

PACZÁRI ANDRÁS

Szőlő- és borkultúra az ókori Mezopotámiában

ABSTRACT

The domestication of vine in Mesopotamia started around the fourth or third millennia. The Northern and Southern parts of the land had different characteristics. Upper-Mesopotamia had a more thriving viticulture than Lower Mesopotamia due to the more favorable climate. In the North, winemaking was the primary purpose of vine growing, while in the Southern territories, viticulture was almost entirely lacking in wine. Even in the more prosperous regions, wine was always a precious and expensive beverage. Therefore, similarly to Egypt, wine did not become the drink of the common people. It was only accessible for the rulers and the royal court. Barley beer was the general alcoholic beverage. Even the elite drank more beer than wine. Both drinks played an important role in the religious life, but wine had greater religious significance since it was rarer and more valuable. Wine-sacrifices were part of the temple cult, and the priesthood had control over the majority of the vineyards. Though, in certain stories, drunkenness is associated with the loss of divine power or the imperfection of the creation, wine mostly appears in a positive context in the Mesopotamian myths. Wine can be a symbol of divine presence, human civilization, and most prominently, fertility and rejuvenation.

Jelen dolgozat azt vizsgálja, hogy milyen szerepet töltött be a szőlő és a bor a mezopotámiai népek életében és vallásában. Az ókori Közel-Kelet szőlő- és borkultúrájának megismerése fontos adalékokkal szolgálhat annak megértéséhez, hogy mit jelentett a szőlő és a bor Izrael népének szemében, továbbá segíthet értelmezni a szőlővel és borral kapcsolatos utalásokat és képeket, amelyek szinte mindenütt előfordulnak az ószövetségi iratokon belül.

1. A szőlészet története Mezopotámiában

A vadszőlő Mezopotámia északi részein kb. Kr. e. 5000–4000 körül jelenhetett meg. A déli területeken sohasem volt őshonos, a kultúrszőlőt azonban később itt is megismerték és termesztették.¹ A 4. évezred második felében a gyorsan növekvő dél-mezopotámiai közösségek élénk kereskedelmet folytattak a síkságot körülvevő, nyersanyagban gazdag peremterületekkel. Bizonyára a kereskedelmi kapcsolatok által ismerték meg a szőlőt és a bort.²

A Kr. e. 3. évezred kezdetére biztosan kialakultak művelt szőlőskertek Mezopotámia déli részén, pl. Urban,³ Ninában és Lagasban.⁴ A szőlőskertek általában

1 SURÁNYI–KHIDHIR: Szőlő- és borkultúra, 407.

2 ALGAZE: Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia, 89.95.

3 A személy- és földrajzi nevek és kifejezések írásánál Gödény Endrét követem, lásd OPPENHEIM: Ókori Mezopotámia.

4 SURÁNYI–KHIDHIR: Szőlő- és borkultúra, 409; McGOVERN: Ancient Wine, 150.

a templomok felügyelete alá tartoztak. A sumer városok viszonylag távol estek a szőlőkultúra eredeti központjától, és a szőlőtermesztés számára ideális éghajlati övezetbe képest is túlságosan délre feküdtek, ezért ezen a területen soha nem virágzott a szőlészet. Borkészítésre utaló írásos és régészeti leletek hiányoznak ebből a korszakból. A bor mint ritka és drága import volt elérhető a kiváltságosok számára.⁵

A Kr. e. 2. évezredben a Sumer Birodalom bukásával, valamint a babiloniak és az asszírok felemelkedésével a politikai és gazdasági hatalom központja északabbra tevődött át, ami kedvezőbb volt a szőlőtermesztés számára. Az Óbabiloni Birodalom idején a politikai hatalmat az amoriták gyakorolták,⁶ akik a fejlett borkultúrával rendelkező Szíriából származtak, és magukkal vitték a szőlészettel kapcsolatos szakértelmüket és a bor iránti szeretetüket is.⁷ A fő ital Babilóniában is a sör maradt, de a bor fontos szerepet játszott bizonyos vallási szertartásokban, és az uralkodó elit is fogyasztotta. A szőlőskertek nagy része valószínűleg továbbra is a papság kezében volt.⁸

A Kr. e. 1. évezredre az Újasszír Birodalom felemelkedésével még északabbra helyeződött a hatalom súlypontja (Assur, Kalhu, Ninive), és közelebb került a szőlészet szívére jelentő Kaukázushoz. Az ebből a korból származó bizonyítékok kiterjedt szőlőtermesztésre és borkészítésre utalnak. A birodalom északi részén számos szőlőskert települt. Az *Ítéletnap könyve* több tízezer kert létezését rögzítette. A ninivei bor bizonyos hírnévre tett szert az ókori keleten.⁹

A Kr. e. 7. században, az Újbabiloni Birodalom idején ismét délebbre került a központ, ennek köszönhetően a szőlőtermelés visszaesett.¹⁰ A borimport továbbra is folytatódott, a bor azonban azokban az időkben is ritka és drága italként számított Babilónián belül, amikor olyan kiváló szőlőtermő területek felett is uralmat gyakorolt, mint Levante, Kis-Ázsia vagy Elám.¹¹

2. A szőlőtermelésre és a borkészítésre utaló források

2.1. A források csoportosítása

A források és bizonyítékok alapvetően két csoportba sorolhatók: régészeti és irodalmi forrásokra. Közvetlen régészeti bizonyítékok meglehetősen ritkán kerülnek elő. Idetartoznak a szőlő magjainak, leveleinek, fás részeinek maradványai, amelyek a szőlőtermesztés elterjedéséről nyújtanak információt, valamint a borsajtók, pincék, tárolóedények és boroscímkék, amelyek azt bizonyítják, hogy készítettek

5 UNWIN: *Wine and the Vine*, 52; POWELL: *Wine and the Vine*, 101.

6 OPPENHEIM: *Ókori Mezopotámia*, 201; HOLLAND: *Gods in the Desert*, 103.

7 POWELL: *Wine and the Vine*, 114.

8 UNWIN: *Wine and the Vine*, 52.

9 MCGOVERN: *Ancient Wine*, 190.

10 UNWIN: *Wine and the Vine*, 54.

11 POWELL: *Wine and the Vine*, 102.

és fogyasztottak bort az adott korban.¹² Az illusztratív régészeti források elérhetőbbek, hiszen jobban kiállják az idő próbáját, ugyanakkor értelmezni is nehezebb őket. Egy művészi ábrázolás jelenléte nem szükségszerűen bizonyítja, hogy az adott helyen termesztettek szőlőt vagy készítettek bort. Ideológiai és vallási szempontból viszont értékes üzenetet hordozhatnak ezek az illusztrációk.¹³ A régészeti forrásokhoz tartoznak még azok az agyagtáblák és papiruszok, amelyek feljegyzéseket tartalmaznak a szőlőskertekről, a borospincékről vagy a kereskedelemről.¹⁴ Ilyenek például a nimrúdi (kalhui) borlisták,¹⁵ az asszír Ítéletnap könyve¹⁶ vagy az *Urra=hubullu* sumer–akkád szótár fákkal és fás növényekkel foglalkozó része.¹⁷

Az irodalmi források közé tartoznak az epikus költemények, mint például a Gilgames-eposz, amelyek beszélnek a bor vallási jelentőségéről és hétköznapi használatáról is. Idetartoznak továbbá az ókori szerzők történelmi és földrajzi munkái, mint Hérodotosz *Történelem* vagy Strabo *Földrajz* című műve, a római szerzők mezőgazdasági munkái, továbbá költemények, vallásos iratok, mint például az ószövetségi Dániel próféta könyve (lásd Dán 5,1–4; 14,3).¹⁸

2.2. A szőlő és a bor a mezopotámiai nyelvekben

A sumer nyelvben a *gestin* jelölte a szőlőt, ami az 'élet fája' összetételből alakult ki. A *gestin* egyaránt jelentette a szőlőt mint növényt, a szőlőskertet, a szőlő gyümölcsét és a bort. A sumer szövegekben ezért gyakran nehéz eldönteni, hogy melyik értelemben áll. Egyes szövegek megkülönböztetnek 'friss szőlő'-t és 'mazsolá'-t. Előbbit a *gestin duru*, utóbbit a *gestin hea* kifejezéssel jelölték. A mazsola a 'szőlő' és a 'nap' szavakból származó összetétel, amelyet korábban tévesen fehér bornak fordítottak.¹⁹

A *gestin*nek megfelelő akkád kifejezés, a *karanu* szintén jelölte a szőlőt és a bort egyaránt. Később a gyümölcsre az *ishunnutu* szót használták, megkülönböztetve a *karanutól*, ami továbbra is bort jelentett. A szőlőre mint növényre a *tillutu* szót alkalmazták az újasszír korban.²⁰

Mivel a sör volt a hétköznapi, mindenki számára elérhető alkoholos ital, ezért a 3–2. évezredben a 'sör'-nek megfelelő sumer *kas* és akkád *sikaru* gyakran mindenféle italt jelölt általános értelemben, később pedig a 'víz' jelentéssel bíró akkád *mu* vette át ezt a szerepet.²¹

12 UNWIN: Wine and the Vine, 50.

13 MCGOVERN: Ancient Wine, 156.

14 UNWIN: Wine and the Vine, 49–51.

15 Lásd FALES: Nimrud Wine Lists, 361–380.

16 POWELL: Wine and the Vine, 121.

17 Lásd POWELL: The tree section, 145–151.

18 UNWIN: Wine and the Vine, 51.

19 POWELL: Wine and the Vine, 102–104.

20 POSTGATE: Notes on Fruit, 130.

21 Csakúgy, mint ahogy a 'kenyér' az étel szinonimájaként szerepelt, lásd MICHALOWSKI: Drinking Gods, 28.

3. A szőlő művelése

A szőlő az ókori Mezopotámia négy alapvető gyümölcse közé tartozott a datolyával, az almával és a fügével egyetemben. A Kr. e. 3. évezred végén a gránátalma is csatlakozott ehhez a négyeshez.²² A szőlőt fallal körülvett kertekben termesztették,²³ általában zöldségekkel és gyümölcsfákkal együtt.²⁴ A fal nemcsak a termést védte a tolvajokkal szemben, de a mezőgazdasági eszközök tárolására is alkalmassá tette a kertet. Mivel a szikes talaj nem kedvez a szőlőtermelésnek, valószínűleg töltések lejtőin alakították ki a kertet, ahol alacsonyabb volt a sótartalom, és ahol könnyebben meg tudták oldani a lecsapolást és a nyári öntözést.²⁵ Az öntözést csatornákkal vagy shaduffal, a gémeskúthoz hasonló vízkiemelő rendszerrel valósították meg.²⁶ Északon több csapadék esett, így ott öntözés nélkül is tudtak szőlőt termesztani. Asszír domborművek alapján megállapítható, hogy Felső-Mezopotámiában a Kr. e. 1. évezredben elterjedt gyakorlat volt, hogy a szőlőt gyümölcsfákra futtatták fel. Gyakran sátorlugasos módszert alkalmaztak, ami magasabb terméshozamot eredményezett, és árnyékot is biztosított a kertekben.²⁷ A domborműveken az is látható, hogy metszették a szőlőt. Már a Kr. e. 3. évezred eleji ábrázolásokon is megjelenik a bakműveléses tőke, ami ma is a legelterjedtebb művelési mód Irakban. Előfordul azonban olyan illusztráció is, amelyen a szőlő alacsonyan a föld felett terül el, ami szintén széles körben alkalmazott technika napjainkban.²⁸ A pozitív egyedszelekció gyakorlata sem volt ismeretlen az ókori Mezopotámiában. A legjobb gyümölcsöt adó szőlőtőkét kiválogatták és külön kertbe ültették.²⁹ Szín-ahhe-eriba királynak is volt ilyen kertje, ahol más országokból származó egzotikus fajták meghonosításával is kísérleteztek.³⁰

4. A szőlő felhasználása

A szőlészet és a borászat a legtöbb esetben elválaszthatatlan egymástól. A szőlő nemesítésének és a szőlőkultúra terjedésének legfontosabb motivációja és elsőrendű célja a borkészítés volt. Dél-Mezopotámia ebben a tekintetben kivételnek tekinthető. Alkalmanként készíthettek ugyan bort a szőlőből, de feltehetően nem ez volt a jellemző. A szőlészet elsősorban a mazsola készítésére irányult. Ezenkívül édes szirupot is előállítottak a must lassú melegítésével. Az ezt jelző *sumer lal* és akkád *dispu* szavakat gyakran 'méz'-nek fordítják, ez azonban aligha utalhat a hagyományos mézre, mivel nincs utalás méhek tartására Mezopotámiában a Kr. e.

22 POWELL: *Wine and the Vine*, 100.

23 POSTGATE: *Notes on Fruit*, 122.

24 SURÁNYI–KHIDHIR: *Szőlő- és borkultúra*, 410.

25 LUTZ: *Viticulture and Brewing*, 37; POWELL: *Wine and the Vine*, 104–105.

26 SURÁNYI–KHIDHIR: *Szőlő- és borkultúra*, 411.

27 I. m., 413; MCGOVERN: *Ancient Wine*, 192.

28 ALBENDA: *Grapevines in Ashurbanipal's Garden*, 6.

29 SURÁNYI–KHIDHIR: *Szőlő- és borkultúra*, 412–415.

30 LUTZ: *Viticulture and Brewing*, 38; FORBES: *Studies in Ancient Technology*, 73; SURÁNYI–KHIDHIR: *Szőlő- és borkultúra*, 415.

1. évezredig.³¹ Egyes források szerint Samas-résa-uszur, Mári helytartója vezette be a méhek tartását a Kr. e. 8. században.³² Olykor a sörfőzéshez is használtak szőlőt vagy mazsolát. A szőlő héján lévő élesztő elősegítette az erjedést,³³ olykor pedig szőlőszirup hozzáadásával erősítették és édesítették a sört. A Kr. e. 2. évezred elejéről származó sumer Ninkasi-himnusz is megőrökíti ezt a gyakorlatot: „Te tartod két kezeden a cefre üstjét, datolya-mézet, mustot bőven csorgatsz belé.”³⁴

A szőlő egy másik felhasználási módjára utalhat a sumer *bil-la-a-gestin-na*, a 'szőlő vize' kifejezés, amely valószínűleg borecetet jelölt.³⁵

Ezzel szemben Asszíriában a borkészítés volt a szőlőtermelés célja. A bor előállításának technikájáról nem maradt fenn olyan részletes dokumentáció, mint Egyiptomban, de feltételezhető, hogy hasonló módszereket alkalmaztak.³⁶

5. Borkereskedelem

A Kr. e. 4. évezredben az Uruk-kultúra a Felső-Eufrátesz völgyében, Levante északi és Kis-Ázsia délkeleti részén is képviseltette magát, ahol a szőlő őshonos volt, és korán megismerkedtek a szőlő művelésével és a borkészítéssel. Ezekből a kolóniákból szállíthattak bort az Eufrátesz mentén a dél-mezopotámiai városokba. A 4. évezredből fennmaradt uruki edények, amelyek számos lelőhelyen felbukkantak Mezopotámia peremterületein, alkalmasak lehettek bor szállítására és tárolására. Tartalmuk azonban bizonytalan, tárolhattak bennük sört vagy olajat is.³⁷ A Kr. e. 3. évezred második feléből származó agyagtáblák bizonyítják, hogy ekkor már a bor is része volt a kereskedelemnek. Ezek szerint a sumer városok a keleti hegyekből importáltak bort, ami valószínűleg a Zagrosz-hegységet jelölte.³⁸

A Kr. e. 2. évezred elején az Eufrátesz volt a borkereskedelem fő útvonala. A szállítmányok kiindulópontja főként Karkemis lehetett.³⁹ A mári király egyik magas rangú kereskedője, aki Karkemisben képviselte a király érdekeit, rendszeresen küldött borszállítmányt Mária. Mária királya alkalmanként az aleppói uralkodótól is nagy mennyiségű bort kapott, szintén az Eufráteszen. Ez azonban nem hagyományos értelemben vett kereskedelem által történt, hanem ajándéknak számított, a két uralkodó ugyanis házasság útján rokonságban állt egymással.⁴⁰ A bor nagy részét továbbszállították az Eufrátesz alsóbb részein fekvő városokba.⁴¹ Babilóniában Szippar volt a fő csomópont, ahol a bor belépett a birodalomba, és ahonnan továbbszállították más városokba. A szippari kereskedők követségeket létesítettek a

31 POWELL: *Wine and the Vine*, 103–104.

32 Vö. SURÁNYI–KHIDHR: *Szőlő- és borkultúra*, 398.

33 HORNSEY: *History of Beer*, 90.

34 Komoróczy Géza fordítása, lásd KOMORÓCZY: *Fénylő ölednek*, 119.

35 POWELL: *Wine and the Vine*, 103.

36 MCGOVERN: *Ancient Wine*, 190.

37 ALGAZE: *Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia*, 94–95.

38 UNWIN: *Wine and the Vine*, 52.

39 FORBES: *Studies in Ancient Technology*, 78; CURTIS: *Ancient Food Technology*, 221.

40 POWELL: *Wine and the Vine*, 107; vö. ALGAZE: *Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia*, 95.

41 CURTIS: *Ancient Food Technology*, 221.

Közép-Eufrátesz fontos városaiban, mint Mári vagy Tirqua. Bár Szippar a Tigrissel is összeköttetésben lehetett csatorna által, a Tigris mentén kevés bor termett ebben az időszakban.⁴²

A Kr. e. 1. évezredben tevekaravánok is szállítottak bort, és az import mértéke növekedett. A karavánok elsősorban Damaszkusz felől érkeztek, és többek között tíruszi és helboni bort is szállítottak. A szárazföldi szállítás egyik kulcsa a tömlők használata volt, amit a damaszkuszi kereskedők ismertettek meg a mezopotámiai népekkel. Az Újasszír Birodalom is kereskedelmi kapcsolatban állt Damaszkusszal II. Assur-nászir-apli és III. Sulmánu-asaridu (Salmaneszer) uralkodása idején. Ennek jele például a tízezer tömlő bor feltűnése a kalhú palota avatóünnepségén.⁴³ A későbbi századokban Asszíria legyőzte Urartut, és magába olvasztotta Szíriát és Kánaánt, így ezekből az országokból adóként is érkezett bor a királyi udvarba. II. Nabú-kudurri-uszur (Nebukadnecár) idejében nyolc országból érkezett bor Babilóniába, többek között Szíriából, Kánaánból, az Örmény-felföldről, Médiából és Elámból.⁴⁴

Hérodotosz beszámolója bepillantást enged abba, hogy hogyan történhetett a folyami szállítás a Kr. e. 6. században. Leírása szerint fából és bőrből készült tutajokon, pálma fahordókban szállították a bort.⁴⁵ A kereskedők a rakomány kipakolása után szétszedték a tutajt, a fát eladták, a bőrt pedig szamarháton visszavitték. Hérodotosz szerint az Örmény-felföldről érkezett a bor. Nem nevezi meg a folyót, de abban az időben valószínűleg a Tigrisre helyeződött át a borkereskedelem súlypontja.⁴⁶ Az importált bor árát megnövelték a hajózással járó költségek, valamint a vám, amelyet a folyó menti városokban kellett fizetni. Ennek köszönhetően a folyók alsó szakaszán fekvő városokba hatványozottan magasabb áron érkezett a szállítmány.⁴⁷

6. A bor tárolása

Korai uruki szövegek említik, hogy Girsuban, Lagas központjában tároltak *gestinnel* teli korsókat.⁴⁸ Gilgames és Huwawa történetében is feltűnik a borospince: „*falhoz szorította őt, mint kígyót a borpincében*”.⁴⁹

A mári királyi palota számos tárolóhelyiséget és raktárkomplexumot tartalmazott, azonban ezek közül csak háromról bizonyosodott be, hogy bort tároltak bennük.⁵⁰ A király által vásárolt vagy ajándékba kapott bort raktárszobában tartották

42 POWELL: *Wine and the Vine*, 103.109.

43 Lásd a 7.3. fejezetet.

44 POWELL: *Wine and the Vine*, 102–119.

45 A korábbi évszázadokban többnyire agyagedényeket használtak, amelyek kb. 30 liter bort tudtak tárolni, lásd CURTIS: *Ancient Food Technology*, 221.

46 POWELL: *Wine and the Vine*, 102.

47 MCGOVERN: *Ancient Wine*, 171.

48 Bizonytalan, hogy szőlőre vagy borra vonatkozik-e, lásd MCGOVERN: *Ancient Wine*, 150.

49 Komoróczy Géza fordítása, lásd KOMORÓCZY: *Fénylő ölednek*, 177.

50 CURTIS: *Ancient Food Technology*, 221.

vagy a pincékbe küldték, attól függően, hogy mikor akarták felhasználni. A raktárhelyiségekben valószínűleg ugyanabban az edényben tárolták a bort, amelyben szállították. A korsókat vályogtéglából kirakott téglalap alakú talpzatokra helyezték. Valószínűleg fából készült kereteket is alkalmaztak a korsók stabilizálására.⁵¹ Zimrilim Tirquában jégvermet is építtetett, igaz, elsősorban sör számára. Nem bizonyítható, hogy bort is tároltak ilyen veremben.⁵²

Kalhu északnyugati palotájában és Sulmánu-asaridu erődjében is nagy raktárhelyiségeket szenteltek a bornak. Egyes termek 150 hektoliter bor tárolására voltak alkalmasak. A korsókat szintén vályogtéglalapra helyezték, és tömött sorokban állították egymás mellé őket, szűk közlekedőfolyosókat kialakítva közöttük.⁵³ A raktárak ellenőrzése és az adminisztráció a *rab ekalli*, a 'palotafelügyelő' feladata volt.⁵⁴

7. A bor a hétköznapi életben és az ünnepeken

7.1. Bor és társadalom

A társadalom alsóbb rétegei nem vagy csak ritkán juthattak hozzá borhoz. Valószínűleg a legjobb minőségű sör is kevesebbe került, mint a legolcsóbb bor. A különbség arányaiban az idők során is megmaradt. Ur város 3. korszakában például a mazsola ára öt-tízszere volt az árpa vagy a datolya árának. Nabú-naid korában a bor tizenháromszor drágább volt, mint az árpa és tizenöt-ször drágább, mint a datolya. A bor tehát elsősorban az istenek és uralkodók kiváltsága volt. Bár a szőlőtermesztés terjedésével újabb és újabb rétegek számára vált elérhetővé az ital, sohasem vált a köznép italává, és a legbőségesebb időkben is drága luxuscikknek számított.⁵⁵ A mezopotámiai népek italozási kultúráját tükrözi az a görög hagyomány, mely szerint Dionüszosz azért hagyta el Babilóniát, mert annak lakói a sörhöz ragaszkodtak.⁵⁶

A nimrúdi (kalhui) borlisták szerint az asszír korszakban a hivatalnokok és a királyi palota személyzete rangjuk szerint fejadagot kaptak a borból.⁵⁷ A legnagyobb mennyiséget a király feleségei kapták,⁵⁸ de a listákon szerepelnek a nemesek, énekesek, orvosok, jósök és a különböző mesterségek képviselői is.⁵⁹ A listákon szereplő adatok értelmezésében nincs konszenzus. Egyes kutatók úgy gondolják, a borlisták rendszeres juttatásra utalnak, a feltüntetett porciót naponta vagy hetente kapták meg a királyi udvarhoz tartozók. Mások szerint a bor elosztása évente

51 ZETTLER–MILLER: Searching for Wine, 126–127.

52 SURÁNYI–KHIDHIR: Szőlő- és borkultúra, 421.

53 STRONACH: Imagery of the Wine Bowl, 180.

54 FALES: Nimrud Wine Lists, 361.

55 POWELL: Wine and the Vine, 101.104.

56 LUTZ: Viticulture and Brewing, 37; FORBES: Studies in Ancient Technology, 71.

57 UNWIN: Wine and the Vine, 53; STRONACH: Imagery of the Wine Bowl, 179.

58 MCGOVERN: Ancient Wine, 193.

59 FALES: Nimrud Wine Lists, 371–380.

egyszer történt, valamelyik ünnephez, például az újévünnephez kapcsolódva.⁶⁰ Bár a juttatás gyakorisága és a mértékegységek is bizonytalanok, a listákból arra lehet következtetni, hogy a borfogyasztás mértéke még a vezető réteg esetében is meglehetősen alacsony volt.⁶¹

A királyi hivatalnokok között a korai sumer időktől kezdve fontos pozíció lehetett a főpohárnoki tisztség. Feladata valószínűleg nemcsak a bor biztosítása volt a király számára, hanem neki kellett előkóstolnia, hogy a királyt megmentse az esetleges mérgezésétől.⁶² Ebből fakadóan tehát bizalmi pozícióról van szó. Az egyik legősibb sumer dombormű például Ur-Ninát, a lagasi dinasztia uralkodóját ábrázolja gyerkei és főpohárnoka társaságában. Sarrukín, mielőtt ő maga is uralkodó lett és Agadében megalapította az első szemita dinasztiát, Kis királyának, Ur-Zababának pohárnoka volt. Az asszír nyelvben a *rabsáqēh* szó jelölte a 'főpohárnok'-ot. A tisztség ekkor diplomáciai feladatokkal is együtt járt, ahogy az a 2Kir 18,17-ből is kiderül, hiszen a főpohárnok is tagja volt annak a követségnek, amelyet Szín-ahhe-eriba (Szanhérib) küldött Jeruzsálembe.⁶³

A bor a katonák és a királyi őrség számára is elérhető volt. Egy Kr. e. 8. századi szöveg arról tudósítja az uralkodót, hogy 200 ómer (kb. 20 000 liter) bort különített el az őrség részére. A katonák nagy ivók hírében álltak, és ennek következtében gyakran botrányosan viselkedtek. Hősiességük miatt azonban tolerálták a kicsapongásaikat.⁶⁴

7.2. Italmérés a kocsmákban

A mezopotámiai városokban nyilvános kocsmák üzemeltek, ahol a nép hozzájuthatott az italokhoz. Bár a 'kocsmá' sumer neve, a *gestinna* a borra utal, elsősorban sört árúsítottak, ezenkívül datolyabor és más erős ital is kapható volt.⁶⁵ Az ivók tulajdonosai általában nők voltak, legalábbis az óbabiloni korszak végéig. A kocsmá birtoklása viszonylag magas társadalmi státuszt jelentett ebben a korszakban. Ku Baba, a 3. Kis-dinasztia alapítója, az első ismert női uralkodó például Kr. e. 2400 körül kocsmatulajdonosból lett királynő.⁶⁶ A kocsmák az italmérésen túl helyt adtak a táncnak, éneklésnek, szerencsejátékoknak és a prostitúciónak is. A kocsmárosnők gyakran prostituáltak voltak. (Valószínűleg Ráháb is hasonló státuszt töltött be Jerikóban.)⁶⁷ A kocsmák csak az állam engedélyével működhettek, és adót kellett fizetniük.⁶⁸ Hammurapi törvénykönyvében négy paragrafus is foglalkozott a kocsmák szabályozásával.⁶⁹

60 I. m., 367–370.

61 POWELL: *Wine and the Vine*, 120.

62 STRONACH: *Imagery of the Wine Bowl*, 193.

63 LUTZ: *Viticulture and Brewing*, 120–121

64 MCGOVERN: *Ancient Wine*, 194.

65 SURÁNYI–KHIDHIR: *Szőlő- és borkultúra*, 418.

66 LUTZ: *Viticulture and Brewing*, 128; MCGOVERN: *Ancient Wine*, 151–154.

67 Vö. Józsa 2,1–24.

68 HORNSEY: *History of Beer*, 106.

69 I. m., 112.

„108. § Ha egy kocsmárosnő a sör ára fejében gabonát nem fogadott el, ellenben nagy súlyban pénzt fogadott el, s ezenfelül a sör árát a gabona árára csökkentette: erre a kocsmárosnőre bizonyítsanak rá, s azután vessék őt vízbe.

109. § Ha egy kocsmárosnő, gonosztevők szervezkedvén házában, ezeket a gonosztevőket le nem tartóztatta és a Palotához nem kísérte be: ez a kocsmárosnő ölessék meg.⁷⁰

110. § Ha egy naditum (vagy) entum papnő,⁷¹ aki nem lakik kolostorban, kocsmát nyitott, vagy pedig sörért kocsmába belépett: az ilyen nőszemélyt égessék meg.

111. § Ha egy kocsmárosnő hatvan qum pihum-sört⁷² adott hitelbe: aratáskor ötven qum árpát kapjon.⁷³

7.3. Királyi bankettek

A királyok gyakran rendeztek lakomákat, amelyeknek szerves része volt az italozás. A sör volt az első számú alkoholos ital, de a bor is fontos szerepet kapott a királyi bankettekben. A lakomákat számos dombormű megörökítette, szinte mindegyiken az ivás mozzanata látható: férfiak és nők ivókelyhet emelnek a szájukhoz, vagy hosszú, szívószálhoz hasonló csövet tartanak, amely egy nagyobb korsóból áll ki. Ez utóbbi módszer gyakorlását tárgyi leletek is megerősítik. Puabi királynő (Kr. e. 2600 körül) uri sírjában például arannyal, ezüsttel vagy lazúrkövel borított nádszálakat találtak ivóedények mellett.⁷⁴ A nagy edények valószínűleg szűretlen árpasört tartalmaztak, amely felszínén úszkált az árpahéj, a kovász és az esetlegesen az ízesítéshez használt fűszerek. A csövek segítségével a bankett résztvevői a zavaros felszíntől nem zavartatva hozzáférhettek az edény alján lévő tisztább italhoz.⁷⁵

A domborművek gyakran ábrázolnak szolgálkat is, akik boroskancsóval a kezükben készen állnak arra, hogy újratöltsék a kelyheket. Másik kezükben olykor legyezőt tartanak, hogy elhajtsák a legyeket a vendégek és az italok közeléből. A háttérben a zenészek és táncosok is feltűnnek, akik szórakoztatják a vendégeket.⁷⁶

A lakomák sumer neve *kas-de-a*, ami 'a sör kitöltése' jelentéssel bír (akkád megfelelője: *qeritum*), a mári szövegekben pedig úgy fordul elő, mint *ki-kas-ninda*, aminek szó szerinti jelentése 'a sör és a kenyér helye'.⁷⁷ A sör azonban az italok összefoglaló neve is volt, így a bort is magába foglalta, ahogy azt fentebb már megállapítottuk.⁷⁸ Korai sumer szövegek gyakran említik, hogy a király sört ivott valamely magas

70 Ráháb története ismét jó párhuzamot szolgáltat ehhez a törvényhez, lásd Józ 2,3.

71 A naditum olyan papnő, aki férjhez mehet ugyan, de nem lehet gyermeke. Az entum a főpapnői tisztet jelölte, lásd DÁVID: Hammurapi törvénykönyve, 140.145.

72 A pihum valószínűleg a sör vagy a sörösedény minőségét jelölte, lásd DÁVID: Hammurapi törvénykönyve, 145.

73 Dávid Antal fordítása, lásd DÁVID: Hammurapi törvénykönyve, 144–145.

74 McGOVERN: Ancient Wine, 159.

75 HORNSEY: History of Beer, 86; McGOVERN: Ancient Wine, 155–156.

76 STRONACH: Imagery of the Wine Bowl, 177; McGOVERN: Ancient Wine, 155.

77 HORNSEY: History of Beer, 108.

78 Lásd a 2.1. fejezetet.

rangú hivatalnok házában, ami formális ajándékozással is együtt járt. Szintén a sumer időszaktól kezdve korszok pecsétjén is visszatér az a jelenet, hogy a pecsét tulajdonosa az uralkodó vagy az istenség előtt áll, aki kelyhet tart a kezében. Az ivóedény az uralkodó szuverenitását és a vazallus hűségét jelképezi.⁷⁹

Sarrukín (Kr. e. 2270–2215), hogy hatalmát megszilárdítsa, több mint ötezer embert részesített abban a megtiszteltetésben, hogy „naponta a király előtt ettek”.⁸⁰ A mári archívum egyik levele egy botrányos eseményt rögzít, miszerint Akin-Amar, aki Zimrilim király (Kr. e. 1775–1761) vendégszeretét élvezte, belerondított a király kelyhébe, miután ivott abból. Ez nem csupán gyalázatos illetlenségnek minősült Akin-Amar részéről, hanem az egész jelképrendszer megfordítása és megsemmisítése is volt.⁸¹ II. Assur-nászir-apli király (Kr. e. 883–859) a kalhui királyi palota felavatására szervezett tíznapos ünnepségen hetvenezer embert látott vendégül. A feljegyzések szerint az ünnepségre hatalmas mennyiségű italt biztosítottak: tízezer tömlő bort, tízezer hordó sört és száz hordó különleges, kevert sört.⁸² Bél-saruszur (Belsaccár, Kr. e. 552–541) egyik bankettjéről Dániel könyve is beszámol, eszerint a király „ezer emberrel együtt itta a bort” (Dán 5,1).

A művészi ábrázolásokon és a szövegekben az alkohol gyakran összefonódik a szexualitással. Egyes képek félreérthetetlen pozícióban ábrázolják a bankett résztvevőit, miközben éppen italoznak. Más esetekben a szexuális utalás kétértelmű és homályos.⁸³

8. A bor szerepe a vallási életben

A szőlőskertek jelentős része a papság kezében volt, és gyakran a templomok szomszédságában feküdtek. A templomok a városállamok központjában álltak. A templomi papság legfontosabb feladata a helyi istenségről való gondoskodás volt. Az istenséget gyakran ember alakú szobor jelképezte, amelyet naponta öltöztettek, tisztítottak és etettek.⁸⁴ Italálodozatként bort,⁸⁵ sört és tejet áldoztak nekik, ebben a sorrendben.⁸⁶ Az istenség lakomájának „maradékából” a király is részesült.⁸⁷

Hammurapi 110. számú törvénye megtiltotta a papnőknek, hogy kocsmát nyissanak vagy betérjenek egy italra.⁸⁸ A törvény megszegése tűz általi halált vont

79 MICHALOWSKI: *Drinking Gods*, 29–31.

80 McGOVERN: *Ancient Wine*, 160.

81 MICHALOWSKI: *Drinking Gods*, 36.

82 McGOVERN: *Ancient Wine*, 190.

83 MICHALOWSKI: *Drinking Gods*, 38.

84 OPPENHEIM: *Ókori Mezopotámia*, 232.

85 A sumer kontextusban meglehetősen bizonytalan a borálodozat pontos jelentősége. Tim Unwin szerint a bor legalább öt dolgot jelképezett: 1. az isteni folyadékot; 2. az emberálodozatot (mint vérhez hasonló ital); 3. a föld első termését (a kenyérrel együtt); 4. az újjászületést és a termékenységét; 5. a másvilágiságot és az istenek jelenlétét, lásd UNWIN: *Wine and the Vine*, 66.

86 McGOVERN: *Ancient Wine*, 153. Oppenheim szerint kizárólag a reggeli étkezésekhez szolgáltak fel tejet, lásd OPPENHEIM: *Ókori Mezopotámia*, 242.

87 OPPENHEIM: *Ókori Mezopotámia*, 238.

88 Lásd a 7.2. fejezetet.

maga után. Ez a büntetés ezenkívül csak a vérfertőzőket sújtotta (157. törvény).⁸⁹ A rendelkezés valószínűleg nem a papnók erkölcsi vagy rituális tisztaságának megőrzésére irányult, hanem arra, hogy megakadályozza a templomi bor közönséges árusítását, és védje a bor vallási jelentőségét a sörrel szemben.⁹⁰

A királyi banketteknek profán és vallásos jelentőségük is volt, a két dimenzió nem vált el élesen egymástól. A bankett olykor összekötő kapcsot jelentett az istenség és az isteni uralkodó között. A Sulgi-himnuszban a sumer király elmeséli, hogy sört ivott An templomában, és Inannával ült a banketten, akit az asszonyának nevez.⁹¹ A leírás valószínűleg egy *hieros gamost* örökít meg. A *hieros gamos*, a 'szent nász' része volt az újévünnepnek, melynek során Ur királya és Inanna papnője rituálisan újrajátszotta Inanna és Dumuzi nászát. A szertartás célja a föld termékenységének biztosítása volt.⁹²

9. A bor és az alkohol a mezopotámiai mitológiában

A bort ritkasága és értéke miatt is isteni italnak tartották. A vallásos szövegek szerint az istenek is tartottak banketteket. Az első ismert akkád irodalmi szöveg, a Tell Abu Salabikhban talált, Kr. e. 2600 körüli időből származó Samas-himnusz szerint az Annunaki istenek részt vettek Enki bankettjén, melynek fő eseménye a borivás volt. Az Eridu-himnusz szintén tartalmaz egy bankettjelenetet, amely leírja, hogy az istenségek milyen sorrendben ültek egymás mellett. Az ülésrend az istenek közötti rangsort fejezte ki.⁹³

Az ember teremtéséről szóló Enki- és Ninmah-mitoszban, amely a Kr. e. 2. évezred elejéről maradt fenn, szintén fontos szerepet kap az alkohol. Miután az isteni pár megteremtette az embert, ünnepi lakomát szerveztek, és mindketten megittasodtak. Ninmaht zavarta, hogy Enkivel kell osztozni az ember megalkotásának dicsőségén, ezért eldöntötte, hogy egyedül is teremt embereket. Hét lényt teremtett, akik az istennő részegsége miatt tökéletlenre sikerültek, mindegyikük valamilyen testi vagy szellemi fogyatékossgal bírt.⁹⁴

Szintén a 2. évezred első feléből származik Inanna (akkádul Istár) és Enki története, amelyben a két istenség, apa és lánya együtt lakomáznak és italoznak. A bor és sör hatása alatt álló Enki egyesével odaadja lányának az isteni hatalmat (me) az élet különböző területei felett. Mire kijózanodik, Inanna már elhajózott az isteni hatalommal Urukba. A befejezésben, ami töredékesen maradt fenn, valószínűleg egy harmadik isten közbenjárására kibékülnek egymással.⁹⁵

Az akkádul íródott teremtéstörténet, az *Enuma elis* szerint, amelynek legősibb ismert változata a Kr. e. 9. században íródott, Ansar összehívja az isteneket

89 DÁVID: Hammurapi törvénykönyve, 145.149.

90 UNWIN: Wine and the Vine, 52.

91 MICHALOWSKI: Drinking Gods, 32.

92 HOLLAND: Gods in the Desert, 119.

93 MICHALOWSKI: Drinking Gods, 32.34; MCGOVERN: Ancient Wine, 158.

94 KLÍMA: Mezopotámia, 206; MICHALOWSKI: Drinking Gods, 41.

95 LEICK: Ancient Near Eastern Mythology, 90.

Ubsukinnába, hogy hűséget fogadjanak Marduknak. Az összegyűlt istenek banketten vesznek részt, amelynek élénk leírását találjuk a költeményben: „*csettintve leültek a lakomához, haraptak a kenyérből, bort keverték. Az édes bor félelmüket elűzte, gajdoltak, rikkantgattak, úgy vedelték; torkig teltek borral, szívük szállva szállott – akkor Mardukot pásztorul fogadták, a Megmentő sorsát kijelölték.*”⁹⁶

Gestinanna az egyik legősibb sumer istennő, aki a földanya-konceptióból nőtt ki. Kultuszának központja Lagasban volt, itt Ningiszida alvilági isten feleségeként is tisztelték. Nevének jelentése 'a szőlő asszonya'.⁹⁷ Ama-Gestinna néven is ismerték, ami 'a szőlő gyökere' vagy 'a szőlő anyja' jelentéssel bír. Fontos szerepet játszik testvére, Dumuzi mítoszában. Míg Gestinanna a szőlő és a bor istennője, addig Dumuzi alakja a sörrel kapcsolódik össze. Egy sörfőzdében lakik egy csoport bölcs sörfőző társaságában.⁹⁸

A Kr. e. 2. évezred első feléből származó, Inanna alászállásáról szóló költemény szerint Inanna az alvilágból visszatérve rajtakapja Dumuzit, amint Gestinannával borozott. Haragjában Dumuzit küldi az alvilágba maga helyett. Gestinanna kérésére félévente felválthatja testvérét, így Dumuzi a nyári, Gestinanna a téli hónapokat tölti az alvilágban.⁹⁹ Dumuzi és Gestinanna váltakozó távolléte a tavaszi árpaaratás és az őszi szüret közötti távolságot tükrözi. A templomi szertartás célja az volt, hogy mind az árpa, mind a szőlő bőségesen teremjen, hogy a föld, a nép és a király bővelkedjen.¹⁰⁰

Gestinanna viszonylag korán elveszítette a szőlőhöz és borhoz kapcsolódó jellegzetességeit, és később úgy tűnt fel mint Nina, a „vizek istennője”. Ennek oka valószínűleg az, hogy a szőlőművelés nem volt kiterjedt Babilóniában, a víz és az öntözés viszont központi jelentőségű volt.¹⁰¹ Az „isteni folyadék” koncepciója fontos szerepet játszott az ókori civilizációban, és különböző formákban jelent meg (víz, tej, bor stb.). Az isteni folyadék szorosan kapcsolódott a halál és újjászületés gondolatához, így a termékenység fenntartásához is. Az ember alapvető törekvése az isteni folyadék, vagyis az életet adó isteni erő megszerzése. A legtöbb ilyen szimbólum egyesült a későbbi szőlő- és áldozati bor jelképrendszerében.¹⁰²

Pa-gestin-dug (jó szőlőszár) néven egy férfi istenség is feltűnik a mezopotámiai szövegekben. Felesége, Ninkasi a sör istennője volt. A sörkésztés volt az egyetlen mesterség, amelyiknek egy női istenség volt a patrónusa.¹⁰³ Pa-gestin-dug és Ninkasi párosítása is a sör és a bor jelentőségét mutatja.¹⁰⁴

A Gilgames-eposz egyik részlete szerint a vad, állatias Enkidut egy templomi prostituált, Istár papnője csábítja el és szelídíti meg. A papnő kényeret és hét korszó

96 Rákos Sándor fordítása, lásd KOMORÓCZY–RÁKOS: Gilgames, 34–35.

97 LEICK: Ancient Near Eastern Mythology, 67; MCGOVERN: Ancient Wine, 154.

98 MCGOVERN: Ancient Wine, 154.

99 LEICK: Ancient Near Eastern Mythology, 32–33.

100 MCGOVERN: Ancient Wine, 155.

101 LUTZ: Viticulture and Brewing, 131–132.

102 UNWIN: Wine and the Vine, 63.

103 HORNSEY: History of Beer, 89.

104 LUTZ: Viticulture and Brewing, 132.

sört¹⁰⁵ ad neki, testét pedig olajjal keni meg, amelyek Enkidu előtt korábban ismeretlenek voltak. Ezek hatására Enkidu levetkőzi vad természetét, és emberivé válik. A kenyér, a sör és az olaj egyaránt az emberi civilizáció jelképe: a földművelés eredményei, amely által az ember felülemelkedik a természeten. Az alkohol és a szexualitás közötti szoros kapcsolat is tükröződik az elbeszélésben.¹⁰⁶

Gilgames, miközben az örök élet italát keresi Ut-napistimnél Dilmun földjén, utazása során egy gyönyörű szőlőskertbe érkezik, ahol találkozik Szidurival, a szőlő asszonyával, az „isteni csaplárosnővel”.¹⁰⁷ Lehetséges, hogy Sziduri földje a szőlőkultúra otthonát jelképezi. Egyesek Nyugat-Szíriával azonosítják, mások a Zagrosz-hegységgel. A kocsmárosnő először gyilkosnak hiszi Gilgamest, ezért az ajtót bereteszelve bezárkózik. Ebben a mozzanatban talán Hammurapi 109. számú törvénye tükröződik.¹⁰⁸ Később Sziduri azt tanácsolja Gilgamesnek, hogy az örök élet kutatása helyett inkább élje ki magát a testi örömeiben, az evésben, ivásban, ünneplésben és szerelemben. „Ó, Gilgames, legyen hát hasad teli, viduljál nappal és éjszaka, ülj naponta örömmünnepet, táncolj, mulass nappal és éjszaka, legyen tiszta a ruhád, megmosott a fejed, fürödjél vízben, vedd karodra kisgyermeked, asszonyod találjon örömet öleden, ez az ember rendeltetése.”¹⁰⁹ A történetben ismét a bor és a termékenység közötti összefüggés ábrázolását láthatjuk.¹¹⁰

Gilgames halála után a gyászolók kenyér- és boráldozatot mutatnak be. Ez jól mutatja, hogy a boráldozat a korai időktől kezdve az ókori Mezopotámiában is elterjedt gyakorlat volt.¹¹¹

10. Összegzés

A kultúrszőlő termesztését a 4–3. évezred környékén tanulták meg Mezopotámia népei a szomszédos hegységek lakóitól. A nagy folyamok mentén felfelé haladva az éghajlati viszonyok egyre jobban kedveztek a szőlőtermesztésnek, így az északi területeken mindig virágzóbb volt a szőlészet, mint a Folyamköz déli részein. A szőlőtermesztés célja sem volt egységes. Míg Felső-Mezopotámiában egyértelműen a borkészítés volt az elsődleges cél, addig Alsó-Mezopotámiában szinte bor nélküli szőlőkultúra alakult ki. A szőlő művelésének módszereire lehet következtetni a fennmaradt művészi illusztrációkból, azonban a bor előállításának módjáról nem beszélnek a források.

Egyiptomhoz hasonlóan Mezopotámia kultúráiban sem vált a bor a hétköznapi és a közemberek italává. A szőlőben gazdag területeken is kimondottan drága italnak számított, így leginkább az uralkodó és a királyi udvar tagjai számára volt elérhető. A királyi lakomákon, nagy ünnepeken a bor is jelen volt, de még az elithez

105 Az itt szereplő *sikaru* szót sokan 'bor'-nak fordítják, lásd KOMORÓCZY–RÁKOS: Gilgames, 99–100.

106 UNWIN: Wine and the Vine, 66.

107 LUTZ: Viticulture and Brewing, 131.

108 SURÁNYI–KHIDHIR: Szőlő- és borkultúra, 418, lásd a 7.2. fejezetet.

109 Komoróczy Géza fordítása, lásd KOMORÓCZY–RÁKOS: Gilgames, 126.

110 UNWIN: Wine and the Vine, 65.

111 I. m., 66.

tartozók is sört ittak gyakrabban. A szükséges bor nagy részét a legbőségesebb időkben is kereskedelem útján szerezték be. A nép számára az árpasör jelentette a mindennapi alkoholos italt.

A vallási életben a sör és a bor is fontos szerepet játszott. Értéke és ritkasága miatt a bor vallási jelentősége jobban elkülönült. A szőlőskertek nagy része a papság felügyelete alá tartozott, így a templomok számára biztosított volt az áldozatokhoz szükséges bor mennyisége. A mítoszokban a bor és az alkohol általában pozitív kontextusban tűnik fel, jelképezi az isteni jelenlétet, valamint az emberi kultúrát a civilizálatlansággal szemben, ugyanakkor a részegség úgy is feltűnik, mint az isteni hatalom elvesztésének vagy a tökéletlen teremtésnek az oka. Legfontosabb jelentőségük azonban mind a vallási szövegekben, mind a kultuszban a termékenységhez és az újjászületéshez kapcsolódik.

Felhasznált irodalom

- ALBENDA, P.: Grapevines in Ashurbanipal's Garden, in *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* (1974), 5–17.
- ALGAZE, G.: *Fourth Millennium B.C. Trade in Greater Mesopotamia: Did It Include Wine?*, in McGovern, P. E.–Flemming, S. J.–Katz, S. H. (szerk.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 89–96.
- CURTIS, R. I.: *Ancient Food Technology*, Leiden–Boston–Köln, Brill, 2001.
- DÁVID, A. (ford.): *Hammurapi törvénykönyve*, in Harmatta J. (szerk.): *Ókori keleti történeti chrestomathia*, Budapest, Osiris Kiadó, 2003, 134–160.
- FALES, M.: A Fresh Look at the Nimrud Wine List, in Milano, L.: (ed.): *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium Held in Rome, May 17–19, 1990*, Padova, Sargon srl, 1994, 361–380.
- FORBES, R. J.: *Studies in Ancient Technology* I, Leiden, E. J. Brill, 1955.
- HOLLAND, G. S.: *Gods in the Desert: Religions of the Ancient Near East*, Rowman and Littlefield, 2010, 340.
- HORNSEY, I. S.: *A History of Beer and Brewing*, Cambridge, The Royal Society of Chemistry, 2003.
- KLÍMA, J.: *Mezopotámia*, Budapest, Gondolat, 1983.
- KOMORÓCZY, G.: „Fénylő ölednek édes örömeiben...” *A sumer irodalom kistükre*, Budapest, Európa Könyvkiadó, 1982.
- KOMORÓCZY, G. (szerk.)–Rákos S. (ford.): *Gilgames. Agyagtáblák üzenete*, Budapest, Európa Könyvkiadó, 1974.
- LEICK, G.: *A Dictionary of Ancient Near Eastern Mythology*, London, Routledge, 1991.
- LUTZ, H. F.: *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig, J. C. Hinrichs'sche Buchhandlung, 1922.
- MCGOVERN, P. E.: *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton, Princeton University Press, 2003.

- MICHALOWSKI, P.: The Drinking Gods: Alcohol in Mesopotamian Ritual and Mythology, in Milano, L.: (ed.): *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium Held in Rome, May 17–19, 1990*, Padova, Sargon srl, 1994, 27–44.
- OPPENHEIM, L. A.: *Az ókori Mezopotámia. Egy holt civilizáció portréja*, Budapest, Gondolat, 1982.
- PINNOCK, F.: Considerations on the ‚Banquet Theme’ in the Figurative Art of Mesopotamia and Syria, in Milano, L.: (ed.): *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium Held in Rome, May 17–19, 1990*, Padova, Sargon srl, 1994, 15–26.
- POSTGATE, J. N.: Notes on fruit in the cuneiform sources, in *Bulletin on Sumerian agriculture* (1987), 115–144.
- POWELL, M.: The tree section of ur5(=HAR)-ra = hubullu, in *Bulletin on Sumerian agriculture* (1987), 145–151.
- POWELL, M. A.: Wine and the Vine in Ancient Mesopotamia: The Cuneiform Evidence, in McGovern, P. E.–Flemming, S. J.–Katz, S. H. (szerk.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 97–122.
- STRONACH, D.: The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Millennium B.C., in McGovern, P. E.–Flemming, S. J.–Katz, S. H. (szerk.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 175–196.
- SURÁNYI, D.–KHIDHIR, K. M.: A szőlő- és borkultúra az ókori Mezopotámiában s annak történeti-ökológiai tényezői, in *Agrártörténeti Szemle* 44 (2002), 383–426.
- UNWIN, T. P. H.: *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, London, Routledge, 1991.
- ZETTLER, R. L.–MILLER, N. F.: Searching for Wine in the Archaeological Record of Ancient Mesopotamia of the Third and Second Millennium B.C., in McGovern, P. E.–Flemming, S. J.–Katz, S. H. (szerk.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 123–132.