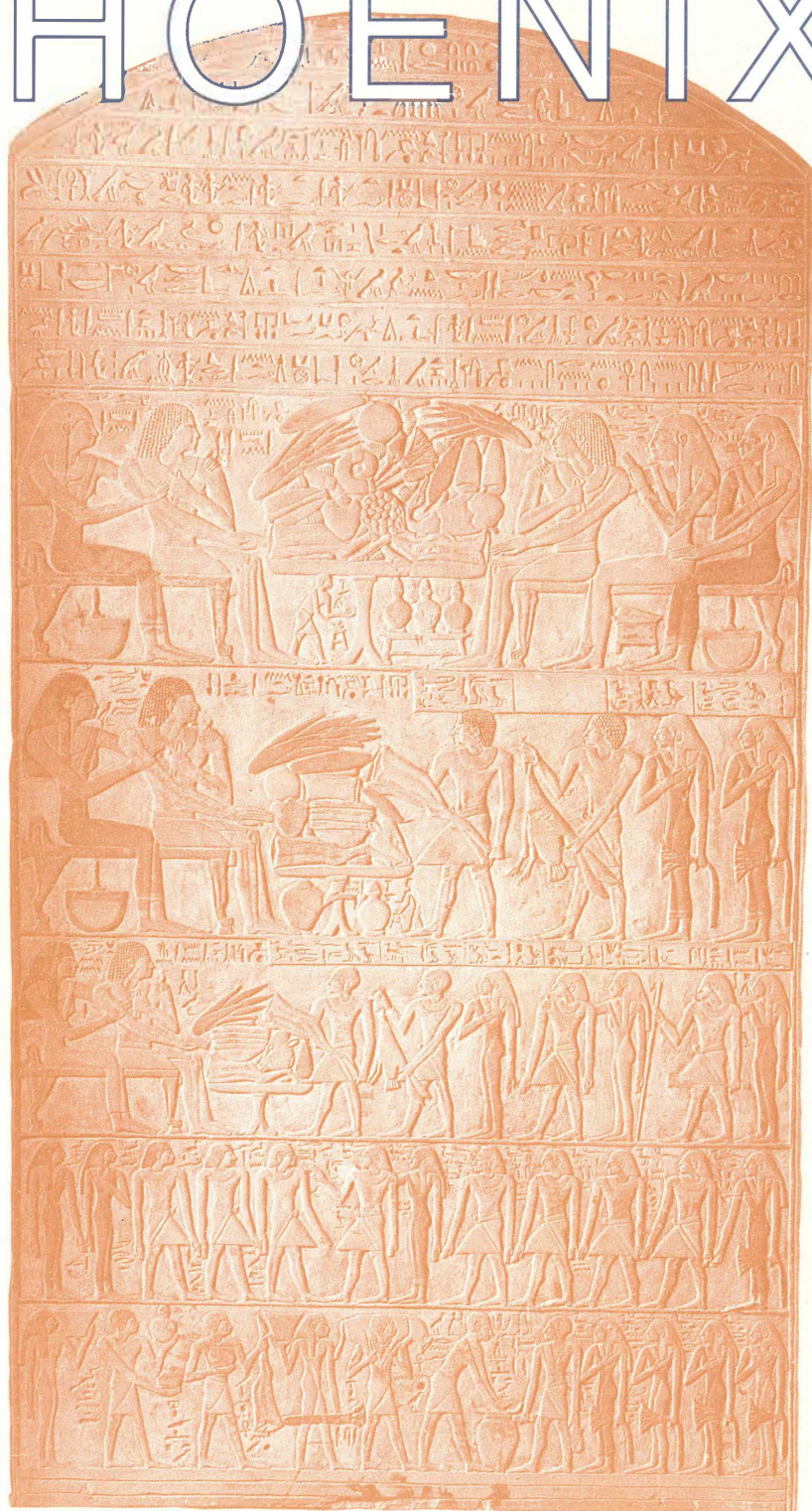


PHOENIX HOENIX



43,2
1997

EX ORIENTE LUX
LEIDEN 1997

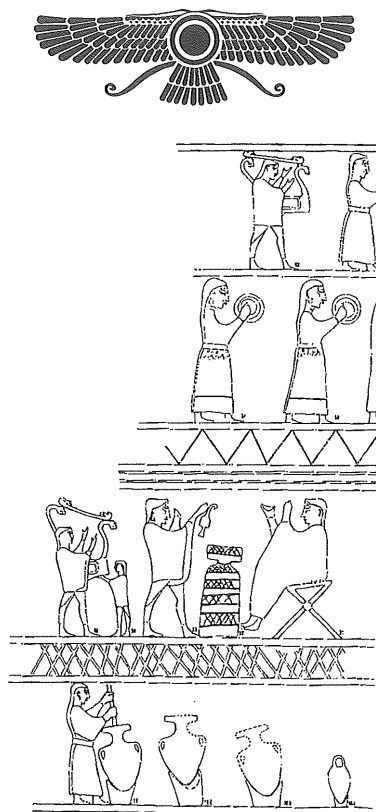
Contactadressen van de afdelingen van „Ex Oriente Lux”

AMERSFOORT	Mevr. D.A.M. Hendriks-Hoek, Borgesiuslaan 45, 3818 JV Amersfoort
AMSTERDAM	Mevr. Dr. F.A. Tjerckstra, Oude Turfmarkt 129, 1012 GC Amsterdam
APELDOORN	Prof. dr. H.G.L. Peels, Motetstraat 2, 7323 LE Apeldoorn
ARNHEM	Mevr. M.M. Bos-Leblanc, Utrechtseweg 292, 6812 AR Arnhem
DORDRECHT	Drs. R.G.H. Schenk, Hooge Nieuwstraat 207, 3311 AJ Dordrecht
EINDHOVEN	D.A. Rabbinowitsch, Bessenvlinderstraat 163, 5641 ED Eindhoven
's-GRAVENHAGE	Mevr. J.M. de Munck, De Sav. Lohmannlaan 21, 2566 AG 's-Gravenhage
GRONINGEN	Mevr. Drs. G.J.C. Labuschagne, Blekenweg 35, 9753 JM Haren
HAARLEM	Mevr. R.M. Schaap-Fictoor, Boerlagestraat 8, 2041 VE Zandvoort
's-HERTOGENBOSCH	Drs. J. Croonen, v.d. Does de Willeboissingel 10, 5211 CA 's-Hertogenbosch
HOORN	Drs. G.M. Kelder, L. de Coligny laan 8, 1623 MD Hoorn
KAMPEN-ZWOLLE	Prof. drs. G. Kwakkel, Dravik 23, 8265 EW Kampen
LEEWARDEN	Mw. Dr. M. Hommema-van Eek, P. Potterstraat 32, 8932 KL Leeuwarden
LEIDEN	Drs. W. Burggraaff, Maredijk 111, 2316 VW Leiden
MAASTRICHT	Dhr. en Mw. Opdenakker-Cuypers, St. Hubertuslaan 49c, 6212 BH Maastricht
NIJMEGEN	Drs. S.F. van der Kooi, Prof. v.d. Veldenstr. 29, 6524 PN Nijmegen
ROTTERDAM	F. van Koppen, Zestienhovensekade 65, 3043 KJ Rotterdam
TWENTE	Mevr. Drs. M.Ch. Leeuwenburg-Bugge, Van den Vondelstraat 5, 7471 XV Goor
UTRECHT	P.S.F. van Keulen, R. Wallenberglaan 122, 3572 WR Utrecht
ZUTPHEN	Mevr. I.M. Rebergen, Oude Wand 49, 7201 LK Zutphen
BELGIË	Dr. M. Coenen, c/o Departement Oosterse en Slavische Studies, Blijde Inkomststraat 21, B-3000 Leuven

Algemeen Secretariaat: Ex Oriente Lux, Postbus 9515, 2300 RA Leiden, tel. 071-5272016 (alleen dinsdagochtend), postgiro 229501.

Omslag: Stele van Antef-Iker, de schrijver van het kadaster in Abydos; opgericht in het 33^e jaar van Sesostri I (1939 v. Chr.) op het tempel terras van Osiris te Abydos; kalksteen. Collectie Rijksmuseum van Oudheden, Leiden.

Bulletin uitgegeven door het Vooraziatisch-Egyptisch Genootschap
EX ORIENTE LUX



Detail van een Oudhettitische reliëfvaas van İnanduk (uit: T. Özgüz, *Inandiktepe. An important cult center in the Old Hittite Period*). Zie bijdrage THEO VAN DEN HOUT.

INHOUD

Personalia Orientalia	60
Was het Oude Egypte een luilekkerland?	LOUIS ZONHOVEN 63
Eten in Bijbels-Hebreeuwse vertelkunst.....	MARGARETHA FOLMER 75
De oorsprong van een haute cuisine..	HELEEN SANCISI-WEERDENBURG 93
Oudbabylonische recepten.....	WILFRED VAN SOLDT 103
Twee tot driemaal daags; eten en eetgewoontes bij de Hettieten	THEO P.J. VAN DEN HOUT 114

PHŒNIX

is een bulletin van het Vooraziatisch-Egyptisch Genootschap „Ex Oriente Lux” en wordt driemaal per jaar in opdracht van het Bestuur uitgegeven. Het staat onder redactie van M. L. FOLMER, C. H. J. DE GEUS, Th. P. J. VAN DEN HOUT, A. A. LOOSE (eindredacteur), W. H. VAN SOLDT en L. M. J. ZONHOVEN.

De contributie voor het Genootschap bedraagt fl. 45,— per jaar (1 april-31 maart), voor jeugdleden tot 25 jaar fl. 22,50. Hiervoor ontvangen de leden Phœnix en de Nieuwsbrief, worden zij uitgenodigd voor de door plaatselijke afdelingen te organiseren lezingen, kunnen zij zich tegen gereduceerde prijs abonneren op het „Jaarbericht Ex Oriente Lux” en de serie „Mededelingen en Verhandelingen van het Vooraziatisch-Egyptisch Genootschap Ex Oriente Lux”, en kunnen zij gebruik maken van de bibliotheek van het Nederlands Instituut voor het Nabije Oosten te Leiden. Het Genootschap heeft plaatselijke afdelingen in Amersfoort, Amsterdam, Apeldoorn, Arnhem, Dordrecht, Eindhoven, Friesland, 's-Gravenhage, Groningen, Haarlem, 's-Hertogenbosch, Hoorn, Kampen-Zwolle, Leeuwarden, Leiden, Maastricht, Nijmegen, Rotterdam, Twente, Utrecht en Zutphen.

Het secretariaat van het Genootschap is gevestigd: Witte Singel 25 (gebouw 1173, 1ste etage) te Leiden; de secretaresse is als regel dinsdagochtend aanwezig: tel. 071-5272016. *Postadres*: Ex Oriente Lux, Postbus 9515, 2300 RA Leiden. Bank: Amro Leiden, rek. n°. 45.18.09.009, Postgiro 229501, tevens adres van de redactie van Phœnix. Redactie Jaarbericht Ex Oriente Lux: Prof. dr. M. HEERMA VAN VOSS (egyptologie), Dr. G. VAN DRIEL (archeologie van Voor-Azië), Prof. dr. K. R. VEENHOF (semitische filologie en geschiedenis van het Oude Nabije Oosten; redactiesecretaris).

Het dagelijks bestuur van het Genootschap is als volgt samengesteld: Prof. dr. K. R. VEENHOF, voorz. en redactie publ.; Prof. dr. M. STOL, secr.; Drs. A. A. LOOSE, namens redactie *Phœnix*; Dr. A. C. V. M. BONGENAAR, penningm.; Prof. dr. A. VAN DER KOOIJ, contact met afdelingen; Dr. D. J. W. MELJER; Dr. J. DE ROOS, lezingenprogramma; Mevr. Drs. K. DUISTERMAAT, publicaties. In het Algemeen Bestuur hebben zitting: Prof. dr. A. SCHOORS (Leuven), Dr. K. J. H. VRIEZEN (Utrecht), Prof. dr. M. HEERMA VAN VOSS (Voorschoten), Mevr. G. PIKET (Den Haag), Mevr. Drs. E. DE RANITZ-LABOUCHERE (Den Haag), Prof. dr. H. D. SCHNEIDER (Leiden).

Dr. M. COENEN, Departement Oosterse en Slavische Studies, Blijde Inkomststraat 21, B-3000 Leuven, België, is secretaris van de Belgische afdeling van Ex Oriente Lux, die lezingen in Brussel, Gent en Leuven organiseert.

PERSONALIA ORIENTALIA

Op 1 mei 1996 promoveerde A. S. RODRIGUES PEREIRA aan de Rijksuniversiteit Leiden tot doctor in de Letteren op een proefschrift getiteld *Studies in Aramaic Poetry (c. 100 B.C.E. - c. 600 C.E.). Selected Jewish, Christian and Samaritan Poems*. Promotores waren dr. L. Van Rompay (RU Leiden) en Prof. dr. M. L. Klein (Hebrew Union College, Jerusalem). Na een inleidend hoofdstuk worden in de hoofdstukken 2 tot en met 7 gedichten / groepen van gedichten geanalyseerd, die geschreven zijn in verschillende dialecten van het Aramees (Qumran Aramees, Targum Aramees, Joods Palestijns Aramees, Syrisch en Samaritaans Aramees) en die tezamen een periode van 700 jaar bestrijken. In opeenvolgende hoofdstukken

worden geanalyseerd het loflied op Sarai in het Genesis Apocryphon (hfdst. 2), een targum op het lied van David (II Sam. 22) (hfdst. 3), hymnen van Ephrem de Syriër (hfdst. 4), targumische gedichten die betrekking hebben op de uittocht uit Egypte (hfdst. 5), piyyuṭim van de Samaritaan Marka (hfdst. 6) en de Hymnen van De Parel (hfdst. 7). Bij de analyse van deze teksten / groepen van teksten worden met name inhoudelijke, structurele en stilistische aspecten aan de orde gesteld. In het afsluitende hoofdstuk 8 heeft de auteur geprobeerd zijn conclusies onder wat meer gemeenschappelijke gezichtspunten te brengen. Zo worden in dit hoofdstuk onder meer kwesties van genre en stijl behandeld en wordt gezocht naar overeenkomsten tussen de verschillende gedichten, dialecten, dichters en religies. Een belangrijke conclusie van het onderzoek is dat een indeling van de Aramese regio die uitsluitend gefundeerd is op verschillen in dialect, verhult dat er een sterke culturele eenheid bestaat, een eenheid die zelfs godsdienstige grenzen overschrijdt.

Op 21 januari 1997 aanvaardde J. FRISHMAN het ambt van bijzonder hoogleraar van de geschiedenis van de relatie tussen jodendom en christendom in de nieuwere tijd aan de Rijksuniversiteit Leiden met het uitspreken van een rede getiteld: *Dat hun geloof oprecht gelove, hun keus de keus des harten zij*. Uitgangspunt van de rede is de doop in 1822 van drie Israëlieten in de Pieterskerk te Leiden, te weten Isaac da Costa, zijn vrouw Hanna Belmonte en Abraham Capadose. Van deze drie personen hebben zowel da Costa als Capadose zich ingezet om het Evangelie te verkondigen onder de joden, evenals hun tijdgenoot en verwante geest de bekeerde jood Carl Schwartz. In haar rede ontvouwt Prof. Frishman in het bijzonder de ideeën en daarmee verband houdende initiatieven van Capadose (oprichter van het *Genootschap voor Nederlandsche Vrienden Israëls* in 1797) en Schwartz (oprichter van het blad *de Heraut*), alsook de reacties hierop van joodse en christelijke zijde. De problematiek van de tot het christendom bekeerde joden, de zending onder de joden en het grotendeels falen hiervan, wordt geschetst tegen de achtergrond van en verklaard vanuit de emancipatie, welke heeft geleid tot de burgerlijke gelijkstelling van de joden. De bijzondere leerstoel is ingesteld door de *Stichting Het Haagsche Genootschap*. Prof. dr. Frishman is de eerste die deze leerstoel bekleedt.

Op 18 maart 1997 promoveerde N.J.C. KOUWENBERG aan de Rijksuniversiteit Leiden *cum laude* op een proefschrift getiteld *Gemination in the Akkadian Verb*. Promotor was Prof. Dr. K.R. Veenhof. Het proefschrift houdt zich bezig met de zogenaamde consonantverdubbeling, een verschijnsel waardoor bijvoorbeeld een werkwoordsvorm als *qatala* een andere betekenis krijgt door het verdubbelen van de middelste medeklinker: *qattala* (deze voorbeelden stammen uit de Arabische grammatica, zij laten het verschil duidelijker uitkomen). Binnen de Semitische talen is dit een veel gebruikt middel om de betekenis te variëren, niet alleen bij werkwoorden, maar ook bij naamwoorden. Het proefschrift brengt al het beschikbare materiaal uit het Akkadisch in kaart en toetst de oudere theorieën op hun bruikbaarheid. Dankzij zijn gedegen kennis van de moderne linguïstiek is de

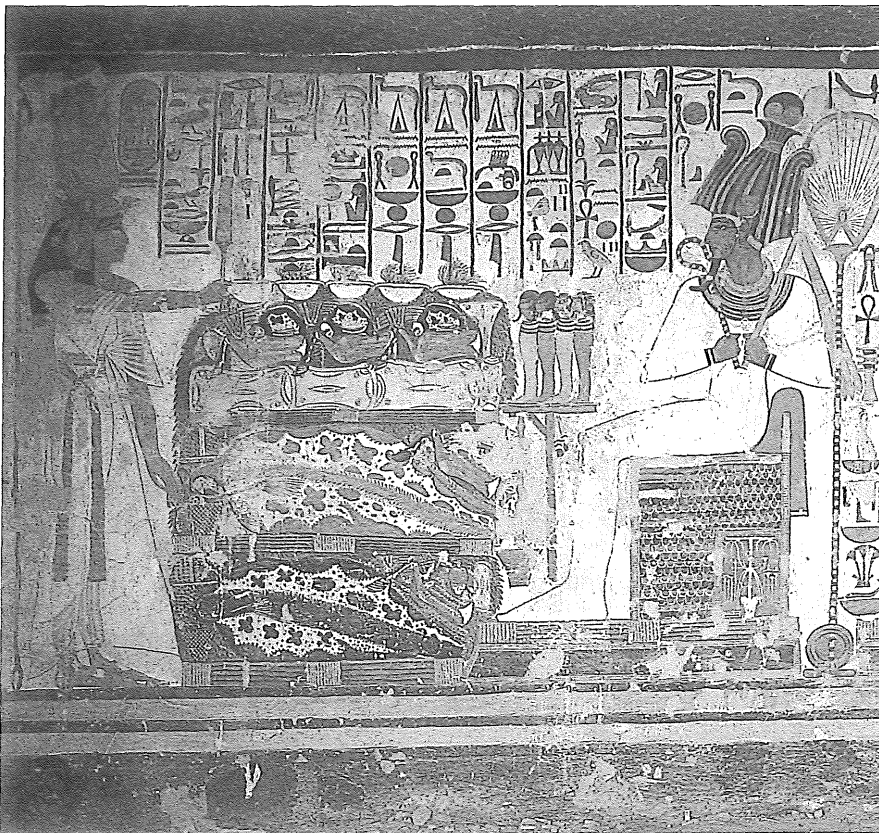
auteur in staat andere verbanden te leggen en meer samenhang aan te brengen tussen de verschillende vormen. Zo verklaart hij bijvoorbeeld het verschil tussen transitiviteit (overgankelijkheid) en intransitiviteit (onovergankelijkheid) niet uitsluitend uit het wel of niet aanwezig zijn van een lijdend voorwerp, maar geeft hij verschillende gradaties van transitiviteit aan, waarbij een handeling die iemand ongemoeid laat („de vader ziet zijn zoon”) minder „transitief” is dan een handeling die een duidelijke uitwerking heeft („de vader slaat zijn zoon”). De verdubbelsvorm (*qattala*) geeft bijna altijd een hogere transitiviteit aan dan de enkelvoudige vorm (*qatala*), wat zich kan openbaren in het niet of wel hebben van een lijdend voorwerp (enkelvoudige vorm: *de man is lang*, verdubbelde vorm: *de man maakt de brief lang*), of in een onderwerp of lijdend voorwerp wat in het meervoud staat (*hij opende een kanaal* [enkelvoudig] tegenover *hij opende verscheidene kanalen* [verdubbeld]). Het boek toont op overtuigende wijze dat de taalwetenschap ook bij „dode” talen een belangrijke rol kan spelen.

Op 28 mei 1997 promoveerde M. COENEN aan de Katholieke Universiteit Leuven met grootste onderscheiding op een proefschrift getiteld *Het Boek van het Ademen gemaakt door Iris. Een model van Egyptische teksttraditie*. Het onderwerp werd voorgesteld door wijlen Prof. dr. J. Quaegebeur, met wie de promovendus al eerder had samengewerkt aan de publicatie van de papyrus Denon in Den Haag. Promotor was Prof. dr. W. Clarysse. Onder de funeraire papyri die vanaf de eerste helft van de Ptolemaeëntijd (3de eeuw v. Chr.) in Thebe geleidelijk het Dodenboek vervangen, nemen de Boeken van het Ademen een belangrijke plaats in. Door een tekstkritische analyse van de 25 bewaarde exemplaren van het Boek van het Ademen gemaakt door Isis wordt in dit proefschrift het archetype van deze funeraire compositie gereconstrueerd en de positie van de afzonderlijke manuscripten in het stemma bepaald. De auteur heeft de eigenaars van deze dodenpapyri kunnen identificeren met leden van vooraanstaande priesterfamilies uit de Thebaanse regio en aldus de handschriften op basis van genealogisch onderzoek vrij nauwkeurig kunnen dateren, wat bij Grieks-Romeinse funeraire papyri zelden mogelijk is. Een van de bestudeerde teksten ligt aan de basis van het bekende *Book of Abraham* van Joseph Smith, de stichter van de mormoonse kerk.

WAS HET OUDE EGYPTE EEN LUILEKKERLAND?

LOUIS ZONHOVEN

Hoog opgetast liggen de goede gaven van de aarde op de Egyptische offertafels op de muurschilderingen in de graven van het Nieuwe Rijk (zie afb. 1). Ze tonen alles wat voor een gezond dagelijks diët nodig is: rundvlees en gevogelte, brood, groenten en fruit, kruiken met drank. Maar nooit zien we het voedsel echt gegeten worden, ook niet in afbeeldingen van banketten. De dode strekt zijn hand uit naar het voedsel of heft een beker tot in de buurt van zijn lippen. De kunstkanon staat eenvoudig niet



Afb. 1 — Koningin Nefertari offert aan Osiris. Uit G. THAUSING en H. GOEDICKE, *Nofretari. Eine Dokumentation der Wandgemälde ihres Grabes* (Graz 1971), p. 39.

toe dat de dode grafeigenaar en zijn vrouw met geopende lippen werden afgebeeld. En weten we wel altijd precies wat daar afgebeeld wordt?

De overstroming van de Nijl en het vruchtbare Egypte

Toen Herodotus sprak van Egypte als het „geschenk van de Nijl”, bedoelde hij dat Egypte door de overstroming van de rivier in leven gehouden werd. Als de rivier goed was voor Egypte — vooral niet te weinig, maar ook niet te veel water —, deed de grond elk jaar weer nieuwe krachten op die rijke, ja zelfs fenomenale oogsten garandeerden. Was de Nijl een enkele maal slecht, dan was dat niet fataal, omdat het graan zich gemakkelijk in silo's op de landgoederen liet bewaren. Maar als de Nijl enige jaren of decennia achtereen uit zijn evenwicht was door de mate van tropische regenval in het Ethiopische hoogland, dan heerste er hongersnood. Vele Egyptenaren uit de top van de samenleving beroemen er zich in hun autobiografieën dan ook op dat ze hun stad in leven gehouden hebben in zulke tijden. Er zijn duidelijke aanwijzingen dat het verval in de Eerste Tussenperiode na het Oude Rijk te maken had met ongunstige overstromingen.

In de tijd van het Romeinse keizerrijk, nadat Egypte ingelijfd was als provincie in het wereldrijk na de nederlaag van Cleopatra VII en haar minnaar Marcus Antonius tegen Octavianus, de latere keizer Augustus, was het land de korenschuur van Rome. Zo fabelachtig konden de oogsten zijn. De zeven vette jaren, zo vertelt ons het Jozef-verhaal in Genesis 41, waren voldoende om Egypte en andere landen in leven te houden tijdens de zeven magere jaren. De aartsvader Jakob zond zijn zonen naar Egypte om koren te kopen.

Graan voor brood en bier

Toen Egypte nog onafhankelijk was, was al dat graan er voor de Egyptenaren zelf en werden de basislonen zelfs deels uitbetaald in maten graan. Aan de leidinggevendenden in het dorp van de werklieden van de koninklijke graven van het Nieuwe Rijk — vergelijkbaar met onze maatschappelijke middenklasse — werd een hoger loon uitbetaald in de vorm van extra graan dat kon dienen als ruilobject.

Graan vormde dus de basis van het dagelijkse diëet. De voornaamste graansoort was gerst, naast de zeldzamere tarwe. Gerst diende zowel voor de bereiding van brood als voor bier, het 'edele gerstenat'. Gerstebrood en laaggegist, niet lang houdbaar bier vormden het dagelijkse voedsel van de arme en de rijke Egyptenaar, maar de rijken consumeerden daarnaast de luxere tarwebroodsoorten en dronken wijnen. De grote opbrengst van de

Egyptische grond garandeerde dat de eenvoudige mensen in de stad en de boeren onder normale omstandigheden ruim voldoende gevoed waren.

De Egyptenaren hadden brood in vele vormen en smaken, in ieder geval zijn er zo'n dertig tot veertig woorden voor diverse soorten en vormen van brood en cake bekend. Het brood is ongegist of licht gegist, het zijn de platte broden die we nu nog tegenkomen in het Nabije Oosten, maar ook het licht-gerezen pittabroodje dat we kennen van de sjoarmatent op de hoek. Gelukkig voor ons wordt brood tegenwoordig zo goed gemalen en gezuiverd van ongerechtigheden dat ons gebit daarvan niet te lijden heeft. Dat was in het Oude Egypte wel anders, zoals vele gebitten van mummies ons duidelijk maken. Gebitsslijtage was een vreselijk probleem, want het gaat gepaard met zeer onaangename pijnen. Ook het koninklijke maal ontsnapte niet aan de aanwezigheid van vele kleine harde mineraalkorrels in het brood, getuige de desastreus geruïneerde gebitten van zelfs koninklijke mummies. De beroemde Amenhotep III, de vader van Echnaton, had kaakabcessen en moet veel pijn geleden hebben. Die mineraalkorreltjes kwamen in het brood bij het vermalen van de korrels met de maalsteen, en dat Egypte vrijwel geheel uit woestijn bestaat is zeker ook niet bevorderlijk geweest voor de zuiverheid van het meel. Brood werd niet alleen vrij in de oven gebakken, maar ook, bij bepaalde vormen en soorten, in broodmallen van gebakken klei. Die mallen werden oorspronkelijk na het bakken eenvoudig gebroken om het brood eruit te krijgen. Later werd een antihechtlaag aangebracht waardoor het deeg minder vastbakte aan de wand van de mal, al is niet precies bekend wat de samenstelling ervan was. Hoe dan ook, altijd hechten zich kleine, harde half-gebakken kleikorreltjes aan de broodkorst. Kiespijn moet een van de meest voorkomende problemen in Egypte zijn geweest.

Bier en melk

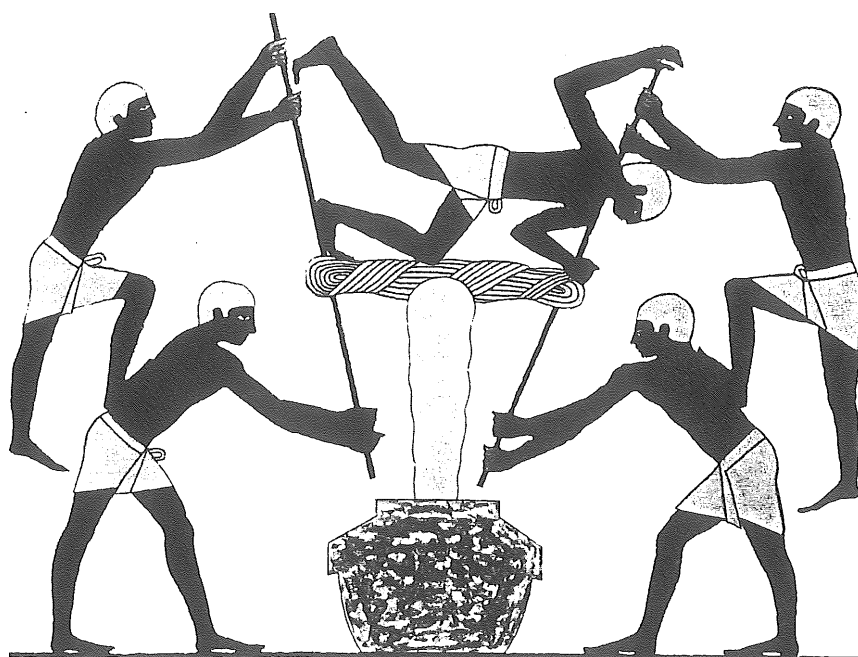
Gelukkig was bier ruim voorradig om de kleine ongerechtigheden naar binnen te spoelen. Bakkerij en brouwerij zijn in de Oudegyptische keuken naast elkaar gelegen. Het brouwen van bier lijkt zeer op de manier waarop men tegenwoordig nog in Egypte en de Soedan bier (*boeza*) maakt. Het proces begon met het licht bakken van ruw gemalen gerst tot broden, zonder dat de enzymen die de gisting bevorderen vernietigd werden. Daarna werden de broden verkruid met water vermengd, wellicht met een toevoeging van moutgraan. Deze deegpap begon dan te fermenteren onder invloed van de gist en het warme klimaat. Daaruit ontstond een soort dikke soepachtige substantie, waarvan het vocht van de brei gescheiden werd via een zeef. Soms werd dadelsap of honing toegevoegd voor de smaak.

Uit deze beschrijving is wel duidelijk dat de smaak van dit zeer licht-alcoholische Oudegyptische bier niet veel gemeen gehad heeft met wat wij een pilsje noemen. Overigens was honing een gewild artikel, en het bijhouden is in het Oude Egypte dan ook goed ontwikkeld geweest. Honing speelde ook een belangrijke medicinale rol bij wondverzorging, waar het een bewezen heilzaam effect heeft.

Het melkgebruik was slechts zeer gering vergeleken met Westeuropa en de Verenigde Staten, hoewel een beroemd beeld in het Egyptisch Museum te Kairo toont hoe de koning knielend onder de goddelijke hemelkoe zich laaft aan haar uier. Dit beeld en andere voorstellingen zouden de indruk kunnen wekken dat de Egyptenaren ook melk in hun dagelijks dieet hadden. Echter, het beeld drukt een metafoor voor de goddelijkheid uit die de koning zich indrinkt via een hem zogende godin. Alleen kinderen werden, in het algemeen tot in hun derde levensjaar, gezoogd met moedermelk. Het is niet bekend of de Oude Egyptenaren een echte melkintolerantie hadden, zoals die vooral bij de Oostaziatische volkeren voorkomt, maar ook wel in het Midden-Oosten. Ons enorme melkgebruik is mondiaal gesproken eerder uitzondering dan regel. Ook in China bijvoorbeeld, dat toch veel vruchtbare grond voor landbouw en veeteelt heeft, dronken alleen kinderen melk. Er zijn artsen van Chinese herkomst die bepaalde gezondheidsklachten in het Westen toeschrijven aan ons overmatige, en dus ongezonde, melkgebruik. In het Oude Egypte werd melk echter wel gekookt gedronken, zoals het beroemde verhaal van Sinuhe vertelt over diens redding door de Bedoeïenen in de Sinai.

Wijn

De hogere klassen dronken naast bier ook rode wijnen, gemaakt van druiven die traditioneel nog steeds in de Delta verbouwd worden, maar in minderheid vroeger ook wel uit Boven-Egypte afkomstig waren. Proefondervindelijk weet ik dat aan de huidige Egyptische wijn zeer veel te verbeteren valt, maar dat hoeft geen bewijs te zijn dat de Oude Egyptenaren daar niet veel beter in waren. Afgaande op de afbeeldingen in de graven lijkt het proces van wijnmaken simpel. Na de pluk van de druiven, die op anderhalve tot twee meter hoogte groeiden, werden de druiven gestort in kuipen waarin ze getreden werden met de voeten. Het fermenteren begon vrijwel onmiddellijk in de schillen, en duurde maar enkele dagen. Bij langzame gisting wordt de wijn voller van smaak, en de Oudegyptische wijn zal dan ook wat waterig geweest zijn. We weten niet of de Oude Egyptenaren deze ervaring van langzame rijping nog opgedaan hebben. Ook zien we op afbeeldingen dat na het afvoeren van het wijsap de drossem nog uitgeperst werd door met



Afb. 2 — Het uitpersen van de wijndroesem. Uit W.J. DARBY, P. GHALIOUNGUI en L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris* (London 1977), fig. 14.4.

stokken de leren zak waarin het afgegoten was uit te wringen (zie afb. 2). Ook dat is niet bevorderlijk voor het maken van een mooie rode wijn. Na de scheiding van droesem en sap ontwikkelde de wijn zich nog verder. Sommige scènes lijken te suggereren dat het sap en de schillen gescheiden werden voor de fermentatie, wat witte of zeer lichtgekleurde wijnen oplevert. Er is echter geen bewijs voor, want alle wijn die we op banketten uitgeschonken zien is rood tot paarszwart van kleur. Het is niet zeker of de wijn direct na het stoppen van de fermentatie afgegoten werd in wijnkruiken. Gaatjes in de kleipropen suggereren dat die een ventiel functie hadden om de met de fermentatie gepaard gaande gasvorming op kruik af te voeren.

Van de labels op de wijnkruiken uit het graf van Toetanchamon en uit de paleizen van Echnaton te Amarna en van Amenhotep III te Malkata bij Thebe is bekend dat er zeker wat wij grand-crus zouden noemen onder de wijnen waren. Het is mogelijk dat zulke duidelijk beter smakende wijnen het resultaat waren van een beter productieproces. Uit de beschrijving van eventueel toegevoegde stoffen is wel duidelijk dat de droge wijnen niet

altijd de voorkeur genoten. Op religieuze feestdagen waarop het contact met de voorouders gevierd werd, zullen ook de lagere klassen wel wijn of echt zoete alcoholische dranken als dadelwijn gedronken hebben.

Groenten en fruit

Welke groenten maakten nu, naast brood en bier, deel uit van het dagelijkse diët? De huidige Egyptenaren leven op een bonenmenu, maar deden hun voorouders dat ook? Herodotus verhaalt dat de Egyptenaren een hekel aan bonen hadden, en inderdaad zijn afbeeldingen ervan zeldzaam, behalve dan van de wat bitterzoet smakende carobbeboon die in het Egyptische schrift het ideogram is voor *nedjem* „zoet”. Herodotus, althans zijn Egyptische bronnen, overdrijven wel eens wat, want uit grafgraven van voedsel zijn echter wel kekererwten en linzen te voorschijn gekomen. En onlangs is zelfs beweerd dat de Oude Egyptenaren vrijwel zeker de overheerlijke gefrituurde groenteballetjes *ta'amiya* — buiten Egypte *falafel* genoemd — uitgevonden hebben: het hoofdbestanddeel daarvan is tuinbonen!

Zoals ook nu nog in Egypte, was het de ui die op het dagelijkse menu stond. De lunch van de gewone man lijkt ook vaak een komkommertje te bevatten, maar deze vorm wordt ook wel als een soort meloen geïdentificeerd. Van de aan de ui verwante knoflook is al een stenen modelletje uit de late prehistorie bekend. Veel afgebeeld is ook de typisch Egyptische sla die recht omhoog groeit, tot wel een meter hoogte. Om diverse redenen werd sla geassocieerd met de god van de seksuele krachten, de ityfallische Min.

Het lijkt weinig twijfel dat de Egyptenaren in principe zeer gezond gegeten hebben, en de lage levensverwachting in de lagere klassen van de samenleving hing niet samen met ongezond en ongevariëerd eten. Echter, de fruitsoorten die zo belangrijk zijn bij het verminderen van de kans op de ontwikkeling van kankers, met name appels, peren, perziken, groeiden vroeger in de iets noordelijker streken als Anatolië en de bovenzijde van het Middellandse Zeegebied. Egypte moest het vooral doen met de vruchten van de subtropische dadel- en *dompalmen*, van de gewone en de sycomorevijgeboom, en met de granaatappel. Van het gebruik van noten zoals amandelen en pistache is niet veel bekend.

De proteïnebronnen

De voornaamste bron van proteïnen is vlees. Inderdaad vinden we runderschenkels en allerlei gevogelte terug op de offertafel van de rijke Egypte-

naar. Het lijkt geen twijfel dat niet slechts de overstroming gezorgd heeft dat de gewone Egyptenaar sober maar goed gevoed was, maar dat ook de rivier zelf een zeer rijke bron aan proteïnen leverde in de vorm van vele eetbare vissoorten. Uit afbeeldingen uit het dagelijkse leven en uit stortplaatsen van voedselafval kan afgeleid worden dat vis zeer veel geconsumeerd is, maar er wordt toch vrij algemeen aangenomen dat de gewone Egyptenaar vrijwel vegetarisch leefde, ongeveer zoals men nu in India leeft. Hoe dan ook, als er naast graan en groenten iets op tafel kwam, zal het vis geweest zijn, misschien ook wel eens gevogelte van het erf, zoals ganzen, eenden en duiven. Vis en gevogelte hebben beide lage vetgehaltes, en zullen bijgedragen hebben aan het slanke, goed gevoede postuur dat de Egyptenaren ons tonen in de scènes van het dagelijks leven. Zwaarlijvigheid is een uitzondering.

De uit ons diëet niet weg te denken kip doet in Egypte haar intrede niet voor de Grieks-Romeinse tijd. Er is ook geen enkel bewijs voor de consumptie van eieren in gekookte of rauwe vorm. Het is mogelijk dat bekend was dat de consumptie van rauwe eieren makkelijk darmklachten opriep, maar waarschijnlijker is dat het Egyptische concept van het ei als leven in wording het eten ervan uitsloot. Er zijn mythen rond het ei als de oervorm waaruit alle leven voortkwam. Veelzeggend is dat van het ongeboren kind wel gezegd wordt „toen het nog in het ei was”.

Alle vlees is bederfelijk, en moet óf snel geconsumeerd óf geconserveerd worden. Terwijl de afbeeldingen overdadig bewijs leveren voor het roosteren van gevogelte, blijken er verrassend weinig aanwijzingen voor het roosteren van rundvlees te zijn. Terwijl dit toch voor de hand ligt als de gewoonste methode van vleesbereiding. Het heeft er alle schijn van dat rundvlees overwegend gekookt werd, een methode die ook in China, en zelfs Italië veel voorkomt. De Bijbelse uitdrukking „de vleespotten van Egypte” lijkt naar koken te verwijzen. Over smaak valt nu eenmaal moeilijk te twisten, ook al prefereren wij fijn vlees als biefstuk en entrecôte gebakken of geroosterd. Behalve dat de technologische vooruitgang nog lang niet toe was aan het bakken in koperen pannen, is er niet makkelijk een reden te bedenken waarom gevogelte normaal wel geroosterd zou worden, maar rundvlees niet (zie afb. 3). Voor bewaring waren drogen of zouten essentieel. Afgezien van het handige formaat van vis en gevogelte voor de kleine man, zou hij waarschijnlijk een verwerkingsprobleem gehad hebben met rundvlees, want hoe al die stukken vlees voor langere tijd goed te houden? Het slachten van een koe of os was eigenlijk alleen maar mogelijk voor landgoedeigenaren die meer monden te voeden hadden dan alleen die van de kernfamilie.



Afb. 3 — Een Amarna prinses verorbert een eend. Uit W.J. DARBY, P. GHALIOUNGUI en L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris* (London 1977), fig. 6.25.

De invloed van de funeraire religie en taboes

Op de offertafel van de rijke man vinden we de voorschenkel en de kop van het rund, zonder twijfel niet de smakelijkste en sappigste delen, zoals de Egyptenaren zelf ook goed geweten hebben. Waarom dan juist deze delen op de offertafel? Hier lijken we te maken hebben met religieuze achtergronden: de kop bevat de organen voor de zintuigelijke waarneming: ogen, oren, neus, tong. Onlangs is de heel aantrekkelijke hypothese naar voren gebracht dat ook de rundervoorschenkel op de offertafel in dit licht gezien moet worden. Vanwege bepaalde spiersamentrekkingen bij de slacht lijkt het of de energie — de vitale, voor de dode nodige *ka*-krachten — zich terugtrekt in de voorschenkel. Het zou dus niet om de kwaliteit van het vlees van de voorschenkel gaan, maar om de magische overbrenging van de levenbrengende krachten in het hiernamaals.

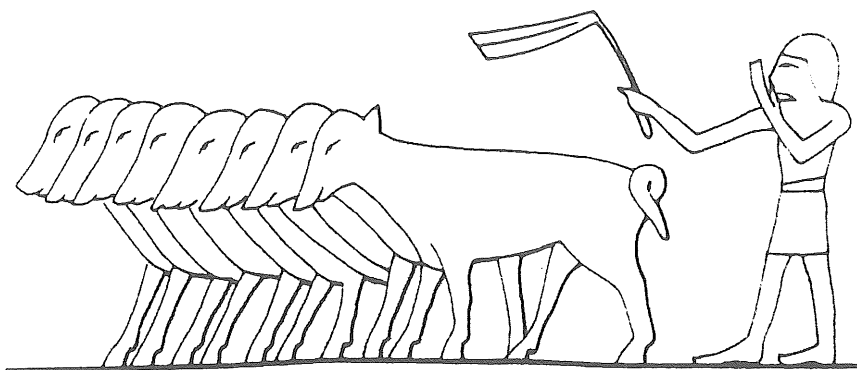
De grote afwezigheid op de offertafel zijn vis en varken. Er waren zeker religieuze restricties op het afbeelden van vis op de offertafel. Daarin kan zeker de hoge bederfelijkheid van vis in het hete Egyptische klimaat een rol gespeeld hebben, maar waarschijnlijker is dat het een religieus taboe betrof. Immers, zeker is dat de voorschriften voor het priesterschap luiden dat ze zich verre houden van vis.

Er is wel gesuggereerd dat het taboe op het eten van varkensvlees in Egypte, Jodendom en Islam teruggaat op de kans op het oplopen van trichinose, maar het is toch moeilijk te geloven dat dat verband toen al gelegd zou zijn. Dat is eigenlijk pas onomstotelijk bewezen aan het eind van de vorige eeuw. Eerder zal de onreinheid van een beest dat gedijt in modder en vuil wel een hoofdrol gespeeld hebben, daardoor geassocieerd met de god Seth, de god van chaos en verwarring en de aartsvijand van zijn broer Osiris. Toch is het varken een van de gemakkelijkste proteïnebronnen: het groeit snel, wordt dus snel slachtrijs; het heeft geen rijk voedsel nodig, maar komt een heel eind met voedselafval; het is klein van stuk vergeleken met het rund, wat het geschikter maakt voor de kleine slacht en waardoor weinig leefruimte volstaat. Een belangrijke factor kan geweest zijn dat het varken een voor de boer heel makkelijk eet- en slaapritme heeft: beide gebeuren in grote, elkaar afwisselende tijdsblokken. Bovendien is het vlees heel smakelijk.

Al deze voordelen hebben de eenvoudige Egyptenaar dan ook niet weerhouden van het niet naleven van een mogelijk religieus taboe. Op omvangrijke schaal werden soms in dorpsverband varkens gehouden voor de slacht. Uit het dagelijkse leven zijn toch nog heel wat afbeeldingen bekend van het varkenshoeden. Bij opgravingen in het arbeidersdorp bij Echnaton's hoofdstad Amarna zijn series kotten gevonden, en de daar gevonden haren en boten konden geïdentificeerd worden als van varkens afkomstig (zie afb. 4).

Voedsel en de watervoorziening in Deir el-Medina

Zeker in een heet klimaat als het Egyptische is de vochtvoorziening van het lichaam belangrijker dan het vullen van de maag. Het zojuist genoemde arbeidersdorp van Amarna en Deir el-Medina, het dorp van de arbeiders in de koningsgraven op de Westoever van Thebe, lagen te ver van de rivier en het bouwland af om een directe watervoorziening te hebben. In Deir el-Medina gaat het om hooggekwalificeerde arbeiders in dienst van de koning, voor wie een speciale toeleveringsploeg bestond waaronder „waterdragers”. De werklieden werden bovendien in een staat van afzondering van de rest van de bevolking gehouden, ongetwijfeld vanwege het grote en geheime belang van hun taak. Hun dorp lag dan ook

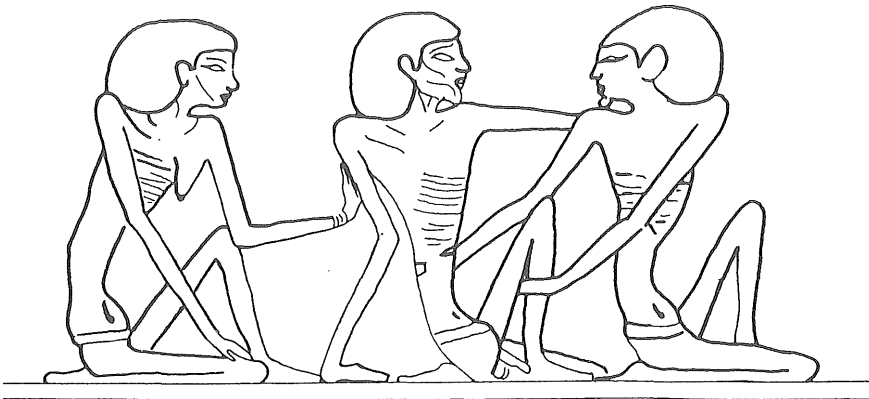


Afb. 4 — Een varkenshoeder. Uit W.J. DARBY, P. GHALIOUNGUI and L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris* (London 1977), fig. 4.8.

een stukje de woestijn in. Ezels bekapt met waterkruiken of leren waterzakken werden ingezet voor de watervoorziening. De koeling vond plaats op een heel simpele manier die in alle warme landen zonder waterleiding toegepast wordt. De poreuze kruik werd op een tegen de zon beschutte, altijd wat wind vangende plek neergezet. Door de poreuze wand vindt verdamping plaats, die in samenwerking met de wind voor de nodige afkoeling zorgt.

De meeste identificaties van voedsel berusten op afbeeldingen in de muurschilderingen en -reliëfs, maar we hebben gezien hoe de een een vrucht identificeert als een komkommer en een ander als een meloenachtige. De meest verantwoorde bron voor identificatie is natuurlijk voedsel als feitelijke grafgift. Het grote probleem is de verbinding met een woord ervoor. Dat is en blijft vaak giswerk. Hoewel de klassieke schrijver Diodorus Siculus suggereert dat priesters geen bonen aten en bonen ook niet afgebeeld worden op de offertafel — wat wijst op een zekere taboesfeer — is uit de teksten van Deir el-Medina die betrekking hebben op voedselleveranties duidelijk dat naast uien ook *luby*a-bonen tot het dagelijkse dieet van de werklieden behoorden, terwijl het woord voor linzen daar ontbreekt. Wat wij onder groenten verstaan, in eerste instantie allerlei planten met een groen eetbaar blad, heette in Deir el-Medina precies zo, namelijk *wadj*, wat zowel groen als vers betekent. Onder deze algemene benaming vielen bijvoorbeeld dus sla en prei.

Veel moet dus onopgelost blijven, omdat we helaas geen voorstellingen van groentenmarkten hebben, waarop de waar precies is afgebeeld met daarbij een bordje als „appels, Fl. 2,50 per kilo”.



Afb. 5 — Uitgemergeld van de honger. Uit W.J. DARBY, P. GHALIOUNGUI en L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris* (London 1977), fig. 2.7b.

Kannibalisme in het Oude Egypte?

Hoewel een weinig smakelijk onderwerp, en zeker niet snel in verband gebracht met het zo vreedzaam lijkende Egypte, wil ik eindigen met het interessante punt van gevallen van kannibalisme in het Oude Egypte. Hierbij moeten we wel bedenken dat er twee motieven voor kannibalisme zijn. In eerste instantie is kannibalisme een religieuze praktijk die tot doel heeft de krachten en de essentie van de gegetene over te nemen, met het doel van identificatie met en de voortzetting van het leven van de dode persoon in de eter. Nu bestaat in de Egyptische Pyramidenteksten, het oudste corpus religieuze teksten, een lange „kannibalenhymne” (P.T. spreuken 273-4, §§ 393-414). Het thema is de aankomst van de koning in het hiernamaals als een veroveraar die de goden bedreigt en onderwerpt, om zelf god te worden. We kunnen er alleen maar naar gissen in hoeverre deze spreuk, in de 5e en 6e dynastie natuurlijk al tot metafoor geworden, terugverwijst naar een prehistorisch gebruik.

Maar ook de hongersnood kan ertoe dwingen deze ongeschreven wetten te breken. Het geval van kannibalisme om te overleven na een vliegtuigongeluk in de hoge Andes in 1972 is berucht. Wat Islamitisch Egypte betreft, verhaalt de grote historicus Abdel-Latif el-Baghdadi van een vreselijke hongersnood en kannibalisme in Kairo in 1229 ten gevolge van een lage Nijl.

Moeten we de volgende woorden van de boer Hekanachte uit de 11e dynastie, toen er inderdaad hongersnood in Egypte geheerst heeft, letterlijk nemen of alleen maar als overdrijving?: „zie, ze beginnen hier

mensen op te eten” (zie afb. 5). Hoewel uit zijn brieven wel gebleken is dat deze boer een onaangenaam, achterdochtig en sarcastisch mens was, is er toch wel ondersteuning in de uit een iets vroegere tijd daterende inscriptie van Anchtifi van Mo’alla, die in een inscriptie over een grote hongersnood zegt: „heel Boven-Egypte stierf van honger, zo erg dat de mensen ertoe kwamen hun eigen kinderen op te eten, maar ikzelf heb gezorgd dat niemand in mijn district stierf van de honger”.

Hieruit blijkt zonneklaar dat Egypte dan wel een zeer vruchtbaar land was, maar dat het als vrijwel regenloos land geheel afhankelijk was van de irrigatie en de overstroming van de Nijl.

Literatuur:

- Fundamenteel en rijk geïllustreerd is W.J. DARBY, P. GHALIOUNGUI, L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris*. 2 delen (London - New York - San Francisco 1977).
- U. VERHOEVEN, *Grillen, kochen, backen im Alltag und im Ritual Altägyptens. Ein lexicographischer Beitrag* (= Rites égyptiens, 4; Bruxelles 1984) is vooral lexicografisch georiënteerd.
- Wel moge het U bekomen. Feestmaal - Godenmaal - Dodenmaal in de oudheid*. Rijksmuseum van Oudheden Leiden 19 juni - 30 augustus 1987. [Redactie M.J. RAVEN] (Leiden 1987) is de gids van een tentoonstelling die het feestmaal tot onderwerp had.
- H. WILSON, *Egyptian Food and Drink* (= Shire Egyptology, 8; Princes Risborough 1988) maakt deel uit van een serie aardige introducerende overzichtsboekjes en biedt een algemene, brede en korte oriëntatie op het onderwerp.
- D.J. BREWER - R.F. FRIEDMAN, *Fish and Fishing in Ancient Egypt* (= The Natural History of Egypt, 2; Warminster 1989) beschouwt vis en visserij vanuit het oogpunt van de natuurlijke historie, maar besteedt ook enige aandacht aan de consumptieve en religieuze aspecten.
- O. MAHMOUD, *Die wirtschaftliche Bedeutung der Vögel im Alten Reich* (= Europäische Hochschulschriften. Reihe XXXVIII: Archäologie, 35; Frankfurt am Main 1991) is een systematische beschouwing over de economische betekenis van vogels in het Oude Egypte.
- D.J. BREWER - D.B. REDFORD - S. REDFORD, *Domestic Plants and Animals: The Egyptian Origins* (= The Natural History of Egypt, 3; Warminster 1994) behandelt het materiaal vanuit het oogpunt van domesticatie, dus ook de onderwerping aan de behoeften van menselijke consumptie.
- S. IKRAM, *Choice Cuts: Meat Production in Ancient Egypt* (= Orientalia Lovaniensia Analecta, 69; Leuven 1995) behandelt alle aspecten van de vleesproductie van de eetbare zoogdieren, gevogelte en vis, maar laat de bereidingsmethoden bij directe consumptie buiten beschouwing.

LOUIS ZONHOVEN is egyptoloog en editor van de Annual Egyptological Bibliography (AEB)

ETEN IN BIJBELS-HEBREEUWSE VERTELKUNST

MARGARETHA FOLMER

Inleiding

Eten voorziet allereerst in een primaire behoefte, het onderhouden en sterken van lichaam en geest. Daarnaast is eten een sociaal en doorgaans aangenaam gebeuren, het onderhoudt de banden die bestaan tussen mensen, bloedverwanten, vrienden, kennissen of anderszins, en het schept banden tussen mensen die elkaar nog niet kennen. In de oudheid was dit niet anders dan nu.

Veel teksten in de Hebreeuwse bijbel getuigen op slechts terloopse wijze van het bereiden van voedsel en het samen delen van de dis. Een enkele maal echter neemt dit verschijnsel in verhalende teksten meer verteltijd in beslag. Op zo'n moment worden eten en drinken en alles wat daarbij komt kijken de achtergrond waartegen belangrijke gebeurtenissen zich gaan afspelen, of ze worden zelfs de inzet voor de verdere gebeurtenissen. Zo laat een aantal van deze verhalen zien hoe een mens door het geven van gastvrijheid, waaronder het noden aan de dis, en door het zelf bereiden of laten bereiden van voedsel een ander kan manipuleren, bedriegen, vernederen of zelfs de dood injagen. Soms ook wordt het beoogde doel van het uitnodigen niet bereikt en neemt het verhaal een verrassende wending. In een aantal verhalen is gastvrijheid tot een thema verheven.

In het volgende wil ik een aantal van de verhalen laten passeren, waarin het uitnodigen, het bereiden, het brengen of het genieten van gerechten een belangrijke rol speelt in de handeling van het verhaal. Tevens zal ik bij een aantal woorden die betrekking hebben op voedsel of voedselbereiding wat verklarende opmerkingen maken, de ene keer wat uitvoeriger dan de andere, al naar gelang de relevantie ervan. Ik heb bij dit alles geenszins de intentie gehad om volledig te zijn. De volgende beschouwing vormt slechts de weerslag van een eerste verkenning van een thematiek die het meer dan waard is om in de toekomst in meer detail bestudeerd te worden.

Gastvrijheid

In bijbelse tijden was reizen ongetwijfeld een uiterst riskante onderneming. Het gevaar loerde overal: de wegen zullen, zeker in de regentijd,

vaak slecht zijn geweest, wilde dieren konden het pad van de reiziger kruisen (vgl. b.v. het bekende verhaal over Simson in Ri. 14: 5-6 die nabij Timna een jonge leeuw tegenkomt en deze doodt), men kon door rovers overvallen worden en bovendien is het klimaat in de regio dusdanig dat er, wanneer de waterreserves beperkt zijn, al gauw het gevaar van uitdroging bestaat.

Hoewel er in het bijbels Hebreeuws niet een apart woord voorkomt, dat ons begrip 'gastvrijheid' weergeeft, zijn er vele teksten die laten zien dat het gebruik was, dat men naar beste vermogen de kwetsbare en vermoeide reiziger van eten, drinken en onderdak voorzag. Zo verklaart de geplaagde Job in Job 31: 32:

Geen vreemdeling hoefde buiten te slapen, voor reizigers stond mijn deur altijd open. (NKBS)¹

Ook Gen. 24: 28-32 kan dienen als een mooi voorbeeld van de gastvrijheid die een reiziger, ver van huis, kan verwachten. In de literatuur wordt deze ongeschreven wet in direct verband gebracht met Israël's (half)nomadische voorgeschiedenis (b.v. DE VAUX I, p. 30).

In de Hebreeuwse bijbel wordt de thematiek van gastvrijheid in verschillende verhalen op zeer uiteenlopende wijze uitgewerkt. De meest duidelijke voorbeelden hiervan zijn Gen. 18, Gen. 19, Gen. 24 en Ri. 19. Een aantal van deze verhalen wil ik hier bekijken.

In Gen. 18 krijgen de aartsvader Abraham en zijn vrouw Sara midden op de dag bezoek van drie mysterieuze mannen, engelen zoals uit de tekst blijkt. Dit verhaal is een prachtige illustratie van de bij ons bijna spreekwoordelijke oriëntaalse gastvrijheid. Abraham's gastvrijheid is onvoorwaardelijk: hij neemt zonder meer aan dat de mannen reizigers zijn, die een beroep doen op zijn gastvrijheid en begint al te redderen voordat de bezoekers hem kunnen mededelen wat het werkelijke doel van hun komst is. We weten uit het vervolg dat het geen toevallige passanten zijn maar dat ze Abraham en Sara de geboorte van een zoon komen aanzeggen. Noch Abraham, noch Sara weten aan het begin van hoofdstuk 18 hier iets van af. Abraham zegt dat hij voor zijn gasten een stuk brood (Hebr. *pat-lèhèm*) gaat halen, waarmee zij zich kunnen verkwikken voor de rest van de tocht. In werkelijkheid echter richt hij een feestmaal aan. De vertaling van de betreffende passage (vss. 6-8) luidt als volgt:

¹ In dit artikel wordt doorgaans de nieuwe vertaling van de Katholieke Bijbelstichting weergegeven (afgekort tot NKBS). Als een vertaling van een bijbelse passage niet wordt gevolgd door de afkorting NKBS, dan betreft het mijn eigen vertaling.

Abraham ging haastig de tent in naar Sara en zei: 'Neem gauw drie schepel fijn meel, kneed het en bak er koeken van'. Daarna liep Abraham naar de kudde, zocht een lekker mals kalf uit en gaf het aan zijn knecht om het snel toe te bereiden. Toen bracht hij hun wrongel en melk, en het kalf dat hij had laten toebereiden, en zette hun dat alles voor. (NKBS)

Het eten dat hier wordt bereid is bepaald geen dagelijks voedsel. Het dagelijkse voedsel bestond voornamelijk uit brood. Het is berekend dat in Palestina in de tijd van de Mishna de dagelijkse voeding voor een jonge volwassen vrouw voor meer dan vijftig procent uit brood bestond (gebaseerd op Mishna *k'ṭivōt* 5.8-9; zie DAR, p. 329). Men mag aannemen dat in bijbelse tijden dit percentage niet heel erg anders zal hebben gelegen.

Het fijn gezeefde fijnmeel (*solēt*) dat Abraham gebruikte was een luxe product, want hoe witter en fijner het meel, hoe minder de tarwe in gewicht opbrengt (fijnmeel werd uitsluitend gemalen van tarwe). Bij het malen en bakken tot wit brood gaat zo'n twintig procent meer tarwe verloren dan bij het malen en bakken tot bruin brood en het totale verlies bij het malen en bakken tot wit brood bedraagt ca. dertig procent, en zelfs vijftig wanneer het aan het brood toegevoegde water van het gewicht wordt afgetrokken (zie SILVER, p. 92).

Rekening houdend met een verlies van ca. 30 procent, zal Sara van ongeveer 37 liter tarwe 26 liter fijnmeel hebben kunnen malen. Dit is een totaalgewicht van ca. 26 kilo tarwe. Hiervan zal ze ca. 20 broden van een kilo hebben kunnen bakken, een hoeveelheid brood die voldoende is om ca. 40 personen een dag lang te voeden. Hierbij ga ik uit van de veronderstelling dat de hoeveelheid broodconsumptie in de tijd van de Mishna niet dramatisch zal hebben verschild van die in bijbelse tijden en dat de dagelijks portie ca. 500 g. brood per dag zal zijn geweest. Deze berekening is gebaseerd op het rekenmodel van DAR, waaruit men kan opmaken dat 0.873 kilo tarwe genoeg is om een brood van een kilo te bakken (pp. 328v.).

De broden die in Gen. 18 worden gebakken zijn ongezuurde broden en worden hier 'koeken' (Hebr. *ḥagōt*) genoemd, vermoedelijk platte broden. SILVER ontleent het bewijs voor de veronderstelling dat brood voornamelijk ongezuurd was in de periode voor de monarchie aan het boek Richteren en aan archeologische gegevens. Voor een goed gerezen brood heb je immers niet alleen een rijsmiddel nodig maar ook een oven en geschikt graan (tarwe of rogge; gerst is ongeschikt) (SILVER, pp. 91vv.). Eerst in de 9de/8ste eeuw zouden volgens deze auteur gezuurde broden hun intrede hebben gedaan en het bewijs hiervoor ontleent hij aan de vondst van ovens en gegevens in de profetische literatuur uit de 8ste eeuw en later (p. 96).

Meer recent archeologisch onderzoek echter heeft aangetoond dat ovens waarin brood kan worden gebakken al in de Laat Bronstijd werden gebruikt (mondelinge mededeling M. VILDERS).

In bijbelse tijden was het eten van vlees geen alledaagse aangelegenheid. Het consumeren van vlees bleef bij de meeste mensen beperkt tot speciale gelegenheden. Veelzeggend in dit verband is ook dat in het late werk van Jezus Sirach (2de helft 2de eeuw v. Chr.) vlees ontbreekt in een lijst waarin de eerste levensbehoeften van de mens worden opgesomd (Wijsheid van Jezus Sirach 39: 26 [Griekse versie]):

De eerste levensbehoeften van de mens zijn water, vuur, ijzer, zout en tarwebloem, melk en honing, het bloed van de druif, olijfolie en kleding. (NKBS)

Er zijn aanwijzingen in de literatuur, dat in de 8ste /7de eeuw het eten van vlees gewoner werd, in ieder geval in cultisch verband (zie onder) en onder de rijken (vgl. Amos 6: 4). Er zijn echter geen zekere aanwijzingen in deze literatuur dat vlees ooit tot het dagelijkse menu van de gehele bevolking heeft behoord in de bijbelse periode (SILVER, p. 98).

Vaak werd bij de gelegenheid van een belangrijke of feestelijke gebeurtenis een slachtoffer gebracht, dat voor het grootste deel door mensen werd geconsumeerd (in het Hebr. *zèvah*, *zèvah š'elāmīm*, *š'elāmīm*). Hiertoe kon een mannelijk of vrouwelijk rund of stuk kleinvee (schaap of geit) worden geofferd en gegeten (Lev. 3: 1.6.7.12) (vgl. DE VAUX II, pp. 327vv.). Meestal echter betrof het een schaap of geit. Rundvlees at men waarschijnlijk alleen bij buitengewone gelegenheden (vgl. ook de passage over het gemeste kalf van de Verloren Zoon in het Nieuwe Testament [Lucas 15: 23]).

Alle beschreven handelingen van Abraham in Gen. 18: 2-7 voltrekken zich in grote haast, en ook Sara en zijn dienaar maant hij om haast te maken. Dit alles onderstreept Abraham's overmatige bereidheid om een goed gastheer te zijn: Abraham *rent* de drie bezoekers tegemoet (vs. 2). Even later *haast* hij zich (vs. 6) naar Sara en vraagt haar om *snel* koeken te bakken (vs. 6). Tenslotte *rent* hij naar de kudde (vs. 7), pakt een kalfje en laat zijn dienaar dit *snel* (vs. 7) klaarmaken. Pas wanneer alles klaar is, komt de hoogbejaarde man tot rust. Hij gaat bij zijn gasten staan en heeft eindelijk tijd om de werkelijke reden van de komst van de drie bezoekers te aanhoren.

Abraham sluit zijn gastvrije ontvangst op waardige wijze af door zijn bezoekers bovendien nog uitgeleide te doen.

De maaltijd die Abraham zijn gasten voorziet, is een maal voor hoog bezoek en doet enigszins denken aan het maal dat koning Saul krijgt

voorgezet wanneer hij met zijn dienaren bij het medium² te Endor de maaltijd blijft gebruiken (I Sam. 28). Na zijn enerverende confrontatie met de geest van Samuel is koning Saul zo verzwakt, dat hij eerst weer op krachten moet komen alvorens zijn tocht voort te kunnen zetten (vs. 22) en er is geen betere remedie dan een stevig maal. Daartoe slacht de vrouw *snel* een mestkalf (Hebr. *‘egèl marbeq*) en bakt brood van meel (vs. 24). De maaltijd bestaat dus ook in dit geval uit mals kalfsvlees en brood. Toch lijkt het maal in I Sam. 28 iets bescheidener te zijn, want er is sprake van ongezuurd brood, gebakken van het gewone meel (Hebr. *qèmah*) dat werd gemalen van tarwe of van de goedkopere gerst. Beide meelsoorten werden gebruikt om ongezuurde broden te bakken (vgl. SILVER). Het fijnmeel van Gen. 18 werd uitsluitend gemalen van tarwe. De hoeveelheden meel die worden gebruikt, worden niet genoemd in de tekst van I Sam. 28.

De wrongel en melk die in Genesis 18 aan de gasten worden voorgezet, ontbreken uiteraard in I Sam. 28: het verbod op het koken van een geitje in de melk van zijn moeder (Ex. 23: 19; Ex. 34: 26; Deut. 14: 21) was nog niet van kracht in de tijd van de aartsvaders, maar wel in de koningstijd. In het verleden werd het Hebreeuwse woord *hèm’ā* weergegeven met ‘boter’ (zo b.v. onze Statenvertaling en de King James vertaling). Tegenwoordig interpreteert men het woord meestal als ‘wongel’ (gestremde melk), een eenvoudig te bereiden zachte kaassoort, gemaakt van gezuurde melk. Anderen kiezen dit woord als een dikke, zure melk te interpreteren (b.v. DALMAN VI, pp. 310v.). In een aantal teksten houdt men toch nog vaak vast aan de vertaling ‘boter’, hetgeen in elk geval in Spr. 30: 33 noodzakelijk lijkt te zijn, omdat boter nu eenmaal het resultaat is van karnen, d.w.z. boterdelen van melk afzonderen door deze b.v. in een speciaal daarvoor bestemd voorwerp te schudden of door met een stok op de melk te slaan:

Slaat men op de melk, dan komt er boter. (NKBS)

Daarnaast werd ook een hardere kaassoort gemaakt door melk op een andere wijze te laten stremmen; deze kaas wordt in de Hebreeuwse bijbel *g^evīnā* genoemd (vgl. Job 10: 10).

Het maken van kaas is een uitstekende methode om een overschot van melk, meestal afkomstig van schapen en geiten, maar ook wel van runderen of kamelen, in een warm klimaat te verwerken tot een beter houdbaar product (vgl. ook BROTHWELL, p. 52; GOODMAN e.a., pp. 10v.).

² Letterlijk ‘een vrouw die de macht heeft over de geest van doden’ (I Sam. 28: 7).

In Gen. 19 vinden we een verhaal dat in beginsel grote overeenkomsten vertoont met Gen. 18. In dit hoofdstuk krijgt Lot namelijk dezelfde engelen op bezoek als Abraham en verleent aan hen gastvrijheid³. Er zijn echter ook verschillen met Gen. 18 en een aantal van deze verschillen zal ik in het volgende bespreken.

Ook Lot nodigt de engelen uit en omdat het al tegen de avond loopt, nodigt hij hen bovendien uit om bij hem te overnachten. Het is dit extra element van gastvrijheid dat het decor gaat vormen waartegen zich te Sodom een drama zal gaan voltrekken. Anders dan Abraham heeft Lot overigens helemaal geen haast, althans de tekst meldt het ons niet, en hetgeen hij zijn gasten voorzet, bestaat uit een *mištè*, drinkgelag, en het gewone dagelijkse voedsel, de ongezuurde broden. De betekenis van het woord *mištè* in dit verband is wat problematisch, het kan 'drinkgelag' of 'feestmaal' / 'gastmaal' betekenen. Vrijwel alle commentatoren kiezen in deze tekst voor de betekenis 'feestmaal' of 'gastmaal', mogelijk ingegeven door het feit dat in het vervolg alleen sprake is van 'en zij aten' en niet van het meer gebruikelijke 'en zij aten en dronken'. Hoewel ik op deze plaats hier niet dieper op in kan gaan, vraagt de structuur van de Hebreeuwse zin naar mijn idee om een interpretatie van het woord *mištè* als 'drinkgelag' en niet als 'feestmaal'. Zie voor het woord *mištè* ook onder het hoofdje *Een uitnodiging voor een koninklijk drinkgelag*.

Nu wil ik Lot zijn feestmaal niet ontnemen, maar toch komt het mij voor dat de verteller ons wil laten geloven dat hij zich wat minder inspant voor zijn gasten dan zijn oom Abraham. Dit neemt niet weg dat hij aanbiedt wat een gast kan verwachten: eten, drinken en een plaats om te slapen. Dat hij zijn taak als gastheer wat dat laatste aangaat uiterst serieus neemt, blijkt uit het vervolg, een passage die de ondergang van Sodom zal inluiden: wanneer s'avonds de Sodomieten langskomen en op nogal ruwe wijze kenbaar maken dat zij met Lot's gasten willen slapen, stelt Lot zijn twee dochters aan de heren beschikbaar, om hen zo toch aan hun trekken te kunnen laten komen, zonder dat de gasten, die de bescherming van de gastheer genieten, een haar wordt gekrenkt.

Het contrast in dit verhaal bestaat duidelijk uit de gastvrijheid van de rechtvaardige Lot en het ongastvrije en slechte gedrag van de Sodomieten. Lot wordt beloond voor zijn gastvrijheid en de Sodomieten worden

³ Ik negeer hier gemakshalve het lastige probleem dat in Gen. 18 van drie en in Gen. 19 van twee engelen / mannen sprake is (vgl. ook Gen. 18: 22); deze materie is uitgebreid behandeld door VAN SETERS.

gestraft voor hun slechte gedrag: Sodom wordt vernietigd, maar Lot en zijn vrouw en kinderen worden gespaard. Op vergelijkbare wijze worden Abraham en Sara beloond voor hun gastvrijheid met een zoon. Deze thematiek keert ook terug in het verhaal over Elia en de weduwe van Sarefat (I Kon. 17: 8-24).

Er zit ook een aardige omkering in het verhaal. Terwijl Abraham in hoofdstuk 18 zich ongelukkig haast om het zijn gasten aangenaam te maken en hij hen ter afsluiting uitgeleide doet, is het in hoofdstuk 19 de dralende (vs. 16) Lot zelf die moet worden aangespoord om haast te maken met zijn vertrek uit Sodom en hij wordt bovendien zelf uitgeleide gedaan door zijn bezoekers (vs. 22).

Een verhaal waarin de geboden gastvrijheid het decor wordt van een gruwelijke misdaad is te vinden in Ri. 19 (de schanddaad te Gibeā), een verhaal dat veel overeenkomsten vertoont met Gen. 19. Het verhaal bestaat uit twee delen en beide delen spreken van gastvrijheid.

In het eerste deel (vss. 1-10) gaat een man zijn overspelige bijvrouw ophalen in het huis van haar vader. Zijn vertrek wordt steeds uitgesteld omdat zijn schoonvader hem telkens overhaalt om nog wat te blijven (zie ook onder *Schaapscheerdersfeesten*). Uiteindelijk geniet hij vijf dagen volledige gastvrijheid in het huis van zijn schoonvader: we worden niet geïnformeerd over het hoe en wat, maar er wordt flink gegeten en gedronken en er is een veilige slaapplek. Op de avond van de vijfde dag vertrekt de man, samen met zijn bijvrouw en zijn dienaar.

In het tweede deel (vss. 11-30) worden deze man, zijn bijvrouw en zijn knecht gastvrij opgenomen door een oude man in Gibeā, zelf geen Benjaminit maar afkomstig uit Efraïm. Net als in Gen. 19 willen de inwoners van deze stad, de Benjaminiten, zich aan de mannelijke gast van de oude man vergrijpen. Net als Lot, stelt de gastheer aan hen voor zijn mannelijke gast, die onder zijn bescherming staat, te ontzien en in plaats daarvan biedt hij aan hen zijn eigen maagdelijke dochter en de bijvrouw van de gast aan. Vervolgens grijpt de man zijn bijvrouw en neemt haar mee naar buiten (vs. 25). De ongelukkige vrouw, haar mening horen we nergens, wordt tot de ochtend verkracht en laat het leven. Zo verandert de nacht die feitelijk bescherming had moet bieden in een zwart en treurig decor waarin een monddood gemaakte vrouw haar leven verliest.

Net als in Gen. 19 vormt het eerste deel van het verhaal (echte gastvrijheid) een contrast met het tweede deel van het verhaal (ongastvrij en misdadig gedrag). Net als de Sodomieten worden ook de inwoners van Gibeā gestraft: allen worden door de Israëlieten gedood (Ri. 20).

Ongebreidelde trek

In Gen. 25 verspeelt Esau zijn eerstgeboorterecht aan zijn gewiekste broer Jakob. Het verhaal is meer dan bekend: van rode linzen (vs. 30) is Jakob een soort stoofpot aan het bereiden (het Hebr. werkwoord *zyal* betekent waarschijnlijk iets als 'koken'). Esau die na een dag hard werken vermoeid en hongerig van het veld thuiskomt, kan geen weerstand meer bieden aan de gewiekste onderhandelstechnieken van zijn broer. Het verhaal bereidt ons in de vss. 27 en 28 al voor op een uitwerking van deze thematiek in Gen. 27. In deze verzen lezen we namelijk:

vs. 27 Toen de jongens groot geworden waren, werd Esau een kundig jager, een man die altijd in het veld was. Jakob daarentegen was een rustig man, die bij zijn tenten bleef. (NKBS)

vs. 28 En Isaak hield van Esau omdat hij wild in zijn mond had (d.w.z.: hij hield van wildgerechten), maar Rebekka hield van Jakob.

Deze verzen verschaffen ons saillante informatie, want in Gen. 27 geeft een door heerlijke geuren misleide en verwekelijkte vader Isaak zijn zegen zonder dat hij zich hiervan bewust is aan zijn jongste zoon Jakob, en niet aan zijn eerstgeboren zoon Esau.

Van jacht en wildbraad (hetzelfde woord in het Hebreeuws) is maar een paar keer sprake in de Hebreeuwse bijbel. Buiten de tien gevallen in Gen. 25 en Gen. 27 komt het woord verder alleen nog voor in Gen. 10: 9, Lev. 17: 13 en Spr. 12: 27. De hoge frekwentie ervan in Gen. 25 en Gen. 27 laat dan ook zien dat het woord een sleutelwoord is in beide verhalen.

Een bijbelse lekkerbek

In Gen. 27 komen dezelfde vier protagonisten van hoofdstuk 25 terug: Isaak, Rebekka, Jakob en Esau. In dit hoofdstuk verliest Esau aan zijn broer Jakob ook de hem toekomende zegening van de eerstgeborene. We zagen dat dit reeds helemaal wordt voorbereid in Gen. 25: 28. In beide verhalen maakt Jakob handig gebruik van de trek en eetlust van zijn naaste familieleden om aan zijn eigen trekken te komen.

In het bijbelse Israël werd vermoedelijk niet zo heel erg veel op wild gejaagd om in voedsel te voorzien. Hierop wijst het relatief geringe percentage botmateriaal van wilde dieren dat in opgravingen is gevonden (*Anchor Bible Dictionary* VI, pp. 1134, 1142). Uit een vers in Deut. 14, waar de dieren worden opgesomd die mogen worden gegeten, kan worden afgeleid dat er werd gejaagd op (dam)hert, gazelle, reebok, wilde geit,

addax (een antilopesoort), antilope en een gazellesoort (vs. 5)⁴. De eerste drie genoemde diersoorten, herten, gazellen en reebokjes, worden ook in de beschrijving van de rijkelijk voorziene dagelijkse dis van koning Salomo genoemd (I Kon 5: 3 *ʾayyāl, šʿvī, yaḥmūr*; in de vertaling I Kon. 4: 23).

Esau trekt er met pijl en boog op uit om aan zijn vaders wens te voldoen. Daarnaast werden wilde dieren bijvoorbeeld ook met een net of in een kraal gevangen (vgl. Jes 51: 20). Jagen zal ook in bijbelse tijden een tijdrovende bezigheid zijn geweest. Iets daarvan schemert nog door in Isaak's verbaasde vraag aan Jakob wanneer deze met een dampende schotel geitevlees binnenkomt: „Hoe heb je (dat stuk wild) zo snel gevonden, mijn zoon?”. Jakob's gevatte antwoord „de Heer, uw God, heeft het toevallig op mijn weg (letterlijk: voor mijn aangezicht) gebracht” (vs. 20) stelt Isaak gerust: de hand van God is in het spel, het zal dus wel in orde zijn.

Jakob, onder leiding van zijn moeder, zoekt een gemakkelijker weg. In de tijd die Esau nodig heeft om iets te jagen hebben het koppel Jakob en Rebekka al twee geitebokjes uit de kudde kunnen slachten en bereiden en heeft vader Isaak bovendien al van de schotel gegeten en zijn jongstgeborene Jakob van de felbegeerde zegen voorzien. Rebekka wist de geitebokjes kennelijk zo klaar te maken dat het resultaat Isaak smaakte als een wildgerecht, want het eten van het gerecht geeft geen aanleiding tot achterdocht bij Isaak. Hoe zij dat voor elkaar kreeg en wat Isaak precies dacht te eten, daar kunnen we alleen maar naar gissen, maar het feit dat er al een groot smaakverschil bestaat tussen tamme en wilde dieren van een en dezelfde soort, doet vermoeden dat Rebekka behoorlijk aan het kruiden is geweest.

Het laten bereiden van voedsel als voorwendsel

In het schokkende verhaal van de verkrachting door Amnon (een van David's zonen) van zijn halfzuster Tamar (een volle zus van David's zoon Absalom), speelt de bereiding van voedsel eveneens een belangrijke rol (II Sam. 13). In dit verhaal gebruikt Amnon, op aanraden van zijn vriend Yonadab, het bereiden en het te eten geven van voedsel aan een zieke als voorwendsel om het onschuldige prinsesje te kunnen zien en uiteindelijk te verkrachten, eveneens een vorm van consumeren. In teksten van drie

⁴ De identificatie van het als vijfde, *dīṣon*, en het als zevende genoemde dier, *zèṁēr*, is enigszins problematisch: bij *dīṣon* wordt ook wel aan de wisent of de ibex (= steenbok) gedacht en achter *zèṁēr* vermoedt men ook wel een wilde geit / berggeit (zie *HAL* en *Anchor Bible Dictionary* V, p. 875).

verschillende personages Yonadab, Amnon en David, en in de tekst van de verteller wordt aan de voedselbereiding door Tamar en het eten / te eten geven gerefereerd en het is onthullend te zien hoe de tekst telkens iets anders wordt geformuleerd (vgl. ook de analyses van CONROY, TRIBLE en BAR EFRAT). Omdat in de gangbare vertalingen veel van de nuances verloren gaan, geef ik hier mijn eigen vertaling.

YONADAB'S TEKST

Yonadab adviseert Amnon het volgende tegen David te zeggen wanneer hij op ziekenbezoek komt (vs. 5):

Laat mijn zuster Tamar toch komen om mij brood (of: voedsel) te eten te geven en laat zij het klaarmaken voor mijn ogen, zodat ik kan zien en uit haar hand kan eten.

AMNON'S TEKST

Amnon volgt de raad van zijn vriend op en zegt tegen zijn vader, koning David (vs. 6; vgl. ook vs. 10):

Laat mijn zuster Tamar toch komen om twee hartekoeken voor mijn ogen te bereiden, zodat ik (deze) uit haar hand kan eten.

DAVID'S TEKST

David geeft na zijn bezoek aan Amnon de volgende opdracht aan Tamar (vs. 7):

Ga naar het huis van Amnon, jouw broer, en bereid hem versterkend voedsel.

VERTELLERSTEKST

De verteller geeft vervolgens weer hoe Tamar aan het bevel van David gehoor geeft (vs. 8-9):

Daarop ging Tamar naar het huis van Amnon, haar broer, en, terwijl hij lag, nam zij het deeg, kneedde (het) voor zijn ogen en bakte* de hartekoeken. Daarop pakte zij de pan en leegde* (deze) voor zijn ogen, maar hij weigerde te eten.

In Yonadab's advies is sprake van het bereiden van versterkend voedsel (*biryā*). Het lijdend voorwerp van de werkwoordsvorm 'ik kan zien' wordt niet vermeld in het Hebreeuws en maakt de tekst daarmee dubbelzinnig: wordt bedoeld het zien van de bereiding van het voedsel of het zien van Tamar?

Amnon in zijn verzoek aan David vult in wat Tamar moet bereiden, twee *l'vīvōt*. De betekenis van dit woord is wat omstreden maar wordt wel

in verband gebracht met de Hebreeuwse woorden *lev* en *l^evāv*, die beide de betekenis ‘hart’ hebben. De benaming zou dan in de eerste plaats een verwijzing bevatten naar de vorm van de koeken. Voor een mogelijke tweede betekenislaag, zie onder. Van ‘(toe)zien’ rept Amnon niet, wellicht is hij te zeer bezig met het vervolg van zijn zin.

David laat twee elementen uit Amnon’s (en Yonadab’s) woorden weg wanneer hij Tamar opdracht geeft om naar Amnon te gaan, namelijk ‘voor zijn ogen’ en ‘opdat hij uit jouw hand kan eten’. Mogelijk laat deze weglating zien dat de verteller ons wil laten geloven dat David zich niet bewust was van het feit dat Amnon in Tamar meer zag dan een zorgzaam en aardig ogend zusje. Het kan echter ook zijn dat de verteller aangeeft dat David deze elementen uit zijn opdracht aan Tamar heeft weggelaten omdat hij, al dan niet bewust, aanvoelde dat Tamar zo wel gevaarlijk dicht in de buurt zou komen van haar broer. In zijn woordgebruik kiest David andere woorden dan Amnon. Zo gebruikt hij het woord *biryā* ‘versterkend voedsel’ en niet het mogelijk dubbelzinnige woord *l^evīvōt* ‘hartekoeken’.

In de vertellerstekst vinden we een ongewoon gedetailleerde beschrijving van de bereiding van het voedsel door Tamar, hetgeen enigszins verdragend werkt. Opvallend is dat de verteller in zijn omschrijving van het klaar-gemaakte voedsel een woord van Amnon gebruikt, *l^evīvōt*.

Ik kan binnen dit korte bestek niet uitvoerig ingaan op de twee problematische woorden in de vertellerstekst die met een * zijn gemarkeerd. In de Hebreeuwse tekst worden twee werkwoorden gebruikt, *bšl* en *yšq*, die doorgaans respectievelijk ‘koken’ en ‘uitgieten’ betekenen. Naar mijn mening kan in deze passage de gebruikelijke interpretatie van het werkwoord *bšl* als ‘bakken’ in twijfel worden getrokken juist op grond van de keuze van het werkwoord *yšq* ‘uitgieten’. Hierover hoop ik elders te kunnen schrijven. Hoe het ook zij en om wat voor gerecht het ook moge gaan, het lijkt wel waarschijnlijk dat er in het woord *l^evīvōt* een toespeling verstopt zit op het woord *lev* of *l^evāv* ‘hart’.

Men kan zich terecht afvragen of in het Oude Israël het Hebreeuwse woord *lev* of *l^evāv* ‘hart’, waarmee de *l^evīvōt* ‘hartekoeken’ in verband worden gebracht, wel een associatie oproept met liefde en verliefdheid zoals dat in onze cultuur het geval is. Immers, in de Hebreeuwse bijbel is het hart het centrum van gevoelens en opwellingen van allerlei aard, zoals vreugde, angst, tevredenheid (HAL II, p. 488, betekenis 3). FOKKELMAN echter heeft onder verwijzing naar Hooglied 5: 2 en 8: 6, het liefdesgedicht par excellence, erop gewezen dat de relatie tussen hart en liefde ook in het Oude Israël bestond (FOKKELMAN I, p. 106; vgl. ook CONROY, pp. 29v., noot 43)

5: 2 Ik sliep, maar mijn hart was wakker. Ik hoorde mijn lief kloppen... (NKBS)

8: 6 Draag mij als een zegel op je hart, als een zegel aan je arm: want de liefde is sterk als de dood, met de onverbiddelijkheid van het dodenrijk sluit zij ieder ander buiten. (NKBS)

In de Hebreeuwse tekst van dit verhaal wordt het in de Hebreeuwse bijbel sporadisch voorkomende werkwoord *brh* gebruikt. De enige andere tekst waarin dit werkwoord voorkomt in de basisvorm 'eten' is II Sam. 12. In vs. 17 van dit hoofdstuk staat dat David weigerde voedsel te eten met de oudsten van zijn huis nadat het kind dat geboren was uit zijn buitenechtelijke relatie met Batsheba ziek was geworden en, zoals aangekondigd door de profeet Nathan, zou gaan sterven. Interessant is dat de context waarbinnen het werkwoord *brh* 'eten' wordt gebruikt in beide passages vergelijkbaar is: II Sam. 12 handelt over het gevolg van het onethische seksuele gedrag van David in II Sam. 11 en in II Sam. 13 wordt het onethische seksuele gedrag van zijn zoon Amnon onder de loep genomen. In beide verhalen verliest David een kind, in II Sam. 12 ten gevolge van zijn eigen handelen, in II Sam. 13 ten gevolge van het handelen van zijn zoon. Aldus worden de beide hoofdstukken door, onder meer, het werkwoord *brh* 'eten' met elkaar verbonden (vgl. ook BAR EFRAT, p. 281). Ook in Amnon's weigering om eten tot zich te nemen (II Sam. 13: 9) kunnen we een verwijzing zien naar David's weigering om te eten (II Sam. 12: 17) (hoewel de gebruikte woorden anders zijn).

Het naamwoord *biryā*, dat afgeleid wordt van dezelfde stam als het werkwoord *brh*, komt alleen in II Sam. 13 voor (vss. 5.7.10), hetgeen laat zien dat *biryā* 'versterkend voedsel' en *brh* 'eten' / 'te eten geven' belangrijke sleutelwoorden zijn in dit hoofdstuk.

Schaapscheerdersfeesten

In I Sam. 25: 2-38 wordt het verhaal verteld van Nabal de steenrijke kleinveehouder uit Maon, die in Karmel (12 km. t.z.v. Hebron) zijn kudde had. Tijdens het scheren van zijn schapen komen volgelingen van David langs om namens David zichzelf bij Nabal uit te nodigen. Nabal weigert bot met de volgende woorden (vs. 10-11):

Wie is die David? Wie is die zoon van Isai? Het wemelt tegenwoordig van knechten die bij hun meester zijn weggelopen. Moet ik soms mijn brood en mijn water en de beesten die ik voor mijn scheerders geslacht heb, weggeven aan personen van wie ik niet eens weet waar ze vandaan komen? (NKBS)

Uit vs. 11 valt af te leiden dat er bij de gelegenheid van het scheren van de schapen ook gegeten en gedronken werd. In dit vers is sprake van brood, water en vlees (*lèhèm, mayim, tivhā*). Interessant is dat de Septuaginta, de Griekse vertaling van de bijbel, hier spreekt van ‘mijn wijn’ in plaats van het ‘mijn water’ in de Hebreeuwse tekst.

Nabal houdt zich niet aan de regels van de gastvrijheid. Hij wenst zijn brood en water en het vlees dat hij heeft geslacht voor zijn dienaren niet af te staan aan mensen van wie hij niet weet waar ze vandaan komen (vs. 11). Het is het overbekende thema van de rijkard die niets kan missen. Volgens vs. 2 namelijk, bezit Nabal drieduizend schapen en duizend geiten. Het is een thematiek die terugkeert in II Sam. 12:1-4 (de parabel van Nathan). In deze parabel wordt verhaald hoe de rijke (David) het dierbare ooilammetje (Batsheba) van de arme (Uria) slacht en voorzet aan zijn bezoek.

De beledigende weigering van Nabal vraagt om een hardhandige wraakactie van David. Maar Nabal's vrouw Abigaïl, die verstandig is volgens de Hebreeuwse tekst, ziet in dat Nabal gevaarlijk spel speelt en probeert het tij nog te keren. Zij doet alsnog wat Nabal heeft nagelaten. Op twee ezel-tjes brengt zij de oprukkende David en zijn manschappen het volgende proviand (vs. 18):

tweehonderd broden
twee zakken wijn
vijf bereide schapen (letterlijk: ‘stuks kleinvee’)
vijf schepel (*se'ā*) geroosterde graankorrels
honderd rozijnenkoeken
tweehonderd gedroogde vijgenkoeken⁵

Het proviand lijkt erg op het proviand dat Siba, eveneens met twee ezel-tjes, naar David brengt bij diens vlucht uit Jeruzalem voor Absalom (II Sam. 16: 1). Het is het calorierijke voedsel dat iemand wordt mee-geven als hij een zware tocht gaat ondernemen. David krijgt van Siba het volgende proviand:

tweehonderd broden
honderd rozijnenkoeken
honderd verse vruchten (letterlijk iets als ‘zomerfruit’; vermoedelijk verse vijgen)
een zak wijn

Afgezien van de volgorde van de opgesomde etenswaren, bestaan de belangrijkste verschillen tussen de twee lijsten hierin dat Siba geen vlees

⁵ Deze werden gemaakt van samengeperste gedroogde vruchten, vandaar ook vaak de vertaling ‘klompen’ (vgl. NKBS). Vermoedelijk werden hiervoor gedroogde vijgen gebruikt (vgl. Jes. 38: 21).

en geroosterde graankorrels bij zich heeft en dat hij het met de hoeveelheden van het overige proviand iets kalmer aandoet dan Abigaïl: een zak wijn in plaats van twee, honderd stukken verse vijgen in plaats van tweehonderd koeken van gedroogde vijgen⁶.

De hoeveelheden zijn des te meer significant wanneer men zich bedenkt dat blijkens I Sam. 25: 13 (vgl. ook I Sam. 30) David met 600 man is wanneer hij zijn mannen naar Nabal stuurt, terwijl hij in II Sam. 16 alleen al 600 Gittieten in zijn gevolg heeft (blijkens I Sam. 15: 18), nog afgezien van zijn hofhouding en de rest van het leger. Uit II Sam. 16 en het vervolg blijkt dat Siba in een goed blaadje probeert te komen bij David (zie FOKKELMAN I, pp. 23vv. en 194vv.). Met dat gegeven in ons achterhoofd kunnen we vaststellen dat Abigaïl in I Sam. 25 met de hoeveelheid van de door haar meegebrachte etenswaren indruk probeert te maken op David en hem aldus listig probeert te apaiseren, iets waarin ze glansrijk slaagt.

Uit I Sam. 30 blijkt dat David zelf heel goed weet hoe je met een uitgeputte vreemdeling om moet gaan. In deze tekst treffen zijn mannen in de wildernis een op sterven na dode Egyptenaar aan die vervolgens bij David wordt gebracht. Eerst krijgt de vreemdeling van David te eten en te drinken: brood, water, twee rozijnenkoeken en een plak vijgenkoek⁷; pas daarna vraagt David aan de man bij wie hij hoort en waar hij vandaan komt (vs. 13). Water, brood en gedroogde vruchten: dat is kennelijk het voedsel dat nodig is om iemand die aan het einde van zijn krachten is weer op te peppen. Nabal daarentegen, poeiert David's vermoeide mannen zonder enig omhaal af.

Bij haar terugkomst thuis ziet Abigaïl dat haar echtgenoot voor zichzelf in huis een vorstelijk drinkgelag (*mištè*) heeft aangericht (vs. 36) (voor het woord *mištè* zie ook onder *Een uitnodiging voor een koninklijk drinkgelag*). Het koninklijke hiervan betreft ongetwijfeld de hoeveelheden van de drank (zie ook Esther 1: 7). De tekst meldt ons dat Nabal inmiddels erg vrolijk en dronken is geworden. Zij neemt opnieuw een verstandige beslissing: zij vertelt haar dronken echtgenoot niets over haar (en zijn) cadeautje aan David, wetende dat de vrolijkheid van een zatlap plots kan omslaan in grote woede (vgl. ook

⁶ Het is interessant dat sommige versies van de Septuaginta (de Griekse vertaling van de bijbel) in II Sam. 16 hetzelfde woord gebruiken om het Hebreeuwse woord voor 'zomer- vruchten' weer te geven als in I Sam. 25, waar dit woord het Hebreeuwse woord voor 'gedroogde vijgen' weergeeft: *palathè* (gedroogde vruchten, meestal vijgen, die in een langwerpige vorm worden samengeperst).

⁷ In het Hebreeuws van deze tekst wordt een afgeleide van dezelfde stam als in I Sam. 25: 18 gebruikt (*dbl*).

Haman in Esther 5: 9). Zij wacht wijselijk tot de volgende morgen (vs. 36-37):

Bij haar thuiskomst zag Abigaïl dat Nabal een vorstelijk feestmaal (lees: drinkgelag, M.F.) had aangericht. Omdat Nabal vrolijk en erg dronken was, repte zij met geen woord over het gebeurde en wachtte tot de volgende morgen aanbrak. De volgende morgen, toen Nabal zijn roes had uitgeslapen, vertelde zijn vrouw hem wat zij gedaan had. Zijn hart stakte en hij werd als versteend. (NKBS)

In de Hebreeuwse bijbel is er nog een paar maal sprake van een schaapscheerdersfeest (Gen. 38: 12.13; Gen. 31: 19; II Sam. 13: 23-28). In geen van deze teksten worden details gegeven over het feest zelf, over wat er gegeten en gedronken werd. Interessant is dat al deze gevallen de inleiding vormen tot of het decor vormen van een misleidingsverhaal. Als Laban zijn schapen gaat scheren is dat voor Rachel de gelegenheid om de huisgoden (*ʿrāḏīm*) van haar vader te stelen (Gen. 31: 19). In Gen. 38 biedt Juda's tocht naar de scheerders van zijn schapen in gezelschap van zijn vriend Chira (vss. 12.13), aan Tamar (Juda's schoondochter) een uitstekende gelegenheid om het haar door haar schoonvader ten onrechte onthouden zaad alsnog te bemachtigen. De voor ons meest interessante tekst is wel II Sam. 13: 23-28. Dit is het vervolg op het verhaal van de verkrachting van Tamar door Amnon. Net als in de voorafgaande scène in II Sam. 13, waarin Tamar verkracht wordt, wordt het verhaal ingezet door een uitnodiging met een verborgen bedoeling. Absalom wil Amnon bij het feest hebben om hem te kunnen doden zodra hij onder invloed is van de wijn (*kʿtōv lev ʿamnōn bayyayin*), een aanwijzing dat er flink gedronken werd bij zo'n gelegenheid. Net als in de verkrachtingsscène is de uitnodiging niet direct, maar verloopt via koning David die daardoor, onbedoeld, in zekere zin medeplichtig wordt aan de erop volgende gebeurtenissen.

Een aantal van de elementen die in de hier besproken verhalen aanwezig zijn, komen in II Sam. 13: 23-28 terug. Zo dringt Amnon, na een eerste weigering van David, er bij David tot twee maal toe op aan om zijn uitnodiging voor het schaapscheerdersfeest te aanvaarden: eerst betreft het de komst van de koning en in tweede instantie de komst van de prinsen (ik veronderstel dat het werkwoord *prš* in de Hebreeuwse tekst moet worden gelezen als *psr* 'aandringen op'). Ook moet Lot in Gen. 19 er bij de engelen flink op aandringen om te blijven slapen (vs. 3), hetgeen zeer ominieus klinkt in het licht van het vervolg van dat verhaal, omdat ook de inwoners van Sodom er bij Lot op aandringen om binnengelaten te worden (vs. 9). In Ri. 19 zijn er eveneens overredingskunsten nodig om de man met zijn bijvrouw en knecht nog een extra nachtje te laten blijven bij zijn schoonvader (vs. 7). De thema-

tiek van het toeslaan (letterlijk en figuurlijk) op het moment dat iemand beschonken of dronken is, komt ook in verschillende verhalen terug (Judith 12; vgl. bijvoorbeeld ook Lot en zijn dochters in Gen. 19: 32vv.).

Een uitnodiging voor een koninklijk drinkgelag

In het boek Esther worden verschillende drinkgelagen aangericht. Het Hebreeuwse woord *mištè* dat in dit verband wordt gebruikt, wordt meestal vertaald met 'feestmaal', 'gastmaal' of 'banket' (b.v. HAL II, p. 617). Daarnaast betekent het woord in bepaalde teksten zonder enige twijfel ook 'het drinken' of 'drank' en ook het met dit naamwoord samenhangende werkwoord *šth* betekent 'drinken' in het Hebreeuws. Gezien deze etymologie van het naamwoord, zal het element van drinken dan ook duidelijk aanwezig en vermoedelijk allesoverheersend zijn geweest bij dit soort evenementen. Volgens een recente studie zou er zelfs uitsluitend zijn gedronken bij een *mištè* (BURKERT 1991). Wanneer we echter de plaatsen in de Hebreeuwse bijbel bekijken waar het woord *mištè* voorkomt, dan kunnen we in diverse gevallen vaststellen dat er hetzij expliciet gezegd wordt dat er bij een *mištè* gegeten werd of dat er in de passage in ieder geval sprake is van voedsel (Gen. 19; Gen. 26: 30; I Kon. 3: 15; Job 1: 4; Jer. 16: 8 en Jes. 25: 6). In andere teksten waarin dit woord voorkomt, is die relatie niet zonder meer duidelijk.

In hoofdstuk 1 richt de Perzische vorst Ahashverosh een *mištè* aan. Parallel lopend hieraan organiseert koningin Washti een *mištè* voor de vrouwen. Het feest zou 180 dagen gaan duren en werd ongetwijfeld overvloedig besprenkeld met wijn. Zonder een hapje eten kan men zich zo'n gelag dan ook moeilijk voorstellen. Op de zevende dag wil de koning onder invloed van de wijn koningin Washti laten komen, maar zij weigert. Een joodse traditie overigens verklaart haar weigering door aan te nemen dat Washti uitsluitend met een diadeem op haar hoofd, dus poedelnaakt, voor de dronken koning en zijn functionarissen moest verschijnen (BKAT, p. 63; Targum op Esther). Haar weigering om te verschijnen voor een groep dronkelappen is begrijpelijk, maar luidt tevens haar val in. In hoofdstuk 2 (vs. 18) wordt er opnieuw door Ahashverosh een *mištè* aangericht, dit maal ter gelegenheid van de kroning van Esther tot nieuwe koningin. In de hoofdstukken 5 en 7 richt koningin Esther twee maal achter elkaar een *mištè* aan waarvoor zij koning Ahashverosh en haar vijand Haman uitnodigt. Haman is ook duidelijk onder invloed van de alcohol wanneer zijn vreugde in hoofdstuk 5: 9 zeer abrupt omslaat in razernij bij het zien van Mordechai die niet voor hem wil buigen. In het Hebreeuws staat dat Haman goedgehumtst en *tōv lev* 'vro-

lijk' (letterlijk: 'goed van hart') is bij zijn vertrek. Uit een aantal teksten kan duidelijk worden opgemaakt dat deze uitdrukking, en varianten hierop, kan worden gebruikt om aan te geven dat iemand onder invloed van wijn verkeert (Esther 1: 10; I Sam. 25: 36; II Sam. 13: 28 [Amnon, zie boven]; Prov. 15: 15; vgl. ook Ri. 19: 6.9.22; Ruth 3: 7).

Een ander zeer beroemd *mištè* is de bruiloft van Simson in Ri. 14, een feest dat maar liefst zeven dagen voortduurde (vs. 12). Ook hier is het nagenoeg ondenkbaar dat er bij al die drank niets gegeten werd. Het is dan ook zeer goed mogelijk dat *mištè* niet zo zeer 'feestmaal', 'gastmaal', 'banket' of 'feestmaaltijd met wijn' (*HAL*, betekenis 3) betekent, maar veeleer 'drinkgelag met hapjes'. Een dergelijke interpretatie doet in ieder geval meer recht aan de etymologie van het woord *mištè*. Persoonlijk vind ik het ook enigszins kunstmatig aandoen om het woord *mištè* nu eens met 'drinkgelag' en dan weer met 'gastmaal' weer te geven, hetgeen zelfs binnen een en hetzelfde verhaal (Esther!) wordt gedaan (zo *HAL*). Of de interpretatie van *mištè* als 'drinkgelag met hapjes' wel recht doet aan de inhoud van eet- en drinkfestijnen aan het Perzische hof, is een ander probleem: het Perzische hofleven wordt in het boek Esther gezien en beschreven vanuit de optiek van de bijbelse auteur en in hoeverre diens beschrijving hiervan waarheidsgetrouw is, staat nog altijd ter discussie.

Een uitnodiging voor de maaltijd, een feest of een drinkgelag maskeert in verhalen vaak een andere, de eigenlijke, bedoeling. Ook Esther nodigt de koning en Haman niet zomaar uit. Zij wil haar aartsvijand Haman, die met het plan rondloopt om alle joden te vermoorden, ontmaskeren. Uitnodigingen met een verborgen bedoeling zijn we reeds een aantal malen tegengekomen in het voorafgaande (twee maal in II Sam. 13). In het twaalfde hoofdstuk van het boek Judith (niet opgenomen in de Hebreeuwse bijbel, maar wel in de Septuaginta en de Vulgata) tenslotte, vinden we een aardige variant op de thematiek van het uitnodigen met een verborgen bedoeling: de schone Judith wordt uitgenodigd door de Assyrische veldheer Holofernes, die duidelijk meer plannen heeft dan alleen maar een hapje met haar te eten en te drinken. Judith gaat op de uitnodiging in en brengt zo op haar beurt Holofernes op een dwaalspoor. Zijn kop rolt op een moment dat hij teveel gedronken heeft en niet meer alert is. Aan zijn beschuitje met Judith is Holofernes nooit meer toegekomen.

Literatuur

- SH. BAR-EFRAT, *Narrative Art in the Bible*, Journal for the Study of the Old Testament Supplement Series 70, Sheffield 1984 (2de ed.).

- W. BAUMGARTNER *et al.*, *Hebräisches und aramäisches Lexikon zum alten Testament von Ludwig Koehler und Walter Baumgartner*, 4 vols., Leiden 1967-1990.
- D. AND P. BROTHWELL, *Food in Antiquity. A Survey of the Diet of Early Peoples*, London 1969.
- W. BURKERT, „Oriental Symposia. Contrasts and Parallels”, in: W.J. SLATER (ed.), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor 1991, pp. 7-24.
- CH. CONROY, *Absalom Absalom! Narrative and Language in 2 Sam 13-20*. *Analecta Biblica* 81, Rome 1978.
- G. DALMAN, *Arbeit und Sitte in Palästina*, 7 delen, Gütersloh 1928-1942. Zie in het bijzonder IV: *Brot, Öl und Wein* (1935) en VI: *Zeltleben, Vieh- und Milchwirtschaft, Jagd, Fischfang* (1939).
- SH. DAR, „Food and Archaeology in Romano-Byzantine Palestine”, in: J. WILKINS, D. HARVEY AND M. DOBSON (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995, pp. 326-355.
- J.P. FOKKELMAN, *Narrative Art and Poetry in the Books of Samuel*, vols. I-IV, Assen 1981-1993.
- D.N. FREEDMAN (ed.), *The Anchor Bible Dictionary*, vols. I-VI, New York 1990. Zie hierin de artikelen „Bread”, „Eating and Drinking in the Old Testament”, „Flora”, „Meal Customs”, „Weights and Measures”, „Zoology”.
- G. GERLEMANN, *Biblischer Kommentar Altes Testament*. Band XXI: Esther, Neukirchen 1973.
- N. GOODMAN, R. MARCUS en S. WOOLHANDLER, *Recepten uit de tijd van de bijbel*, Leiden 1996.
- J. VAN SETERS, *Abraham in History and Tradition*, New Haven, London 1975.
- M. SILVER, *Prophets and Markets. The Political Economy of Ancient Israel*, Boston, The Hague, London 1983.
- PH. TRIBLE, *Texts of Terror. Literary-Feminist Readings of Biblical Narratives*, Philadelphia 1984.
- R. DE VAUX, *Hoe het Oude Israel leefde*, deel I en II, Roermond 1973 (2de druk).
- G.A BUTRICK *et al.* (eds.), *The Interpreter's Dictionary of the Bible*, 4 vols., New York, Nashville 1962. Zie hierin de artikelen „Cooking and Cooking Utensils”, „Food” en „Hunting”.

Afkortingen

Anchor Bible Dictionary	<i>The Anchor Bible Dictionary</i> : zie boven onder D.N. FREEDMAN
BKAT	<i>Biblischer Kommentar Altes Testament</i> : zie boven G. GERLEMANN
HAL	<i>Hebräisches und aramäisches Lexikon zum alten Testament</i> : zie boven onder W. BAUMGARTNER
NKBS	Nieuwe vertaling van de Katholieke Bijbelstichting (geheel herziene uitgave 1995)

MARGARETHA FOLMER is docente Hebreeuws aan de Faculteit der Godgeleerdheid van de Vrije Universiteit te Amsterdam.

DE OORSPRONG VAN EEN 'HAUTE CUISINE'.

HELEEN SANCISI-WEERDENBURG

Er kan over worden getwist welke culinaire tradities gerekend kunnen worden tot de 'grandes cuisines': eet- en kookgewoonten die deze dagelijkse bezigheid verheven hebben tot artistiek niveau. De plaats van de Chinese en de Indiase keuken in deze reeks wordt zelden betwist. De vraag of de Franse dan wel de Italiaanse keuken ertoe moet worden gerekend is, uiteraard hevig omstreden en beide mogelijkheden worden op nationale argumenten heftig verdedigd. De Franse kooktraditie is afgeleid van de Italiaanse, maar heeft het erfdeel uitgebouwd en vervolmaakt. Het ligt er maar aan waar het accent wordt gelegd. Als vierde 'grande cuisine' geldt de Turkse keuken, die via het Ottomaanse rijk en de Arabische traditie, haar wortels heeft in het Oude Nabije Oosten en in de opeenvolgende Perzische rijken van Sassaniden, Parthen en Achaemeniden. Zoals de andere 'hautes cuisines' komt ook deze keuken voort uit een hofcultuur. Het is heel wel mogelijk en zelfs waarschijnlijk dat de Perzen niet de uitvinders van deze 'grande cuisine' waren, maar ook hierin als intermediair fungeerden tussen de Mesopotamische en vooral de Assyrische traditie. In Babylon, een van de hoofdsteden van het rijk der Achaemeniden, hebben de Perzische koningen niet alleen op bestuurlijk gebied, maar ook op het vlak van de eetcultuur, waarschijnlijk veel bijgeleerd. Dat we over de Perzische hofcuisine wel, over de voorafgaande Mesopotamische eetgedragingen nauwelijks zijn ingelicht, komt vooral doordat de eetgewoonten van het Perzische hof door waarnemers van buiten zijn beschreven. De wijze waarop wordt gegeten is zo nauw met een cultuur verbonden en is zozeer onderdeel van een cultuur dat het altijd van binnenuit 'gewoon' wordt gevonden. Alleen buitenstaanders, gewend aan de eigen vorm van voedselvoorziening, en metend naar eigen maatstaven, zijn in staat te noteren wat 'merkwaardig' is.

Het is dus een rechtstreeks gevolg van de Perzische oorlogen dat we over een vroege manifestatie van de 'haute cuisine' van het Oude Nabije Oosten iets weten. Door het conflict, door de beschrijving ervan, door het zich ontwikkelende vijandbeeld in de Griekse literatuur, zijn karakterisering en beschrijvingen van de tafelgewoonten van de Perzische koningen bewaard gebleven. De Grieken waren verbijsterd door de luxe van de Perzische koninklijke dis, ze vonden Perzische tafelgewoonten bespottelijk en

zagen de oogverblindende rijkdom als symptoom of soms ook als oorzaak van de zwakte van het rijk, die zich in Griekse ogen na Xerxes, dat wil zeggen, na de Griekse overwinningen in de Perzische oorlogen, manifesteerde. Wat de Grieken, op een enkele uitzondering na, ontging, was het waarom van dit culinaire gedrag. Zij hadden geen zicht op de factoren die het ontstaan van een 'haute cuisine' bevorderen. Eten is (onder andere) ook een manier om politiek te bedrijven.

Wat is nu een 'haute cuisine'? JACK GOODY, die antropologisch onderzoek heeft gedaan naar de sociale en politieke aspecten van eetgedrag, karakteriseert een 'haute cuisine' als een systeem van eetgewoonten dat gekenmerkt wordt door een variëteit aan gerechten die grotendeels de uitvinding zijn van specialisten. Materiaalkeus en bereidingswijze van recepten door die specialisten, is overigens ingeperkt door een cultuurgebonden traditie. Nieuwe recepten zijn doorgaans samenvoegingen van twee elementen, een basispatroon afkomstig uit de eigen cultuur, het patroon dat ook de volgorde van onderdelen van de maaltijd bij de lagere sociale groeperingen kenmerkt, aangevuld en verrijkt met exotische elementen uit andere oorden. De hoeveelheid ingevoegde exotische onderdelen in het nationale patroon bepalen de exclusiviteit van de 'keuken' en bevestigen de sociale (en politieke) status van de consumenten van deze luxe. Niet alleen een herkomst van ingrediënten uit verre oorden, maar ook zeldzaamheid van producten draagt tot exclusiviteit bij. Alleen zeer rijken kunnen zich dergelijke exquise zaken veroorloven. Dat is allemaal vanuit onze eigen ervaringen moeiteloos te herkennen. Champagne met kaviaar was tot voor kort voorbehouden aan een zeer klein gezelschap dat zich deze luxe kon permitteren. Wat vanuit ons eigen perspectief veel moeilijker is te zien, is dat dergelijke vormen van verfijnd eet- en drinkgedrag ook een politieke functie hebben en bijdragen aan de institutionalisering van een sociale hiërarchie. THORSTEIN VEBLEN heeft dat al in 1899 beschreven als 'conspicuous consumption'. Wat de Grieken in de vijfde en vierde eeuw voor Christus aan Perzische consumptiepatronen waarnamen was niet zozeer een vorm van decadent gedrag, alswel een mechanisme dat tot bevestiging diende van de politieke status van koning en hof.

Iedere 'haute cuisine' komt voort uit een vorm van cultuurgebonden eetgedrag waarvoor ik de term 'matrijs' zou willen gebruiken. Die matrijs bestaat uit ideeën over het juiste tijdstip voor de maaltijd, de frequentie van maaltijden op een dag en de volgorde van de gangen waardoor de maaltijd wordt gevormd. Soep hoort in de traditionele Nederlandse keuken voor het hoofdgerecht te worden geserveerd, in Japan wordt soep aan het einde van de maaltijd genuttigd. Alleen vergelijking tussen culturen laat zien dat er in

voedselgewoonten niets 'gewoon' of natuurlijk is. We vinden gewoon wat we van kindsaf hebben geleerd gewoon te vinden. Zoals ieder cultureel verschijnsel is ook de matrijs van eetgedrag aan voortdurende verandering onderhevig: tot enkele decennia geleden werd de belangrijkste maaltijd in Nederland rond het middaguur geconsumeerd. Inmiddels is dat tijdstip grotendeels verschoven naar het begin van de avond. Dat heeft niets met dieetkundige redenen, maar alles met economische en sociale factoren te maken.

Naast de matrijs is er de verfijning: aardappelen zijn nog steeds een karakteristiek element in het Nederlandse eetgedrag, maar de gekookte aardappel die vijftig jaar geleden de maaltijd domineerde wordt hevige concurrentie aangedaan door een reeks aardappelproducten waarvoor een blik in de diepvriesafdeling van de supermarkt een betere illustratie vormt dan een lijstje. Overigens is de plaats van het product aardappel op het Nederlandse menu nog niet veranderd. Ook de *pommes duxelles* en de *pommes parisiennes* maken de Nederlandse keuken niet tot een 'haute cuisine': voor dat label moet, als gezegd, worden voldaan aan criteria van luxe, exotischeit, overvloed en verfijnende expertise van gespecialiseerde koks. De keuken van het Achaemeniedenrijk voldeed, te oordelen naar de Griekse berichtgeving, ruimschoots aan die eisen.

De Perzen aten, zo meldt Herodotus in zijn beschrijving van Perzische gewoonten, op hoogtijdagen als verjaardagen gehele in de oven gebraden runderen, paarden, kamelen en ezels; armeren behielpen zich met kleinvee. Ze gebruiken maar weinig *sitot*¹ en kennen talrijke 'bijgerechten' die ze niet tesamen op tafel zetten, maar achter elkaar (Hdt. 1.133). Xenophon weet verder te vertellen dat de Perzen weliswaar slechts één keer per dag eten, maar voegt eraan toe dat ze dat zo uitgebreid doen dat ze er de ganse dag voor nodig hebben: ze beginnen op een tijdstip waarop anderen met hun ochtendmaal aanvangen en ze houden pas op op het moment waarop nachtbrakende volkeren naar bed gaan (Xen. *Cyropaedie* 8.8.9).

Hier hebben we de Perzische 'matrijs' in summiere omtrekken. De Griekse beschrijvingen laten tevens zien hoe moeilijk het is andere voedselgewoonten te beschrijven. Er is van oudsher in het woongebied van de Perzen slechts één maaltijd per dag. Grieken aten tweemaal: ze kenden een *ariston* en een *deipnon*. Het laatste woord duidt de hoofdmaaltijd aan. *Ariston* is het woord voor het eerste maal van de dag. Dat kan vroeg in de ochtend plaats vinden en dan zouden we het als 'ontbijt' vertalen; het kan

¹ Woordenboeken vertalen dit vaak als 'tarwemeel', 'tarwebrood'; de betekenis van dit woord is echter minder simpel zoals ik hierna zal uitleggen.

ook later op de dag plaats vinden, op lunchtijd. We zien hier een dubbel vertaalprobleem: Herodotus probeert iets in zijn eigen categorieën te passen wat eigenlijk niet past en zijn categorieën zijn ook niet dezelfde als de onze. Datzelfde gaat ook op voor de hoofdbestanddelen van de maaltijd. Een Griekse maaltijd (*deipnon*) bestond uit het hoofdgerecht, *sitos* en bijgerechten, *opson* (mv. *opsa*). Voor *sitos* vinden we in woordenboeken vaak de vertaling 'graan' (tarwe zowel als gerst), 'tarwebrood'. Maar *sitos* wordt ook gebruikt om bijvoorbeeld een linzensoep of een gerstepap aan te duiden (DALBY 1996: 22). Het is het hoofdonderdeel van de maaltijd, het meest voedzame bestanddeel, dat eenvoudig niet weg te denken of weg te laten was. Wat als bijgerechten werd opgediend, *opsa*, vaak in het Engels vertaald als 'relish', in het Nederlands als 'toespijs', bestond uit vlees, vis, kaas of groente.² Het patroon van de Griekse maaltijd past niet op dat van de Perzische maaltijd. De Perzen kenden meerdere gangen en waren nog bezig aan tafel als de Grieken zich al lang met wijn en daarbijbehorende 'hapjes' bezighielden.

Dat het bij Herodotus' impliciete vergelijking niet kan gaan om 'brood eten', wordt nog duidelijker als we de enige bewaard gebleven lijst van benodigdheden voor een koninklijk Perzisch banket bekijken. Ook deze 'boodschappenlijst' is te vinden bij een late Griekse auteur, Polyaeus. De lijst is een opsomming van voedselsoorten, waarschijnlijk in vier categorieën te verdelen: a) meelsoorten en toevoegingen voor het maken van graanproducten; b) groot en kleinvee en gevogelte; c) vruchten, groente, melk, kruiden, olie en wijn en d) graan, olie en azijn om aan de soldaten uit te delen. Tussen deze groepen producten worden ook enkele honderden wagens hout vermeld. De lijst vertoont een opmerkelijke overeenkomst met een tekst van Assurnasirpal II, die ter gelegenheid van de inwijding van zijn paleis in Nimrud 70.000 personen feestelijk onthaalde. De ongelofelijk grote hoeveelheden op Polyaeus' lijst — 400 stuks groot vee, 100 stuks ander vee, 30 paarden, 400 ganzen etc. — zijn ongetwijfeld voor een heel groot gezelschap bedoeld. Meelsoorten figuren ook in enorme hoeveelheden. De 3000 *artaba* voor soldaten is voldoende voor 60.000 soldatenmaaltijden. Met de 2000 *artaba* tarwe en gerst van verschillende kwaliteit in groep a) kan dus een enorm gezelschap worden gevoed.

² *Opson* wordt ten onrechte ook wel vertaald als 'dessert'. Overigens gebruikt Herodotus hier niet *opsa*, maar *epiphorēmata*, een veel zeldzamer woord, dat als 'nevengerecht' (door O. Damsté) of 'bijgerecht' (door H. van Doolen) wordt vertaald. In een verklarend woordenboek wordt toegelicht dat het woord hetzelfde betekent als *tragēmata*, 'hapjes', die na de maaltijd bij het wijndrinken werden gegeten.

Hoe groot dat aantal disgenoten was is niet alleen afhankelijk van wat deze lieden konden eten, maar ook van wat ze mee naar huis namen. Ik kom daar nog op terug. Het is in ieder geval zeker dat er door koning, zowel als door het gewone volk (de soldaten) veel graanproducten werden gegeten. Herodotus' beschrijving van de Perzische maaltijd betreft heel duidelijk niet de soorten voedsel, maar de structuur van de maaltijd. De Griekse *opsa* konden weinig talrijk zijn of geheel worden weggelaten, er moest in ieder geval *sitos* worden gegeten: brood, graanpap of linzensoep. Die onderdelen domineerden het Perzische menu veel minder, hoewel ze niet waren weg te denken. Vlees, voor de Grieken een bijgerecht dat naar keuze wel of niet (en in de klassieke periode vaker niet dan wel) onderdeel van de maaltijd kon zijn, nam een zeer belangrijke plaats in op de Perzische tafel.

In enkele andere Griekse beschrijvingen wordt opgemerkt dat beesten in hun geheel werden toe bereid, geroosterd of in de oven gebraden. De betekenis daarvan is niet op het eerste gezicht duidelijk. Voor het in zijn geheel toe bereiden van een rund of ander groot beest is een enorme hoeveelheid brandstof nodig, veel meer dan voor vlees dat in kleine stukken wordt gebraden of gebakken. Dat is het meest luxueuze aspect van deze wijze van vleesconsumptie. Niet overal was brandstof voorradig. Daarom komen er op de boodschappenlijst van Polyaeus 300 wagonladingen hout voor. Het is duidelijk dat lang niet iedereen zich zoveel brandstof kon permitteren. Het opdienen van gehele runderen, kamelen en ander groot vee is een manier om rijkdom zichtbaar te maken. Het is de Grieken in ieder geval niet ontgaan dat de Perzische koning onmetelijk rijk was.

Een koninklijk banket of een diner van rijke Perzen had dus een andere structuur dan de Griekse maaltijd. Niet een hoofd- en wat bijgerechten, in wezen dus één gang, maar meerdere gangen vormden de maaltijd. De volgorde van gangen is in kooktradities doorgaans aan regels gebonden als bijvoorbeeld in de Franse (en de Nederlandse keuken): koud voor warm, vis voor vlees. Recepten en menu-kaarten voor de Perzische koninklijke dis zijn niet teruggevonden. Polyaeus' lijst is ingedeeld in vier categorieën: 1) meelproducten, 2) vlees in de vorm van gehele dieren, 3) specerijen en smaakversterkers, inclusief wijn, en 4) voedsel dat aan de soldaten wordt uitgedeeld. In het laatste segment van de lijst overwegen meelsoorten. Bij vergelijking met de oudere tekst van Assurnasirpal ontbreken vissoorten. Vlees, gevogelte, brood en broodkoeken vormden dus de hoofdgangen. In zijn vergelijkende benadering van de eetgewoonten merkt Herodotos op dat de Perzen vinden dat de Grieken nog hongerig van tafel opstaan omdat na de *deipnon* niets meer geserveerd wordt dat de moeite waard is. In

Herodotos' tijd werd een maal (*deipnon*), gezien als bestaande uit brood, gerstepap of peulvruchtensoep met *opsa* (bij luxere maaltijden vaak vis, zelden vlees) gevolgd door een symposium, waarbij wijn werd gedronken en 'borrelhappen' werden geserveerd, *tragēmata* geheten (zie n.1). Dit waren vaak noten, vruchten, koeken en koekjes. Een Pers, die aan een Griekse tafel bijschoof, verwachtte na de eerste gang, meerdere gangen voorgezet te krijgen en zal daar ongetwijfeld bij het toetasten rekening mee hebben gehouden. Iedere Griek wist dat de *deipnon* voor de vulling van de maag moest zorgen en stilde met één gang zijn honger. De door Herodotus geregistreerde Perzische klacht klinkt dus zeer authentiek, zij het dat het een projectie is van wat een Pers dacht na een Grieks diner te hebben meegemaakt.

Voor een 'haute cuisine' is meer nodig dan overvloedige maaltijden bestaand uit een groot aantal gangen. Een 'haute cuisine' kenmerkt zich door verfijnde gerechten en exotische ingrediënten. Ook op dit punt worden we door Griekse auteurs geïnformeerd. Xenophon meldt in zijn *Agesilaos* (c.9) dat de Perzische koning 'duizenden' lieden heeft die voor hem fabriceren wat aangenaam is om te eten en contrasteert dat met het gedrag van zijn Spartaanse hoofdpersoon, die alles eet en drinkt wat toevallig voorhanden is; Athenaeus van Naucratis heeft in de eerste eeuw na Christus vrijwel de gehele literatuur nageplozen op citaten over eten en de entourage van het eten. Hij heeft deze collectie gegevens geordend in een imaginaire tafelconversatie van geleerden. Het werk dat letterlijk van citaten aan elkaar hangt, heet de *Deipnosophisten*. Het is niet verwonderlijk dat dit boek ruim voorzien is van informatie over het meest spectaculaire eetgedrag dat de Grieken kenden. In deze citatenverzameling zijn verschillende opmerkingen bewaard over de beloningen die Perzische koningen uitloofden aan lieden die voor hem verfijnde gerechten bedachten. Zo citeert Athenaeus Clearchus van Soli, een leerling van Aristoteles, die schreef over de verschillende levenswijzen van volkeren. Dit werk is niet bewaard. Athenaeus haalt een passage aan: „De Perzische koning loofde prijzen uit aan diegenen die in zijn genietingen voorzagen, maar hij bracht zijn rijk naar de ondergang door al die genotzucht en had niet door dat hij zichzelf naar de ondergang bracht totdat anderen zijn scepter hadden overgenomen en tot koning waren uitgeroepen” (Athen. XII 539b). De opmerking slaat op Darius III, die door Alexander werd verslagen. Alexander had, volgens de Griekse berichten in Darius' legerkamp een onwaarschijnlijke hoeveelheid maaltijdbereiders aangetroffen. Plutarchus (*Leven van Alexander* c.20) en Q. Curtius (III.11.23) vertellen over de onwaarschijnlijke rijkdommen die Alexander na de slag bij Issos in het

kamp van de verslagen Darius had gevonden. Overigens was Darius met 'lichte bagage' vertrokken, want hij had het grootste deel van zijn gebruikelijke uitrusting in Damascus achtergelaten. Athenaeus haalt ook een merkwaardig document aan: een brief van Parmenion waarin het keukenpersoneel van Darius wordt opgenoemd: 329 muzikmakers, 46 kransenvlechters, 277 koks, 29 ketelverzorgers, 13 melkproductbereiders, 17 drankverzorgers, 70 wijnbereiders en 14 parfummakers. Waarschijnlijk is deze brief, anders dan veel andere correspondentie met Alexander, een populair onderwerp voor rhetorische oefeningen, wel degelijk authentiek. Het korte fragment bevat maar liefst vier woorden die verder in het Grieks niet voorkomen en kennelijk een poging zijn onbekende typen keukenpersoneel nauwkeurig te omschrijven. De getallen zijn overigens redelijk in overeenstemming met de hoeveelheid personeel die nodig zou zijn voor de bereiding van de ingrediënten die door Polyaeus wordt gegeven.

Voor de Grieken was dit verfijnde eetgedrag een verschijnsel dat ze aanduiden als *truphē*, decadente luxe. En Clearchus zag er de voornaamste factor in voor de ondergang van het Perzische rijk. Toch kan dat niet kloppen. Dergelijke gewoonten worden al toegeschreven aan Darius (522-486 v.Chr.) en Xerxes (486-465 v.Chr.). Hoewel ook deze koningen opvallend consumeerden en van een waarlijk koninklijke tafel genoten, zou het nog meer dan een eeuw duren voordat het Perzische rijk ten onder ging. Een directe relatie tussen de verfijnde tafel en de uiteindelijke nederlaag is dus moeilijk te leggen.

Slechts bij hoge uitzondering was de Griekse blik scherp genoeg om tot enig begrip te leiden van de functie van koninklijke banketten. Heraclides van Cumae beschreef in zijn Perzische geschiedenis de koninklijke maaltijd, de kosten en de participanten en merkt op dat er weliswaar enorme kosten mee zijn gemoeid, maar dat bij nadere inspectie de gehele vertoning getuigt van economisch en zelfs meticuleus verantwoord gedrag: vlees en andere gerechten die bij het eten over blijven, worden door de disgenoten mee naar huis genomen en het grootste gedeelte van wat over is, wordt onder de lijfwacht en de koninklijke troepen verdeeld. De aanzienlijke lieden die hebben aangezeten, blijven alleen voor de vroege maaltijd en richten thuis een tweede maal aan, waarbij ze op hun beurt ook gasten uitnodigen. Aldus Heraclides, geciteerd door Athenaeus (IV 145d-f). Met de produkten van de koninklijke tafel maakten ze ongetwijfeld goede sier en lieten ze hun invité's zien dat ze bij de koning in hoog aanzien stonden. Heraclides legt uit dat er dus, zowel aan de adel als aan de soldaten in natura beloningen werden uitgedeeld en dat dat het economische mechanisme is achter de opzienbarende koninklijke tafelgewoonten. Over de

inkomstenzijde van het koninklijke budget weet Theopompus (*ap.* Athenaeus IV 145a) dat *to deipnon* een vorm van belasting is, die naar rato op de verschillende steden is opgelegd. Naast afdrachten aan de koninklijke schatkist betaalden steden en provincies ook in natura. Incidenteel verscheen de koning zelf ten tonele om deze belasting te komen opeten, vaak incasseerde de satraap deze speciale vorm van contributie aan 's rijks kosten, die ook wel *tagē* werd genoemd (cf. DESCAT 1989).

De koninklijke dis is dus een vorm van inzamelen en uitbetalen in een economie die gedeeltelijk nog drijft op produkten in natura. Bij deze redistributie, waarbij natuurlijk de armste bijdragers zelden of nooit iets terug zagen komen, werd ook sociale en politieke status gecreëerd. Het was een privilege tot de koninklijke 'tafelgenoten' te worden gerekend. Waarschijnlijk is de term (Gr. *sundeipnoi, sussitōi*) meer een eretitel dan een aanduiding voor wie er werkelijk aanzat. Het gaf echter aan dat bij een bezoek aan het hof de drager van deze onderscheiding recht had op een plaats bij het banket, en dus ook speciale geschenken in de vorm van tafelgerei mee naar huis kon krijgen. Schalen van zilver en goud werden door de koning bij deze gelegenheid uitgedeeld. De aanzittende die een aardewerk aandenken aan de eetpartij meekreeg, wist zeker dat hij niet erg in tel was (Ctesias *ap.* Athen. 464a). Er zijn ook zilveren schalen gevonden met een inscriptie van de koning: objecten die niet alleen als souvenir kostbaar waren en aanzien verschaften, maar ook door hun gewicht rijkdom betekenden.

De koninklijke maaltijd was dus ook een politiek proces. Een sociale en politieke hiërarchie werd aan tafel gemaakt en geconsolideerd. De luxe is niet nutteloos en louter bestemd voor het genot van koning en hovelingen, maar heeft een duidelijk doel. Dat geldt evenzeer voor het andere kenmerk van een 'haute cuisine': de aanvoer van exotische ingrediënten. Ook hier zijn de gegevens in de Griekse literatuur uiterst informatief. Acanthus-olie uit Karmanië, rotszout en Nijlwater uit Egypte, bijvoorbeeld (Athenaeus II 67b). „De Perzische koning heeft lieden die voor hem het rijk afzoeken naar dranken die zijn tong strelen en talloze koks verzinnen gerechten om hem prettig te laten eten” (Xenophon *Agesilaos* 9.3). Dit kan, zoals de Grieken meenden, natuurlijk gezien worden als een van de gebruikelijke uitingen van Perzische decadentie. In een ander perspectief heeft het tot functie de koninklijke macht zichtbaar te maken door het gehele rijk heen. Vanuit onze door telecommunicatie gevoede wereld is vaak moeilijk te zien hoe lastig het was in de oudheid koninklijke macht gemanifesteerd te krijgen tot in de uithoeken van het enorme gebied. Vaak lukte dat ook maar matig. Er zijn anecdotes en berichten bewaard waaruit blijkt dat sommige onderdanen geen flauw benul hadden door wie ze eigenlijk werden geregeerd.

Het recruteren van het beste wat het rijk te bieden had, en het zoeken naar wat daarbuiten bijzonder voedsel was, had een functie in een proces van politieke consolidatie. Het maakte de bevolking duidelijk dat de koning recht had op het beste. Dat proces was in het Perzische rijk zeker succesvol, hoewel we natuurlijk geen gegevens hebben over hoe uitgebreid deze propaganda voor 's konings exclusiviteit doordrong. Episodes als het aanbieden van vers water of een grote granaatappel door een simpele onderdaan en de royale beloningen die daarop volgden (Aelianus *VH* I 32-33) illustreren dat de boodschap was doorgedrongen. Dergelijke verhalen vervulden vervolgens ook een rol in de propaganda-machinerie als illustratie van het nut van spontane bijdragen.

Verfijnde en exotische gerechten, op een meer dan royaal voorziene tafel: de eerste duidelijk te omschrijven schakel in de ontwikkeling van de 'haute cuisine' van het Nabije Oosten. De Griekse literatuur stelt ons in staat de Perzische eetgedragingen te zien. Dat hier geen sprake is van overdrijving blijkt steeds duidelijker uit de informatie die de tabletten uit de archieven van Persepolis bevatten. Deze teksten geven onder andere administratieve informatie over koninklijke domeinen, voedselrantsoenen voor arbeiders, reistoelagen in natura aan belangrijke lieden. Het lezen van de teksten wordt bemoeilijkt doordat ze gesteld zijn in een late variant van het op zich al lastige Elamitisch. Het Elamitisch is bovendien doorspekt met oud-Perzische woorden in een niet altijd consistente transcriptie. Van veel woorden kan slechts naar de betekenis worden gegist. Wel is duidelijk dat zich bijvoorbeeld in de Fārs allerlei domeinen bevonden waar gevogelte van velerlei pluimage werd gekweekt. Welke vogels precies gefokt werden kan niet worden uitgemaakt. Ook de reliefs van Persepolis laten zien wat voor 's konings eetbehoeften werd aangevoerd. Op de paleizen van Darius I en Artaxerxes I, en op de trappen van het zogenaamde Centrale gebouw zijn lieden in Iraanse dracht afgebeeld, die voedsel brengen. In de oudere literatuur wordt meestal gemeend dat het hier om bedienden, voor de koninklijke tafel gaat. Het is echter waarschijnlijker dat deze reliefs een illustratie zijn van de afdrachten uit het kernland, zoals de beroemde Apadana-reliefs de geschenken en tributen uit het gehele rijk aanschouwelijk maken.

De bewerking van de administratieve tabletten als bron van gegevens over het functioneren van de koninklijke economie is nog maar net begonnen. Na de ontdekking was geruime tijd de aandacht geconcentreerd op de ontcijferingsproblematiek. Het is echter ook nu al duidelijk dat we beter zicht zullen krijgen op de materiële aspecten van het Perzische koningschap en hoe de koninklijke tafel dat politieke proces bevorderde en bestendigde.

LITERATUUR:

- J. BOTTÉRO, *Textes culinaires Mésopotamiens*, Winnona Lake, Indiana 1995
- P. BRIANT, 1989, 'Table du Roi, tribut et redistribution chez les Achéménides', in: P. BRIANT, Cl. HERRENSCHMIDT (eds.), *Le Tribut dans l'empire perse*, Paris/Louvain 1989, 35-44
- P. BRIANT, 1994, 'L'eau du Grand Roi', in: L. MILANO (ed.), *Drinking in ancient societies. History and culture of drinks in the ancient Near East*, Padova, 45-65.
- P. BRIANT, 1996, *Histoire de l'empire perse. De Cyrus à Alexandre*, Paris.
- A. DALBY, *Siren Feasts. a History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996
- R. DESCAT, 1989, 'Notes sur la politique tributaire de Darius I', in: P. BRIANT, Cl. HERRENSCHMIDT (eds.), *Le Tribut dans l'empire perse*, Paris/Louvain, 77-94.
- J. GOODY, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge 1982.
- D. Lewis, 'The King's Dinner (Polyaenus IV 3.32)', in: H. SANCISI-WEERDENBURG, A. KUERT, (eds.), *Achaemenid History II: The Greek Sources*, Leiden 1987, 79-87
- H. SANCISI-WEERDENBURG, 1989, 'Gifts in the Persian Empire', in: P. BRIANT, Cl. HERRENSCHMIDT (eds.), *Le Tribut dans l'empire perse*, Paris/Louvain, 129-146
- H. SANCISI-WEERDENBURG, 1995, 'Persian Food: Stereotypes and Political Identity', in: J. WILKINS, D. HARVEY, M. DOBSON, *Food in Antiquity*, Exeter, 286-302.
- Th. WEBER, 1899, *The theory of the leisure class*, New York 1899.

HELEEN SANCISI-WEERDENBURG is als hoogleraar Oude Geschiedenis en Antieke Cultuur verbonden aan de Rijksuniversiteit Utrecht.

OUDBABYLONISCHE RECEPTEN*

WILFRED VAN SOLDT

Inleiding

Over de kookkunst in de oudheid is in het algemeen weinig bekend. Naast enkele citaten uit een anthologie geschreven te Syracuse in de vierde eeuw v.Chr. is het enige boek dat uit de klassieke oudheid tot ons is gekomen de verzameling recepten bijeengebracht door Gavius Apicius, een beroemde Romeinse smulpaap, die aan het begin van onze jaartelling zijn *De Re Coquinaria* (*Over de kookkunst*) schreef. De vorm waarin wij het boek kennen kreeg waarschijnlijk zijn beslag in de vierde eeuw n.Chr.

Ook van de kookkunst in het oude Mesopotamië was tot voor enkele jaren weinig bekend. Welgeteld één recept had de enorme verzameling spijkerschriftmateriaal opgeleverd en zelfs dit was oorspronkelijk aangezien voor een document uit de tempeladministratie. Het tablet stamt uit de Nieuwbabylonische of Perzische tijd en bevat een vleesrecept:

„(Neem) wat nodig is aan geroosterde ferula, waterkers, warkruid en komijn; kook zes liter water met het warkruid, doe er 15 gram kolo-kwint bij, totdat het (nat) tot een liter is geslonken. Zeef het, slacht (het dier) en doe het (vlees) erbij.”

Zoals uit dit recept blijkt, worden er nagenoeg geen hoeveelheden opgegeven voor de te gebruiken ingrediënten. Dit was niet nodig: een professionele kok weet immers uit ervaring hoeveel hij ongeveer van alles nodig heeft, ook vandaag de dag. Hetzelfde verschijnsel treffen we aan bij de recepten die verderop zullen volgen.

Wat wel duidelijk was uit de ter beschikking staande teksten, is de grote diversiteit aan voedsel en drank waaruit het menu bestond. Zo vinden we in vleesgerechten vlees van runderen, lammeren, varkens en gevogelte. Zoet- en zoutwatervissen, schildpadden en schaaldieren werden gegeten en ook sprinkhanen werden niet versmaad. Verschillende graansoorten en vruchten (zoals dadels, appels, peren, vijgen, granaatappels en druiven),

* De teksten die ik in deze bijdrage wil bespreken, heb ik met de volgende studenten op college kunnen lezen en bediscussiëren: E. Hammerschlag, F. van Koppen, N. Kouwenberg, M. Melijn en J. Smallenbroek. Ik wil hen hierbij danken voor hun vele opmerkingen en suggesties. Een van deze opmerkingen is zelfs uitgegroeid tot een stelling bij een proefschrift dat in maart 1997 verdedigd werd.

maar ook allerlei wortels, knollen en paddestoelen werden als ingrediënten gebruikt. Zout en honing werden toegevoegd voor de smaak, en melkproducten (zoals boter), dierlijk vet, sesam-, lijnzaad- en olijfolie zorgden voor meer samenhang. De meeste van de etenswaren die in Mesopotamië bekend waren, zijn opgetekend in een groot werk dat de hele materiële cultuur van het land bijeen wilde brengen. Het gaat om een seriewerk bestaande uit 24 tabletten, waarin alle aspecten van de materiële cultuur in lijstvorm worden behandeld. Zo zijn er lijsten van houten voorwerpen, voorwerpen gemaakt van riet, brons, steen, vaatwerk, enzovoort; maar ook opsommingen van dieren, planten, kruiden, ja zelfs plaatsnamen en beroepen. De laatste twee tabletten sommen alles op wat eetbaar en drinkbaar was; allerlei soorten soep, bier, meel, brood, vet, kaas, graan, appels, dadels, e.d. worden netjes gegroepeerd aan de student gepresenteerd (want het gaat hier toch vooral om een leerboek).

Voordat we ons wenden tot de teksten waar het eigenlijk om gaat, eerst een paar opmerkingen over de problemen die we ontmoeten bij het begrijpen van dit soort teksten. Daar zijn in de eerste plaats de verschillende termen voor planten en kruiden. Helaas is het lang niet altijd duidelijk welke plant of kruid nu precies bij welke naam hoort. Veel namen zijn gelukkig overgeleverd via andere Semitische talen, met name het Aramees, het Hebreeuws en het Arabisch en zijn voor een deel nog in dagelijks gebruik. Zo laat bijvoorbeeld het Babylonische *kusibirru* zich vrij eenvoudig verklaren uit het Aramese en Arabische *kusbara*, „coriander”, en is het woord *kamunu* uiteindelijk in onze taal tot ‘komijn’ geworden. Hier doet zich echter de moeilijkheid voor dat we niet altijd zeker weten of de vlag wel steeds dezelfde lading gedekt heeft, met andere woorden, of de naam ook vroeger voor dezelfde plant of hetzelfde kruid gebruikt werd. Zo heeft er bijvoorbeeld lange tijd onzekerheid bestaan over de Sumerische term *še.giš.ì* (spreek uit: shengishi), letterlijk ‘zaad van de olie(houdende) plant’, die in het Akkadisch als *šamaššammū* is overgenomen. Uiteindelijk is dit woord als ‘sesam’ in het Nederlands terechtgekomen, maar of het ook in de oudheid voor sesam stond is lang betwijfeld. Zo geeft het *Akkadisches Handwörterbuch* inderdaad ‘sesam’, terwijl het *Chicago Assyrian Dictionary* aarzelt tussen ‘sesam’ en ‘lijnzaad’. Een ander voorbeeld is het ingrediënt *kasû*, waarvan vaak gedacht is dat het ‘mosterd(zaad)’ zou zijn. Zo’n vijftien jaar geleden werd voorgesteld dat het zou gaan om de gewone rode biet, terwijl kort geleden de vroegere identificatie met het warkruid nieuw leven is ingeblazen, een verklaring die in elk geval voor de Nieuw-Babylonische periode aannemelijk lijkt. Of deze vertaling ook geldt voor de oudere teksten (waar ook de teksten beneden bijhoren) blijft echter de vraag.

De recepten

In de collectie van Yale University bevinden zich drie tabletten met teksten die oorspronkelijk zijn aangezien voor recepten ter bestrijding van ziekten, apothekersrecepten dus. Toen de tabletten voor publicatie werden toevertrouwd aan de Nederlandse assyrioloog J. VAN DIJK (zie *Phœnix* 42/3, 114), bleek al snel dat het niet om middeltjes tegen ziekte ging maar om kookrecepten. Van Dijk riep toen de hulp in van de Franse assyrioloog JEAN BOTTÉRO, die niet alleen veel ervaring had met soortgelijke tekstgenres maar zelf ook chefkok was. In 1985 werden de teksten in kopie door Van Dijk gepubliceerd met nog een aantal verbeteringen van W. FARBER. Bottéro had al een overzicht van de inhoud gegeven in enkele belangrijke artikelen (zie de literatuurlijst), maar had beloofd de teksten in een boek te zullen uitgeven. In 1995 werd deze belofte ingelost en werd zijn *Textes culinaires Mésopotamiens* gepresenteerd. Een uitgebreide behandeling van de drie tabletten met opmerkingen over de spelling van de teksten en een speciaal hoofdstuk over de kooktechniek maken dit boek zeker ten dele ook voor leken interessant en inmiddels heeft de auteur voor zijn werk al een belangrijke prijs gekregen.

De drie tabletten bevatten kookrecepten uit de Oudbabylonische tijd (ca. 2000-1500 v.Chr.) en worden door de auteur gedateerd rond 1700 v.Chr. De plaats van herkomst is niet bekend (de tabletten zijn via de antiekmarkt verworven), maar schrift en orthografie wijzen naar Zuid-Babylonië. In elk geval stammen deze collecties recepten uit een omgeving waar de 'haute cuisine' werd bedreven; de maaltijden die worden beschreven zijn voor de gemiddelde Mesopotamische burger niet weggelegd. Men zal dus aan een koninklijke keuken moeten denken, waar een kok (of een groep koks) het nodig heeft gevonden met behulp van een schrijver een aantal van zijn recepten vast te leggen. Volgens Bottéro zal het daarbij niet de bedoeling geweest zijn een soort kookboek voor een groter publiek samen te stellen (alleen schrijvers konden lezen en schrijven), maar zullen deze teksten waarschijnlijk hebben gediend als geheugensteun voor de kok(s) zelf.

De inhoud

De drie tabletten verschillen aanzienlijk naar inhoud. Het eerste bevat 25 verschillende recepten die, volgens een onderschrift, onderverdeeld moeten worden in '21 vleessoepen' en '4 groentesoepen'. Inderdaad vindt men op het tablet na recept 21 een dubbele lijn (fig. 1). De verdeling betekent echter niet dat er in de groentesoepen geen vlees zit; integendeel, in drie van deze vier recepten wordt (schapen)vlees meegekookt. De recepten worden zeer kort beschreven. Eigenlijk gaat het om nauwelijks meer dan

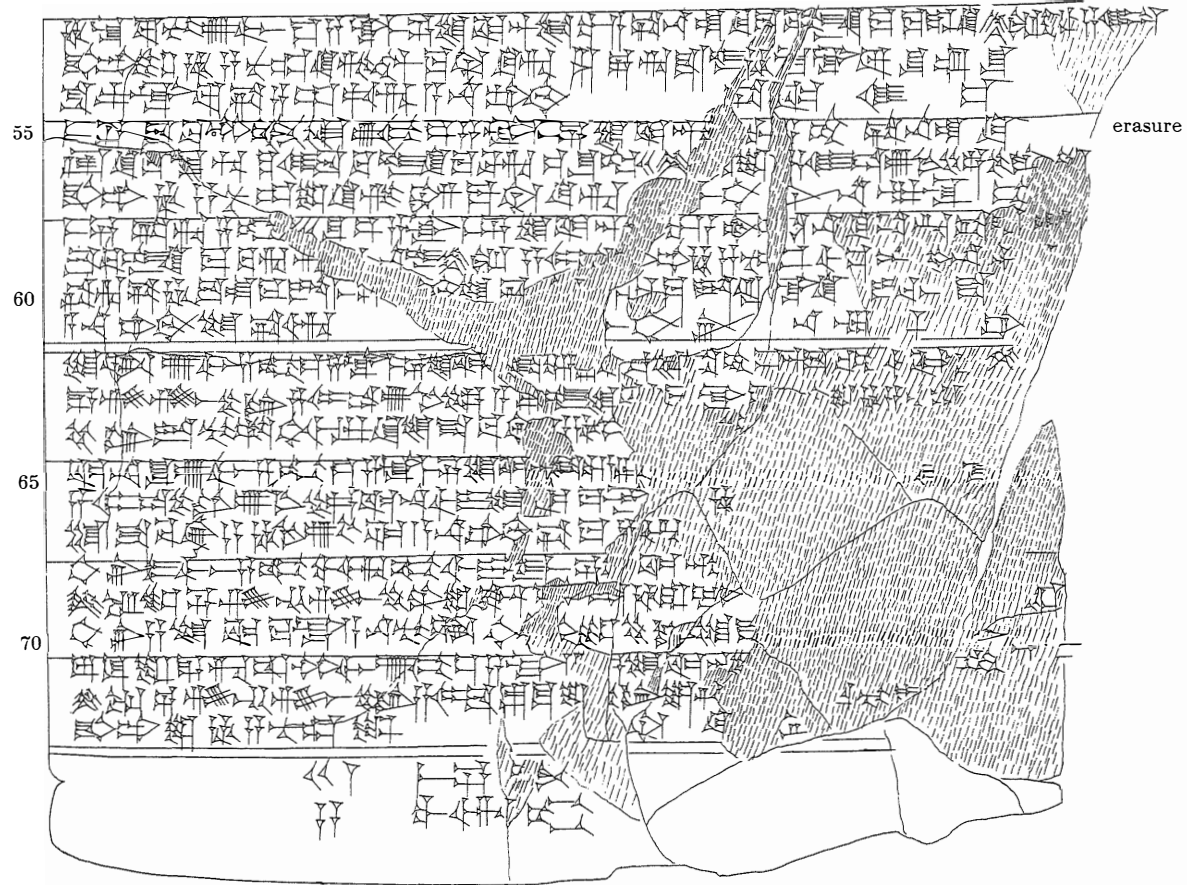


Fig. 1 — Een deel van de tekst van het eerste tablet. Het gaat om de laatste 24 regels. Duidelijk is de dubbele lijn ter onderscheiding van de 21 vlees- en 4 groentesoepen te zien tussen de regels 61 en 62. De aantallen zijn aan het eind vermeld. Naar: J. VAN DIJK, A.GOETZE & M.I. HUSSEY, *Early Mesopotamian Incantations and Rituals*, Yale Oriental Series - Babylonian Texts Vo. XI, New Haven & London 1985, pl. XXXVII.

een lijstje ingrediënten met hier en daar een korte aanwijzing voor de bereiding. Elk recept heeft een eigen naam, die bij de vleesrecepten steeds gekoppeld is aan het woord *mû*, „water” (bij de groentesoepen volstaat men met de naam van het kenmerkende ingrediënt). We moeten dit woord hier dus niet letterlijk opvatten, maar begrijpen als ‘soep’ of ‘stoofpot’. De namen verwijzen naar het voornaamste ingrediënt van de soep, zoals bijvoorbeeld ‘(schapen)vleessoep’, ‘gazellesoep’, ‘lammetjessoep’, ‘miltsoep’, ‘duivensoep’ en ‘schapenboutsoep’, of zij geven de kleur (‘heldere soep’, ‘rode soep’) of herkomst (‘Assyrische soep’, ‘Elamitische soep’) aan. Sommige soepen hebben zelfs een eigen naam, waarvan we de betekenis niet kennen, zoals de ‘chalassusoep’, of de ‘zamzaganusoep’. Van de ‘Elamitische soep’ wordt zelfs nog apart de naam vermeld, *zūkanda*, waarschijnlijk een woord uit de Elamitische taal.

Het tweede tablet bevat maar een paar recepten, maar geeft van elk een zeer uitgebreide beschrijving. Zo beslaat het eerste maar liefst 49 regels en het tweede 39 (er is echter ook een recept van maar elf regels). Daarmee hebben we dan wel de enige complete recepten gehad, want de rest van het tablet is zo beschadigd dat verder alle recepten onvolledig zijn. Toch geven de drie volledig bewaarde recepten een goede indruk van de kunde van de Oudbabylonische kok, zoals we verderop zullen zien.

Tenslotte is er het nogal beschadigde derde tablet, dat drie recepten bevat en dat volgens Bottéro een haastig gemaakte copie is voor het bereiden van maaltijden („une copie rapide pour usage immédiat”, blz. 153).

Van de eerste twee tabletten zal ik nu enkele recepten bespreken.

Het eerste tablet

Hier volgen enkele tekstvoorbeelden van de Oudbabylonische recepten. Helaas blijft de interpretatie vaak onduidelijk: zoals boven al gezegd, is de vertaling van veel woorden een probleem. Niet alleen de namen van de ingrediënten, maar ook de verschillende handelingen die bij het koken moeten worden uitgevoerd, zijn niet altijd even doorzichtig.

Als eerste een recept dat de deelnemers aan het kookcollege (zie voetnoot bij de titel) hebben bereid en gegeten (de vertaling en de interpretatie wijken hier en daar af van die van Bottéro):

„*Pashrutum*. Het vlees blijft er niet in. Je maakt de bouillon (letterlijk: het water) klaar, je doet er vet bij (en) sjalotten(?), koriander, (verder) azijn (maar zoveel) dat het niet wordt opgemerkt, prei (en) knoflook. Je maalt bierbrood fijn, zeeft het en je strooit het in de pot voor je deze (van het vuur) haalt.”

Zonder toelichting valt dit recept niet goed te begrijpen. Daarom hier enkele opmerkingen. In de eerste plaats gaat het recept, zoals elk recept op dit tablet, uit van een hoeveelheid bouillon van schapenvlees. Dat wil zeggen dat men, voordat de ingrediënten worden toegevoegd, eerst zo'n vijf uur lang een stuk schapenvlees heeft gekookt in water (let op, de kooklucht kan niet als aangenaam beschreven worden!). Nadat het vlees is verwijderd, worden de ingrediënten toegevoegd¹. De opmerking achter de azijn is bedoeld als waarschuwing: niet teveel azijn, anders gaat de smaak ervan overheersen. Het bierbrood was een kruidige cake gemaakt van ongemout graan; het werd gebruikt in de bierbereiding.

Als ingrediënten bevelen degenen die dit recept hebben gekookt het volgende aan; het gaat om een hoeveelheid voor acht personen:

- 1 schapenschenkel (voor het bereiden van de bouillon)
- 1 eetlepel schapenvet
- 4 sjalotjes
- 2 eetlepels korianderblad (vers); (eventueel 1 theelepel gemalen koriander)
- wijnazijn of zure wijn naar smaak (ongeveer driekwart kop)
- 1 flinke prei
- 2 à 3 tenen knoflook
- 5 eetlepels broodkruim (uit gemalen zuurdesem brood)

Tenslotte iets over de naam. Het woord *pashrutum* is verder niet bekend in het Akkadisch. Wel kennen we het woord *pashirutum* (mogelijk een variant van *pashrutum*), dat zoiets lijkt te betekenen als 'stilstaand' (gezegd van water). Zou het mogelijk zijn dat de (bruine) broodkruimels aan de soep een bruine kleur verschaffen, die deed denken aan (moderig) stilstaand water? Niet bepaald een aanbeveling. Bottéro verklaart de naam liever als 'kruimels(soep)', wat echter grammaticaal weer moeilijk is.

Het volgende recept lijkt vernoemd te zijn naar een bepaalde soort brood waarvan de naam verder niet voorkomt:

„*Chalassu*-soep. Het vlees blijft erin. Je maakt de bouillon klaar, je doet er vet bij, (dan) azijn (maar zoveel) dat het zich fijn verdeelt(?), (verder) ui, *samidu* (en) prei. Je mengt er zure room doorheen. Het brood dat nodig is heet *chalassu*, je haalt de korst eraf en doet het bij de rest in de pot.”

¹ Een andere oplossing wordt aangereikt door E. van der Steen (zie de literatuurlijst), die voorstelt dat het in elk van deze recepten om een saus gaat, waarbij het vlees nu eens wel en dan weer niet met de saus wordt meegekookt (blz. 45).

Deze vertaling wijkt aanzienlijk af van die van Bottéro, met name in de passage over de naam. Bottéro vertaalt: „verpulver de bloemkroon(?) van de plant die chalassu heet”. De bovenstaande vertaling heeft echter het voordeel dat de woorden dichter bij hun eigenlijke betekenis blijven en het geheel iets betere zin geeft. Het werkwoord dat de toevoeging van de azijn beschrijft, is niet duidelijk. De vertaling is daarom onzeker. Mogelijk gaat het om een aanwijzing voor de te gebruiken hoeveelheid. Verder is jammer genoeg het kruid *samidu* nog niet geïdentificeerd. Het speelt in deze recepten een belangrijke rol.

Tenslotte een van de vier groentesoepen. Ook hier is de naam verder nog niet bekend:

„*Tu’u*. Het vlees, een schenkelstuk(?), blijft erin. Je maakt de bouillon klaar, je doet er vet bij, je ...; je doet azijn, bier, ui, raket, koriander, *samidu*, komijn (en) biet bij elkaar (en) prei, knoflook, ... (en) je strooit koriander bovenop de ‘hoop’ (dwz. het voorgaande). Sjalotten(?) (en) [munt doe je erbij in de pot ...].”

Het laatste gedeelte is aangevuld uit het recept dat hierop volgt. De naam van deze soep is onduidelijk. Omdat in de drie andere groentesoepen de naam steeds ontleend is aan het meest kenmerkende ingrediënt, zou dat hier ook zo kunnen zijn. We zouden dan *tu’u* moeten aanvullen na de knoflook (Bottéro vult hier een werkwoord aan). Hoe precies de bereiding in zijn werk gaat is overigens niet goed duidelijk.

Het tweede tablet

Zoals boven al gezegd, bevat deze tekst voor de bereiding van de recepten zeer uitgebreide beschrijvingen. Dit geeft ons een aardige blik in de Oudbabylonische keuken, al zijn alle termen en ingrediënten ons jammer genoeg niet steeds even duidelijk.

Als afsluiting van deze bijdrage geef ik hierbij twee goed bewaarde recepten in vertaling. Het gaat om de eerste twee recepten van dit tablet, die toevallig beide redelijk goed bewaard zijn. Beide recepten behandelen het bereiden van kleine vogels; in het eerste blijft de identiteit van deze vogels onduidelijk, in het tweede gaat het om een wilde duif. Voor alle duidelijkheid heb ik de tekst opgedeeld in een aantal paragrafen, die in de tekst zelf niet onderscheiden worden. De getallen achter de opschriften verwijzen naar de regels van de tekst (Yale Oriental Series 11, no. 26).

Recept 1 (i 1 - 49).

1. *Opschrift (i 1):*

„[Vleessoep(?)] van ... en (van) kleine vogels”.

2. *Het schoonmaken van de vogels (i 2–7):*

„Je trekt [...]..., kop, nek en klauwtjes eraf. Je opent hun binneste; de spiermaag en de ingewanden haal je eruit en je scheurt en pelt de spiermaag. Je wast de vogels, je maakt (hen) fijn; je maakt de ketel schoon(?) en je laat de vogels, de spiermaag en de ingewanden (erin) staan en (dan) haal je (alles) eruit en spoelt het af met koud water”.

3. *Het bereiden van de bouillon (i 7 – i 16):*

„(Vervolgens) spoel je de kookpot met melk (en) je giet het (weer) uit; (dan) schenk je melk in de kookpot en je haalt hem erbij (onduidelijk; Bottéro: je plaatst hem op het vuur). Je smeert de vogels, de spiermaag (en) de ingewanden in (met melk?), je laat (hen) glanzen, je strooit er zout over en doet alles bij elkaar in de kookpot. Je voegt vet toe (en) doet het erin, je rukt de pees(?) eruit. Je voegt aromaten toe, (maar) zo dat het in de mond niet (duidelijk) te merken is, je voegt (ook) een grote hoeveelheid(?) wijnruit toe. Wanneer het (echter toch) teveel wordt (Bottéro: wanneer het aan de kook komt), moet je niet teveel ui gebruiken, maar *samidu*, prei (en) knoflook met ui fijnstampen en toevoegen en je bereidt 10 sikkels (ca. 16 cl.) zuiver water en voegt (het) toe”.

4. *Het bereiden van het ‘deeg’ (i 16 – i 31):*

„Je wast *sasqu*-meel en weekt het in melk; wanneer het genoeg geweekt heeft, kneed je het in *sikum* (Bottéro: pekkel) en voeg je *samidu*, prei, knoflook, melk en het kooknat — zodat het zacht gemaakt wordt — toe; je kneedt het en proeft het in de mond. Je verdeelt je ‘deeg’ in twee gelijke delen en de (ene) helft hak je fijn(?) en doe je in de kookpot, de (andere) helft bak je (tot?) *sequ*-brood van ... in de oven en je haalt het eruit. Het *sasqu*-meel, dat in de melk geweekt en zacht geworden is: je kneedt [het *sasqu*-meel(?)], de prei, de knoflook (en) de *samidu* in de melk, en je neemt een schaal die de vogels kan bevatten en, [wat betreft] het ‘deeg’ dat je gekneet hebt — zorg dat het aan de rand van de schaal vier vingers hoog is — je maakt het een duim dik (en) je doet het ‘deeg’ in de schaal; je rolt het dun uit en neemt de schaal, en voldoende munt(?) om het ‘aanzicht’ van de vogels te bedekken sprenkel je erover. En het ‘deeg’ dat je in je grote schaal hebt overgedaan rol je dun uit en gebruikt het als deksel”.

5. *Het koken en bakken (i 32 – 41):*

„Je ... de ..., het vuur van de oven steek je aan; de twee ... plaats je in de oven en de schotels plaats je er bovenop. Wanneer het gaar is, haal je het eruit en klop je het ‘deeg’ van het deksel fijn. Je smeert het in met olie, (maar) je brengt het niet over op de schaal tot vlak voor het eten [...]. Wanneer de vogels en de bouillon gaar zijn, stamp je prei, knoflook (en) venkel(?) en je voegt het toe”.

6. *Het opdienen (i 42-49):*

„Vlak voor het eten pak je de schaal en je rangschikt de vogels. Bovenop de vogels (leg je) de ingewanden, de spiermaag, de fijngehakte stukjes(?) uit de kookpot, het *sequ*-brood dat in de oven gebakken is, (dit alles) leg je verspreid bovenop de vogels. Je brengt de bouillon en het kooknat, die afzonderlijk boven (het vlees) staan, over en je dekt het af met je deksel. Je zet het op tafel”.

Recept 2 (i 50 - ii 20).

1. *Opschrift (i 50):*

„Indien je een wilde duif en zijn bouillon wilt koken”.

2. *Het schoonmaken van de duif (i 51-59):*

„Je slacht de duif. Als je water opwarmt (en) als je hem (vervolgens) plukt, (dan) moet je (hem), nadat je hem geplukt hebt, wassen met koud water. Ik vil (vervolgens) de hals naar zijn lijf toe, het halsbeen snij je door bij de flanken. Ik open hem bij zijn nieren (en) haal de spiermaag en de ingewanden eruit. Ik was hem, en (vervolgens) week je hem in koud water. De spiermaag scheur ik open (en) pel ik, ik scheur (ook) de darmen open en maak (ze) fijn.”

3. *Het bereiden van de bouillon (i 60 – ii 5):*

„Wanneer ik zijn bouillon aan de kook breng, doe je de spiermaag, de ingewanden, de rode darm, de kop en (wat) schapenvlees in de ketel; je haalt (hen vervolgens) uit (de ketel) en roert (hen) in koud water. Ik verwijder het schuim (van de bouillon), strooi zout erover (en) doe alles in de kookpot. Ik zet de bouillon op, voeg er vet aan toe en ruk de pezen uit (het vet). (Dan) voeg ik azijn toe, zó dat het zich fijn verdeelt(?), (daarna) maal je *samidu*-kruid, prei (en) knoflook met ui, en je voegt het toe; je voegt (ook nog wat) water toe om de kwaliteit te verbeteren [...]. Zodra het kookt, haal je het uit (de ketel).”

4. *Het bereiden van de duif (ii 5–14):*

„En je maalt venkel(?) en zure room, en je mengt (het) door elkaar(?). Als er geen zure room [is(?)], maal je *baru*-graan en je mengt (het) door elkaar(?). (Vervolgens) smeer je de duif in met(?) ...[...] en [maak] je de oven [gereed(?)]; je maakt een goed vuur [...]; (dan) snij ik zijn klauwen eraf met een *aritu*-mes(?) (en) plaats hem in het mengsel (van venkel en zure room?); zijn borst leg ik naar ...”

5. *Het opdienen van duif en bouillon (ii 15–20):*

„Zodra hij gaar is, haal ik hem van (het vuur) en voordat ik de bouillon opdien, laat je (hem) opeten met knoflook, groente en azijn. Daarna wordt (pas) zijn bouillon [geserveerd(?)] en gegeten. Zijn garnering(?) is een ‘schouderblad’-garnering(?).”

Deze vertalingen zijn het resultaat van vele discussies tijdens het al genoemde kookcollege. Nogmaals zij erop gewezen dat de hier geboden vertalingen vaak weer sterk afwijken van de door Bottéro gegeven interpretaties. Soms heb ik de vertaling van Bottéro ingevoegd. Verschillende dingen vallen aan deze recepten op. In de eerste plaats doet het vreemd aan dat de schrijver in het tweede recept voortdurend wisselt van persoon. Hij begint zijn relaas met de tweede persoon, net als in het eerste recept, maar gaat dan al snel over naar de eerste persoon. Het lijkt erg op de kooklessen die men tegenwoordig veelvuldig op de televisie kan bewonderen, waar de kok de gewoonte heeft zijn eigen ervaringen (eerste persoon) af te wisselen met aanwijzingen aan de kijker (tweede persoon). Wat verder opvalt is de enorme bewerkelijkheid van de bereiding, die bijna modern aandoet. Helaas zijn enkele passages niet erg duidelijk en moeten we hier en daar afgebroken woorden aanvullen. Verder is de interpretatie van bepaalde handelingen soms nogal ad hoc. Het blijft dan ook de vraag of het resultaat van een maaltijd bereid volgens deze recepten authentiek genoemd mag worden. Niettegenstaande al deze problemen betekenen deze teksten toch een aanmerkelijke verrijking van onze kennis van de eetgewoonten der oude Babyloniers.

Literatuur:

J. ANDRÉ, *Apicius. L'art culinaire*, Parijs 1974.

J. BOTTÉRO, artikel „Küche” in het *Reallexikon der Assyriologie* 6, 1981, 277–298.

Idem, „La plus vieille cuisine de monde”, *L'Histoire* 49, 1982, 72–82.

Idem, „The Cuisine of Ancient Mesopotamia”, *Biblical Archaeologist* 48/1, 1985, 36–47.

- Idem, „The Culinary Tablets at Yale”, *Journal of the American Oriental Society* 107, 1987, 11-19.
- Idem, *Textes culinaires mésopotamiens*, Winona Lake 1995.
- H. LIMET, „The Cuisine of Ancient Sumer”, *Biblical Archaeologist* 50/3, 1987, 132-147.
- E.J. VAN DER STEEN, „Zukanda and Other Delicacies: Haute Cuisine in the Days of Hammurabi”, *Petits Propos Culinaires* 51, 1995, 40-46.

TWEE TOT DRIEMAAL DAAGS ETEN EN EETGEWOONTES BIJ DE HETTieten

THEO P.J. VAN DEN HOUT

Inleiding

Afgezien van het bevredigen van een regelmatig terugkerende lichamelijke behoefte is eten vooral een sociale gebeurtenis. In meer literaire teksten wordt zelden 'zomaar' gegeten en ook de spijkerschriftbronnen uit de periode van het Hettitische rijk (ca. 1600-1180 v. Chr.), die uitsluitend uit paleis- en tempelarchieven komen en ons voornamelijk informeren over de allerhoogste kringen aan het hof, vertellen ons weinig over de dagelijkse kost van de koning en zijn hofhouding. De uitdrukking 'dagelijks brood' wordt wel gebezigd, maar dan vooral als dagelijks offer aan de goden. Wel vinden we de uitdrukking 'brood des levens' als onderdeel van de aanduiding van iemands pure bestaan:

„Het ontbreekt haar aan niets: ze leeft, ze ziet de Zon(negod) aan de hemel met (haar eigen) ogen en eet het brood des levens.” (KBo IV 8+ ii 14-16)

Des te beter zijn we geïnformeerd over eten als onderdeel van religieuze feesten, ceremonies en magische rituelen. Ook in mythologische teksten worden heel wat feestmalen aangericht, die we als informatie mogen gebruiken als we aannemen dat het vertelde een afspiegeling vormt van de werkelijkheid. Het karakter van deze bronnen brengt wel met zich mee, dat we vooral horen over omstandigheden waaronder gekookt en gegeten werd en over produkten of, zo men wil, gerechten. Details over voorbereiding of tijden waarop men at, krijgen we niet of nauwelijks.

Gastvrijheid

Het bij elkaar aanzitten aan tafel was bij uitstek een sociale daad: elkaars brood eten betekende de ander accepteren. Spijzen weigeren daarentegen was niet alleen een schoffering van de gastheer of -vrouw maar stond in bepaalde gevallen gelijk aan een oorlogsverklaring. Als in de tweede helft van de dertiende eeuw na een periode van politieke spanningen de betrekkingen tussen Assyrië en de Hettieten eindelijk lijken te verbeteren en er misschien zelfs een topontmoeting tussen de vorsten van beide staten gepland is, doorkruist de plotselinge dood van de Assyrische koning deze

plannen. De Hettitische koning brengt de verwachtingen, die hij koesterde, in een condoléancebrief als volgt onder woorden:

„We hadden (weer) op goede voet met elkaar kunnen komen [en je had kunnen zeggen: ‘Als] van één vader en moeder zijn jullie geworden!’ Hij zou [naar mijn land gereisd zijn of] ik zou naar zijn land gereisd zijn. De een zou de anders brood [gegeten hebben.] Maar nu is jullie heer gestorven.” (KUB XXIII 103 rev. 3’-6’)

Het tegendeel vinden we in een fragment dat teruggaat op een tekst uit de Oudhettitische tijd (ca. 1600-1500 v. Chr.). Ook hier een ontmoeting tussen twee partijen, waarbij de een de ander gunstig probeert te stemmen door hem uit te nodigen tot een maaltijd, wat door de ander echter bruusk afgewezen wordt:

„‘Eet en doe jezelf tegoed! Drink en laaf jezelf!’ Maar hij antwoordde zo: ‘Ik zal blijven maar noch eten noch drinken: voor een gevecht ben ik gekomen.’” (KUB LVIII 48 iv 2’-5’)

Soms ook is de aanleiding voor een ontmoeting te ernstig of te urgent voor het uitwisselen van zulke beleefdheden. Als de Zonnegod het monster gezien heeft, dat de god Kumarbi als wapen in zijn strijd tegen de Stormgod Teššub verwekt heeft, dan haast hij zich naar de laatste. Zodra de Zonnegod in zicht komt, geeft Teššub de volgende instructies:

„‘Laten ze een stoel voor hem neerzetten om te zitten, laten ze een tafel voor hem dekken om te eten!’ Terwijl ze zo spraken, kwam de Zonnegod op hun toe. Een stoel om te zitten zetten ze voor hem neer, maar hij ging niet zitten. Een tafel om te eten dekten ze voor hem, maar hij raakte niets aan. Een beker gaven ze hem, maar hij zette die niet aan zijn lippen. Teššub zei tot de Zonnegod: ‘Is mijn kamerheer die de stoel neerzette, slecht, dat je niet ging zitten? Is mijn tafeldienaar, die de tafel neerzette, slecht, dat je niet at? Is mijn schenker die de beker gaf, slecht, dat je niet dronk?’” (KUB XVII 7+ iv 49’-58’ met dupl.)

Na waarschijnlijk eerst het slechte nieuws gebracht te hebben, laat de Zonnegod zich, daartoe aangespoord met de woorden „Eet en doe jezelf tegoed, drink en laaf jezelf!” uiteindelijk overhalen en zet zich aan tafel.

Een tragische illustratie tenslotte van dit sociale aspect levert het ‘Sprookje’ van Appu: ondanks al zijn rijkdom is hij een eenzaam en ongelukkig man, een situatie die juist aan tafel schrijnend aan het licht treedt:

Er was eens een stad, Šudul geheten. Die lag in het land Lulluwa aan de rand van de zee. Daar woonde een man, Appu geheten, en hij was de rijkste man van het land. Veel runderen had hij, veel schapen had hij. Aan dingen van zilver, goud en lapis lazuli had hij als het ware een heel bezit vergaard. Het ontbrak hem aan niets, maar één ding ontbrak hem: hij had geen zoon, hij had geen dochter.

De oudsten van Šudul zaten altijd in zijn aanwezigheid te eten en de een gaf aan zijn zoon brood en vlees terwijl de ander zijn zoon te drinken gaf. Maar Appu gaf aan niemand brood. De tafel was met een kleed gedekt en stond voor een altaar, maar Appu stond op, liep naar huis en ging slapen in zijn bed met zijn schoenen aan. (KUB XXIV 8+ i 7-26)

De voorbereidingen

In de grote Hurritisch-Hettitische bilingue (zie daarover Phoenix 38,1 [1992] 42-45) wordt een groots feest beschreven, dat de Godin van de Onderwereld Allani (lett. de meesteres), in de Hettitische versie de Zon-negodin van de Aarde genoemd, organiseert. Als gasten verwacht zij goden van de onder- en bovenwereld. Onder de laatsten bevinden zich in ieder geval de Stormgod Teššub en zijn metgezel. De voorbereidingen zijn geheel in stijl met dit goddelijk gezelschap:

„Tienduizend runderen liet ze slachten voor de grote Teššub. Tienduizend runderen liet ze slachten en dertigduizend schapen liet ze slachten. Ontelbaar was het aantal geitjes, lammeren en bokjes: zoveel werd er geslacht. De bakkers stalden (hun waren) uit en de schenkers kwamen binnen. De koks namen de borststukken op en droegen ze met een schaal ... naar binnen.” (KBo XXXII 13 i 15-23 = ii 15-24)

Hoewel de getallen in dit verhaal mythische proporties hebben aangenomen, zijn ook de hoeveelheden produkten van in werkelijkheid gevierde Hettitische religieuze feesten indrukwekkend. De belangrijkste feesten van het jaar, het lente- en herfstfeest (zie hiervoor de bijdrage van J. HAZENBOS in *Phoenix* 43,1 [1997] 37), duurden meerdere weken en betekenden werk voor een grote groep mensen, die allemaal gevoed dienden te worden. Het was belangrijk dat alles volgens de regels verliep en de organisatie voor deze ceremonies was dan ook tot in de puntjes geregeld. Naast uitgebreide scenario's, die van dag tot dag en van moment tot moment voorschrijven wie wat moet doen en zeggen, beschikken we over lijsten van benodigdheden voor zulke feesten. Voorzover het etenswaren betreft, zijn deze waarschijnlijk enerzijds bedoeld voor de vele offers maar anderzijds vooral om te voorzien in alle behoeften van de deelnemers. In de lijsten staat vermeld hoeveel iedere groep deelnemers krijgt toegewezen en wie hen daarvan voorziet. Voor het KILAM-feest, dat slechts drie dagen duurde, spreekt één tablet alleen al van zo'n 160 schapen, achttien runderen, drie varkens (inklusief de huid), twee vogels, een haas en een niet gespecificeerd aantal vissen. Daarnaast is sprake van grote hoeveelheden 'broden' en natuurlijk bier, wijn en soortgelijke dranken. Omdat het tablet in kwestie voor minder dan de helft bewaard is, hebben we hiermee nog niet eens het totaal.

Al deze produkten lijken te worden aangeleverd door staatsambtenaren, die daarmee in feite goederen redistribueerden die de bevolking eerder zelf had afgedragen als belasting. Wat voor vormen deze kon aannemen, toont een verdrag met de zuidelijke provincie Tarḫuntašša: de Grootkoning legt daarin vast, dat voor de kultus van de goden van de gelijknamige stad jaarlijks tweehonderd runderen en duizend schapen afgedragen moeten worden, eventueel vanuit de hoofdstad zelf. Nu was Tarḫuntašša in de tweede helft van de dertiende eeuw zeker een belangrijk religieus centrum, maar daarvan waren er door het hele rijk meer. Tijdens het mogelijkwerijze eenmaal per drie jaar gevierde feest voor de god Telipinu in de steden Hanḫana en Kašḫa werden in zes dagen vijftig runderen en duizend schapen geslacht. Er is recentelijk dan ook gesuggereerd, dat de groeiende druk van deze belasting-in-natura bijgedragen zou hebben tot interne spanningen, waaraan het Hettitische rijk uiteindelijk ten onder zou gaan.

De produkten

Uit het bovenstaande is al gebleken uit welke hoofdbestanddelen het menu bestond: deegwaren en vlees met meer incidenteel ook vis. Daarnaast waren er groentes, fruit en melkprodukten. Als zoetmiddel lezen we over honing en als vetten waren er plantaardige oliën en dierlijke vetten. Smaakversterker was natuurlijk zout. Rijst was onbekend. Vooral bij de landbouwprodukten is het vaak moeilijk de talrijke namen in de teksten als specifieke gewassen te determineren. Van groot belang voor de filologen is hier natuurlijk het paleobotanisch onderzoek bij opgravingen, dat hulp kan bieden maar tegelijkertijd zekere grenzen stelt aan de interpretatiemogelijkheden. Een goed voorbeeld is het Hettitische woord *šamama*, dat vaak als „sesam” geïnterpreteerd wordt, terwijl volgens paleobotanici sesam pas vanaf de islamitische tijd voorkomt en men eerder aan lijnzaad zou moeten denken.

De belangrijkste graansoorten waren tarwe en gerst, wellicht in verschillende variëteiten. Soorten als spelt, rogge of haver lijken op zijn minst niet op grote schaal verbouwd en verwerkt te zijn geweest. In de teksten komen we een enorme hoeveelheid aan broodnamen tegen, die in veel gevallen betrekking hebben op hun vorm (plat, rond, galle, in de vorm van mensen- of dierenfiguren), de toegevoegde ingrediënten (vet, honing, kaas, vijgen, erwtenmeel), kleur (wit, donker, „rood”) of herkomst (vgl. Oberländer of Rotterdammer). Daarnaast is er sprake van warme, zure, zoete en bittere broden.

Vlees werd op basis van de teksten voornamelijk gegeten van runderen, schapen en, in mindere mate, varkens en geiten. Verder worden hazen en

gevogelte (vooral eenden en ganzen) genoemd. Vrijwel alle delen van deze dieren werden op enigerlei wijze (gekookt, gebraden, geroosterd) toebe-reid: de kop, oren, poten, schouder, lende, borst, rib en organen als lever en hart. Dit resulteerde in bouillons, soepen, stoofschotels, pasteien en andere vleesgerechten. Het aantal dieren waarvan botresten gevonden zijn, is vele malen groter (paard, ezel, das, vos, wezel, hond, wolf, panter, luipaard, leeuw, beer, hert, ree, schildpad, wildzwijn, patrijs, roofvogels en kraanvogel) maar het is zeer de vraag of vele hiervan ook daadwerkelijk gegeten zijn. Sommigen speelden een rol als lastdier (paarden, ezels), anderen werden gebruikt in magische ritën of waren wellicht gewild om hun pels. Vissen zullen gezien de ligging van de Hettitische hoofdstad ver in het bin-nenland zoetwatervissen geweest zijn en paleobiologen hebben minstens één rest van een karper kunnen vaststellen. Archeologisch zijn ook resten van schelpdieren gevonden, maar die zijn net als de eerder genoemde meer exotische dieren misschien alleen als *materia magica* of sieraad gebruikt. Opvallend afwezig zijn pluimvee en vermelding van eieren.

Bij de groentes zien we verschillende bonensoorten zoals linzen, kikker-erwten en tuinbonen. Verder verbouwde en at men komkommer, uien, knoflook, prei en (tuin/water-)kers maar daarnaast zijn er nog altijd bena-mingen, die we nog niet met een bepaalde groente kunnen identificeren. Meer in de richting van kruiden gaan komijn en koriander. Verder spreken de teksten o.a. over vijgen, dadels, olijven, appels, granaatappels, druiven, bessen en mispels.

Van melk maakte men boter, verschillende kazen en een soort karne-melk. Ook onderscheidde men een zogenaamde zoete melk. De melk komt vooral van geiten en ook zeugen, terwijl over koeiemelk niet gesproken lijkt te worden.

Hygiëne

Waar het de koning betreft, is reinheid altijd een delikate kwestie: als intermediair tussen goden en mensen representeert hij het goddelijke in deze wereld en is het welzijn van het land en zijn bevolking direkt met zijn welbevinden verbonden. Dit geldt ook zijn eten zoals blijkt uit de volgende instructie aan het keukenpersoneel:

„En verder jullie die allemaal in de keukens werkzaam zijn, de schenker, de tafeldienaar, de kok, de bakker, de *tawal* (= een drank)-brouwer, de *uallhi*-brouwer, de bronzen-schaal-vasthouder, de voorproever(?), de zuivelboer, de *kibliala*-man, de *šurrāla*-man, de *tappala*-man, de pithoi-man(?) en de *zuppa*-vazen-man: jullie moeten maandelijks een eed zweren bij het leven van de koning. Vul een aardewerken beker met water, giet die uit met de blik naar de

Zon(negod) en zeg als volgt: 'Wie (kultische) onreinheid veroorzaakt en de koning bedorven water geeft, mogen jullie, Goden, zijn leven als water uitgieten!'" (KUB XIII 3 ii 20'-iii 2)

De oorzaak van zo'n bezoedeling kon te maken hebben met de herkomst van produkten. Zo zijn er fragmenten van een orakelonderzoek, waarbij vastgesteld wordt dat cultische verontreiniging van het koningspaar te wijten is aan voedsel afkomstig uit een dodentempel: de associatie met de onderwereld was voldoende om dit eten onrein te verklaren.

Het voedsel voor de goden was zo mogelijk met nog meer zorg omringd. Een instructie voor tempelpersoneel bevat onder andere een aantal aanwijzingen inzake hun omgaan met offergaven. Uiteraard is het verboden om een vet schaap of rund bedoeld voor de goden te verwisselen voor een magere. Wie met een vrouw geslapen heeft en voor de offers ochtenddienst heeft in de tempel, moet dit melden en zich baden. Ook degene, die het 'dagelijks brood' voor de goden bereidt, moet rein zijn, want wie eet en drinkt, is welgezind. Dat geldt voor god én mens:

„Voorts moeten zij, die het dagelijks brood bereiden, rein zijn. Gewassen en geschoren moeten ze zijn. Hun haren en nagels moeten kort zijn. Schone kleren moeten ze dragen. Zo niet, dan mogen ze het niet bereiden. Zij die altijd ziel en lichaam van de goden tevreden houden, moeten het dan bereiden. De bakkerij waarin zij het bereiden, moet geveegd en geboend zijn. Verder mag geen varken of hond een poot zetten in de toegang tot het keukengebied. Is de ziel van mens en goden een andere? Nee! Is het niet zo: die ziel is precies dezelfde? Als een dienaar voor zijn meester klaarstaat, dan is hij gewassen en draagt schone kleren en hij geeft hem te eten of te drinken. En omdat diens meester eet en drinkt, is zijn ziel ontspannen en is hij hem toegedaan." (KUB XIII 4 i 14'-26')

De tafel

Uit de boven al geciteerde passage van het bezoek van de Zonnegod aan de Stormgod Teššub bleek al, dat men — minstens bij officiële gelegenheden — at aan tafel en zat op een stoel. Afbeeldingen bevestigen dit beeld. Volgens de teksten kon een tafel gedekt zijn met een kleed. Voorzover afgebeeld hebben de tafels meestal een centrale poot als een soort sokkel met een waarschijnlijk rond blad. In de bronnen wordt vaak als materiaal riet of rotan vermeld, wat goed past bij de vlechtachtige decoratie die we op afbeeldingen vinden en het feit, dat ze vaak rondgedragen werden. De rotanstructuur is goed te zien op een grote reliefvaas gevonden bij İnandık, een plaatsje ruim 100 km ten noord-oosten van Ankara (Fig. 1). Daarnaast zien we soms ook tafels met vier poten en mogelijk



Fig. 1 — Detail van een Oudhettitische reliëfvaas van İnanduk (uit: T. Özgüz, *İnandiktepe. An important cult center in the Old Hittite Period*).

een rechthoekig of vierkant blad. Op dezelfde İnandik-vaas (Fig. 1) zien we de populaire klapstoel zonder rug- of armleuningen. Daarnaast had men ook vaste, niet-scharnierende stoelen of bankjes met of zonder rugleuning.

In hoeverre er iets van bestek gebruikt werd, is onduidelijk. Messen en lepels waren bekend en zijn ook archeologisch aantoonbaar, maar of deze in culinair verband alleen in de keuken tijdens de voorbereidingen van het eten dan wel bij het opdienen gebruikt werden of ook wel aan tafel op individueel niveau, is niet uit te maken. De tafelvork is in Europa met

zekerheid een moderne renaissancistische uitvinding, maar grotere drietandvorken — mogelijk voor keukengebruik — zijn wel uit het voorchristelijke Klein-Azië bekend. Uit de iconografie lijkt het hanteren van bestek in ieder geval onbekend: waarschijnlijk fungeerde een flinke homp brood als zodanig. Interessant in dit opzicht is het bovengegeven citaat waarin de voorbereidingen van Allani's feest beschreven werden. De laatste zin luidt volledig en in letterlijke weergave:

„De koks namen de borststukken op en droegen ze (met) een schaal, met 'kleinmaakgerei' naar binnen.”

Het Hettitische woord, hier provisorisch vertaald als „kleinmaakgerei/-instrument”, is afgeleid van een werkwoord, dat „fijnstampen, fijnmaken” betekent en in andere teksten wel als „stamper” (in een vijzel) weergegeven is. De uitgever van de bilingue, ERICH NEU, wijst ook op het voorkomen in andere teksten van „schalen om (iets in) fijn te stampen” en vertaalt hier de betreffende Hettitische term als „Zerkleinerungsgerät”. Het feit, dat de originele Hurritische tekst voor de combinatie van „schaal” en „kleinmaakgerei” slechts één woord nodig heeft, kan betekenen, dat het om een set van nauw bij elkaar horende dingen gaat: NEU denkt aan 'couvert', dat wil zeggen bord plus bestek. Het duidelijke enkelvoud van het woord „schaal” in de Hettitische versie zou erop kunnen wijzen, dat iedere kok behalve de grote borststukken een schaal meedroeg met daarbij een stuk 'gereedschap' om aan tafel de grote vleesstukken in kleinere porties te verdelen.

Étiquette

Op het feest van de godin Allani beschreven in de Hurritisch-Hettitische bilingue (zie boven) is de belangrijkste gast de Stormgod Teššub, voor wie de gastvrouw zich speciaal heeft mooi gemaakt. Daarnaast behoren tot de genodigden de „Vroegere Goden” met onder hen Kumarbi, die sinds zijn nederlaag tegen de Stormgod tot een verblijf in die Onderwereld gedoemd is. Zo ontmoeten beide partijen elkaar hier aan de poort van de Onderwereld. Wellicht in een poging tot verzoening brengt Allani de vroegere rivalen in een speciale tafelschikking bij elkaar:

„Het moment van eten was aangebroken: Teššub, de Koning, zette zich aan tafel om te eten en zij (i.e. Allani) plaatste de Vroegere Goden aan Teššub's rechterhand.” (KBo XXXII 13 i 23-26 = ii 24-27)

Allani ziet er als gastvrouw bovendien zelf op toe, dat Teššub's glas gevuld blijft en hanteert met kennelijke sierlijkheid en gratie de vaas (in diervorm) waaruit ze schenkt:

„Uit/met genegenheid treedt de Zonnegodin van de Aarde (i.e. Allani) voor Teššub als schenker. De vingers van haar hand zijn lang en die vier vingers houdt ze onder de vaas.” (KBo XXXII 13 i 28-30 = ii 28-32)

Aan tafel!

Boven kwamen we de uitdrukking „Eet en doe jezelf tegoed! Drink en laaf jezelf!” tegen, die vaker in verschillende teksten terugkeert: wellicht was dat de gebruikelijke manier om gasten aan tafel te noden.

Zoals in de inleiding al gezegd, zijn er geen echte recepten overgeleverd, maar de volgende beschrijving van „mouton à la grenade” komt daar wel bij in de buurt:

„Als ze klaar zijn met het slachten van het schaap, roosteren ze lever en hart in het vuur. Ze snijden het hele schaap aan stukken en vullen een bout met granaatappel en gesneden schapenvlees. Zodra lever, hart en al het schapenvlees gaar zijn, brengen ze het binnen voor de godheid en zetten het de godheid voor.” (KBo XIX 142 ii 20-27)

Een goddelijk gerecht dus!

Tot slot de wijze raad van een koning aan zijn nog jonge opvolger:

„Wanneer de kracht van de jeugd in je hart is, eet dan twee- tot driemaal per dag en verzorg jezelf goed. Maar wanneer ook de ouderdom in je hart is, ga jezelf dan te buiten en sla je vader's raad in de wind!” (KUB I 16+ iii 29-32)

Bibliografie

De enige monografie over voedsel bij de Hettieten is het voortreffelijke *Alimenta Hethaeorum* (New Haven, CT 1974) van H.A. HOFFNER. Speciaal over vlees gaat het zeer informatieve artikel „Beiträge zum Fleischverbrauch in der hethitischen Küche: Philologische Anmerkungen zu einer Untersuchung von A. von den Driesch und J. Boessneck über die Tierknochenreste aus Boğazköy-Hattuša” van A. ÜNAL in *Orientalia* 54 (1985) 419-438. Zie verder de bijdrage over „Private Life Among the Hittites” van F. IMPARATI in Jack Sasson et al. (eds.), *Civilizations of the Ancient Near East* (New York 1995), vol. I 571-586 (over „Food and Nutrition” speciaal 583-584), en verscheidene lemmata in het *Reallexikon der Assyriologie* zoals „Mahlzeit” van A. ÜNAL (Band 7, 267-270) en „Milch” en „Mühle” van H.A. Hoffner (Band 8, 201-205 resp. 400-401). Voor „Drank en drinken in het Oude Nabije Oosten” zie het gelijknamige themanummer *Phaenix* 37, 1 van 1991.

THEO VAN DEN HOUT is bijzonder hoogleraar Hettitisch en verwante Anatolische Talen en Culturen alsmede de Geschiedenis van Anatolië in de preklassieke periode aan de Universiteit van Amsterdam.

Publicaties van „Ex Oriente Lux”, te bestellen bij het genootschap of in de boekhandel. Prijzen zijn exclusief portokosten.

„Mededelingen en Verhandelingen van het Vooraziatisch-Egyptisch Genootschap Ex Oriente Lux”

- 14, 17, 18, 22, 26. B.H. STRICKER, *De Geboorte van Horus, I-V* (1963-1989; 773 p., 81 fig.) f200.—

Een groots opgezette studie gewijd aan de voorstellingen die in de oude wereld (Oude Nabije Oosten en antieke beschavingen) leefden over geboorte en ontstaan van het leven. De tot dusver verschenen delen behandelen, op basis van een zeer rijk bronnenmateriaal, de opvattingen inzake de geslachtsorganen, het (scheppende) woord, het zaad (het aandeel van man en vrouw in de vrucht), de bezieling en de vorming (kiem, kiemkracht, lichaam). (Deel IV, 224 p., los f65.—; deel V, 179 p., f65.—).

16. J. HOFTIJZER, *Religio Aramaica. Godsdienstige verschijnselen in Aramese teksten* (1968; 71 p., 4 pl.) f25.—

Behandelt de oud-aramese periode en de godsdiensten van de Nabateeërs van Palmyra en van Hatra.

23. M. STOL, *Zwangerschap en geboorte bij de Babyloniërs en in de Bijbel.* (1983; 116 p.) f45.—

Een studie over voorstellingen, gebruiken en tradities rond de geboorte, met gebruikmaking van veelsoortig tekstmateriaal. De schrijver behandelt o.a. terminologie, folklore, rechtsgewoonten, ideeën over conceptie en zwangerschap, bezweringen, omina, geneeskunst. Een bijdrage van Dr. Wiggermann analyseert de Babylonische demon Lamaštu, die het op zwangere vrouwen en baby's heeft voorzien (bezweringen, amuletten).

25. H. WILLEMS, *Chests of Life. A Study of the Typology and Conceptual Development of Middle Kingdom Standard Class Coffins* (1988; 249 p., 30 ill.) f70.— (leden f45.—)

De Egyptische lijkstas was meer dan een laatste rustplaats. Hij bevatte een uitvoerige decoratie, bestaande uit pictoriale en tekstuele elementen. Deze vormden de magische instrumenten, waarmee de dode in het hiernamaals kon overleven. In deze studie wordt een overzicht gegeven van de typologische ontwikkeling van lijkstasen uit het Middenrijk. Aan de hand hiervan wordt een poging gedaan, de evolutie van het achterliggende religieuze gedachtengoed te schetsen. E.e.a. resulteert onder meer in een nieuwe reconstructie van het begrafenisritueel.

27. B.H. STRICKER, *De hemelvaart des konings* (1990; 54 p., 20 ill.)

f25.— (leden f15.—)

Een studie over de hemelvaart van de koning, voornamelijk in het Oude Egypte. Behandeld worden aspecten als de grafkamer van Cheops, getallensymboliek, de vier winden en de vier Horus-kinderen, die geassocieerd zijn met dit thema; de hemelvaart van de ziel in het Corpus Hermeticum, de symboliek rond de wereldas, en de rol van de piramide in de hemelvaart. Apart en korter worden de opvattingen bij de Grieken, Joden, Perzen en Indiërs besproken.

28. S. DENNING-BOLLE, *Wisdom in Akkadian Literature. Expression, instruction, dialogue* (1992; 214 p.) f65.— (leden f45.—)

Een studie naar aard, inhoud en vorm van de Babylonische wijsheid en wijsheidsteksten, welke zich toespitst op de dialoog als literaire vorm voor het mondeling en schriftelijk onder woorden brengen, overdragen en reflecteren van wijsheid. Het boek bevat een inleiding, een bibliografie en biedt talrijke vertalingen van Mesopotamische wijsheidsteksten.

29. M.J. RAVEN, *De Schilderskaravaan van 1868* (1992; 212 p., 38 ill.) f65.— (leden f45.—)

Dit boek biedt de vertaling van een Frans dagboek van de Utrechtse schilder Willem de Famars Testas (1834-1896), een vertegenwoordiger van de internationale kunststroming van het Oriëntalisme. Hij maakte in 1868 met enkele collega's een reis van Egypte via Palestina en Syrië naar Byzantium. De uitgave bevat tekeningen en schilderijen van de Famars Testas en zijn collega's, waarvan vele tot dusverre niet gepubliceerd waren.

30. J.F. BORGHOUTS, *Egyptisch. Een inleiding in taal en schrift van het Middenrijk*. I, Grammatica; II, Tekenlijsten, Oefeningen en Bloemlezing (1993; ix+370+319 p., vele illustraties) f80.— (leden f50.—)

In dit praktische handboek wordt de lezer ingeleid in schrift, taal en literatuur van de periode van het Middenrijk (ca. 2140-1650 v. Chr.). Het boek is bedoeld voor iedereen die zich door zelfstudie kennis wil verwerven van het hierogliefenschrift en het klassieke Egyptisch als taal, om in staat te zijn authentieke teksten te lezen. Deel I is een beknopte grammatica, met onder meer woordenlijsten en andere indexen voor naslag. Deel II is een hulpboek; het bevat overzichten van hierogliefische tekens, een leergang door de grammatica van 33 secties, voorzien van oefeningen, en aan het einde een beknopte bloemlezing met aantekeningen. Daarin vindt men een selectie van representatieve teksten over allerlei onderwerpen die in de literatuur, geschiedenis, maatschappij en godsdienst van die dagen een rol speelden.

Speciale aanbieding - Nieuw!

„Ik Hadde de nieuwsgierigheid”. De reizen door het Nabije Oosten van Cornelis de Bruijn (ca. 1652-1727). JAN WILLEM DRIJVERS, JAN DE HOND, HELEEN SANCISI-WEERDENBURG (eds.), 1997 (= Mededelingen en verhandelingen Ex Oriente Lux, 31. 201 pp., 54 ill., appendix I + II, bibliografie, index.

De nu nauwelijks meer bekende Nederlandse schilder-reiziger Cornelis de Bruijn heeft twee grote reizen ondernomen. Zijn eerste reis voerde hem o.a. naar Italië, Turkije, Egypte, Palestina en Syrië en op zijn tweede reis heeft hij o.a. Rusland, Perzië en het voormalig Nederlands Indië bezocht. De verslagen die De Bruijn van deze reizen heeft gepubliceerd kenmerken zich door een grote nauwkeurigheid en door de vele fraaie prenten. In deze bundel met 12 artikelen worden De Bruijn's reizen door het Nabije Oosten behandeld. In afzonderlijke artikelen wordt ingegaan op zijn bezoeken aan Turkije, Egypte, Palestina, Persepolis en zijn geplande, maar nooit gerealiseerde, bezoek aan Palmyra. Voorts wordt een biografie gegeven van De Bruijn, wordt ingegaan op de verschillende Nederlandse, Franse en Engelse edities van De Bruijn's reisverslagen, en zijn een drietal artikelen opgenomen over het 'Nachleben' van het werk van De Bruijn. In de verschillende artikelen wordt o.a. nader ingegaan op De Bruijn's werkwijze ter plekke als ook bij de vervaardiging van de reisverslagen; ook zijn bronnen en de wijze waarop hij deze heeft gebruikt komen aan de orde. De tekst is voorzien van een groot aantal citaten uit De Bruijn's reisverslagen. In een appendix wordt een chronologisch overzicht geboden van De Bruijn's reizen. Het boek, dat overigens tot nu toe het eerste is dat over Cornelis de Bruijn is verschenen, is rijk geïllustreerd met foto's en de originele tekeningen van De Bruijn, waarvan enkele in kleur of niet eerder gepubliceerd.

Prijs in de boekhandel: Hfl. 49,50.

EOL leden-prijs: Hfl. 32,50.

Leden van EOL kunnen dit prachtige boek bestellen door **Hfl. 39,50** (= Hfl. 32,50 + Hfl.7,- porti en verzending) over te maken op **postgiro 229501** t.n.v. Ex Oriente Lux, onder vermelding van „MVEOL 31”. Het boek wordt u vervolgens toegezonden.

De volgende Phoenix (1997 - 43,3) zal de volgende thema's behandelen: Beelden uit het Oude Rijk van Egypte, het laatste nieuws over Tell Dan (Israël) en Handel in het Oude Assyrië.

ISSN 0031-8329