ad esempio i componimenti "Lulil e sua sorella", "Il messaggero e la fanciulla", e l'episodio della morte di Enkidu nell'ottava tavoletta del poema di Gilgamesh. Si noti comunque che i membri della classe dirigente potevano dedicare statue di se stessi già in vita, per officiare costantemente al culto al loro posto, e garantire il favore della divinità nei loro confronti, cfr. Selz 2004, 24-31. Tali simulacri duplicavano gli aspetti identitari rilevanti per la stabilità sociale, ed erano posti generalmente nel tempo. Al contrario, le statue dei

l'ordine terreno per intercessione con la divinità, o più precisamente col dio personale del defunto.<sup>41</sup> Gli scavi archeologici di diversi siti del terzo millennio hanno in effetti portato alla luce numerose statue e statuette votive, sia in pietra che in argilla. Quella di Bara(g)-nam-tara purtroppo non ci è pervenuta, ma sappiamo della sua esistenza dalle fonti scritte. Le tavolette dell'archivio della "casa della donna" ci informano di come questa pratica fosse abbastanza diffusa tra l'*élite* della Lagash protodinastica. La regina Ša(g)ša(g), moglie di Iri-KA-gina, farà altrettanto, così come altri membri della corte reale.<sup>42</sup> Per svolgere correttamente il suo compito, la statua riceveva regolarmente offerte di vari beni (tessili, carne, focacce, farina, vino, birra, etc.). La mancata ricezione di questi beni poteva causare l'ira degli spiriti, e il loro conseguente ritorno sulla terra sotto forma di "fantasmi", che disturbavano la vita sociale e la produttività dei campi. Si può in effetti dimostrare come nella Lagash del terzo millennio le celebrazioni festive legate al culto delle statue si concentrino nel periodo dell'anno dedicato alla crescita dei cereali, e non in periodo di abbondanza di cibo a seguito della mietitura. Le offerte, insomma, si collocano nel momento critico in cui la vegetazione potrebbe subire gravi danni a causa di fattori quali gelate, siccità, parassiti, etc., intese come manifestazioni di spiriti che vagano sulla terra inquieti e affamati, non solo di cibo, ma anche di memoria. Le statue ricevevano quindi un'attenzione particolare, sia giornaliera che mensile, almeno per 5 mesi all'anno nella Lagash presargonica. In effetti, possiamo porci la legittima domanda: chi era il destinatario finale delle offerte di cibo alle statue? Dalla correlazione tra la tipologia degli alimenti menzionati nei testi, l'occasione rituale del consumo, e il beneficiario esplicito, emerge uno schema significativo, nel quale, nonostante le difficoltà nell'interpretazione dei testi,<sup>43</sup> è necessario

---

defunti potevano essere collocate nel "luogo della libagione" (ki-a-nag), che non necessariamente è da cercare nel tempio, soprattutto se pensiamo al culto privato.

<sup>41</sup> La statua svolgeva anche funzione di aggregazione sociale, poiché poteva essere portata in processione; serviva a tramandare la memoria non solo del dedicante, ma anche della sua famiglia; preservava dell'identità culturale, e perpetuava l'ideologia reale dell'*élite* dirigente, dando al contempo l'occasione per negoziare questa eredità in un gruppo ristretto.

<sup>42</sup> Circa 16 statue sono note dai testi cuneiformi di Lagash presargonica, tra cui quelle di Ur-Nanše, fondatore della I dinastia di Lagash, ed Entemena, il quinto della dinastia, e del suo funzionario templare Dudu. Le attività performative di Ša(g)ša(g) sono prese come caso di studio da Selz 2008, che sottolinea come il culto delle statue possa costituire una tappa nella costruzione delle strutture mentali che porteranno alla divinizzazione del sovrano in vita.

<sup>43</sup> Le stesse difficoltà si estendono ad altri corpora testuali, si veda la nota di Richardson in Laneri 2007, 314.

distinguere con attenzione tra: il cibo consumato simbolicamente dal defunto nel momento del suo viaggio verso l'oltretomba, e in quanto tale sepolto con lui al momento dell'inumazione; il cibo offerto allo spirito del defunto nell'oltretomba; il cibo offerto alla statua (o alle statue) del defunto come offerta regolare;<sup>44</sup> il cibo in connessione al culto degli antenati durante festival religiosi con cadenza mensile o annuale. I dati relativi ai testi di Lagash del terzo millennio discussi finora sono riassunti nella seguente tabella:

<b>Tipologia alimenti</b>	<b>Beneficiario</b>	<b>Destinatario finale</b>	<b>Occasione</b>	<b>Cadenza</b>
alimenti dolci	defunto	-	inumazione	una tantum
pane e birra	addetti ai riti funebri	addetti ai riti funebri	inumazione	una tantum
(ingredienti per) birra, acqua	statua/defunto	addetti al culto?	offerta regolare	giornaliera
carne, farina, pani, birra, orzo, aglio, ...	statua/divinità	addetti al culto	festività	mensile (5 mesi in un anno)

Vorrei qui sottolineare come sia possibile per noi cogliere la simbologia delle offerte da un punto di vista sistemico, potendo riprendere e allargare il

---

<sup>44</sup> Per quanto riguarda le offerte alle statue, la loro presenza nei testi di Lagash è stata messa in discussione da Chiodi 1997, che ridiscute le idee di Deimel 1920 e Bauer 1969, ma si vedano in proposito le recensioni di Jagersma 2007 e Foxvog 2001-2002, e i commenti di Selz 2004, 24-25. Si può in effetti dimostrare che almeno in un paio di testi, i beni alimentari sono assegnati a persone defunte. È questo il caso di VS 27 85, testo in cui compare la regina Bara(g)-nam-tara, moglie di Lugal-anda, che sappiamo essere morta l'anno prima della redazione della tavoletta, ossia nel secondo anno di Iri-KA-gina lugal, come apprendiamo dai testi VS 14 137, e TSA 9. Oltre a ciò, VS 14 163, datato al terzo anno di Iri-KA-gina, registra assegnazioni di tessuti in occasione della festa di Baba ad alcuni personaggi di spicco delle corte reale. I tessuti sono denotati come tug<sub>2</sub> gidim-e-ne-kam "tessili per gli spiriti". Infine, sono sicuramente attestate assegnazioni di beni alimentari per la statua del fondatore della dinastia, Ur-Nanše, e, per le statue di altri personaggi. Ad ogni modo, quest'ultima tipologia di assegnazioni non rientra a pieno titolo nella categoria di "offerte funebri", sia dal punto di vista per così dire ontologico, poiché le statue erano assimilate nella concezione sumera a esseri viventi, né amministrativo, poiché le assegnazioni ad esse sono spesso indistinguibili dalle quelle a funzionari amministrativi in vita al tempo in cui i testi sono stati redatti. In effetti, in molti casi è difficile decidere se le assegnazioni siano a favore di un vivo o un defunto, ma ai fini di questa discussione l'importante è che, almeno in qualche caso, esistano documenti di offerte a defunti, e/o a statue di defunti.

discorso di Lévi-Strauss sul significato culturale dell'alimentazione presso varie culture del mondo. Senza scendere troppo nel dettaglio su aspetti di semiotica, basti dire che si tratta quindi di andare alla ricerca di elementi "minimali" di contrasto all'interno del panorama alimentare inteso come sistema. Secondo quest'ottica, i vari alimenti (o almeno una parte consistente di essi) sono caricati di senso in quanto si oppongono ad altri, secondo schemi che ricordano da vicino quelli seguiti nel campo della linguistica, e che se applicati al sistema alimentare prevedono in genere coppie di opposti: dolce-salato, cotto-crudo, solido-liquido, etc. La connotazione di alcuni cibi come "dolci" e "salati" è spesso arbitraria, e motivata culturalmente. Nel caso in esame, l'opposizione tra gli elementi del sistema non riguarda tanto la percezione culturale del gusto, ma piuttosto il rapporto tra questa e il contesto nel quale si manifesta. Si può cogliere, insomma, una correlazione tra dolce e rito funebre. Da questa constatazione emerge, ancora una volta, il ruolo del miele (e più in generale degli alimenti dolci), come cibo liminale, adatto ad essere consumato in un contesto di crisi sociale potenziale, quale il decesso di un individuo. È inoltre interessante notare che le procedure messe in atto per contrastare tale crisi possono essere inquadrare come riti di passaggio,<sup>45</sup> in un processo che si configura come una transizione da uno stato quotidiano di normalità, in cui il soggetto partecipa alle sue consuete funzioni sociali, a uno intermedio, in cui la morte appena sopraggiunta colloca l'individuo in uno stato transitorio, nel quale non è inquadrabile né come vivo né come morto. È questa la fase che dura due giorni, durante i quali si consumano alimenti dolci. L'ingresso nella fase liminale è segnato da una forte separazione, sia dell'individuo dalla società, sia del corpo dallo spirito. La risoluzione del periodo di crisi avviene con l'inumazione nel terzo giorno, e col concomitante arrivo negli inferi da parte dello spirito. A quel punto, la società torna a ricomporsi, negoziando nuovamente i rapporti che la sostengono, e che ne garantiscono il funzionamento. Viene quindi ripristinata a una situazione di normalità e ordine, che tuttavia può essere minacciato dalla fuoriuscita dello spirito dal mondo infero, in caso si mancata attenzione nei confronti del defunto. È nella fase di crisi non ancora risolta che il "miele" svolge la sua funzione simbolica, che nel secondo millennio si estende a tutti i momenti in cui la dimensione umana entra in contatto con quella del sacro (libagioni agli dei, fondazioni di templi, etc.). A tal proposito, un'ultima nota riguarda il consumo di alimenti dolci da parte

---

<sup>45</sup> Cohen 2005, 17-19, con bibliografia precedente.



dei vivi, durante le feste in onore dei defunti. La quantità di frutta essiccata e il miele attestata nei pasti rituali per il funerale di Geme-Lama, la sacerdotessa di Baba all'epoca della terza dinastia di Ur, è assai cospicua, tanto da far nascere il sospetto che solo l'ultima porzione sia effettivamente interrata con il corpo della defunta (il testo a riguardo si presta ad ambiguità di interpretazione). Non si può escludere, insomma, che una parte degli alimenti dolci sia stata consumata dagli attendenti al rito. Questa pratica è del resto documentata antropologicamente per molte culture, sia del mondo antico che del mondo moderno. In Italia, ad esempio, ogni regione conosce ricette diverse per la preparazione dei "dolci dei morti".<sup>46</sup> Il consumo di tali alimenti in contesto funebre si spiega con la constatazione che il pasto comunitario è occasione per (ri)-affermare il legame col defunto. Consumare lo stesso cibo vuol dire partecipare alla commensalità della famiglia, o in questo caso del gruppo allargato. È un'occasione, insomma, per celebrare e ribadire i vincoli sociali, che si esprimono anche nella ritualizzazione – o meglio nella semantizzazione – del consumo alimentare, nell'occasione del ricordo dei defunti.

---

<sup>46</sup> Si spazia dalle favette dei morti del Veneto e del Friuli, tondeggianti e colorate, alle fave dei morti di forma ovoidale del centro Italia, agli ossa d'mort piemontesi, molto più dure; esistono poi derivati del pane a forma di cavallo in Trentino-Alto Adige, a forma di mano in Sicilia; il Torrione dei morti di Napoli; la frutta di martorana, i pupi di zucchero siciliano, le dita di apostolo, la colva pugliese, le fanfullicche leccesi. Tutte queste preparazioni sono a base di zucchero, mandorle, miele, frutta secca, e a volte cioccolato.

## APPENDICE

### TSA 9

r. i	1.	72 gala	72 lamentatori cultuali
	2.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuno di essi:
	3.	sur bar-si 1-ta	mezzo (pane di farina)- <i>barsi</i>
	4.	ninda durun <sub>x</sub> ([KU.KU])-na 2-ta	2 pani da forno
	5.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	6.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
	7.	70 dam ab-ba	70 mogli di anziani
	8.	10 šeš-tud bara <sub>2</sub> -nam-tar-ra	(e) 10 consanguinei di Bara(g)-nam-tara
r.ii	1.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuno di essi:
	2.	sur bar-si 1-ta	mezzo (pane di farina)- <i>barsi</i>
	3.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	4.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
	5.	102 geme <sub>2</sub> <sup>d</sup> nin-gir <sub>2</sub> -su	102 “servitrici” di Ningirsu
	6.	36 geme <sub>2</sub> <sup>d</sup> ba-[ba <sub>6</sub> ]	36 “servitrici” di Baba
v. i	1.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuna di esse:
	2.	ninda durun <sub>x</sub> ([KU.KU])-na 2-<ta>	2 pani da forno
	3.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	4.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
	5.	kas e-nag	Hanno (inoltre) bevuto birra.
	6.	lu <sub>2</sub> ki-hul bara <sub>2</sub> -nam-tar-ra	Sono <i>addetti ai rituali funebri</i>
	7.	er <sub>2</sub> sig <sub>7</sub> -me	di Bara(g)-nam-tara che hanno versato lacrime.
v. ii	1.	sa <sub>6</sub> -sa <sub>6</sub>	(Questi beni) Ša(g)ša(g)
	2.	dam URU-KA-gi-na	moglie di Iri-KA-gina
	3.	lugal	re
	4.	lagaš <sup>ki</sup> -ka-ke <sub>4</sub>	di Lagaš
	5.	e-ne-ba 2	ha distribuito. (Anno) II.

-----

## VS 14, 137

r. i	1.	180 la <sub>2</sub> 3 geme <sub>2</sub>	180 “servitrici”
	2.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuna di esse:
	3.	ninda durun <sub>x</sub> ( KU.KU )-na 2-ta	2 pani da forno
	4.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	5.	kas ku-li 1-ta	1 misura- <i>kuli</i> di birra
	6.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
	7.	92 gala	92 lamentatori cultuali
	8.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuno di essi:
	9.	ninda durun <sub>x</sub> ( KU.KU )-na 2-ta	2 pani da forno
r. ii	1.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	2.	kas sig <sub>15</sub> ku-li 1-ta	1 misura- <i>kuli</i> di birra buona
	3.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
	4.	10 ninda durun <sub>x</sub> ( KU.KU )-na	10 pani da forno
	5.	6 ninda bar-si	6 pani (di farina)- <i>barsi</i>
	6.	gala-maḥ gir <sub>2</sub> -su <sup>rki1</sup>	Il lamentatore capo di Girsu.
	7.	50 la <sub>2</sub> 2 dam ab-ba	48 mogli di anziani
v. i	1.	lu <sub>2</sub> 1-še <sub>3</sub>	per ciascuna di esse:
	2.	ninda <sup>1</sup> bar-si 1-ta	1 pane (di farina)- <i>barsi</i>
	3.	ninda sal <sub>4</sub> 1-ta	1 pane (di farro) spulato
	4.	kas sig <sub>15</sub> ku-li 1-ta	1 misura- <i>kuli</i> di birra buona
	5.	šu ba-ti	(sono stati) ricevuti.
		-----	
v. ii	1.	lu <sub>2</sub> ki-ḥul bara <sub>2</sub> -nam-tar-ra-ka	Sono <i>addetti ai rituali funebri</i>
	2.	er <sub>2</sub> sig <sub>7</sub> -me	di Bara(g)-nam-tara che hanno versato
	3.	sa <sub>6</sub> -sa <sub>6</sub>	lacrime. (Questi beni) Ša(g)ša(g)
	4.	dam URU-KA-gi-na	moglie di Iri-KA-gina
	5.	lugal	re
v. iii	1.	lagaš <sup>ki</sup> -ka-ke <sub>4</sub>	di Lagaš
	2.	e-ne-ba	ha distribuito.
	3.	2-kam-ma gu <sub>7</sub> -a-am <sub>6</sub> 2	Seconda occasione di consumo. (Anno) II.
		-----	

BM 18352 = Maeda 1987 no. 1 (estratto)

r. i	(...)	(...)	(...)
	13.	2 sila <sub>3</sub> i <sub>3</sub> -nun	2 litri di burro chiarificato
	14.	1/3 sila <sub>3</sub> la <sub>3</sub>	1/3 di litro di miele
	15.	4 sila <sub>3</sub> zu <sub>2</sub> -lum-sig <sub>5</sub>	4 litri di datteri di buona qualità
	16.	4 sila <sub>3</sub> ga-ar <sub>3</sub>	4 litri di formaggio
	17.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> gi <sub>6</sub> -[par <sub>4</sub> ]-ḥad <sub>2</sub>	4 litri di frutta ... essiccata
	18.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> ḥašhur-ḥad <sub>2</sub>	4 litri di mele essiccate
	19.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> geštin-ḥad <sub>2</sub>	4 litri di uva passa
	20.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> nu-ur <sub>2</sub> -ma	4 litri di melograni
	21.	2 <sup>gis</sup> peš <sub>3</sub> 6 kuš <sub>3</sub>	2 collane di fichi di 6 cubiti
	22.	šuku sag si <sub>3</sub> -ga-bi 2-am <sub>3</sub>	Le porzioni di cibo assegnate sono due;
	23.	a- <sup>se</sup> ser <sub>7</sub> ša <sub>3</sub> e <sub>2</sub> -ki-tuš e <sub>2</sub> -u <sub>2</sub> -šim	Lamentazione funebre negli edifici ...
	24.	2 sila <sub>3</sub> i <sub>3</sub> -nun	2 litri di burro chiarificato
	25.	1/3 sila <sub>3</sub> la <sub>3</sub>	1/3 di litro di miele
	26.	4 sila <sub>3</sub> zu <sub>2</sub> -lum-sig <sub>5</sub>	4 litri di datteri di buona qualità
	27.	4 sila <sub>3</sub> ga-ar <sub>3</sub>	4 litri di formaggio
	28.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> gi <sub>6</sub> -par <sub>4</sub> -ḥad <sub>2</sub>	4 litri di frutta ... essiccata
r. ii	1.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> ḥašhur-ḥad <sub>2</sub>	4 litri di mele essiccate
	2.	1+[3] sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> geštin-ḥad <sub>2</sub>	4 litri di uva passa
	3.	4 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> nu-ur <sub>2</sub> -ma	4 litri di melograni
	4.	1+[1] <sup>gis</sup> peš <sub>3</sub> 6 kuš <sub>3</sub>	2 collane di fichi di 6 cubiti
	5.	šuku sag [si <sub>3</sub> ]-ga-bi [2-am <sub>3</sub> ]	Le porzioni di cibo assegnate sono due;
	6.	a- <sup>se</sup> ser <sub>7</sub> ša <sub>3</sub> ki-a-nag	Lamentazione funebre nel Ki-a-nag.
	7.	2 sila <sub>3</sub> i <sub>3</sub> -nun	2 litri di burro chiarificato
	8.	10 <sup>1</sup> gin <sub>2</sub> la <sub>3</sub>	1/6 di litro di miele
	9.	2 sila <sub>3</sub> zu <sub>2</sub> -lum-sig <sub>5</sub>	2 litri di datteri di buona qualità
	10.	2 sila <sub>3</sub> ga-ar <sub>3</sub>	2 litri di formaggio
	11.	2 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> gi <sub>6</sub> -par <sub>4</sub> -ḥad <sub>2</sub>	2 litri di frutta ... essiccata
	12.	2 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> ḥašhur-ḥad <sub>2</sub>	2 litri di mele essiccate
	13.	2 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> geštin-ḥad <sub>2</sub>	2 litri di uva passa
	14.	2 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> nu-ur <sub>2</sub> -ma	2 litri di melograni
	15.	3 kuš <sub>3</sub> <sup>gis</sup> peš <sub>3</sub>	(1) collana di fichi di 3 cubiti
	16.	šuku sag si <sub>3</sub> -ga-bi 1-am <sub>3</sub>	La porzione di cibo assegnata è una.
	17.	ki-maḥ ereš-dingir-ra-ka ba-an-gar	(Questi alimenti) sono stati posti nella tomba della sacerdotessa.
	18.	0.0.3 zu <sub>2</sub> -lum	30 litri di datteri
	19.	0.0.2 ga-ar <sub>3</sub>	20 litri di formaggio
	20.	0.0.1 5 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> gi <sub>6</sub> -par <sub>4</sub> -ḥad <sub>2</sub>	15 litri di frutta ... essiccata
	21.	0.0.1 <sup>gis</sup> ḥašhur «ḥad <sub>2</sub> »	10 litri di mele essiccate
	22.	5 sila <sub>3</sub> <sup>gis</sup> geštin-ḥad <sub>2</sub>	5 litri di uva passa
	23.	1 sila <sub>3</sub> i <sub>3</sub> -nun ba-ak	1 litro di burro chiarificato è stato prodotto
	24.	nig <sub>2</sub> -šu-taka <sub>4</sub> -a maš-e pad <sub>3</sub> -de <sub>3</sub>	(come) "dono" scelto tramite presagio:
	25.	ki-maḥ Geme <sub>2</sub> - <sup>d</sup> Lama ereš-dingir <sup>d</sup> Ba-ba <sub>6</sub>	(nella) tomba di Geme-Lama, sacerdotessa di Baba.
	(...)	(...)	(...)

## BIBLIOGRAFIA

- Bauer 1969 J. BAUER, "Zum Totenkult im altsumerischen Lagasch", ZDMG Suppl. 1, 107-114.
- Chiodi 1997 S.M. CHIODI, *Offerte "Funebri" nella Lagaš Presargonica*, MVS 5, Roma.
- Cohen 2005 A. COHEN, *Death Rituals, Ideology, and the Development of Early Mesopotamian Kingship: toward a New Understanding of Iraq's Royal Cemetery of Ur*, Ancient Magic and Divination 7, Leiden - Boston.
- Crane 1999 E. CRANE, *The World History of Beekeeping and Honey Hunting*, New York.
- Deimel 1920 A. DEIMEL, "Die Listen über den Ahnenkult aus der Zeit Lugalandas und Urukaginas", OrSP 2, 32-51.
- Douglas 1966 M. DOUGLAS, *Purity and Danger, An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, London - New York.
- Ebeling 1938 E. EBELING, "Biene", RIA 2, 25.
- Foxvog 2001-2002 D. FOXVOG, "Review of Chiodi S.M. 1997, Offerte "Funebri" nella Lagaš Presargonica, MVS 5, Roma: Università degli studi di Roma "La Sapienza" – Dipartimento di Studi Orientali", AfO 48/49, 175-180.
- Fronzaroli 2003 P. FRONZAROLI, *Testi di cancelleria: i rapporti con le città, archivio L. 2769*, ARET XIII, Roma.
- Garelli – Michel 1995 M. GARELLI – C. MICHEL, "Honey in a Newly Discovered Old Assyrian Tablet", Anadolu Medeniyetleri Müzesi 1994 Yıllığı, 211-213.
- Geller 2004 M. GELLER, "Diet and Regimen in the Babylonian Talmud", in C. GROTANELLI – L. MILANO (eds.), *Food and Identity in the Ancient World*, Padova, 217-242.
- Heimpel 1987-90 W. HEIMPEL, "Libation. A I Philologisch. Mesopotamien", RIA 7, 2-5.
- Homès-Fredericq 1987-90 D. HOMÈS-FREDERICQ, "Libation. B. I. Archäologisch. Mesopotamien.", RIA 7, 7-10.
- Katz 2005 D. KATZ, "Death They Dispensed to Mankind: the Funerary World of Ancient Mesopotamia", *Historiae* 2, 55-90.
- Katz 2007 D. KATZ, "Sumerian Funerary Rituals in Context", in N. LANERI (ed.), *Performing Death: Social Analyses of*

*Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*, OIS 3, Chicago, 167-188.

- Jagersma 2007 B. JAGERSMA, "The Calendar of the Funerary Cult in Ancient Lagash", BO 64, 289-308.
- Lambert 1972-75 W.G. LAMBERT, "Honig", RIA 4, 469.
- Laneri 2007 N. LANERI (ed.), *Performing Death: Social Analyses of Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*, OIS 3, Chicago.
- Lévi-Strauss 1966 C. LÉVI-STRAUSS, *Du miel aux cendres*, Mythologiques 2, Paris.
- Maeda 1987 T. MAEDA, "Some Ur III Texts in the British Museum", ASJ 9, 323-345.
- Mackay 1931<sup>1</sup> E. MACKAY, *Report on the Excavation of the "A" Cemetery at Kish, Mesopotamia, Part I*. Anthropology Memoirs I/1, Chicago.
- Mackay 1931<sup>2</sup> E. MACKAY, *A Sumerian Palace and the "A" Cemetery, Part II*. Anthropology Memoirs I/2, Chicago.
- Milano 2004 L. MILANO, "Food and Identity in Mesopotamia. A New Look at the aluzinnu's Recipes", in C. GROTTANELLI – L. MILANO (eds.), *Food and Identity in the Ancient World*, Padova, 243-256.
- Moorey 1970 P.R.S. MOOREY, "Cemetery A at Kish: Grave Groups and Chronology", Iraq 32, 86-128.
- Pinnock 2006 F. PINNOCK, "Ebla and Ur: Relations, Exchanges and Contacts between Two Great Capitals of the Ancient Near East", Iraq 68, 85-97.
- Pollock 2003 S. POLLOCK, "Feasts, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamian States", in T.L. BRAY (ed.), *The Archaeology and Politics of Food in Early States and Empires*, New York.
- Powell 1987 M.A. POWELL, "Classical Sources and the Problem of the Apricot", BSA 3, 153-156.
- Powell 1994 M.A. POWELL, "Metron Ariston: Measure as a Tool for Studying Beer in Ancient Mesopotamia", in L. MILANO (ed.), *Drinking in Ancient Societies, History and Culture of Drinks in the Ancient Near East: Papers of Symposium Held in Rome, May 17-19 1990*, HANES 6, Padova, 91-119.

- Powell 1996 M.A. POWELL, "Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia: The Cuneiform Evidence", in P.E. MCGOVERN – S.J. FLEMING – S.H. KATZ (eds.), *The Origins and Ancient History of Wine*, Food and Nutrition in History and Anthropology 11, Amsterdam, 97-122.
- Powell 2003 M.A. POWELL, "Obst und Gemüse (Fruits and Vegetables): A.I. Mesopotamien", RIA 10, 13–22.
- Selz 2004 G. SELZ, "Feste in Stein. Der frühmesopotamische Kult der Bilder: Identität und Differenz", ARG 6, 19-38.
- Selz 2008 G. SELZ, "The Divine Prototype", in N. BRISCH (ed.), *Religion and Power: Divine Kingship in the Ancient World and Beyond*, OIS 4, Chicago: The Oriental Institute of the University of Chicago, 13-31.
- Verderame 2010 L. VERDERAME, Review of Cohen A. 2005, *Death Rituals, Ideology, and the Development of Early Mesopotamian Kingship: toward a New Understanding of Iraq's Royal Cemetery of Ur*, Ancient Magic and Divination 7, Leiden: Brill, Boston: Styx, Mesopotamia 45, 146-157.
- Volk 1999 K. VOLK, "Imkerei im alten Mesopotamien", in H. KLENGEL – J. RENGER (Hrsg.), *Landwirtschaft im Alten Orient. Ausgewählte Vorträge der XXI. Rencontre Assyriologique Internationale, Berlin 4.-8.7.1994*, Berliner Beiträge zum Vorderen Orient 18, 279-290.
- Whelan 1978 E. WHELAN, "Dating the A Cemetery at Kish: a Reconsideration", *Journal of Field Archaeology* 5, 79-96.
- Wilcke 1969 C. WILCKE, *Das Lugalbandaepos*, Wiesbaden.
- Woolley 1934 C.L. WOOLLEY, *Ur Excavations, Volume 2: The Royal Cemetery*, Publications of the Joint Expedition of the British Museum and the Museum of the University of Pennsylvania to Mesopotamia, Oxford.
- Woolley 1974 C.L. WOOLLEY, *Ur Excavations, Volume 6: The Buildings of the Third Dynasty*, Ur Excavations 6, London.