

**BABYLONIAN CULINARY RECIPES: GEORGIAN TRANSLATION AND COMMENTARY ON
ANCIENT MESOPOTAMIAN DISHES**

ბაბილონური კულინარული რეცეპტები: უძველესი მესოპოტამიური კერძების ქართული
თარგმანი და კომენტარები

CHAREKISHVILI NINO

Professor, Georgian Institute of Public Affairs (GIPA)

Rustavi Highway N22a, 0114, Tbilisi, Georgia

ORCID: 0000-0002-9568-2926

n.charekishvili@gipa.ge

Abstract: The present work offers the first Georgian translation of the unique cuneiform tablets preserved in the Yale Babylonian Collection (YBC). Dating back more than 3,500 years, these texts are recognized as the oldest extant culinary records in human history. During the translation process, particular emphasis was placed on terminological precision, which is essential for reconstructing the authenticity of ancient recipes. The corpus comprises approximately 40 recipes, detailing a specific range of foodstuffs and ingredients. Mesopotamian gastronomy was characterized by a diverse assortment of dishes, including breads, confectionery, soups, porridges, as well as various methods of preparing meat and vegetables through roasting or stewing, often enriched with a complex array of spices. The recipes feature both domestic livestock (cattle, sheep) and poultry, as well as various species of wild game. Notably, the authors of these cuneiform texts did not specify exact proportions of ingredients; it is likely that these recipes were intended for high-ranking professional chefs whose expertise implied an intuitive mastery of dosages and culinary techniques.

Keywords: Assyriology, Mesopotamia, Babylon, Yale Babylonian Collection (YBC), Cuisine, Ancient culinary recipes.

ნინო ჩარეკიშვილი

პროფესორი, დოქტორი,

საქართველოს საზოგადოებრივ საქმეთა ინსტიტუტი (GIPA)

მის.: რუსთავის გზატკეცილი N22a, 0114,

თბილისი, საქართველო

ORCID: 0000-0002-9568-2926

n.charekishvili@gipa.ge

ანოტაცია: წინამდებარე ნაშრომი წარმოადგენს იელის ბაბილონურ კოლექციაში (YBC) დაცული უნიკალური ლურსმული ფირფიტების პირველ ქართულ თარგმანს. ეს ტექსტები 3500 წელზე მეტს ითვლის და კაცობრიობის ისტორიაში უძველეს კულინარიულ ძეგლებად მიჩნეული. თარგმნის პროცესში განსაკუთრებული ყურადღება დაეთმო ტერმინოლოგიურ სიზუსტეს, რაც აუცილებელი პირობაა უძველესი რეცეპტების ავთენტურობის აღსადგენად. ეს ტექსტები მოიცავს 40-მდე რეცეპტს, რომლებშიც წარმოდგენილია საკვები პროდუქტების კონკრეტული სპექტრი. მესოპოტამიური

გასტრონომია მრავალფეროვანი ასორტიმენტით ხასიათდებოდა, რაც მოიცავდა როგორც პურეულსა და საკონდიტრო ნაწარმს, ისე წვნიანებს, ფაფებსა და თერმულად დამუშავებულ (შემწვარ თუ ჩაშუშულ) ხორცეულს, ბოსტნეულს, სანელებლებს. რეცეპტებში ვხვდებით როგორც შინაურ პირუტყვსა (მსხვილფეხა რქოსანი საქონელი, ცხვარი) და ფრინველს, ისე გარეულსაც. საინტერესოა, რომ ლურსმული ტექსტების ავტორები არ მიუთითებდნენ ინგრედიენტების ზუსტ პროპორციებს; სავარაუდოდ რეცეპტები გათვლილი იყო მაღალი კვალიფიკაციის მქონე მზარეულებზე, რომელთა პროფესიონალიზმიც თავისთავად გულისხმობდა დოზირების ინტუიციურ ცოდნას.

საკვანძო სიტყვები: ასირიოლოგია, მესოპოტამია, ბაბილონი, იელის ბაბილონური კოლექცია (YBC), კულინარია, უძველესი კულინარიული რეცეპტები.

შესავალი: მესოპოტამია წარმოადგენდა ინოვაციების მძლავრ კერას. უძველესი ცნობილი კულინარიული რეცეპტები სწორედ ძველი მესოპოტამიიდან მოდის. ისინი ჩაწერილია თიხის ფირფიტებზე, რომლებიც იელის ბაბილონურ კოლექციაში (YBC) ინახება და წარმოდგენილია სამ ლურსმულ ფირფიტაზე,²¹ რომლებიც დაახლოებით ოცდათხუთმეტი საუკუნის წინანდელია და ჯამში ორმოცამდე კულინარიულ რეცეპტს შეიცავს. კოლექციის ოთხი ფირფიტა და სამი ძველი ბაბილონური პერიოდით თარიღდება (დაახლ. ძვ.წ. 1730 წ.). მეოთხე ფირფიტა ახალ-ბაბილონურ პერიოდს ეკუთვნის. სამი ძველი ბაბილონური ფირფიტა სხვადასხვა ხელითაა დაწერილი, ხოლო თიხის ანალიზმა აჩვენა, რომ ისინი სულ მცირე ორი სხვადასხვა წყაროდან მოდის. სამწუხაროდ, მათი ზუსტი წარმომავლობა უცნობია. ცნობილია მხოლოდ ის, რომ ისინი იელის უნივერსიტეტმა 1911 წელს შეიძინა სამკურნალო და ფარმაცევტული ტექსტების კოლექციასთან ერთად. ერთ-ერთი ფირფიტა 25 რეცეპტის მოკლე კრებულია, სადაც მოცემულია ჩაშუშულებისა და ბულიონების მომზადების მოკლე ინსტრუქციები. დანარჩენი ორი ფირფიტა შეიცავს ისეთ რეცეპტებს, რომლებიც გაცილებით დეტალურადაა აღწერილი. ყველა ფირფიტა დაზიანებულია და მხოლოდ 25 რეცეპტის შემცველმა ფირფიტამ შემოინახა რამდენიმე ინსტრუქცია სრულად. ამ რეცეპტების შედგენის მიზეზი უცნობია და დღემდე ეს კოლექციები უნიკალურია.

ათწლეულების განმავლობაში ამ ფირფიტების შინაარსი ისტორიკოსებს საგონებელში აგდებდა. 1933 წელს ფერის სტივენსმა ისინი სამკურნალო რეცეპტებად მიიჩნია. 1940-იან წლებში მერი ინდა ჰასი და ალბრეხტ გეტცე იმავე დასკვნამდე მივიდნენ, თუმცა მოგვიანებით ჰასმა ეჭვი შეიტანა და ივარაუდა, რომ ფირფიტები გაცილებით მეტ ინფორმაციას შეიცავდა, ვიდრე მხოლოდ სამედიცინო დანიშნულების ტექსტებია. თითქმის ოთხი ათწლეულის შემდეგ ჟან ბოტერომ, ბაბილონური კულინარიის კვლევის ფარგლებში, ფირფიტების ხელახალი წაკითხვისას დაადგინა, რომ თიხის ზედაპირზე ათობით უძველესი მესოპოტამიური რეცეპტი იყო აღბეჭდილი.

ეს რეცეპტები ეხება საკვების მხოლოდ მცირე კატეგორიებს: მარცვლეულსა და ფქვილის პროდუქტებს; მცირე რაოდენობის ბოსტნეულსა და შედარებით მრავალფეროვან ხორცეულს – მსხვილფეხა რქოსან პირუტყვს, ცხვარსა და ფრინველს, როგორც შინაურს, ისე გარეულს. ჯერჯერობით არ არსებობს სხვა დოკუმენტაცია ნებისმიერი სხვა საკვების მომზადებისა თუ მოხმარების შესახებ, რაც კი შეიძლება ამ ქვეყანაში და მის შემოგარენში საკვებად ვარგისი ყოფილიყო: ხილი; სოკო; კვერცხი, თევზის და ზღვის პროდუქტები. უცნობია ჰქონდათ თუ არა მათ რაიმე მკაცრი დიეტური ტაბუ (შესაძლოა მხოლოდ გარკვეულ თარიღებში), თუმცა ცნობილია, რომ არ ფიქსირდება ცხენის, ძაღლის ან გველის ხორცის მოხმარება. ღორის ხორცზე აკრძალვა ცნობილი არ არის: მას ზრდიდნენ და მიირთმევდნენ. თუმცა, ის ბინძურ ცხოველად ითვლებოდა.

მაშასადამე, ძველი მესოპოტამიის სამზარეულო მოიცავდა ბევრნაირ პურს, ნამცხვრებს, ტკბილეულობას, ღვეხელებს, ფაფებს, წვნიანებს, ბულიონებს, ჩაშუშულებსა

და შემწვარ კერძებს, ხილს, ბოსტნეულს, სანელებლებს. მოხარშვა, ფერმენტაცია, კარამელიზაცია, დამარილება თუ ცხობა გარკვეულ პრინციპებს მიჰყვებოდა, რომლებიც არ იცვლებოდა. არმატებს შორის ყველაზე ხშირად ხახვისებრთა ოჯახის წარმომადგენლებს იყენებდნენ: ნიორი, ხახვი და პრასი. ასევე გვხვდება სხვა სანელებლებსაც, რომელთაგან ზოგიერთის იდენტიფიცირება რთულია. სითხის გასასქელებლად იყენებდნენ მარცვლეულს, ფქვილს ან დაპრესილ ალაოს კვრებს, პურის ნამცეცებს/ნატეხებს. ზოგჯერ ამავე მიზნით რძეს, ლუდს ან სისხლსაც ამატებდნენ. მარილი გამოიყენებოდა გემოვნებით, თუმცა არა ყოველთვის. მესოპოტამიური რეცეპტების ავტორები ინგრედიენტების ჩამონათვალში რაოდენობებს არ უთითებენ, სავარაუდოდ იმიტომ რომ მზარეულების პროფესიონალიზმს ეყრდნობოდნენ. ტექსტებში განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა საკვების ფორმასა და ვიზუალურ მხარეს, ჭურჭელს, რასაც ადასტურებს არქეოლოგიური გათხრებისას აღმოჩენილი დახვეწილი ფორმის ჭურჭლები.

მიუხედავად იმისა, რომ რეცეპტები მოკლეა, ინსტრუქციები შეზღუდული, ხოლო საზომი ერთეულები საერთოდ არ არის მითითებული, თითოეული მათგანი მრავალფეროვან ინგრედიენტებს მოიცავს და მათი მომზადება, სავარაუდოდ, ხანგრძლივ დროს, შესაძლოა რამდენიმე საათსაც, მოითხოვდა. შესაძლოა ეს კერძები განსაკუთრებული შემთხვევებისთვის მზადდებოდა.

იელის ფირფიტების გარდა, დამატებითი ინფორმაცია მესოპოტამიურ კერძებზე გვხვდება რიტუალურ ტექსტებსა და არქეოლოგიურ არტეფაქტებზეც. მესოპოტამიელები არა მხოლოდ საკუთარ თავზე ზრუნავდნენ, არამედ მდიდრულ კერძებს შესაწირავის სახით თავიანთი ღმერთებისთვისაც ამზადებდნენ. ტკბილეული, რომელმაც ადგილი ხალხურ ტრადიციებსა და რიტუალებშიც დაიმკვიდრა, თაფლსა და ფინიკს შეიცავდა. მესოპოტამიელი კონდიტერები ამზადებდნენ qullupu-ს – ფინიკით დატენილ ტკბილ ორცხობილას და mersu-ს – ფინიკისა და ფსტის კანფეტს. ანტიკური ტექსტები მოწმობს, რომ ძველი მესოპოტამიელები qullupu-ს შუმერულ ქალღმერთ ინანას ახალი წლისა და გაზაფხულის დღესასწაულებზე სწირავდნენ. ქ. ნიფურში ნაპოვნი შესაწირების ტექსტებში mersu-ს დამატებით კიდევ სხვა ინგრედიენტებიცაა დასახელებული: ლეღვი, ქიშიში, დაჭრილი ვაშლი, დაჭრილი ნიორი, ზეთი ან კარაქი, რბილი ან მაგარი ყველი და ღვინის ტკბილი ან ვაჟინი (ხილის ტკბილი წვენი ან სიროფი). ეს მრავალფეროვნება კერძის სხვადასხვა ვარიაციის შექმნის შესაძლებლობას იძლეოდა. იმავე ნაშრომში მოცემულია პურის რეცეპტი, სახელწოდებით „ნინდა-გალ“ (ninda-gal), რომლის შემადგენლობაშიც სუმახი (კოწახური), შაფრანი და ხახვის თესლი შედის. ამგვარი ტექსტები არა მხოლოდ რეცეპტების დამატებითი წყაროა, არამედ საშუალებას გვაძლევს, ნაწილობრივ აღვადგინოთ ის კულინარიული პრაქტიკა, რომელიც მესოპოტამიელთა ყოველდღიურ ცხოვრებაში არსებობდა (Kelley, 2012).

ბაბილონური კულინარიული რეცეპტების თარგმანი

ფირფიტა A (YBC 4644)

A ფირფიტა საშუალო ზომისაა (118 x 164 x 33 მმ). იგი საკმაოდ კარგადაა შემონახული და შეიცავს 25 რეცეპტს: 21 სახეობის ხორცის ბულიონს და 4 სახეობის ბოსტნეულისას. თითოეული რეცეპტი მოკლეა, კონკრეტული, მხოლოდ რამდენიმე სტრიქონიანი და იწყება სათაურით:

რეცეპტი №1. (1) ხორცის ბულიონი. გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი [...], (2) დაჭყლეტილი პრასი და ნიორი, და შესაბამისი რაოდენობის ნედლი ქლაკვი.¹

რეცეპტი №2. (3) ასურულ სტილზე. გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი [...], ნიორი, (4) და *zurumu*² [...] სისხლით (?), და (დაჭყლეტილი)³ პრასი და ნიორი. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №3. (5) წითელი ბულიონი (?). ახალი ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი [...], (6) მარილი, [გემოვნებით, ორცხობილის⁴ ნატეხები (?)], ნაწლავები ან კუჭი;⁵ (7) ხახვი, შალოტი;⁶ კვლიავი; ქინძი; და დაჭყლეტილი პრასი და ნიორი [...]. (8) ხორცი ჩაალბეთ გადანახულ სისხლში და ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ქოთანში.

რეცეპტი №4. (9) კამკამა ბულიონი.⁷ გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი [...], რძე⁸ (?); (10) კვიპაროსი (?)⁹ გემოვნებით, და დაჭყლეტილი პრასი და ნიორი. მზადაა მისართმევად.

¹ *šuhutinnû* - უნდა იყოს ხახვისებრთა ოჯახის წარმომადგენელი, რომელსაც პრასსა და ნიორთან ერთად იყენებდნენ არომატის გასაძლიერებლად. ანუ ხახვის რაღაც სახეობაა: ველური ხახვი ან მინდვრის ხახვი, ან შალიოტი, ან ესპანური ხახვი, ან ქურატი (ეგვიპტური პრასი). საერთოდ აზრთა სხვადასხვაობაა იმაზე, *šuhutinnu* ხახვია, ბალახოვანი მცენარე თუ ძირხვენა. ყველა ამ განსხვავებული თარგმანის პირობებში, შეუძლებელია რომელიმე ერთი ინტერპრეტაციის აბსოლუტური სიზუსტით მტკიცება. თუმცა ვფიქრობ უფრო ზუსტი იქნება, ვთარგმნოთ როგორც ქლაკვი.

² *zurumu* - . მისი მნიშვნელობა დაუზუსტებელია. სავარაუდოდ, აღნიშნავს რომელიღაც არომატულ მცენარეს ან საწებელს.

³ შესაძლოა ინაყებოდა. როგორც ჩანს, მნიშვნელოვანი იყო ისე დამუშავება რომ წვენი გამოსულიყო და უფრო ერთგვაროვანი მასა წვნიან-ფაფისებური გამხდარიყო.

⁴ შეიძლება იყო გამოშრალი პურის, ანუ ხმადის ნატეხები. წვნიანში ჩაყრისას ეს ნატეხები ღებოდა და ბულიონს სისქესა და ნოყიერებას მატებდა. მას უფრო ხშირად იყენებდნენ წვნიანის შესასქელებლად ვიდრე ფქვილს.

⁵ შესაძლოა აქ ფაშვი და მუცლის ნაწილებიც იგულისხმებოდეს.

⁶ *samidu* - შალოტი (ხახვისებრი ბოლქვი); ებრაულსა და სირიულში *semida* ნიშნავს „წვრილ ბურღულს“, ხოლო ბერძნულში *semidalis* გამოიყენება „უმაღლესი ხარისხის ფქვილის“ აღსანიშნავად. ჩიკაგოს უნივერსიტეტის ასურული ლექსიკონის მიხედვით, *semidu* ასევე განიშარტება როგორც მანანის ბურღული (*semolina*). (Kelley, 2012:41).

⁷ კულინარიული თვალსაზრისით ძალიან საინტერესოა. ტექსტის ორიგინალში გამოყენებული აქადური ტერმინი მიანიშნებს იმაზე, რომ ბულიონი არის გამჭვირვალე, ნათელი, ყოველგვარი დანამატების (სისხლის ან ფქვილის) გარეშე, რაც მას ფერს შეუცვლიდა. ანუ იყო სუფთა და გამჭვირვალე ნახარში (ფრანგული *Consommé*-ს ანალოგი). ვინაიდან რეცეპტში რძე ფიგურირებს, ეს შესაძლოა ნიშნავდეს, რომ რძე გამოიყენებოდა ბულიონის „გასაწმენდად“ (დამწმენდად) ან ფერის დასარბილებლად, ისე რომ სითხე არ ამღვრეულიყო.

⁸ რძის დამატება ბულიონს, წესით, ამღვრევს და თეთრ ფერს აძლევს, მაგრამ რძე აქ შესაძლოა ორი ფუნქციით ყოფილიყო: 1. დაწმენდა - ეს ძველი კულინარიული ხერხია. რძის ცილა წამოდულებისას დედდება (იჭრება), ამ პროცესში ის "იკრავს" ბულიონში არსებულ წვრილ ნაწილაკებს და ამოაქვს ზედაპირზე ნადების სახით, რომლის მოხდის შემდეგაც ბულიონი გამჭვირვალე რჩება; 2. არომატის დარბილება - მცირე რაოდენობით რძის დამატება ანეიტრალურს ზოგიერთი პროდუქტის (მაგალითად, ნადირის ხორცის ან სპეციფიკური ბოსტნეულის) მძაფრ სუნსა და გემოს, რაც კერძს უფრო ნაზს და დაბალანსებულს ხდის.

⁹ კვიპაროსი, აქ უნდა იგულისხმებოდეს არა ხე, არამედ კვიპაროსის არომატული გირჩები ან ნემსები, რომლებიც წიწვოვან, ფისოვან არომატს აძლევდა კერძს. ეს ძალიან ჰგავს დღევანდელ კულინარიაში

რეცეპტი №5. (11) ირმის ხორცის ბულიონი. სხვა ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი, (12) ცოტაოდენი დანაყილი აბრეშუმა,¹⁰ მარილი გემოვნებით; ორცხოხილის ნატეხები (?); (13) ხახვი, შალოტი; კვლიავი (?); ქინძი (?); პრასი; ნიორი და *zurumu*. (14) ხორცი ჩაალბეთ გადანახულ სისხლში, ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ქოთანში.

რეცეპტი №6. (15) ქურციკის¹¹ ბულიონი. სხვა ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (16) მარილი გემოვნებით; ხახვი, შალოტი, პრასი და ნიორი [...].

რეცეპტი №7. (17) თიკნის ბულიონი.¹² მოტრუსეთ თავი, ფეხები და კუდი. გამოიყენება სხვა ხორციც. (18) მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; ხახვი, შალოტი; პრასი და ნიორი, შეკრული სისხლით,¹³ (19) დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი.¹⁴ შემდეგ დაამატეთ შესაბამისი რაოდენობის ნედლი ჭლაკვი.

რეცეპტი №8. (20) მწარე ბულიონი (?). გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; რძე; კვიპაროსი; (21) ხახვი, შალოტი; პრასი, ნიორი და *zurumu*. მიიყვანეთ ადუღებამდე, ამოიღეთ მოხარშული ხორცი; (22) და ქოთანში დარჩენილ ბულიონში ჩაურით პრასი, ნიორი, ჭლაკვი და პიტნა; შემდეგ დაამატეთ *zurumu*.

რეცეპტი №9. (23) ბულიონი ნამცეცებით (?).¹⁵ გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი, ჭლაკვი, ქინძი; (24) მარილი გემოვნებით; პრასი და ნიორი. დანაყეთ და გაცერით სანელეზლიანი მარცვლეულის ხმიადები, (25) მოაყარეთ ქოთანში ცეცხლიდან გადმოდგამდე.

ღვის გამოყენებას ხორცთან, რომლის მთავარი დანიშნულებაცაა კერძს შესძინოს ოდნავ ფისოვანი და პიკანტური არომატი, რომელიც ანეიტრალებს ცხიმის ხორცის მძიმე სუნს.

¹⁰ kasu - აბრეშუმა იგივე დოდერი (dodder) პარაზიტი სარეველა *Cuscuta*-ს გვარიდან. თუმცა არსებობს მოსაზრება, რომ kasu, სავარაუდოდ, ველური ძირტკბილა (*Glycyrrhiza glabra*) იყო და მესოპოტამიელები მას როგორც კულინარიაში, ისე ლუდის დამზადებაში იყენებდნენ. (Kelley, 2012:41)

¹¹ ქურციკის ხორცი ძალიან მჭლეა (ცხიმის გარეშე) და აქვს მუქი წითელი ფერი. სწორედ ამიტომ უმატებდნენ რეცეპტში ცალკე ცხიმს. გემოთი ის უფრო ნაზია, ვიდრე ჩვეულებრივი ირემი, და ნაკლებ სუნია.

¹² აქადური სიტყვა mû (ან mê), რომელიც ამ ტექსტებში გამოიყენება, პირდაპირი მნიშვნელობით „წყალს“ ან „ბულიონს“ ნიშნავს. თუმცა, თუ რეცეპტის შემადგენლობასა და მომზადების წესს დავაკვირდებით, ის უფრო ჩაშუშულია, ვიდრე ჩვეულებრივი წვნიანი. რადგან ჩვეულებრივი ბულიონი თხევადია. აქ კი ვხედავთ ორ მძლავრ „შემასქელებელს“: სისხლს, რომელიც კოაგულაციის შემდეგ სითხეს სოუსად აქცევს. და ხაჭოსებრი მაწონი (*Kisimmu*), რომელიც სითხეს სიბლანტესა და კრემისებრ სტრუქტურას მატებს.

¹³ ეს მიუთითებს კულინარიულ ტექნიკაზე, სადაც სისხლი გამოიყენება როგორც შემასქელებელი. სითხეში ჩასხმისას სისხლი დედდება და ბულიონს უფრო სქელ, სოუსისებრ ტექსტურას აძლევს.

¹⁴ kisimmu - მჟავე რძე. ის სავარაუდოდ აღნიშნავს ფერმენტირებულ რძის პროდუქტს, ერთგვარ მჟავე არაჟანს, მაწონს ან ხაჭოს, ან ნედლ ყველს. მისი დამატება კერძს სასიამოვნო სიმჟავესა და სიბლანტეს სძენდა. ჩვენ ვთარგმნით, როგორც ხაჭოსებრ მაწონს, რადგან დაჭყლეტვას მოითხოვდა.

¹⁵ საფანელით (?)

რეცეპტი №10. (26) *ზამზაგანუ*¹⁶. ქვაბში ჩაყარეთ დაჭრილი ხორცის ნაჭრები და მოხარშეთ. გაასუფთავეთ ცოტაოდენი *barû*¹⁷ და დაამატეთ ქვაბში. (27) ცეცხლიდან გადმოდგამდე გადაწურეთ ნახარში და (შემდეგ) ჩაურიეთ დაჭყლეტილი პრასი, ნიორი და შესაბამისი რაოდენობის ნედლი ჭლაკვი.

რეცეპტი №11. (28) *აბრეშუმას ბულიონი*. გამოიყენება არა ნედლი, არამედ „დამარილებული“ ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (29) ცოტაოდენი დანაყილი აბრეშუმა; ხახვი, შალოტი; ქინძი; კვლიავი; პრასი და ნიორი. (30) ქოთანი დატოვეთ ცეცხლზე, ბულიონი მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №12. (31) *ბატკნის ბულიონი*. გამოიყენება სხვა ხორციც. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; მარილი გემოვნებით; (32) ორცხობილის ნატეხები (?); ხახვი, შალოტი. ასევე დაამატეთ ცოტაოდენი რძე და დაჭყლეტილი [...].

რეცეპტი №13. (33) *ვერძის ბულიონი (?)*. სხვა ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; ცოტაოდენი [...]; (34) აბრეშუმა გემოვნებით; მარილი გემოვნებით; ხახვი, შალოტი; (35) ქინძი; პრასი და ნიორი. შედგით ქოთანი ქურაზე (36) და გადმოდგმის შემდეგ ჩაურიეთ დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №14. (37) *ბიდსუდის*¹⁸ *ბულიონი*. სხვა ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (38) კამა; დანაყილი აბრეშუმა; ხახვი, შალოტი; კვლიავი; პრასი და ნიორი, (39) შეკრული სისხლით. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №15. (40) *ელენტის ბულიონი*. სხვა ნედლი ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი, დაამატეთ ცხიმი. (41) ჩაყარეთ დაჭრილი დამარილებული კუჭი და ელენტა ჭურჭელში და დაამატეთ რძე; (42) ცოტაოდენი დანაყილი აბრეშუმა; ორცხობილის ნატეხები (?), მარილი გემოვნებით; ხახვი, შალოტი; (43) მოხალული *qalitu*-ს¹⁹ ცომის ნაჭრები, ჭლაკვი; საუკეთესო ხარისხის პიტნა; დაჭყლეტილი პრასი და ხახვი, შეკრული (შეზავებული) სისხლით. (44) მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №16. (45) *ელამური ბულიონი*. გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; კამა; ჭლაკვი; (46) ქინძი; პრასი და ნიორი, შეკრული სისხლით; შესაბამისი რაოდენობის მაწონი და მეტი ნიორი. ამ კერძის (ორიგინალური) სახელია *ცუქანდა* (*zūkanda*).

¹⁶ zamzaganu - კერძის დასახელება, რომელიც აღნიშნავს ხორცისა და მარცვლეულის (ან პარკოსნების) ერთობლივ ჩაშუშულს, სადაც განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა ნახარშის სუნელებით შეზავებას მომზადების ბოლო ეტაპზე.

¹⁷ barû - ის, რომ მას „გასუფთავება“ სჭირდება, მიუთითებს იმაზე, რომ ეს იყო ნაჭუჭიანი ან კანიანი პროდუქტი, რომელიც ქვაბში ჩაყარამდე უნდა გაერჩიათ. შესაძლოა იყო რომელიმე მარცვლოვანი ან პარკოსანი მცენარე.

¹⁸ bidšud - ეს სიტყვა შეიძლება უკავშირდებოდეს ხორცის ფაქტურას. თუ წინა რეცეპტებში გვქონდა ხორცის ნაჭრები, *ბიდსუდი* შესაძლოა ყოფილიყო წვრილად დაკეპილი ხორცი (თითქმის ფარშის მსგავსი), რომელიც ბულიონს სქელ სუბსტანციად აქცევდა.

¹⁹ qalitu - მომდინარეობს აქადური ზმნიდან qalû (მოხალვა, შეწვა; გამომშრალი მარცვალი). ეს იყო წინასწარ მოხალული მარცვლეულისგან მიღებული ფქვილი, რომლისგანაც მოზილეს ცომი და შემდეგ ეს ცომი დანაწევრებული (ნაჭრებად) ჩაყარეს ბულიონში. მოხალვა მარცვალს აძლევს შებოლილ გემოს, რაც ელენტისა და კუჭის სპეციფიკურ სუნს დააბალანსებდა.

რეცეპტი №17. (47) *ამურსანუ*²⁰-მტრედის ბულიონი. მტრედი გაჭერით შუაზე; გამოიყენება სხვა ხორციც. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (48) მარილი გემოვნებით; პურის ნატეხები (?); ხახვი, შალოტი; პრასი და ნიორი. (49) გამოიყენებამდე ეს ბალახეული ჩაალბეთ რძეში. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №18. (50) ცხვრის ბარკლის ბულიონი (?). ცხვრის ბარკლის ნედლი ხორციც. გამოიყენება სხვა ხორციც. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (51) მარილი გემოვნებით; ხახვი, შალოტი; პრასი და ნიორი, დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი.

რეცეპტი №19. (52) კამის²¹ ბულიონი. გამოიყენება ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; მარილი გემოვნებით; ხახვი, შალოტი; (53) პრასი და ნიორი, დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი. დანაყეთ კულტივირებული მცენარე კამის ყვავილის გვირგვინი (?), (54) ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ქოთანში.

რეცეპტი №20. (55) დამარილებული ბულიონი. ცხვრის ბარკლით (?), სხვა ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (56) აბრეშუმა სურვილისამებრ; მარილი გემოვნებით; კვიპაროსი; ხახვი, შალოტი; კვლიავი; ქინძი; (57) პრასი და ნიორი, დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №21. (58) გნოლის ბულიონი. გამოიყენება ცხვრის ბარკლის ნედლი ხორციც (?). მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი. გაასუფთავეთ გნოლები, (59) დაამატეთ მარილი გემოვნებით; ორცხობილის ნატეხები (?); ხახვი, შალოტი, პრასი და ნიორი, დაჭყლეტილი ხაჭოსებრი მაწონი. (60) მას შემდეგ, რაც გნოლები დაიჭრება, ჩაყარეთ ისინი ქოთანში ბულიონთან ერთად, მაგრამ მანამდე ისინი უნდა მოიხარშოს ქვაბში. (61) შემდეგ დააბრუნეთ ქოთანში. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №22. (62) *თუხუ*²² – ჭარხლის წითელი ბულიონი. გამოიყენება ბატკნის ხორცი (?). მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი. გათაღეთ ბოსტნეული. დაამატეთ მარილი; ლუდი; ხახვი; (63) რუკოლა; ქინძი, შალოტი; კვლიავი და ჭარხალი. ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ჭურჭელში (64) და დაამატეთ დაჭყლეტილი პრასი და ნიორი. მოხარშულ ნაზავს მოაყარეთ ქინძი და ქორფა ჭლაკვი.

რეცეპტი №23. (65) *ასლის*²³ ბულიონი. გამოიყენება ცხვრის ბარკალი (?). მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (66) შალოტი; ქინძი; კვლიავი და ასლი. ყველა ინგრედიენტი

²⁰ amursānu - ფრინველის სახეობა, სავარაუდოდ, გვირიტი ან ველური მტრედი.

²¹ ḥalazzu - სავარაუდოდ, ველური კამა ან ანისული შეიძლება იყოს. აქ იგულისხმება მცენარის ყვავილედი („გვირგვინი“), რომელიც დანაყილი სახით ემატებოდა კერძს ძლიერი არომატის მისაცემად. მესოპოტამიაში რძის პროდუქტებისა და ანისულის/კამის კომბინაცია სავარაუდოდ გამოიყენებოდა ხორცის სიმძიმის გასანეიტრალებლად. ამ შემთხვევაში ხორცის ბულიონში, სადაც ნიორი, პრასი და ხახვია, ანისულის სიტკბო შესაძლოა ზედმეტი ყოფილიყო, ხოლო კამა უფრო არომატულია და ის იდეალურად ერწყმის ცხიმთან ხორცს და რძის პროდუქტებს.

²² tuh'u - მესოპოტამიური წითელი ჩაშუშული/წვნიანი, რომლის მთავარი ინგრედიენტია ჭარხალი. სახელი სავარაუდოდ უკავშირდება ჭარხლის ძველ დასახელებას ან მისი მომზადების წესს (დაჭრას/დაჭყლევას/გახეხვას). იგი მიიჩნევა თანამედროვე ბორშის ტიპის კერძების უძველეს წინამორბედად.

²³ kanašū - წითელი ყვავილი. კელის აზრით, არის ბატკანი მარცვლეულითა და პიტნით. (Kelly, 2012:42). აქ სავარაუდოდ უნდა იგულისხმებოდეს kunāšu - ასლი, (ხორბლის სახეობა, ემერი).

მოათავსეთ ჭურჭელში და მოაყარეთ დანაყილი ნიორი. (67) შემდეგ ქოთანში ჩაურით ქლაკვი და პიტნა.

რეცეპტი №24. (68) *ხირსუ – დანაჭრის²⁴ ბულიონი*. გამოიყენება ცხვრის ბარკალი (?) და „დამარილებული“ ხორცი. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (69) ხახვი; რუკოლა, საუკეთესო ხარისხის დაჭრილი ქინძი და (ხორცის) დანაჭერი. (70) ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ქოთანში, ზემოდან მოაყარეთ პრასი და ქინძი. მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №25. (71) *ბადის თაღამის ბულიონი*. ხორცი არ გამოიყენება. მოამზადეთ წყალი; დაამატეთ ცხიმი; (72) ხახვი; რუკოლა; ქინძი და ორცხოხილის ნატეხები (?), შეკრული სისხლით; (73) დაამატეთ დაჭყლეტილი პრასი და ნიორი.

(74) სულ: 21 ხორცის ბულიონი

(75) 4 ბოსტნეულის ბულიონი

ფირფიტა B (YOS 11, No. 26)

B ფირფიტა ყველაზე მოცულობითია. მისი ტექსტი ოთხ სვეტადაა გადაწერილი (ორი წინა მხარეს, ორი უკან) და თავდაპირველად 240-მდე სტრიქონს შეიცავდა. შემორჩენილია 220-ზე ოდნავ ნაკლები სტრიქონი, რომელთაგან ნაწილი დაზიანებული ან არასრულია. აქ მოცემული შვიდი რეცეპტი გაცილებით დეტალურია და სავსეა წვრილმანებით, რაც რადიკალურად განსხვავდება A ფირფიტის მოკლე სტილისგან. ორ პასაჟში შეინიშნება თხრობის სტილის უცნაური ცვალებადობა: ხშირად ავტორი მსმენელს შინაურულად, „შენობით“ მიმართავს (როგორც ინსტრუქტორი), თუმცა მოულოდნელად გადადის პირველ პირში საუბარზე („მე“), რითაც თავს უფრო მაგალითის მომცემად წარმოაჩენს, ვიდრე უბრალო მასწავლებლად. მეოთხე სვეტის ბოლოში, ორ სტრიქონზე, დატანილია ნიშნები, რომლებიც, სავარაუდოდ, გადამწერის მიერ ორი ღვთაებისადმი მიძღვნილი ვედრების დასაწყისია.

რეცეპტი №1. B i: (1) „მცირე (ზომის) ფრინველების“ [...] მოსამზადებლად, (2) მოაცილეთ მათ თავები, კისრები და ფეხები; (3) გაუჭერით მუცლები და გამოიღეთ (4) კუჭები და შიგნეულობა. შემდეგ გაჭერით კუჭები და გააცალეთ აპკი. (5) ამის შემდეგ გარეცხეთ ფრინველები და დაკვებით შიგნეულობა. სუფთა ქვაბში (6) მოათავსეთ ფრინველები, კუჭები და შიგნეულობა. შეთბობის (მოშუშვის) შემდეგ ამოიღეთ ხორცი (7) და ყველაფერი კარგად გარეცხეთ ცივ წყალში. სუფთა ქოთანში (8) ჩაასხით წყალი და რძე და შედგით ქურაზე. [შენიშვნა: ეს ბოლო პასაჟი გადამწერს დაუდევრობით წაეშალა]. (9) ფრინველები, კუჭები და შიგნეულობა ფრთხილად გაამშრალეთ, მოაყარეთ (10) მარილი და ყველაფერი ქოთანში ჩაყარეთ. დაამატეთ ნაჭერი (11) ცხიმი, რომელსაც ხრტილები მოცილებული აქვს. ასევე დაამატეთ (12) არომატული ხის ნაჭრები (სურვილისამებრ) (13)

²⁴ არსებობს მოსაზრება, რომ *hirsu* შესაძლოა აღნიშნავდეს „თხრილის მცენარეს“ (მისი ეტიმოლოგიური კავშირის გამო სიტყვასთან „თხრილი“, „დარი“), თუმცა მოცემულ კულინარიულ კონტექსტში, სადაც საუბარია ხორცის ნაჭრების მომზადებაზე, ბლექისეული იდენტიფიკაცია *hirsu/hersu* (*hirsu/hersu*) სიტყვ.: „ნაჭერი“, „დანაჭერი“. „ხორცის ნაჭერი“ მოცემულ რეცეპტში, სავარაუდოდ, გულისხმობს სპეციალურად დაჭრილი ხორცის ულუფას. (Black, George, & Postgate, 2000:114).

და ტეგანის²⁵ გაცლილი ფოთლები. როდესაც ადუღდება, დაამატეთ (14) ცოტაოდენი ხახვი, შალოტი, პრასი და ნიორი, (15) ხახვთან ერთად დანაყილი. ასევე დაამატეთ (16) მცირე რაოდენობით ცივი წყალი. ამასობაში, გარეცხეთ *sasku*-ფქვილი,²⁶ დაალბეთ რძეში და (17) დასველებისთანავე მოზილეთ *šiqqu*-ს²⁷ მარილწყალთან ერთად. თვალი ადევნეთ, რომ ცომი დარჩეს ელასტიური; დაამატეთ შალოტი, პრასი, ნიორი, (18) რძე და ქოთნის წვენი. (19) ზელვისას მას ყურადღებით უნდა დააკვირდეთ. ცომი გაყავით ორ თანაბარ ნაწილად. (20) ერთ ნახევარს აცალეთ ამოსვლა (აფუება) და ქოთანში შეინახეთ; (21) მეორე ნახევარისგან გამოაცხვეთ ღუმელში ფორმირებული *sebetu*-კვერები (დაახლოებით 2 გრამიანი), (22) და მზადყოფნისას გამოიღეთ. მოზილეთ კიდევ მეტი *sasku*-ფქვილი, რძით გაჟღენთილი და გაჯერებული, (23) და დაამატეთ ცოტაოდენი ზეთი (?), პრასი, ნიორი და შალოტი. (24) შემდეგ აიღეთ ლანგარი, რომელიც დაიტევს მოხარშულ ფრინველებს, (25) და ამოაფინეთ მასზე ცომი ისე, რომ ნაპირებს რამდენიმე სანტიმეტრით [სიტყვასიტყვით: ოთხი თითით] გადასცდეს. (26) შემდეგ აიღეთ დიდი ჭურჭელი (რომელშიც წინა ცომის ნახევარი შეინახეთ), (27) მოათავსეთ ის ცომი სხვა ლანგარზე და გააბრტყელეთ. ლანგარი ისე შეარჩიეთ, (28) რომ დაფაროს ფრინველებისთვის განკუთვნილი ადგილი. (29) კერძს მოაყარეთ პიტნა, შემდეგ კი, (30) „სახურავის“ გასაკეთებლად, (31) გადააფარეთ ის ცომი, რომელიც დიდ ჭურჭელში გქონდათ გადანახული. (32) შემდეგ ქურიდან მოხსენით ზედა თავსახური (33-34) და მის ნაცვლად დადეთ ორი [საცხოზი ფირფიტა?], რომლებზეც მოათავსებთ ცომით დაფარულ ორ ლანგარს. (35) როდესაც ყველაფერი მოიხარშება/გამოცხვება, (36) სერვირების ლანგრიდან მოხსენით მხოლოდ ცომის ის ნაჭერი, რომელიც „სახურავის“ როლს ასრულებდა, (37) და წაუსვით ზეთი. სუფრასთან მიტანამდე (38) ეს ნაჭერი თავისსავე ლანგარზე გქონდეთ.²⁸ (39) როდესაც ფრინველები და ბულიონი მოიხარშება, (40-41) ერთად დაკეპეთ და დანაყეთ პრასი, ნიორი და შაფრანი²⁹ და დაამატეთ ნაზავს. (42) უშუალოდ სუფრასთან მიტანის წინ, აიღეთ ცომით ამოფენილი ლანგარი და (43) მასზე ფრთხილად მოათავსეთ მოხარშული ფრინველები; (44) ზემოდან მოაყარეთ დაკეპილი შიგნეულობა და (45) დაჭრილი კუჭები, რომლებიც ქოთანში იხარშებოდა, (46) ასევე ღუმელში გამომცხვარი პატარა *sebetu*-კვერები. (47) ცალკე გადაინახეთ ცხიმისანი ბულიონი, რომელშიც ხორცი იხარშებოდა. (48) სერვირების ლანგარს დააფარეთ თავისივე (ცომის) „სახურავი“ და (49) მიიტანეთ სუფრასთან.

რეცეპტი №2.³⁰ B i: (50) *ამურსანუ*-მტრედის ბულიონში მოსამზადებლად, (51) მტრედის დაკვლის შემდეგ გააცხელეთ წყალი (52) და გაპუტეთ ფრინველი. გაპუტის შემდეგ (53) გარეცხეთ იგი ცივი წყლით. (54) მე მის ყელს გავატყავებ, შენ კი ნეკნები

²⁵ ტეგანი არის მრავალწლოვანი ბალახი და ნახევრად ბუჩქია. აქვთ ყვითელი, ნავისებრი გვირგვინის ფურცლები და კოლოფი ნაყოფი. ტეგანის ზოგიერთი სახეობა სამკურნალოა, ზოგი სახეობის ფოთოლში დიდი რაოდენობით არის C ვიტამინი.

²⁶ *sasku* - წვრილი ფქვილი (Black, George, & Postgate, 2000:319). ალბათ კარგად, წვრილად დაფქულ-გაცრილი ფქვილია.

²⁷ *šiqqu* - თევზის სანელებლები (Black, George, & Postgate, 2000:376).

²⁸ [გადამწერს სავარაუდოდ შეცდომა მოუვიდა, წერს: „არ გქონდეთო“]

²⁹ *andahšu* - მომწვანო მცენარე (Black, George, & Postgate, 2000:17); ასირიოლოგიურ ლიტერატურაში მისი ზუსტი ბოტანიკური იდენტიფიკაცია კამათის საგანია, ხშირად განიხილება, როგორც ველური კროკუსი (შაფრანი-კროკუსის ბუტკო) ან ჰიაცინტი. რეცეპტში მითითებული მომზადების წესი (დანაყვა/დაკეპვა პრასთან და ნიორთან ერთად) მიუთითებს მცენარის არომატულ-სანელებლურ ბუნებაზე, სავარაუდოდ შეიძლება იყოს კროკუსის ბუტკო - შაფრანი. შაფრანი არის იშვიათი, არომატული და ძვირფასი სანელებელი, რომელიც პატარა წითელი ძაფებისგან შედგება და ძალიან მცირე რაოდენობაც კი ძლიერ გემოსა და ფერს აძლევს საკვებს.

³⁰ აქ პირველად ვხედავთ ავტორის სტილისტურ ცვალებადობას, ის ხან ინსტრუქტორია („შენ“), ხან კი თავად ხდება შეფ-მზარეული („მე“).

გამოჭერი. (55-56) მე მუცელს გავუჭრი, გამოვაცლი კუჭებსა და შიგნეულობას; (57) მე სხეულს ვრეცხავ, (58) შენ კი მას ცივ წყალში ალბობ. (59) შემდეგ მე კუჭს ვსერავ და აპკს ვაცლი; ვსერავ და ვკეპავ ნაწლავებს. (60) როდესაც ბულიონის მოსამზადებლად მზად ვარ, (61) შენ მოათავსებ კუჭსა და შიგნეულობას ქვაბში, (62) [წითელ] ნაწლავებთან და თავთან ერთად, (63) ასევე ცხვრის ხორცის ნაჭერს (და ყოველივე ამას ცეცხლზე დგამ). (64) ცეცხლიდან ხორცის გადმოდგმის შემდეგ, მას ცივ წყალში კარგად გარეცხავ, (65) მე კი კანს გავამშრალე. (66) ხორცს მარილს ვაყრი და ყველა ინგრედიენტს ქოთანში ვაგროვებ. (67) მე ვამზადებ წყალს; ვამატებ ცხიმის ნაჭერს, (ii: 1) მას შემდეგ, რაც ხრტილს მოვაცილებ. გემოვნებით ვამატებ ძმარს. (2) შენ ერთად ნაყავ შალოტს, პრასსა და ნიორს (3) ხახვთან ერთად; (4) საჭიროების შემთხვევაში წყალსაც ამატებ. (5) როდესაც ესენი მოიხარშება, ერთად დანაყე პრასი, ნიორი, (6) შაფრანი და ხაჭოსებრი მაწონი;³¹ (7) თუ ხაჭოსებრი მაწონი არ გაქვს, დანაყე (8) *barū* და ის დაამატე. (9) ქოთნიდან *ამურსანუ*-მტრედის ამოღების შემდეგ, (10) მას გაამშრალე. შემდეგ [მიუჯდები] ქურას (11) და ნაკვერჩხლებს გააღვივებ. (12) შემდეგ მე ფეხებს მაღალ ცეცხლზე ვბრაწავ (?), (13) ვახვევ მათ ცომში, (14) და *ამურსანუ*-მტრედის ფილეს [ლანგარზე] ვათავსებ. (15) როდესაც ყველაფერი მოიხარშება, ქოთანს ცეცხლიდან გადმოვდგამ (16) და სანამ ბულიონი გაცივდება, შენ ხორცს ნიორს უსვამ, ამატებ მწვანისას (17) და ძმარს. (18-19) ბულიონი შეიძლება მოგვიანებითაც მიირთვათ. (20) კერძი მზადაა მისართმევად.

რეცეპტი №3. B ii: (21) *თიმრუს*³² ცერემონიისთვის დაკლული ფრინველის მოსამზადებლად, (22) თავის მოკვეთის შემდეგ, გაპუტეთ ცხოველი; (23) გარეცხეთ იგი ცივ წყალში; გამოჭერით ყელი (24) და ამოაცალეთ ნეკნები. (25) ფრთხილად გაუჭერით მუცელი (26) და ამოაცალეთ კუჭი და შიგნეულობა, (27) გარეცხეთ ისინი ცივ წყალში, (28) ფრინველი კი ცივ წყალში დაალბეთ. (29) შემდეგ მე ვსერავ კუჭს და აპკს ვაცლი; (30) ვსერავ და ვკეპავ შიგნეულობას; (31) შენ კი ფეხებსა და ფრთებს სახსრებში ჭრი. (32) ბულიონი უნდა მომზადდეს ისევე, როგორც *ამურსანუ*-მტრედის შემთხვევაში. (33) ამასობაში, (34) დაალბეთ *sasku*-ფქვილი რძეში და მოზილეთ *šiqqu*-ს მარილწყალთან, (35) პრასთან, ნიორთან და ქოთნის წვეწოტთან ერთად. (36) შემდეგ მე ვაცლი ამ ნაზავს აფუებას (ამოსვლას). (საჭირო რაოდენობას) ვათავსებ ქოთანში; (37) ასევე შიგ ვდებ კუჭს და ფრინველს, რომელიც ზურგზე წევს. (38) როდესაც ფრინველი მოიხარშება, გადმოდგით იგი ცეცხლიდან. (39) შემდეგ მე მარილწყლით მოზელილ ცომს ვშლი ლანგარზე (=ვაბრტყელებ), (40) რომელიც საკმარისად დიდია ფრინველის დასატევად, (41) შენ კი ცომით დაფარულ ლანგარს ღუმელში დებ. (42) გამოიღეთ ლანგარი ცეცხლიდან და მასზე მოათავსეთ (43) მოხარშული ფრინველი. სახსრებში გააცალკევით (44) ბარკლები [...] (45) და [...]; (46) და ძაფის (ზონრის) გამოყენებით, (47) ფეხები გვერდებზე გადაუკვანძვით, (48) კისერი კი სხეულზე მიაბით, (48) რათა [...] არ [...]; (49 და მომდევნო სტრიქონები დაზიანებულია; ნახსენებია „მოხალული ქერი“³³; შემდეგ კვლავ ჩნდება სიტყვა „ქოთანი“. დაახლოებით თორმეტი სტრიქონი დაკარგული ან გაუგებარია).³⁴

³¹ შაფრანს დანაყვა სჭირდება, რომ მისი პიგმენტი და არომატი სრულად გაიხსნას სითხეში (აქ მაწონში).

³² ეს ტერმინი შესაძლოა უკავშირდებოდეს „დამარხვას“ ან „დაფარვას“ (ნაცარში ან მიწაში), რაც მიანიშნებს მომზადების სპეციფიკურ წესზე, თუმცა აქ ის უფრო სადღესასწაულო/სარიტუალო კონტექსტშია.

³³ *qalitu* - გამომშრალი მარცვალი (Black, George, & Postgate, 2000:283).

³⁴ რეცეპტში აღწერილია ფრინველის ფეხებისა და კისრის თოკით შეკვრის პროცესი (სტრიქონები 46-48). ეს კეთდებოდა იმისთვის, რომ კერძს სერვირებისას ფორმა შეენარჩუნებინა ზუსტად ისე, როგორც ამას თანამედროვე შეფ-მზარეულები აკეთებენ ქათმის შეწვისას. ფრინველის მოთავსება კი

რეცეპტი №4. [მეორე სვეტის ბოლოდან მესამე სვეტის დასაწყისამდე, დაახლოებით ორმოც სტრიქონზე, არაფერი თანმიმდევრული ან გასაგები არ იკითხება. ამოსაცნობი ლექსიკა ნაცნობია: „ქოთანი“; „ქვაბი“; სხვადასხვა საკაზმები; ცხიმი; მოცილებული ხრტილი; „ნაკვერჩხლებს აღვივებენ“ (13); „როდესაც მოიხარშება“ (14); „ფილე“ (?) (20)... ეს ეხება (21 და შემდეგ) ფრინველის მომზადებას, რომელსაც ეწოდება *აგარუქუ* (*agarukku*) (21), და რომელზეც მიუთითებს მომდევნო რეცეპტი (30).]³⁵

რეცეპტი №5. B iii: (38) *კიფუ*³⁶-ფრინველების ბულიონში მოსამზადებლად, (39) გამოიყენება იგივე მეთოდი, რაც *აგარუქუ*-ფრინველებისთვის. (40) გაჭერით ფრინველები (შიგთავსის გამოსასუფთავებლად და დასანაწევრებლად) და გარეცხეთ ცივ წყალში; (41) შემდეგ მოათავსეთ ისინი ქვაბში. (41b) ცეცხლიდან გადმოდგმის შემდეგ, (42) კარგად გარეცხეთ ისინი ცივ წყალში; (43) მოასხით ძმარი, (44) და მთლიან ფრინველს წაუსვით ერთად დანაყილი პიტნა და მარილი, (45) [...], (46) გაასუფთავეთ ქვაბი, ჩაასხით მასში წყალი, ჩაყარეთ პიტნა (47) და (თვითონ ფრინველი). მას შემდეგ, რაც ყველაფერს ცეცხლიდან გადმოდგამთ, (ხორცი) კარგად გარეცხეთ ცივ წყალში. (48) შემდეგ ყველაფერი მოათავსეთ ქოთანში (მომზადების დასასრულებლად). კერძი მზადაა მისართმევად.³⁷

რეცეპტი №6. B iii: (49-დან მესამე სვეტის ბოლომდე): [მხოლოდ თხუთმეტამდე სტრიქონზე შემორჩენილია მხოლოდ რეცეპტის საწყისი სათაური:] (49) *კამქამ*³⁸-ფრინველების ბულიონში მოსამზადებლად, (50) გამოიყენება იგივე მეთოდი, რაც *აგარუქუ*-ფრინველებისთვის. (51-57); [რამდენიმე გაუგებარი სიტყვა].³⁹

რეცეპტი №7. B iv: (1) გნოლის მოსამზადებლად [...] (2) გაჭერით ფრინველი, კარგად გარეცხეთ ცივ წყალში (3) და მოათავსეთ ქვაბში. (4) გადმოდგით ცეცხლიდან და კვლავ გარეცხეთ ცივ წყალში; (5) მოასხით ძმარი; შეურიეთ ერთმანეთს პიტნა და მარილი (6) და ფრინველს ეს ნაზავი საგულდაგულოდ წაუსვით.

წინასწარ გამომცხვარ ცომზე მიუთითებს იმაზე, რომ პური არა მხოლოდ საკვები, არამედ კერძის სერვირების ელემენტიც იყო, რომელიც ხორცის წვენი იჟღინთებოდა.

³⁵ მიუხედავად იმისა, რომ ტექსტი წყვეტილია, ტერმინები „ქვაბი“ (Akk.: ruqqu) და „ქოთანი“ (Akk.: diqāru) მიგვანიშნებს, რომ მომზადების პროცესი კვლავ ორეტაპიანი იყო: ჯერ წინასწარი დამუშავება ქვაბში, შემდეგ კი საბოლოო ნელ ცეცხლზე მომზადება ქოთანში. *აგარუქუ* (*agarukku*) სავარაუდოდ წყალმცურავი ფრინველის ერთ-ერთი სახეობაა, რომელიც იმდროინდელ მესოპოტამიაში შესაძლოა დელიკატესად ითვლებოდა.

³⁶ kippu - ეს შესაძლოა ყოფილიყო ერთ-ერთი სახეობის გარეული ფრინველი, შესაძლოა წერო ან ყანჩა, რომლებიც იმ პერიოდში ჭაობიან ადგილებში მრავლად იყვნენ.

³⁷ ყურადღებას იქცევს ის ფაქტი, რომ მომზადების პროცესში ხორცს რამდენჯერმე რეცხავენ. ეს შესაძლოა ემსახურებოდა ზედმეტი სისხლისა თუ არასასიამოვნო სუნის მოცილებას, ან ხორცის ტექსტურის შენარჩუნებას. პიტნისა და ძმრის კომბინაცია მიგვანიშნებს, რომ მესოპოტამიელები დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ ხორცის წინასწარ დამუშავებას („მარინადს“), სანამ მას საბოლოო ბულიონში მოათავსებდნენ.

³⁸ kamkam - ეს სახელწოდება, სავარაუდოდ, ონომატოპეურია (ხმაბადვით წარმოშობილი სიტყვა) და შესაძლოა გამოხატავდეს ამ ფრინველის ხმას. მისი ზუსტი სახეობა უცნობია, თუმცა ის ფაქტი, რომ ის *აგარუქუს* მეთოდით მზადდება, მიანიშნებს, რომ ესეც მცირე ზომის ფრინველი იყო, რომელიც მსგავს კულინარიულ დამუშავებას საჭიროებდა.

³⁹ მიუხედავად იმისა, რომ ტექსტი დაკარგულია, ფაქტი, რომ ავტორი მიგვითითებს *აგარუქუს* მეთოდზე, ადასტურებს, რომ მესოპოტამიურ სამზარეულოში არსებობდა „ბაზისური რეცეპტები“. მზარეულს არ სჭირდებოდა ყოველჯერზე ინსტრუქციის თავიდან წაკითხვა; საკმარისი იყო სცოდნოდა, რომ გარკვეული ჯგუფის ფრინველები (ამ შემთხვევაში წყალმცურავები) ერთი და იმავე პრინციპით მუშავდებოდა.

[ვარიანტი:] (ან) გახეხეთ ქვაბი (7), ჩაასხით მასში ლუდი და ჩადეთ ცხიმი; კარგად გარეცხეთ ფრინველი ცივ წყალში და (8) ყველა საჭირო ინგრედიენტი ქვაბში მოათავსეთ. (9) როდესაც ქვაბი გაცხელდება, გადმოდგით ცეცხლიდან, მოასხით ძმარი და წაუსვით (10) პიტნა და მარილი.

[კიდევ ერთი ვარიანტი:] (ან კიდევ), გაასუფთავეთ ქვაბი, (11) ჩაასხით მასში სუფთა წყალი, ჩადეთ ფრინველი და დადგით ცეცხლზე. გადმოდგით ცეცხლიდან, (12) შიგთავსი კარგად გარეცხეთ სუფთა წყალში და როდესაც გამრება, (13) კარგად წაუსვით ნიორი. (14) [კიდევ ერთი ვარიანტი ბულიონის მოსამზადებლად] მოამზადეთ ქვაბი; მოუსვით (დაწვით/გაუსუფთავეთ) გნოლის „თეთრი“ ხორცი, კარგად გარეცხეთ წყლით (15) და მოათავსეთ ქვაბში. გადმოდგით ცეცხლიდან, კარგად გარეცხეთ ცივი წყლით (16) და გაამშრალეთ (მოამორეთ) „კანი“.

[კიდევ ერთი ვარიანტი:] (ან) (17), გარეცხეთ საქონლის ან ცხვრის ხორცის ნაჭერი. გადმოდგით ცეცხლიდან, კარგად გარეცხეთ წყალში (18) და გაამშრალეთ „კანი“. (19) ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ქოთანში, წყალთან ერთად (20) და დაამატეთ ცხიმის ნაჭერი, რომელსაც ხრტილი მოცილებული აქვს. (21) ფრთხილად ზომიერად ცოტაოდენი ძმარი (რომელსაც ზემოდან მოასხამთ) (22) და სურვილისამებრ დაამატეთ „არომატული ხის“ ნაჭრები (23) და ტეგანის გაცლილი ფოთლები. როდესაც ადუღდება, დაამატეთ (24) შალოტი, პრასი და ხახვთან ერთად დანაყილი ნიორი (25) და ჩაუშვით ქოთანში. შემდეგ ჩადეთ ფრინველი ქოთანში და მოხარშეთ. (26) როდესაც გნოლის ხორცი მოიხარშება, (27) ერთად დანაყეთ პრასი, ნიორი და [], და ხაჭოსებრი მაწონი, (28) და ბარკალს პიტნა მოაყარეთ. (29) ამ მწვანელებით [...], (30) როგორც პირველად [...] (31) წყლით [...]. (32)⁴⁰ შემდეგ მე ვრეცხავ *sasku*-ფქვილს, (33) ვალბობ მას ცივ წყალში (34) და ვზელ *siqqu*-ს მარილწყალთან ერთად. როდინში ვურევ [...], (35) ვცრი საცერში და ერთმანეთისგან გამოვაცალკევებ (36) მსხვილ ნაწილაკებს და წვრილ ნაწილაკებს. (37) [ვარიანტი:] (ან) როდინში ვურევ ზოგიერთ [...], თავის *ridu*-სთან⁴¹ და *egasilimmu*-სთან⁴² ერთად⁴³ [...] (38-39) თითქოს მოხალულ თესლებს ვფქვავდე; ვცრი საცერში (40) და გამოვაცალკევებ მსხვილ ნაწილაკებს (41) წვრილი ნაწილაკებისგან. (42) [კიდევ ერთი ვარიანტი:] (ან ვიღებ) მსხვილად დაფქულ *sasku*-ფქვილს, თავის *ridu*-სთან და *egasilimmu*-სთან ერთად, (43) რომელსაც ვცრი და გვერდზე ვდებ. (44) [კიდევ ერთი ვარიანტი:] (ან) ზოგიერთ მსხვილად დაფქულ თეთრ ფქვილს, თავის *ridu*-სთან და *egasilimmu*-სთან ერთად, (45) რომელსაც ვცრი და გვერდზე ვდებ. (46) [კიდევ ერთი ვარიანტი:] (ან) ვიღებ მსუბუქ *butumtu*-ს,⁴⁴ ან გარჩეულ ოსპს, (47) რომელსაც მიფქვავენ: ყველაფერს ვცრი საცერში, (48) ვაცალკევებ მსხვილ და წვრილ ნაწილაკებს. (49) ამ ფაფებს (ფაფისებრ მასებს) ნელა ვხარშავ, თითოეულს (50) *assallu*-ს ლანგარზე,⁴⁵ ლუდთან ერთად, რომელშიც „არომატული ხე“ იყო დაღობილი,

⁴⁰ [ავტორის „მე“ და „შენ“ სტილის კიდევ ერთი მონაცვლეობა აქედან ფირფიტის ბოლომდე].

⁴¹ *ridu* - სავარაუდოდ, ეს არის ქატო ან მსხვილი ნაწილაკები, რომლებიც რჩება მარცვლეულის პირველადი დაფქვის შემდეგ.

⁴² სავარაუდოდ, ეს აღნიშნავს მარცვლეულის იმ ნაწილს, რომელიც საუკეთესოდ არის გაწმენდილი, ან ფქვილის ისეთ სახეობას, რომელიც „სრულყოფილია“ (*šalmu* - ნიშნავს სრულყოფილს, ჯანსაღს, საღს (Black, George, & Postgate, 2000:351).

⁴³ ამ ტერმინების გამოყენება მიუთითებს იმაზე, რომ მესოპოტამიელი მზარეული იღებდა ფქვილს, სადაც იყო როგორც „რიდუ“ (უხეში ნაწილი), ისე „*egasilimmu*“ (ნაზი ნაწილი). შემდეგ მას საცერში ატარებდა და ბოლოს, ერთმანეთისგან გამოვაცალკევებდა მსხვილ და წვრილ ნაწილაკებს, რათა სხვადასხვა ფაქტურის სოუსები და ცომები მიეღო.

⁴⁴ *butumtu* - თხილ(ებ)ი; (Black, George, & Postgate, 2000:51).

⁴⁵ *assallu* - ეს იყო სპეციალური ფორმის ლანგარი, რომელიც, როგორც ჩანს, გამოიყენებოდა როგორც მოსამზადებლად, ისე სერვირებისთვის.

რათა მოგვიანებით ფაფა (ლანგარზე ხორცს) დავამატო.⁴⁶ (51) [ვარიანტი?:] (ან [?] მსხვილად დაფქულ *ziqqu*⁴⁷-ფქვილს ვზელ დოსთან ერთად. (52) მე ცხიმს ვუსვამ *assallu*-ს ლანგარს (53) და მასში ვაცხოვ ცომს (ფენებად), რომელიც ძალიან თხლადაა გაბრტყელებული. (54) როდესაც გამოცხვება, მას ზეთს (?) ვუსვამ და გვერდზე ვდებ. (55) შემდეგ ერთმანეთში ვურევ *tiktu*⁴⁸-ფქვილს და ლუდს, რომელშიც „არომატული ხის“ ნაჭრები იყო დაღობილი, (56) და ყველაფერს ვასხამ *assallu*-ს ლანგარზე. ასევე ვამატებ პრასს, ნიორს, (57) შალოტს, თაფლს, ერბოს (გამდნარ კარაქს) და ერთ-ერთ ზემოხსენებულ ფაფას, და (58) ფრინველს იმავე *assallu*-ს ლანგარზე ვათავსებ. (59) ცეცხლიდან გადმოდგამდე [...].⁴⁹

„შემდეგი ხუთი სტრიქონი გაუგებარია და ჩვენთვის არანაირ ინფორმაციას არ შეიცავს; ისინი კვლავ ეხება „ფაფას“ (რომელიც, სავარაუდოდ, მთავარ კერძს სერვირებისას თან ახლავს?). სვეტის ბოლოს გვხვდება (66) და (67) სტრიქონების პირველი სიტყვების კვალი, ანუ ორი ღვთაებრივი სახელი:

(66) ნისაბა⁵⁰ [...]

(67) ხაია⁵¹ [...]

ფირფიტა C (YOS II, No. 27)

C ფირფიტა სამს შორის ყველაზე პატარაა (89 x 137 x 37 მმ), ყველაზე მოკლე და ყველაზე მეტად დაზიანებული. იგი შეიცავს მხოლოდ სამ რეცეპტს, რომლებიც ერთმანეთისგან ჰორიზონტალური ხაზებითაა გამოყოფილი. ტექსტის სრულად აღდგენა შეუძლებელია, თუმცა ის, რაც შემორჩა, მას მჭიდროდ აკავშირებს დანარჩენ ორ ფირფიტასთან, განსაკუთრებით B-სთან.

⁴⁶ ანუ მზარეული ცალკე ამზადებს სხვადასხვა ფაქტურის ფაფებს. ამ ფაფებს ხარშავს ლუდში, რომელსაც არომატული ხის სურნელი აქვს. ეს ფაფა უნდა იქცეს სქელ სოუსად (გარნირად), რომელსაც ბოლოს დაასხამენ ან გვერდით მიუდებენ ლანგარზე უკვე მზა ხორცს.

⁴⁷ *ziqqu* - ფქვილის სახეობა. (Black, George, & Postgate, 2000:448).

⁴⁸ *tiktu*, *diktu* - ფქვილის სახეობა (Black, George, & Postgate, 2000:59).

⁴⁹ რეცეპტი ადასტურებს, რომ ლუდი გამოიყენებოდა არა მხოლოდ სასმელად, არამედ როგორც სითხე ხარშვისთვის და ფაფების მოსამზადებლად, რაც კერძს სპეციფიკურ არომატს მატებდა. ფქვილისა და მარცვლეულის დახარისხება მსხვილ და წვრილ ნაწილაკებად (საცერში გატარებით) მიუთითებს იმაზე, რომ მესოპოტამიელი მზარეულები დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ კერძის ტექსტურას. რეცეპტის ბოლოს თაფლისა და ერბოს დამატება გნოლის კერძს აძლევდა „ტკბილ-ცხარე“ ელფერს, რაც დღესაც პოპულარულია ახლო აღმოსავლურ სამზარეულოში. *assallu* - ეს იყო სპეციალური ფორმის ლანგარი, რომელიც, როგორც ჩანს, გამოიყენებოდა როგორც მოსამზადებლად, ისე სერვირებისთვის.

⁵⁰ ნისაბა (*Nisaba*) - იყო შუმერული მწერლობის, აღრიცხვისა და მარცვლეულის ქალღმერთი. სწორედ მას მიაწერდნენ ლურსმული დამწერლობის გამოგონებას. მისი ხსენება ნებისმიერი ტექსტის ბოლოში ნიშნავდა მაღლიერებას იმისთვის, რომ მან გადამწერს ამ ცოდნის ჩაწერის საშუალება მისცა.

⁵¹ ხაია (*Hiaia*) - ნისაბას მეუღლეა და ითვლებოდა „წერილების ღმერთად“ და გადამწერთა მფარველად. მას ასევე უწოდებდნენ „ბრძენთა კარისკაცს“. ნისაბას და ხაიას ხსენება ფირფიტის ბოლოს მიუთითებს, რომ მწერალი მათ მფარველობას სთხოვდა ან მაღლობას სწირავდა ნაშრომის დასრულებისთვის.

რეცეპტი №1. (1) *nin*⁵²-ფრინველის [...] მოსამზადებლად, (2) გაჭერით ფრინველი, (3) მოაცილეთ მას [...] ხორხი და (4) [...], მოათავსეთ ქვაბში. (5) ცეცხლიდან გადმოდგმის შემდეგ, კარგად გარეცხეთ იგი ცივ წყალში. (6) მოაყარეთ სუფთა მარილი. შემდეგ აიღეთ ქოთანში, (7) ჩაასხით წყალი; (8) და დაამატეთ ცხიმის ნაჭერი, რომელსაც ხრტილი მოცილებული აქვს. (9) ასევე დაამატეთ ცოტაოდენი ძმარი, საჭიროებისამებრ; ზოგიერთი დანაყილი „არომატული ხე“, (10) ტეგანის გაცლილი ფოთლები. (11) შემდეგ ერთად დანაყეთ შალოტი, პრასი და ნიორი ხახვთან ერთად. (12) როდესაც ადულდება [...], ხორცი და ლუდი (13) [...] ბევრი [...]. (14) (ყველაფერს) მოაყარეთ პრასი, ნიორი და შაფრანი. (15) შემდეგ გაასუფთავეთ *sasku*-ფქვილი [...] (16) და დაამატეთ დაჭრილ ხორცს, რომელიც [...] (17) და ჩაასხით ქოთანში. კერძი მზადაა მისართმევად.“

რეცეპტი №2. (18) სუფთა *butumtu*-სგან (ფაფის) მოსამზადებლად, (19) აიღეთ ან *sabiltu*-ჭურჭელი,⁵³ ან (20) ქოთანში. გარდა ამისა [...], (21) ჩაასხით [...] (22) ცივი წყალი. (23-29) [დაკარგულია]. (30) [...] ქოთანში [...], (31) იქნება [...] (32) წყალსა და ზეთში. (33) ჩაასხით (ქოთანში?) წყალი და ზეთი, (34) და ცეცხლიდან გადმოდგმისას, (35-36) [...], (37) [...] ცოტაოდენი ზეთი (მოსახით) ნაზავს. (38) სურვილისამებრ, დაამატეთ (39) *tiktu*-ფქვილი, [...] *tiktu*-ფქვილში [...]; (40) სურვილისამებრ, (41) ქოთანში (ნაზავის) ჩასხმისთანავე, (42) გადაასხით იგი ისევ ქვაბში. ხოლო უშუალოდ სუფრასთან მიტანის წინ, (43) კვლავ დააბრუნეთ ქოთანში.⁵⁴

რეცეპტი №3. (44) [...] მოსამზადებლად, *tamgitu*-ს⁵⁵ მსხვერპლშეწირვისთვის, (45) მას შემდეგ, რაც (ცხოველს) დაკლავთ და (46) ფეხებს მოაცილებთ, კარგად გარეცხეთ წყალში (47) და მოათავსეთ (ყველა ინგრედიენტი) ქოთანში. (48) როგორც კი დაჭრილ ხორცს წყალში ჩაყრით, (49) სანამ ნახარში (ხორცის წვენი) გაცივდება („დაისვენებს“), ჩაურთეთ ჭლაკვი და [...]. (50) როდესაც ნახარში დაიწმინდება, ცოტაოდენ ჭლაკვთან ერთად, (51) თქვენ (ურევთ) სისხლსა და ნიორს, (52) რომელსაც ქოთანში მიმოაბნევთ. შემდეგ ამატებთ ცოტაოდენ [...] (53) ქოთანში.⁵⁶

⁵² *nin*-ფრინველის ზუსტი სახეობა უცნობია, თუმცა მისი მომზადების წესი კვლავ იმავე „კლასიკურ“ მესოპოტამიურ სქემას მიჰყვება: წინასწარი დამუშავება ქვაბში, არომატიზება მწვანელობით და საბოლოო მოხარშვა ბულიონში. შესაძლოა იყოს პატარა ზომის ფრინველი, მაგ.: მწყერი.

⁵³ *sabiltu* - სავარაუდოდ არის სპეციფიკური ფორმის ჭურჭელი (შესაძლოა საცერისებრი ან დასაწერი), რომელიც მხოლოდ ასეთი ტიპის „ფაფების“ მომზადებისას გამოიყენებოდა.

⁵⁴ 41-43 სტრიქონებში აღწერილი სითხის გადასხმა-გადმოსხმა ქოთნიდან ქვაბში და პირიქით, სავარაუდოდ, ემსახურებოდა ტემპერატურის რეგულირებას ან ფაფის ერთგვაროვანი კონსისტენციის მიღებას სერვირების წინ. რეცეპტში ხაზგასმულია ზეთის დამატება როგორც მომზადებისას, ისე დასასრულს (ზემოდან მოსასხმელად), რაც მიუთითებს იმაზე, რომ მესოპოტამიური კერძები საკმაოდ ნოყიერი და ცხიმიანი იყო.

⁵⁵ *tamqitu*, *taqqitum* - მსხვერპლშეწირვა, ლიბაცია. (Black, George, & Postgate, 2000:399). ეს არის რიტუალური მსხვერპლშეწირვა. მესოპოტამიაში ღმერთებს „კვებავდნენ“ საუკეთესო რეცეპტებით მომზადებული კერძებით. ეს არ იყო უბრალოდ ხორცის დაწვა, არამედ ნამდვილი გასტრონომიული რიტუალი.

⁵⁶ ნიორთან შერეული სისხლი კერძს აძლევდა მუქ ფერს, სპეციფიკურ გემოს და სავარაუდოდ, სიმბოლურ დატვირთვასაც ატარებდა. ნახარშის „დაწმენდა“ მიუთითებს იმაზე, რომ მესოპოტამიელი მზარეულები აფასებდნენ ბულიონის ესთეტიკურ მხარეს, ის არ უნდა ყოფილიყო მღვრიე.

REFERENCES

- Barjamovic, G., Gonzalez, P. J., Graham, C., Lassen, A. W., Nasrallah, N., & Sørensen, P. M. (2019). Food in Ancient Mesopotamia: Cooking the Yale Babylonian Culinary Recipes. In A. W. Lassen, E. Frahm, & K. Wagensonner (Eds.), *Women at the Dawn of History* (pp. 110-123). New Haven, CT: Yale Babylonian Collection.
- Black, J., George, A., & Postgate, N. (Eds.). (2000). *A Concise Dictionary of Akkadian* (2nd corr. ed.). Wiesbaden: Harrassowitz Verlag.
- Bober, P. P. (1999). *Art, Culture, and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy*. University of Chicago Press.
- Bottéro, J. (1966). Getränke. In W. von Soden (Ed.), *Reallexikon der Assyriologie* (Vol. 3, pp. 302-306). Berlin: Walter de Gruyter and Co.
- Bottéro, J. (1981). Küche. In D. O. Edzard (Ed.), *Reallexikon der Assyriologie* (Vol. 6, pp. 277-298). Berlin: Walter de Gruyter and Co.
- Bottéro, J. (1985). The Cuisine of Ancient Mesopotamia. *The Biblical Archaeologist*, 48(1), 36-47. The University of Chicago Press on behalf of The American Schools of Oriental Research.
- Bottéro, J. (1995). *Textes culinaires mésopotamiens (Mesopotamian Civilizations 6)*. Eisenbrauns.
- Bottéro, J. (2004). *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*. Chicago: University of Chicago Press.
- Finet, A. (1974-1977). Le Vin À Mari. *Archiv für Orientforschung*, 25, 122-131.
- Flower, B., & Rosenbaum, E. (1958). *The Roman Cookery Book: A Critical Translation of The Art of Cooking by Apicius for use in the study and the kitchen*. London: George G. Harrap & Co. Ltd.
- Kelley, L. (2012). New Flavors for the Oldest Recipes. 38-43.
- Hartman, L. F., & Oppenheim, A. L. (1950). On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia (*Supplement to the Journal of the Ancient Oriental Society* 10). Baltimore: American Oriental Society.
- Kinnier-Wilson, J. (1972). *The Nimrud Wine Lists: A Study of Men and Administration at the Assyrian Capital in the Eighth Century, B.C.* London: British School of Archaeology in Iraq.
- Oppenheim, A. L. (1977). *Ancient Mesopotamia: Portrait of a Dead Civilization*. Chicago: The University of Chicago Press.