

GU₂.GAL Y GU₂.TUR: UNA APORTACIÓN A LA CONTROVERSIAS SOBRE LA IDENTIDAD DE LAS LEGUMBRES CONSUMIDAS EN LA ANTIGUA MESOPOTAMIA.

Julia García Lenberg
Universidad Autónoma de Madrid

A pesar de su modesta apariencia, las legumbres se encuentran entre los alimentos más nutritivos disponibles para el ser humano. Su alto contenido en proteínas, aminoácidos esenciales y vitamina B₁¹ hace que sean un alimento especialmente valioso, que a lo largo de la historia ha representado en muchos lugares del mundo un sustitutivo de la carne para amplias capas de la población. Por otro lado una vez secas pueden almacenarse por periodos prolongados, lo que las convierte en un importante factor de la seguridad alimentaria de las poblaciones campesinas. Aunque cuando son muy tiernas algunas puedan tomarse crudas (habas, guisantes), en general necesitan una cocción prolongada para ser aptas para el consumo humano, por lo que su utilización exige el conocimiento y el control de las técnicas culinarias. De ahí que probablemente no se contaran entre los alimentos consumidos durante las etapas más tempranas de la Prehistoria y hubiera que esperar al Mesolítico o incluso al Neolítico para que hicieran su irrupción en la dieta humana.

En el Próximo Oriente las legumbres constituyeron uno de los principales cultivos desde que se introdujera la agricultura, apareciendo en el registro arqueológico junto a los primeros cereales² y es de suponer que ya antes serían recolectadas en estado silvestre por las gentes del Mesolítico. Sin embargo después de su pujanza durante el Neolítico, cuando entramos en los periodos históricos parecen retroceder frente a los cereales. Esto queda evidente en el registro arqueológico, pero sobre todo en la documentación escrita, donde estos alimentos son mencionados notablemente poco y siempre en pequeñas cantidades. Su ausencia de los elencos paleobotánicos tiene explicaciones relacionadas con su conservación y el modo en que son consumidas (al consumirse enteras y cocidas es difícil que queden restos) pero el que no aparezcan apenas en los documentos, no puede menos que llamar la atención. Es más, frente a la profusión de vocablos sumerios con los que contamos para designar elementos de otros grupos alimenticios (cereales, frutas, especias, animales) para las legumbres sólo parecen haber existido dos: GU₂.GAL y GU₂.TUR, es decir, "legumbre grande" y "legumbre pequeña". En acadio tenemos una cantidad algo mayor de términos que parecen hacer alusión a plantas leguminosas, (identificación que se basa en que, al menos en ocasiones, llevan el determinativo GU₂, que significa legumbre en sumerio), pero también son muy escasos si los comparamos con los que existen para otros grupos de alimentos y algunos de ellos no están aceptados por todos los autores. Además a veces también pueden llevar el determinativo SE, a pesar de que en principio éste sería propio de los cereales, lo que nos recuerda que no debemos extrapolar nuestra perspectiva a las poblaciones antiguas. Es probable que en unos casos los antiguos

¹ R. Ellison, "Diet in Mesopotamia: The evidence of the barley ration texts", *Iraq* XLIII, 1981, pp. 35-45, p. 39; M. P. Charles, "An introduction to the legumes and oil plants of Mesopotamia", *BSAII*, 1985, pp. 39-6, p. 41.

² J. M. Renfrew, *Paleoethnobotany*, London, 1973, p. 104.

mesopotamios advirtieran como característica principal de una planta el que tuviera una vaina repleta de semillas comestibles y la clasificaran por tanto en un grupo equivalente a nuestras legumbres, mientras que en otros lo que les llamara la atención fuera la gran cantidad de semillas de pequeño tamaño presente, lo que les recordaría a los cereales. Esta misma cualidad (el hecho de que lo que se consume sean las semillas), pudo también llevarles a clasificar con las legumbres alguna planta que nuestros botánicos definirían como cereal.

Los principales términos acadios para legumbres son *kakkû*, y *ḫallûru*, que aparecen en la documentación de Mesopotamia meridional desde la aparición de esta lengua y se mantienen hasta época neobabilónica. De ellos *kakkû* se corresponde con el ideograma GU₂.TUR y *ḫallûru* con GU₂.GAL. Sin embargo están ausentes en la documentación asiria, donde algunos autores proponen como equivalente el binomio *abšu/šûu*, identificando a *abšu* con *kakkû* y a *šûu* con *ḫallûru*³. Otros vocablos acadios para legumbres serían *appānu* (que sólo aparece en Mari) y *kiššānu* (que parece ser una planta forrajera consumida sólo ocasionalmente por el ser humano). A esto algunos autores añaden *gulgūtu*⁴ (normalmente interpretado como cereal) mientras que la palabra *pulilu* se descarta ahora como lectura errónea de *ḫallûru*⁵. Es decir que parece que en esencia en la antigua Mesopotamia se habrían consumido solamente dos especies de legumbres, de las cuales probablemente una (*ḫallûru/šûu*/ GU₂.GAL) sería de mayor tamaño que la otra (*kakkû/šûu*/ GU₂.TUR), si bien también hay quien defiende que la denominación “grande” y “pequeña” se refiera a su importancia como cultivo, es decir, que se cultivara una mayor cantidad de GU₂.GAL que de GU₂.TUR⁶.

Llegamos ahora al problema de la identificación de estas legumbres y aquí tenemos que señalar que ninguno de los términos mencionados, presenta una traducción aceptada por todos los autores. En el caso de *ḫallûru* y *kakkû*, al ser una considerada “grande” y la otra “pequeña”, la identidad que le demos a una condicionará la de la otra. En cuanto a *šûu* y *abšu*, su identificación depende de que sean realmente el equivalente asirio de *ḫallûru* y *kakkû* o no. Y así según el autor que leamos, recibiremos una imagen completamente diferente de los campos mesopotámicos sembrados de leguminosas.

1. *ḫallûru* ¿HABAS O GARBANZOS?

Comencemos por *ḫallûru*, la “legumbre grande” del ideograma sumerio. Para ella se proponen el garbanzo⁷, el guisante⁸ y el haba⁹. La primera hipótesis se basa en la

³ CAD Š₃, pp 416-17.

⁴ Postgate, J. N. “Some vegetables in Assyrian sources”, BSA II, 1987, pp 93-100, pp. 94-95.

⁵ AHW, p. 878.

⁶ M. Stol, “Beans, peas, lentils and vetches in Akkadian texts” BSA II, pp. 127-139, p.130.

⁷ CAD H, pp. 47-48, Dalley, S. *Mari and Karana, two old Babylonian cities*, p. 80 y Milano, L. “Alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica”, DdA III, 1981, pp. 85-122, pp. 103 y 104, Stol, M. op. cit., p. 133.

⁸ AHW, p. 313, Borger, R. “Getreide. A. Mesopotamien nach sumerischen und akkadischen Texten”, RIA, III, 1957-71, pp. 308-311, p. 309.

⁹ Birot, J. ARMT IX, París, 1960, 141: 1: 152: 1 y p. 262; Bottéro, J. ARMTVII, París 1957 passim; Charles, M. P. op. cit. P. 44; Eidem, J. “A note on the oulse crops at Tel. Šemšara”, BSA II. 1985, pp. 141-143, p. 142; Lurton-Burke, M., ARM XI, Paris 1963, 1:8 y passim; Postgate, J.N. “A further note on šallûrum and ḫallûru”, BSA V, 1990, p. 146 y Stol, M., op. cit., p. 129.

semejanza de la palabra acadia con el árabe *ḥullar*, el hebreo *ḥārūl* y el arameo *ḥurlā*, aunque v. Soden utiliza estas mismas palabras para justificar su identificación como guisante¹⁰. Otros argumentos a favor del garbanzo serían su tamaño, su importancia en la zona en la actualidad, el que se sembrara arrojándolo (*nadû*), se utilizara como unidad de peso de forma análoga a lo que ocurre hoy en día en Irán y que en un texto se diga que tiene color blanco¹¹ lo cual podría encajar con el amarillo claro de los garbanzos. Esta última circunstancia incluso hizo cambiar a Stol de opinión después de haber defendido inicialmente el haba, que según él, sería de un color más oscuro¹². Sin embargo hay que decir que las habas tiernas son de un verde claro que también podría dar lugar a su descripción como blancas y que este color incluso encajaría mejor con ellas que con los garbanzos.

A favor del guisante no se esgrimen muchos argumentos e incluso podemos preguntarnos si no estaremos ante una simple confusión de los autores alemanes que asimilan el garbanzo (*Kichererbse*) a una variedad de guisante (*Erbse*) ya que el primero les resultaría poco familiar debido a su escaso consumo en Alemania. Por tanto vamos a descartarlo como hipótesis para *ḥallūru*. Más sólida es sin embargo la argumentación a favor del haba, propuesta ya como identidad de *ḥallūru* en los años sesenta por los traductores de los textos mariotas y defendida recientemente por M. Stol, M. P. Charles y J. Postgate (véase nota 10), aunque como dijimos antes, Stol volviera después a poner en duda su propia propuesta. Por un lado sus argumentos son de índole filológica y así J. Postgate apunta que el vocablo hebreo *olo-n* podría derivar de *ḥallūru*. Pero también esgrimen razones de índole botánica, argumentando que el garbanzo no crece bien en Mesopotamia meridional a causa del clima, mientras que el haba se adaptaría perfectamente. Finalmente tanto a favor del garbanzo como del haba tenemos argumentos que se basan en la comparación de *ḥallūru* y *kakkû* y por tanto dependen de la identificación de esta última. Así Stol que identifica *kakkû* con el guisante¹³ argumenta que al ser éste casi del mismo tamaño que el garbanzo, GU₂.GAL no podía corresponder a éste último mientras que para los autores que siguiendo al Diccionario Asiriológico de Chicago¹⁴, defienden para *kakkû* la lenteja, el garbanzo encaja perfectamente en el papel de “legumbre grande”.

Dentro de esta confusión podríamos apuntar como solución el recurrir al registro arqueológico: las legumbres que estén presentes serán candidatas a proporcionar una identidad a *ḥallūru* y si bien la ausencia de una planta en las excavaciones no garantiza su inexistencia en la Antigüedad (el azar de la conservación y recuperación juega un papel demasiado grande) sí nos permitiría situarla al menos en segundo plano. Pues bien, para nuestro problema los resultados de los elencos paleobotánicos de Mesopotamia son decepcionantes, no por su pobreza sino por su abundancia: Tanto el garbanzo (*cicer arietinum*) como el haba (*vicia faba*) están documentados (por cierto que también lo está el guisante). El ancestro silvestre de *vicia faba*, *vicia narbonensis*, se extiende desde el Mar Caspio al Golfo Pérsico, de manera que si bien en el Neolítico el haba doméstica sólo está documentada en Palestina¹⁵, se daban las circunstancias para que también se llegara a cultivar en otros lugares. En Mesopotamia propiamente dicha,

¹⁰ V. Soden, loc. cit.

¹¹ BAM 4, 379 ii 7-8.

¹² Stol, op. cit. p. 133.

¹³ Stol, op. cit. p. 130.

¹⁴ CAD Š₃, p. 416.

¹⁵ J. M. Renfrew, op. cit., p. 107 y M. Zohary, *Pflanzen der Bibel*, Stuttgart, 1983, p. 84.

la encontramos ya en niveles de época histórica. Así se recogió un grano de *vicia faba* en niveles del periodo acadio antiguo (2370 a.C.-2200 a.C.) en Tell Taya, cerca de Mósul¹⁶ y en Tell Bazmosian, cerca de Kirkuk se hallaron otros dos que podrían fecharse hacia el 2000 a.C.¹⁷, aunque la intrusión de una fosa de época islámica en los niveles en los que se documentaron, no permite asegurar su cronología. Estos testimonios son francamente escasos, y pertenecen sólo a la Mesopotamia septentrional, mientras que no tenemos documentación alguna para la del sur. No obstante podemos decir a favor de *vicia faba* que hoy en día se cultiva profusamente en todo Iraq, tanto en el sur como en el norte y que por tanto está bien adaptada a las condiciones naturales de la región.

En cuanto a *cicer aretinum*, crece como hierba silvestre en Mesopotamia septentrional¹⁸, lo que habría facilitado su domesticación en época muy temprana. De hecho ya se documenta allí en el Neolítico acerámico¹⁹ y en época histórica aparece en Tell Bazmosian en niveles correspondientes a la III Dinastía de Ur, al periodo Isin-Larsa y a época hurrita, mientras que en el siglo VII a.C. lo encontramos en la capital asiria, Nimrud²⁰. Hoy en día se cultiva en el norte de Iraq, pero no en el sur²¹, ya que prefiere un entorno con noches frescas o frías y no soporta los terrenos mal drenados del regadío²². Esto avalaría el argumento de que no se habría dado en Babilonia, pero curiosamente también se han encontrado garbanzos en las tumbas reales de Ur²³, lo cual demuestra que allí era conocido, aunque ya que los garbanzos secos se conservan mucho tiempo, también podría tratarse de un artículo de importación.

En resumen, podemos constatar que ambas legumbres estaban presentes en la Antigüedad en Mesopotamia y si bien en el registro arqueológico se documentan principalmente en el norte, en la actualidad el haba también se cultiva en el sur, donde sin embargo falta el garbanzo. Esto hablaría a favor de una identificación de *ḫallūru* con *vicia faba* al menos en los textos meridionales y posiblemente también en los del norte. El color blanco que se asigna por lo menos en una ocasión a GU₂.GAL a mi juicio puede aplicarse perfectamente al haba, cuyas semillas verde pálido se acercan en mi opinión más a esta descripción que las pardo-anaranjadas del garbanzo. De todas formas hay que reconocer que la evidencia en general es muy escasa y los argumentos a favor de una u otra planta extremadamente débiles. Pero en cualquier caso, tanto si nos decantamos por el garbanzo como por el haba, nos quedaría el problema de encontrar entre los escasos vocablos acadios que se refieren a esta categoría de plantas una palabra para designar a la otra leguminosa, dado que parece probada la existencia de ambas.

2. *Kakkû* ¿GUISANTES O LENTEJAS?

Si pasamos ahora al vocablo *kakkû*, equivalente a GU₂.TUR nos encontraremos con una situación parecida. En principio lo único que podemos asegurar es que era de

¹⁶ M. Hopf y U. Willerding, "Pflanzenreste", *Bastam II, Ausgrabungen in den Urartäischen Anlagen 1977-1978*, Berlin, 1988, pp. 263-318, tabla p. 314.

¹⁷ J. Eidem, op. cit., p. 142.

¹⁸ J. M. Renfrew, op. cit., p. 118.

¹⁹ M. Hopf y U. Willerding, op. cit., p. 293.

²⁰ J. M. Renfrew, op. cit., p. 119 y "Pulses recorded from Ancient Iraq", *BSA II*, pp.67-71, p. 67 y 69, así como H. Helbaek, "The plant remains from Nimrud", en E.L. Mallowan (ed.) *Nimrud and it's remains II*, London, 1966, p. 615.

²¹ M. P. Charles, P. 44.

²² J. M. Renfrew, op. cit, 1973, p. 119 y 1985, p. 69 y M.P. Charles, loc. cit.

²³ J. M. Renfrew, op. cit. p. 67,

menor tamaño que *ḫallūru* (dejemos de momento de lado la teoría de M. Stol de que el ideograma haga referencia a la importancia del producto). Las dos legumbres propuestas para este vocablo son el guisante²⁴ y la lenteja²⁵. Ya comentamos antes la opinión de Stol, quien defiende que **GU₂.TUR** no puede ser el guisante si **GU₂.GAL** es el garbanzo, pero a mi entender, si bien los guisantes son bastante grandes, su tamaño sigue siendo suficientemente menor al de los garbanzos como para considerarlos más pequeños que éstos. Por tanto ambas hipótesis podrían encajar con independencia de la identidad que le asignemos a *ḫallūru*. Incluso en su volumen dedicado a la letra K, el Diccionario de Chicago recoge la posibilidad de que se tratara de una variedad pequeña de judía, aunque en el tercer volumen dedicado a la Š, de edición más reciente, ya no contempla esta opción, sino que se decanta por la lenteja²⁶. En general son mayoría los autores que defienden ésta última posibilidad, si bien en muchos casos no dan argumentos muy sólidos para justificar su elección. Una excepción es J. Eidem, que argumenta que la ciudad de Šemšara en los Zagros, se han encontrado dos tablillas mencionando **GU₂.TUR** en niveles paleobabilónicos que presentaban restos de lentejas pero no de guisantes²⁷, aunque quizá esta argumentación sea demasiado contundente teniendo en cuenta el azar de la conservación de los restos paleobotánicos. M. Stol por su parte defiende primeramente el guisante (siempre que *ḫallūru* sea el haba) para después reconocer que la lenteja sería igualmente aceptable, al cultivarse hoy en día en Iraq como cultivo de invierno, lo cual coincidiría con la época del año en que era cultivada *kakkû* en la Antigüedad. En mi opinión, ninguno de los argumentos expuestos por los distintos autores a favor de uno o de otra resulta concluyente.

Lo cierto es que ambas legumbres se cultivan hoy en día en Iraq y también están documentadas arqueológicamente, tanto en el Neolítico como en época histórica²⁸. El guisante aparece en dos variedades, la común (*pisum sativum*, con su ancestro silvestre, *pisum sativum arvense*) – destacando como curiosidad los guisantes encontrados en la tumba de la reina Pu-abí de Ur²⁹ – una que hoy en día sólo se destina al consumo animal pero que antiguamente parecen haber comido también las personas, dado el contexto en que se encuentran sus restos (*lathyrus sativus*). Cabría preguntarse si los antiguos distinguirían entre ambas (lo cual es lo más probable) o las considerarían un mismo vegetal. Por su parte la lenteja presenta además de sus variedades silvestres *lens nigricans* y *lens orientalis*, su única especie doméstica *lens esculenta* o *culinaris*. Nos encontramos pues aquí para *kakkû* con el mismo problema que teníamos para *ḫallūru*. Las dos legumbres propuestas se cultivaban y consumían en la antigua Mesopotamia y sea cual sea la que elijamos finalmente como identidad para **GU₂.TUR**, nos quedará aún la tarea de buscar el nombre acadio para la que descartemos. El hecho de que en el caso del guisante existan además dos variedades cultivadas, *pisum sativum* y *lathyrus sativus*, haría entrar en juego una tercera planta para la que habría que encontrar un término.

²⁴ Ahw, p. 422; R. Borger, op. cit., p.309 y M. Stol, op. cit., p. 129.

²⁵ CAD K, p. 58 y CAD Š₃, P. 416; J. Eidem, op. cit., p. 142; L. Milano, op. cit. p. 97 y 104 y tablas I y II; M. Stol op. cit., p. 130 y H. Torcyner, *Altbabylonische Tempelrechnungen*, Wien, 1913, passim.

²⁶ CAD K, p. 58 y CAD Š₃, p. 416.

²⁷ J. Eidem, op. cit. p. 142.

²⁸ Véanse, J. Eidem, op. cit., p. 142; H. Helbaek, op. cit., p. 615; G. Waines, "Plant remains from Tell Taya", *Iraq* XXXV, 1973, pp. 155-189, p. 186-87; W. Van Zeist y J. Vynckier, "Paeoethnobotanical investigations at Tell ed-Der", 1984, p. 124; J. M. Renfrew, op. cit. 1973, pp.113 y 117 y 1985, p. 67; M. Hopf y U. Willerding, op. cit.; pp. 293-295 y 314; M. Zohary, op.cit., p. 82.

²⁹ Renfrew, 1985, loc. cit.

3. *Abšu, šu²u, kiššānu y appānu*

Es cierto que aún nos quedan algunos términos acadios a los que recurrir. Está allí el binomio asirio *abšu/šu²u*, que como dijimos, algunos autores identifican con el babilonio *kakkû/hallûru*. Lo cierto es que la lista lexical *Uruanna* identifica *abšu* con *kakkû*³⁰ y que en la documentación asiria este último término y *hallûru* no aparecen, mientras que *abšu* y *šu²u* se documentan en el norte profusamente desde época medioasiria y no aparecen en Babilonia más que en listas de sinónimos. A menudo se enumeran juntos, como en la estela del banquete del rey neoasirio Aššur-našir-pal II en Nimrud³¹ y si bien es cierto que ambos llevan a menudo el determinativo ŠE, ya argumentamos antes que esto no es concluyente y recientemente muchos autores defienden su identificación con legumbres, apoyándose en el hecho de que en las listas llevan el determinativo GU₂. Así el Diccionario de Chicago en el tercer volumen dedicado a la Š propone para *šu²u* y *hallûru* el garbanzo y para *abšu* y *kakkû* la lenteja³². La lenteja y el garbanzo ya fueron propuestos para *abšu* y *šu²u* por J. Postgate en 1987, partiendo precisamente de su identificación de *kakkû* y *hallûru*³³. Lo cierto es que el problema que se nos plantea tiene dos componentes: 1.) Si *abšu/šu²u* es efectivamente el equivalente en asirio de *kakkû/ hallûru* y 2.) A qué legumbres corresponden los cuatro. Pues según las propuestas que hemos visto anteriormente, para *šu²u* podría también defenderse el haba y para *abšu* el guisante. En cualquier caso si aceptamos que *abšu* y *šu²u* son la traducción asiria de *kakkû* y *hallûru*, no nos ayudarán a poner nombre a las legumbres que nos “sobran” en el elenco paleobotánico y tendremos que buscar otros términos para encontrar su lugar en la documentación escrita. Y este problema no es pequeño, pues ya son muy pocas las palabras con determinativo GU₂ que nos restan. De hecho ya sólo son dos: *appānu*, y *kiššānu*.

El término *kiššānu* aparece en el sur a finales de la época paleobabilónica y en el norte lo hace a finales de la paleoasiria. Su ideograma ^{GU}₂.NIG₂.AR₂.RA, legumbre para moler, ya se encuentra a principios de este periodo, pero no es seguro si entonces ya respondía a *kiššānu*, pues por ejemplo M. Stol defiende que entonces designara a *kakkû*. Más tarde se habría producido un cambio de significado y ^{GU}₂.NIG₂.AR₂.RA habría pasado a designar a *kiššānu*³⁴. De todas formas parece que en principio *kiššānu* era una planta forrajera, pero en algunos casos parece que se entregaron raciones a personas, lo cual podría indicar su consumo humano. Por otro lado en las listas lexicales paleobabilónicas se mencionan pan y sopas hechas con ella³⁵. El que en los textos hititas su ideograma sea ^{GU}₂.ŠEŠ, legumbre amarga, lleva a M. Stol a proponer una especie amarga de algarroba, *vicia ervilia*, hipótesis que defiende también J. Eidem, basándose en los hallazgos de Tell Šemšara, donde se encontraron tablillas mencionando campos

³⁰ *Uruanna* II, 471 y sigs.

³¹ D. Wisemann, “A new stela from Aššur-našir-pal II”. *Iraq* XIV, 1952, pp. 24-44, p. 35, lin 128.

³² CAD Š₃, p. 416.

³³ J. Postgate, op. cit. pp. 93 y 94.

³⁴ M. Stol, op. cit. p. 130.

³⁵ M. Stol, op. cit., p. 131.

de *kiššānu*, mientras se recogían restos de *vicia ervilia* en el cercano Tell Qurtas³⁶. No obstante en el sur de Mesopotamia esta variedad de *vicia* no crece, por lo que Stol propone que allí *kiššānu* correspondiese a la algarroba “dulce”, *vicia sativa*³⁷. Hoy en día la algarroba no suele utilizarse en la alimentación humana y además puede ser tóxica si no es convenientemente tratada, pero precisamente con un tratamiento adecuado resulta comestible y bien podía haber servido para saciar el hambre de los estamentos más humildes o en situaciones de penuria. En época neoasiria se asignan grandes cantidades al ejército, pero no queda muy claro si van destinadas a la tropa o a los caballos³⁸. En cualquier caso, *kiššānu* no sería candidata a ninguna de las legumbres propuestas para *kakkû* y *ḫallûru*.

Por su parte la palabra *appānu* sólo aparece en Mari y Tell Šemšara en la primera mitad del II milenio a.C. En los años sesenta Birot propuso identificarla con el garbanzo³⁹, hipótesis que recoge el Diccionario de Chicago, el cual la relaciona con la palabra hebrea para esta legumbre, *appôn*⁴⁰. M. Stol sigue esta hipótesis y aduce además que *appānu* también era un adjetivo que significaba “narigudo”, lo que encajaría bien con el garbanzo, en analogía a lo que ocurría con el latín *cicer*. Dado que, como ya dijimos, el garbanzo crece bien en el norte de Mesopotamia y está documentado arqueológicamente, en principio nada se opone a que éste fuera su nombre mariota. En los textos de esta ciudad aparece a menudo junto a *appānu* el ideograma **GU₂. GAL**, distinguiéndose claramente entre ambos y esto lo utilizan M. Stol y J. Postgate para defender que **GU₂. GAL/ḫallûru** fuera el haba⁴¹, al ser *appānu* el garbanzo. No obstante hay que objetar que otros autores no se atreven a dar una definición tan clara de *appānu* y se limitan a decir que es una legumbre.

Por último tenemos un término traducido por casi todos los autores como una variedad de cebada o escanda, que sin embargo J. Postgate incluye en el apartado de las legumbres. Sería el neobabilónico *gulbûtu*, que este estudioso asigna a las legumbres basándose en que en la lista **HARra= ḫubullu** su logograma, **GU₂.NUNUZ**, aparece sin el determinativo **ŠE** y después de nombres de leguminosas como *kakkû*, *ḫallûru* y *kiššānu*⁴². En cuanto a su identidad, propone, si bien con reservas, la variedad del guisante *lathyrus sativus* basándose en su conexión con el arameo *gibona* y el árabe *jibān*⁴³. Como ya comentamos al hablar de *kakkû*, hoy en día *lathyrus sativus* es una planta forrajera, pero por el contexto en que aparecen sus restos habría sido un alimento humano en la Mesopotamia antigua y eso encajaría bien con *gulbûtu*, que en los textos está destinada al consumo de personas.

³⁶ M. Stol, op. cit., p. 130 y J. Eidem, op. cit. p. 142.

³⁷ M. Stol, loc. cit.

³⁸ M. Postgate, op. cit., 1987, p. 100, nota 8.

³⁹ M. Birot, op. cit., 236:3 y passim.

⁴⁰ CAD A₂, p. 179.

⁴¹ M. Stol, op. cit. p. 129 y J. Postgate, op. cit. p. 95.

⁴² Hh XXIV, 228.

⁴³ J. Postgate, op. cit. pp. 94-95.

4. CONCLUSIONES

Después de lo antes expuesto debemos concluir que la asignación de nombres a las legumbres mesopotámicas resulta bastante problemática. Su consumo en la Antigüedad, si bien en cantidades mucho menores que los cereales, está fuera de toda duda y los elencos paleobotánicos (que por circunstancias de las excavaciones pertenecen en su mayoría al norte) nos informan de cuales eran las leguminosas que se cultivaban: el garbanzo, el haba, la lenteja, el guisante común (*pisum sativum*), el guisante herbáceo (*lathyrus sativus*) la algarroba, (*vicia sativa*) y la algarroba amarga (*vicia ervilia*). Contamos por tanto con siete leguminosas arqueológicamente atestiguadas.

Sin embargo a la hora de buscar sus nombres en la documentación escrita, nos encontramos con que sólo existen tres nombres en sumerio (GU₂. GAL, GU₂. TUR y GU₂ NIG₂. AR₂.RA), mientras que en acadio el número se limita en la práctica a cinco, si admitimos la hipótesis de que *kakkû* y *ḫallûru* serían equivalentes a los asirios *abšu* y *šurû*. Además de los términos restantes uno, *appānu* parece circunscrito a la región mariota y a la primera mitad del II milenio. Por tanto hay que constatar que nos faltan nombres para al menos dos de las leguminosas atestiguadas por la arqueología. Por otro lado la traducción de los términos que aparecen en la documentación acadia sigue siendo controvertida.

El haba parece una buena candidata para GU₂.GAL/*ḫallûru*/*šurû*, dado su buena adaptación tanto al clima del sur como al del norte, lo que avalaría que pudiera ser cultivada y consumida tanto en Babilonia como en Asiria o Mari. Sin embargo el garbanzo, a pesar de su aparición en la tumba de la reina Pu-abi de Ur, perdería posibilidades al no soportar bien los calores de Mesopotamia meridional. Por el contrario se consumiría en el norte y aquí encaja bien el que tuviera un nombre en Mari, *appānu*. No obstante ésto deja abierto el problema de encontrar el nombre que se le daba en Asiria y a partir de la segunda mitad del II milenio, donde también está atestiguado.

En cuanto a GU₂.TUR/*kakkû*/*abšu*, su identidad queda mucho menos definida, al poder esgrimirse argumentos tanto a favor de la lenteja como del guisante. De momento la lenteja parece gozar de un mayor número de partidarios, pero ya que ambas se documentan tanto en la arqueología como en la actualidad, la cuestión debe permanecer abierta.

Finalmente la propuesta de la algarroba para *kiššānu* encajaría bastante bien con el uso que se da a este producto en los textos, donde parece estar destinado alternativamente al consumo animal y humano y por tanto, si bien no puede aún confirmarse, puede ir utilizándose de momento como hipótesis de trabajo. En cuanto a la equiparación de *gulgūtu* con el guisante *lathyrus sativus*, aunque resulta muy interesante, dado que la mayoría de los autores lo identifican como cereal, a mi juicio debe manejarse con sumo cuidado. De confirmarse transformaría sustancialmente la interpretación de los textos donde aparece.

Por tanto podemos afirmar que en lo que respecta a las legumbres en Mesopotamia, queda aún abierto el campo de la investigación, en el que deberán darse la mano la filología y la arqueología, para aclarar una cuestión que si bien no hará cambiar las grandes líneas de la historia cultural de la región, sí nos permitirá gozar de una imagen algo más nítida de su vida cotidiana.

5. BIBLIOGRAFÍA

Biro, J., *ARMT IX*, Paris, 1960.

Borger, R., "Getreide. A. Mesopotamien nach sumerischen und akkadischen Texten, *RIA*, III, 1957-71, pp. 308-311, p. 309.

Bottéro, J., *ARMT VII*, Paris 1957 *passim*;

"The culinary tablets at Yale" (*Journal of the American Oriental Society (JAOS)* CVII, 1987, pp. 11-19, pp. 12 y 15.

Charles, M. P., "An introduction to the legumes and oil plants of Mesopotamia", *BSA II*, 1985, pp. 39-61.

Dalley, S., *Mari and Karana, two old Babylonian cities*, London, 1984.

Eidem, J., "A note on the pulse crops at Tell Šemšara", *BSA II*, 1985, pp. 141-143.

Ellison, R., "Diet in Mesopotamia: The evidence of the barley ration texts", *Iraq XLIII*, 1981, pp. 35-45.

Gunter, A., "The art of eating and drinking in ancient Iran" *Asian Art I*, no. 2, 1988, pp. 7-53.

Helbaek, H., "The plant remains from Nimrud", en E. L. Mallowan (ed.) *Nimrud and its remains II*, London, 1966.

Hopf, M. y Willerding, U., "Pflanzenreste", *Bastam II, Ausgrabungen in den Urartäischen Anlagen 1977-1978*, pp. 263-318 Berlin, 1988.

Lurton-Burke, M., *ARM XI*, Paris 1963.

Milano, L., "Alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica", *Dialoghi di Archaeologia (DdA)* III, 1981, pp. 85-122.

Postgate, J., "Some vegetables in Assyrian sources", *Bulletin of Sumerian Agriculture (BSA)* II, 1987, pp. 93-100.

"A further note on *šallūrum* and *ḫallūrum*", *BSA V*, 1990.

Renfrew, J. M., *Paleoethnobotany*, London, 1973.

"Pulses recorded from Ancient Iraq", *BSA II*, 1985, pp. 67-71.

Stol, M., "Beans, peas, lentils and vetches in Akkadian texts", *Bulletin of Sumerian Agriculture*, (*BSA*) II, pp. 127-139.

Torcyner, H., *Altbabylonische Tempelrechnungen*, Wien, 1913.

Van Zeist, W. y Vynckier, J., "Paleoethnobotanical investigations at Tell ed-Der", en De Meyer (ed.), *Tell ed-Der IV, Progress Reports*, second series, Lovaina, 1984.

Waines, G., "Plant remains from Tell Taya" en "Tell Taya (1972-73), summary report" *Iraq XXXV*, 1973, pp. 155-189.

Wisemann, D. "A new stela from Aššur-našir-pal II", *Iraq XIV*, 1952, pp. 24-44.

Zohary, M., *Pflanzen der Bibel*, Stuttgart, 1983.

Diccionarios

AA. VV. *The Assyrian Dictionary of the University of Chicago, (CAD)*, Chicago-Glücksadt, 1956 y sigs.

v. Soden, *Akkadisches Handwörterbuch (Ahw)* Wiesbaden, 1965-1981.