

Altorientalische Studien zu Ehren von Pascal Attinger

mu-ni u₄ ul-li₂-a-aš ĝa₂-ĝa₂-de₃

Herausgegeben von
Catherine Mittermayer und Sabine Ecklin

Academic Press Fribourg
Vandenhoeck & Ruprecht Göttingen

ORBIS BIBLICUS ET ORIENTALIS

Im Auftrag der Stiftung BIBEL+ORIENT

in Zusammenarbeit mit
dem Departement für Biblische Studien der Universität Freiburg Schweiz,
dem Ägyptologischen Seminar der Universität Basel,
dem Institut für Archäologie, Abteilung Vorderasiatische Archäologie,
der Universität Bern,
dem Institut romand des sciences bibliques der Universität Lausanne,
dem Religionswissenschaftlichen Seminar der Universität Zürich
und der Schweizerischen Gesellschaft für Orientalische Altertumswissenschaft

herausgegeben von

Susanne Bickel, Othmar Keel, Thomas C. Römer, Daniel Schwemer
und Christoph Uehlinger

Die Herausgeberinnen

Catherine Mittermayer studierte und promovierte in Altorientalischer Philologie an der Universität Bern. Als PostDoc war sie zwei Jahre wissenschaftliche Mitarbeiterin im Heidelberger Projekt *Assur-Forschung*. Zurzeit arbeitet sie in Tübingen an ihrem Habilitationsprojekt *Die Rhetorik der sumerischen Streitgespräche*. Wichtige Publikationen: Altbabylonische Zeichenliste der sumerisch-literarischen Texte (OBO Sonderband), Freiburg Schweiz & Göttingen 2006 (unter Mitarbeit von P. Attinger); Enmerkara und der Herr von Arata: Ein ungleicher Wettstreit (OBO 239), Freiburg Schweiz & Göttingen 2009.

Sabine Ecklin studierte in Bern und Zagreb Altorientalische Philologie, Vorderasiatische Archäologie und Jugoslavistik. Nach dem Lizentiat arbeitete sie während sechs Jahren in der Redaktion des *Reallexikon für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie* in München.

Bibliografische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Publiziert mit freundlicher Unterstützung der UniBern Forschungsstiftung.

Gesamtkatalog auf Internet:

Academic Press Fribourg: www.paulusedition.ch

Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen: www.v-r.de

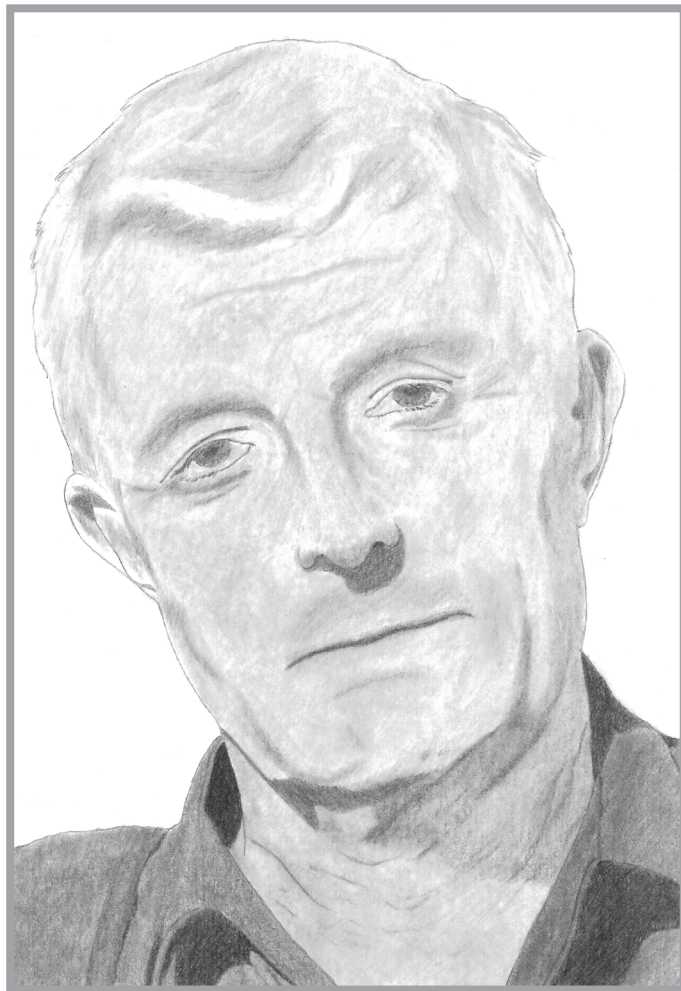
Text und Abbildungen wurden von den Herausgeberinnen
als formatierte PDF-Daten zur Verfügung gestellt.

© 2012 by Academic Press Fribourg
Vandenhoeck & Ruprecht Göttingen

ISBN: 978-3-7278-1724-3 (Academic Press Fribourg)

ISBN: 978-3-525-54379-5 (Vandenhoeck & Ruprecht)

ISSN: 1015-1850 (Orb. biblicus orient.)



Pascal Attinger
(Zeichnung von Clemens Jandrić)

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	vii
Vorwort	ix
Schriftenverzeichnis von Pascal Attinger	xiii
<i>Nikita Artemov</i>	
The elusive beyond: Some notes on the netherworld geography in Sumerian tradition	1
<i>Josef Bauer</i>	
Die Verwaltungsurkunde TCTI 1, 950 und ihre Personennamen	31
<i>Hagan Brunke</i>	
Ein neuer Ur III-zeitlicher Feldplan	39
<i>Antoine Cavigneaux</i>	
Fragments lexicaux et littéraires du Musée d'Art et d'Histoire de Genève	65
<i>Manuel Ceccarelli</i>	
Enkis Reise nach Nippur	89
<i>Dominique Charpin</i>	
Mari à l'école d'Ešnunna : écriture, langue, formulaires	119
<i>Paul Delnero</i>	
The Sumerian verbal prefixes mu-ni- and mi-ni-	139
<i>Jean-Marie Durand</i>	
Réflexions sur un fantôme linguistique	165
<i>Margaret Jaques</i>	
ir, gam, ga-ga ... L'apport de l'Emesal	193
<i>Marie-Christine Ludwig</i>	
BM 96740 – eine altbabylonische Liste von Textanfängen	201
<i>Vera Meyer-Laurin</i>	
Zum Alter des sumerischen Adverbiativs	215

<i>Catherine Mittermayer</i>	
Enki und die Weltordnung Z. 250-262	243
<i>Mirko Novák / Susanne Rutishauser</i>	
Tuḫaliya, Šunaššura und die Grenze zwischen Ḫatti und Kizzuwatna	259
<i>Paola Paoletti</i>	
Footwear in the 3 rd millennium BC: Varieties and manufacturing techniques	271
<i>Walther Sallaberger</i>	291
Bierbrauen in Versen: Eine neue Edition und Interpretation der Ninkasi-Hymne	291
<i>Marten Stol</i>	
Der altbabylonische Beamte rá-gaba	329
<i>Michael P. Streck</i>	
<i>tartāmū</i> “mutual love”, the noun pattern <i>taPtaRS</i> in Akkadian and the classification of Eblaite	353
<i>Konrad Volk</i>	
Ein zweisprachiger Übungstext zu Lipit-Eštar B	359
<i>Claus Wilcke</i>	
u ₄ -ba vs. u ₄ -bi-a: Zum Lokativ der sumerischen Possessivsuffixe des Singulars	369
<i>Gábor Zólyomi</i>	
A typology of Sumerian copular clauses	399
Abkürzungsverzeichnis	
a) Bibliographische Abkürzungen	427
b) Allgemeine Abkürzungen	440
Indices	
a) Stichwörter	442
b) Wörter (Sumerisch, Akkadisch)	446
c) Namen (Personennamen, Götternamen, geographische Namen)	449
d) Textstellen	450

Bierbrauen in Versen: Eine neue Edition und Interpretation der Ninkasi-Hymne

Walther Sallaberger¹

Ausgehend vom Zeugnis sumerischer Urkunden des dritten Jahrtausends, erster experimenteller Ergebnisse und lexikalischer Forschung lässt sich heute ein besseres Verständnis des Bierbrauens erzielen, wie es in der zuerst von Miguel Civil 1964 edierten ‚Ninkasi-Hymne‘ beschrieben wird. Die vorliegende Edition dieses Schlüsseltextes zum Bierbrauen in Sumer bietet eine auf Kollationen beruhende Transliteration und eine neue Übersetzung, die in einem Kommentar, der auch die poetischen Bilder beachtet, begründet wird.

1. Einleitung

Für die Bewohner Sumers bedeutete Bier ein unverzichtbares Lebensmittel, das sie in bekömmlicher Form mit hochwertigen Nährstoffen, mit notwendigen

¹ Diese Bearbeitung wäre ohne die fruchtbare Diskussion in unserem Münchner Bier-Seminar 2009 nicht entstanden; deshalb gilt mein besonderer Dank Adelheid Otto und Martin Zarnkow, die mir auch großzügig ihre Seminarunterlagen überlassen haben. Wichtige Anregungen verdankt dieser Beitrag M. Zarnkow, der sich in bemerkenswerter Weise die sumerische Terminologie und ihre Problematik zu eigen machte, mit seiner brautechnologischen Kompetenz und seinem historischen Wissen half, Ideen zu entwickeln, zu verwerfen oder zu bestätigen, und der schließlich in ersten Experimenten den sumerischen Bierrezepten nachspürte.

Dank gilt Joachim Marzahn für die Möglichkeit, das Berliner Exemplar (Ms. C) zu kollationieren, und besonderes Bertrand Lafont, der für mich im Louvre eine ausführliche Fotodokumentation von AO 5385 (Ms. A) anfertigte, sowie Jeremiah Peterson für sein (vergebliches) Nachforschen nach weiteren Exemplaren.

Diese Studie konnte ich bei einem Aufenthalt an der Università „La Sapienza“ di Roma im März 2012 abschließen und erstmalig vorstellen, wobei ich der Diskussion nach dem Vortrag und mit den Studierenden so manche Anregung verdanke.

Vitaminen, vor allem Vitamin B, mit Spurenelementen, darunter Kieselsäure, versorgte.² Bier sowie Fluss- und Grundwasser bildeten die einzigen weit verbreiteten Getränke, deren man in der Hitze doch so sehr bedurfte. Doch anders als Wasser war das Bier durch sein saures Milieu (pH < 4,5) frei von pathogenen Keimen und wirkte sogar entzündungshemmend. Bier wurde damals wie heute aus Gerste hergestellt, dem einzigen in Mesopotamien weit verbreiteten Getreide, denn Gerste zeichnet sich durch eine kurze Vegetationszeit und durch anspruchslosigkeit aus, kann sogar auf leicht salzhaltigen Böden gedeihen. Das wichtigste Produkt der Felder Sumers wurde also zu einem gesunden, nahrhaften, durch das Moussieren der Gärung und den leicht säuerlichen Geschmack erfrischenden Getränk vergoren, das man nicht nur im Alltag, sondern auch bei Festen genoss und ebenso den Göttern darbrachte.

Entsprechend der Präsenz von Bier liegen unzählige Keilschriftquellen jeder Art für Bier, Brauen und Biertrinken vor, die die sumerische Bierkultur erahnen lassen. Trotz dieser an sich günstigen Quellenlage und zahlreicher Studien zum Thema ist es aber immer noch weitgehend unbekannt, wie man in Sumer Bier braute. Eine solche Aussage mag vor dem Hintergrund der Literatur zum Thema Bier überraschen, widmete man doch dem Brauen von Anfang an die gebotene Aufmerksamkeit, beginnend mit Hrozný 1913: 152ff., der die Getreidesorten und das aus Gerste hergestellte Malz richtig identifiziert hatte und auf den die Übersetzung „Bierbrot“ für *bappiru* zurückgeht, über die Studie der Bier-Termini von Oppenheim / Hartmann 1950³ bis zu der für alle weiteren Arbeiten grundlegenden Edition der *Ninkasi-Hymne* und des *Trinklieds* von Civil 1964. Doch die dort gebotene Deutung der *Ninkasi-Hymne* widerspricht in mancher Hinsicht allen anderen insbesondere dokumentarischen Zeugnissen zum Bierbrauen.

Diese Problematik offenbarte sich deutlich im Rahmen eines Seminars zum Bierbrauen, das Adelheid Otto als Vorderasiatische Archäologin, Martin Zarnkow als Brauereitechnologe von der TU München, Weihenstephan, und der Autor als Assyriologe im Sommer 2009 gemeinsam in München veranstalteten: in manchen Fällen gelang es nicht, diesen zentralen Text zum Bierbrauen

² Auch wenn Powell 1994 oder Damerow 2012 die Bezeichnung als „Bier“ kritisch hinterfragen, so ist diese aufgrund der Zutaten und der Definition von Bier eindeutig: Bier ist ein alkoholhaltiges Getränk, das auf Basis von verzuckerter Stärke mit Hilfe von Enzymen hergestellt ist, ohne dass ein Destillationsverfahren angewandt wird. Die Abgrenzung zu Wein besteht darin, dass für Bier Zucker aus Getreide (Gerste, aber auch Weizen, Mais, Reis), für Weine dagegen aus pflanzlichen oder tierischen Quellen vergoren werden (nach einer Vorlage von M. Zarnkow).

³ Civil 2005: 234ff. bietet als CTMMA 2 Nr. 56 eine Neuedition der von Oppenheim / Hartmann 1950 behandelten lexikalischen Liste H₁ XXIII, die durch den Paralleltext SpTU 3, 115 (von Weiher 1988: 231ff.) besser ergänzt werden kann.

mit dem aus anderen Quellen gewonnenen Befund oder mit den experimentell erzielten Ergebnissen (Zarnkow et al. 2008) in Einklang zu bringen.⁴ Das bildete den unmittelbaren Anlass für eine neue Bearbeitung der *Ninkasi-Hymne*.

Seit der exemplarischen Edition von Civil 1964, der die Übersetzung und das Verständnis in einem ausführlichen und kenntnisreichen Kommentar begründete, wurde die *Ninkasi-Hymne* zwar wiederholt zitiert, doch nie mehr gründlich analysiert. Civils Übersetzung und seine damit verbundene inhaltliche Interpretation übernahmen beispielsweise Röllig 1970 ebenso wie ETCSL (c.4.23.1), Civil selbst änderte nur einige Details in einer späteren Übersetzung (1991-2007), andere hielten sich mit abweichenden Deutungen zurück.

Meine erste Neuübersetzung aus dem Jahr 2009 kommentierte Pascal Attinger ausführlich, dem hierfür herzlich gedankt sei. Und er möge gnädig auf die verbliebenen Fehler blicken, wenn ihm, dem Meister der altbabylonischen sumerischen Literatur, diese Neubearbeitung dargebracht wird, die aus unserer Arbeit am sumerischen Wortschatz erwachsen ist, die vor vielen Jahren bei einem abendlichen Bier ihren Anfang nahm.

Dieser Beitrag soll eine philologisch fundierte Deutung der *Ninkasi-Hymne* bieten, die im Einklang mit unserem derzeitigen Wissen über die Terminologie des Bierbrauens, den altorientalischen Lebensbedingungen und brautechnologischen Erfordernissen steht. Das impliziert zunächst eine Konzentration auf sumerische Quellen des späten dritten und frühen zweiten Jahrtausends, wissen wir doch heute, dass regional und zeitlich unterschiedliche Braumethoden angewandt worden sein müssen. Ein völlig anderes Produkt bildet etwa das neubabylonische Dattelpier (Stol 1994); die im spätbronzezeitlichen am Mittleren Euphrat gelegenen Tell Bazi gefundenen Biergefäße lassen sich andernorts nicht in derselben Form nachweisen (Otto / Einwag [i. Dr.] mit Lit.); die altassyrischen Texte aus Anatolien belegen abweichend von Babylonien den Einsatz von Brennstoffen zum Erhitzen beim Bierbrauen (Michel 2009: 205); Veränderungen im Set der Biergefäße von der neusumerischen zur altbabylonischen Zeit lassen sogar auf kurzfristige Änderungen im Brauverfahren schließen (Sallaberger 1996: 72-75). Doch abgesehen davon zeichnen sich für Babylonien, also das mesopotamische Alluvium, und zumindest für den Zeitraum von der frühdynastischen bis zur altbabylonischen Zeit gemeinsame Prinzipien der Bierproduktion ab, die man in ähnlicher Form auch in anderen Gebieten des keilschriftlichen Bereichs, in Mari, Obermesopotamien oder Assyrien, findet.

Bier (sumerisch *kaš*, akkadisch *šikaru*) wurde demnach aus zwei aus Gerste hergestellten Ausgangsprodukten, Malz (munu₄, *buqlu*) und einem traditio-

⁴ Auf einige dieser Schwierigkeiten hat nun allgemein auch Damerow 2012: §6 hingewiesen.

nell als „Bierbrot“ übersetzten Sauerteig(brot) (*babir*_{1/2/3}, *bappiru*), bereitet; außer dem meist hinzugefügten Mehl oder Schrot aus Gerste, gelegentlich auch aus Emmerweizen, finden sich keine weiteren Zutaten. Charakteristisch für das Bier Babyloniens ist weiters das aus der Maische, genauer dem darin vorhandenen Treberkuchen, gewonnene trockene „Gemisch“, so die wörtliche Übersetzung von akkadisch *billatu* (sumerisch *dida*), ein Trockenbier, mit dem man sich jederzeit ein frisches Bier anrühren konnte (Stol 1971: 169; Kraus 1984: 254f.).

Die *Ninkasi-Hymne* (*Ninkasi A*, ETCSL c.4.23.1) ist ein kurzer Text von 48 Zeilen, aufgrund der Verdoppelung aller Zeilenpaare sogar mit nur 24 Zeilen Inhalt, gilt aber als wichtigster Text für den Vorgang des Bierbrauens. Das in den drei Manuskripten anschließende *Trinklied* (Z. 49-79, ETCSL c.5.5.a) preist die Biergefäße und das Bier beim beginnenden Fest, geht aber nicht mehr auf die Herstellung ein.

Allerdings scheint die *Ninkasi-Hymne* in der allgemein akzeptierten Deutung von Civil 1964 auf Aspekte des Bierbrauens hinzuweisen, die dem Befund der Urkunden widersprechen oder die durch brautechnologische Experimente widerlegt sind:

- Civil 1964: 76, 81 deutet *babir*₂ in Z. 14/16 als gekochte Mischung von Teig und aromatischen Kräutern, nach Z. 34/36 seien Honig und Wein hinzugefügt worden. Dies widerspricht dem Zeugnis der zahlreichen Verwaltungsdokumente von der altsumerischen bis zur altbabylonischen Zeit, die allein Gerste, manchmal zusätzlich auch Emmer, als Ausgangsmaterial für die Bierbereitung vermerken und die bei den oft großen Mengen in der Bierbereitung jedes weitere Gewürz oder Honig, teure Importprodukte, hätten notieren müssen.⁵
- Nach Z. 21/23 sei die keimende Gerste mit Erde bedeckt worden; dieses Verfahren konnte experimentell ausgeschlossen werden, da so die Temperatur nicht mehr kontrollierbar ist und zudem die Verunreinigung des Malzes ein Problem darstellt (Zarnkow et al. 2008: 72 Abb. 6). Die entsprechende Übersetzung korrigierte aber schon Civil 1991-2007 selbst.
- Ein besonderes Problem bildet das in der modernen Brauerei übliche Erhitzen großer Mengen; zwar wird *babir*₂ „Sauerteig(brot)“ tatsächlich zumindest teilweise gebacken oder getrocknet (vgl. Civil 1964: 76 und un-

⁵ Am Rande sei vermerkt, dass in der Ur III-Zeit Bier, Sauerteig(brot) und Malzschrot für die Herstellung von Duftsalben benötigt wurden, die so mit für die Haut pflegenden Nährstoffen angereichert wurden; s. dazu im Detail Brunke / Sallaberger 2010: 54-62. In diesen Kontext der Duftsalbenproduktion ist auch die altbabylonische Urkunde TCL 10, 16:10-13 zu stellen, von Stol 1971: 169 Anm. 16 erwähnt; auf die Aromata folgen noch mit Duftöl gefüllte bzw. leere Speichergefäße (*našpaku*; Z. 18-27).

ten), doch postuliert Civil auch ein Kochen der Maische bzw. Würze (Civil 1964: 76, 79: *ti tab₂* als „cooked mash“). In der Moderne kennzeichnen die großen Sudkessel jede Brauerei. Doch die aus Textquellen gut bekannten Biergefäße umfassen keine Kochkessel, weder Gefäße noch Vorrichtungen dafür lassen sich archäologisch nachweisen und zudem wäre in Babylonien das erforderliche Brennmaterial knapp. Zarnkow et al. 2006 und 2008 zeigten, dass auch ohne Erhitzen mit dem Kaltmaisverfahren hervorragende Ergebnisse erzielt werden können.

- Das nach Stol 1971: 169 *trockene dida* wird als die flüssige Bierwürze angesehen (Civil 1964: 81).

In inhaltlicher Hinsicht erfordern also die neuen brautechnologischen Experimente und der Fortschritt im Verständnis sumerischer Terminologie eine neue Bearbeitung der *Ninkasi-Hymne*. Dazu sei betont, dass in den letzten Jahrzehnten insbesondere die dokumentarische Evidenz um ein Vielfaches angewachsen und jüngst auch durch Datenbanken (BDTNS, CDLI) erschlossen ist, so dass sich hier Deutungen gewinnen lassen, für die 1964 noch die Grundlagen fehlten. Zudem konnten einige Studien wichtige Aspekte der für die *Ninkasi-Hymne* relevanten Terminologie klären; zu nennen sind hier vor allem Stol 1971 zu *babir₂*, id. 1987-90 zum Malz, Powell 1994 zur Terminologie und insbesondere den Maßverhältnissen der Bieringredienzien in den altsumerischen Urkunden sowie Brunke 2011 zur sumerischen Terminologie und Metrologie von Mehl, Schrot und Brot.

Auf der anderen Seite ist in hohem Maße zu berücksichtigen, dass die *Ninkasi-Hymne* ein poetischer Text mit der der sumerischen Literatur eigenen Bildersprache ist. So werden die Vorgänge des Bierbrauens in literarische Bilder umgesetzt, in der letzten Strophe etwa (Z. 45-48) erinnert das Eingießen des fertigen Biers an das Rauschen von Euphrat und Tigris, wobei dieses Bild so wie andere nicht als Vergleich formuliert wird: das Bier „ist“ Euphrat und Tigris. Civil hatte zwar dieses Bild entsprechend übersetzt, aber ansonsten jede Zeile als Beschreibung des Brauvorgangs angesehen. Doch eine Interpretation, die mit unserem allgemeinen Wissen zum Bierbrauen übereinstimmt und Grammatik und Lexikon beachtet, ergibt sich oft erst dann, wenn man weitere literarische Bilder zulässt.

Diese Interpretation wird im Folgenden philologisch begründet. Es wird unmittelbar einleuchten, dass aus der Literatur zum Bierbrauen (von Edzard 1967, Röllig 1970 bis Procopiou / Michel 2009) nur wenige Zitate kommentiert werden, da die jeweiligen Autoren von der Bearbeitung Civils ausgingen. Der Kommentar ist auf die *Ninkasi-Hymne* selbst bezogen und soll nicht umfassend den gesamten Brauvorgang beschreiben; die von Civil 1964 übersichtlich und konzis gebotenen Belege brauchen hier nicht wiederholt zu werden.

- 3 A₃ ^dnin-ka-si a NI.LI u₃-d[u₂-]
 B_{iii 26} ^dnin-ka-si a NI.LI u₃-du₂-da ʀxʀ-[x]
 C []
- 4 A₄ ^dnin-ḥur-saĝ-ĝa₂-ke₄ mim zi-d[e₃-]
 B_{iii 27} ^dnin-ḥur-saĝ-ĝa₂-ke₄ mim zi-de₃-eš du₁₁-ga
 C []
- 5 A₅ iri-zu lal₃-ḥur-re ki* ʀ kiʔ*ʀ []
 B_{iii 28} uru₂-zu lal₃-ḥur-e ki us₂-sa
 C []
- 6 A₆ izim gal-bi šu ma-ra-[an-du₇]-du₇
 B_{iii 29} izim gal-bi ša-mu-ra-an-du₇-du₇
 C_{Vs.1'} [] šu mu-ra-a[n-]
- 7 A₇ ^dnin-ka-si iri-zu lal₃-ḥur-ʀreʀ ki ʀkiʔ*ʀ us₂-sa
 B_{iii 30} ^dnin-ka-si uru₂-zu lal₃-ḥur-re ki us₂-sa
 C_{Vs.2'} []-ʀka-siʀ iri^{ki}-zu lal₃*-ḥur* ki us₂-sa
- 8 A₈ izim gal-bi šu ma-ʀraʀ-an-du₇-du₇
 B_{iii 31} izim gal-bi šu mu-ra-an-du₇-du₇
 C_{Vs.3'} [izi]m*-bi šu m u-ra-an-du₇-[du₇]
- 9 A₉ aia-zu ^den-ki en ^dnu-dim₂-mud-e
 B_{iii 32} ama-zu [^dnin-til₃] nin abzu-a
 C_{Vs.4'} ama-zu ^dnin-til₃ nin abzu-[]
- 10 A₁₀ ama-zu ^dnin-til₃ nin abzu-a
 B_{iii 33} aia-[zu ^den-ki en ^dnu]-ʀdim₂-mudʀ-e
 C_{Vs.5'} aia-zu ^den-ki en ^dnu-dim₂-mu[d-]
- 11 A₁₁ ^dnin-ka-si aia-zu ^den-ki en ^dnu-dim₂-mud-e
 B_{iii 34} ʀ^d[] abzu-a
 C_{Vs.6'} ^dnin-ka-si ama-zu ^dnin-til₃ nin []
- 12 A₁₂ ama-zu ^dnin-til₃ nin abzu-a
 B_{iii 35} [aia-zu ^den-k]iʔ[en ^dnu-dim₂-m]ud-e
 C_{Vs.7'} aia-zu ^den-ki en ^dnu-dim₂-mud-[]
- 13 A₁₃ si mu-un-sila₁₁* ^{ĝeš}mar maḥ-a i-ni*-in-du₈
 B_{iii 36} [] ʀxʀ []
 C_{Vs.8'} si niĝ₂-sila₁₁* mar maḥ-e du₈-a-ʀzuʀ
 (li. Rd.) niĝ₂*-sila₁₁*
- 14 A₁₄ šem lal₃* ta-ḥab₂*-ba babir₂ ḥi-ḥi-a
 B []
 C_{Vs.9'} šem_{-taʔ} lal₃ ta-ḥab₂-ba babir₂ ḥi-ḥi-a
- 15 A₁₅ ^dnin-ka-si si mu-un-sila₁₁ ^{ĝeš}mar maḥ-a i-ni-in-du₈
 B []
 C_{Vs.10'} ^dnin-ka-si niĝ₂-sila₁₁* mar maḥ-e du₈-a-zu

- 16 A₁₆ šem lal₃* ta-ḥab₂*-ba babir₂ ḥi-ḥi-a
 B []
 C_{Vs.11'} šem lal₃ ta-ḥab₂-ba babir₂ ḥi-ḥi-a
- 17 A₁₇ babir₂ udun maḥ-a du₈-a-zu
 B []
 C_{Vs.12'} babir₂ udun maḥ_a-e du₈-a-zu
- 18 A₁₈ zar gu₂-nida-am₃ si* sa₂-sa₂-a-am₃
 B []
 C_{Vs.13'} zar gu₂-nida_c-a si sa₂-sa₂-a
- 19 A *vacat*
 B []
 C_{Vs.14'} ^dnin-ka-si babir₂ udun maḥ-e du₈-a-zu
- 20 A *vacat*
 B []
 C_{Vs.15'} zar gu₂-nida-a si sa₂-sa₂-a
- 21 A₁₉ munu₄ saḥar ḡar-ra a si*-ga-zu
 B []
 C_{Vs.16'} munu₄ saḥar ḡar-ra a si-ga-zu
- 22 A₂₀ ur-me-me siki* gurun-gurun-ma-am₃
 B []
 C_{Vs.17'} ur-me-me NAM gurun-gurun-ma-am₃
- 23 A *vacat*
 B []
 C_{Vs.18'} ^dnin-ka-si munu₄ saḥar ḡar-ra a si-ga-a-zu
- 24 A *vacat*
 B []
 C_{Vs.19'} ur-me-me nam gurun-gurun-ma-am₃
- 25 A₂₁ sumun₂* dug*-a a ḡar-ra-zu
 B []
 C_{Vs.20'} sumun₂ dug-a a ḡar-ra-zu
 (li. Rd.) titab₂ ^{se}<ge₂> (zu Z. 29!)
- 26 A₂₂ i-zi zi-zi-dam i-zi ḡa₂-ḡa₂-dam
 B []
 C_{Vs.21'} i-zi zi-i-zi-dam i-zi ḡa₂-ḡa₂-dam
- 27 A₂₃ ^dnin-ka-si sumun₂* dug*-a a ḡar-ra-zu
 B []
 C_{Vs.22'} ^dnin-ka-si sumun₂ dug-a a ḡar-ra-zu

- 28 A₂₄ i-zi zi-zi-dam i-zi ĝa₂-ĝa₂-dam
 B []
 C_{Vs.23'} i-zi zi-i-zi-dam i-zi ĝa₂-ĝa₂-dam
- 29 A₂₅ titab₂^{se}ge₂ maḥ-a bara₃-ga-zu
 B []
 C_{Vs.24'} titab₂^{se}ge₂ maḥ-a bara₃-ga-zu
- 30 A₂₆ ša₃ se₂₆ diĝir dab₅-ba-a
 B []
 C_{Vs.25'} ša₃ se₂₆ diĝir dab₅-ba-am₃
- 31 A₂₇ ^dnin-ka-si titab₂^{se}ge₂ maḥ-a bara₃-ga-zu
 B []
 C_{Vs.26'} ^dnin-ka-si titab₂^{se}ge₂ []
- 32 A₂₈ ša₃ se₂₆ diĝir dab₅-ba-a
 B []
 C []
- 33 A₂₉ dida gal šu tab-ba ĝal₂-la-zu
 B []
 C []
- 34 A₃₀ la₃ ĝeštin teš₂-ba sur-ra-a
 B []
 C []
- 35 A₃₁ ^dnin-ka-si dida gal šu dim₂ ĝal₂-la-zu
 B_{iv 1'} []-^rzu¹
 C []
- 36 A₃₂ la₃ ^rĝeštin¹ teš₂-ba sur-ra-a
 B_{iv 2'} []^rx¹
 C []
- 37 A *vacat*
 B_{iv 3'} []^rAN¹
 C []
- 38 A *vacat*
 B_{iv 4'} []^rX¹
 C []
- 39 A *vacat*
 B_{iv 5'} [] ^rKA¹?¹ []
 C_{Rs. 1'} ^dnin-ka-si NIG₂[. . .]
- 40 A *vacat*
 B_{iv 6'} []-m]a²-ni-in-dab₅^{1?}-^rba^{1?}-[am₃?]
 C_{Rs. 2'} dida-bi šu ^rim*-ma*-ni¹-[

- 41 A *vacat*
 B_{iv 7'} []-bi [] nun di-dam
 C_{Rs. 3'} ^{dug}niĝ₂*-dur₂*-buru₃-e gu₃ nun di-dam
- 42 A *vacat*
 B_{iv 8'} []r_x maḥ mi-ni-in-si-sa₂-am₃
 C_{Rs. 4'} laḥtan maḥ-a mi-ni-in-si-sa₂-am₃
- 43 A *vacat*
 B_{iv 9'} []-r_{ka}-si^{dug}niĝ₂-dur₂-buru₃ [x (x)] nun di-dam
 C_{Rs. 5'} ^dnin-ka-si ^{dug}niĝ₂-dur₂-buru₃-e gu₃ nun di-dam
- 44 A *vacat*
 B_{iv 10'} [] mi-ni-[in-s]i-sa₂-am₃
 C_{Rs. 6'} laḥtan maḥ-a mi-ni-in-si-sa₂-a
- 45 A₃₃ r_{kaš} [^{du}]^glaḥtan*-na de₂-a-zu
 B_{iv 11'} [] ^{dug}r_{laḥtan}?₁-a r_{de}?₁-a-za
 C_{Rs. 7'} kaš si-im ^{dug}laḥtan-a _{mi-ni-in-}de₂-a-zu
- 46 A₃₄ [] r₁₇ buranuna^{na} saĝ* si₃-ga-am₃
 B_{iv 12'} [] r_x x₁ []-ga-a
 C_{Rs. 8'} ⁱ⁷idigna ⁱ⁷buranuna'(UD.NUN)^{na} r_{saĝ}?₁ si₃-ga-am_{3-za}
- 47 A *vacat*
 B_{iv 13'} [] ^{dug}laḥtan-na?₁ [d]e₂-a-za
 C_{Rs. 9'} ^dnin-ka-si kaš si-im ^{dug}laḥtan-a de₂-a
- 48 A *vacat*
 B_{iv 14'} [] r_{buranuna} []-r_x-a
 C_{Rs. 10'} ⁱ⁷idigna r₁₇ buranuna^{na}* saĝ* si₃-ga-am₃
 (li. Rd.) TAB.TAB

(C)

3. Anmerkungen zu Textrekonstruktion, Lesung und lexikalischen Einzel- fragen

1/3: Die vorsichtiger Umschrift a NI.LI statt verbreitetem a zal-le beruht auf den Varianten in *Šulgi A* 58 mit a-li, a-i-li, e-la // a-NI-li; s. PSD A/1 7 § 2.2.6 a-NI-le, das aber im Vergleich mit unserer Stelle, *Ninkasi A* 1, 3, auf a sa-la u₃-du₂-da in VS 2, 37:11 (in anderem Zusammenhang!) hinweist. Die lexikalische Bedeutung von NI.LI ist unbekannt, ein Zusammenhang mit dem allgemein als „Feinöl“ übersetzten literarischen Wort i₃-li ist nicht auszuschließen (im Sinne von „fließend, dahingleitend“?). Den allgemeine Sinn dürfte PSD getroffen haben: „lasting water (supply)“, „continuously flowing water“.

Am Ende der Zeile fehlen etwa drei Zeichen, wohl noch eine Partizipialgruppe. Möglich ist ein Suffix -zu („die deine...“) mit Bezug auf die Stadt in Z. 5/7.

5/7: Zwischen ki und us_2 steht ein Zeichen, das fast nur ein zweites ki sein kann; für ku_3 , hul_2 wohl zu klein. Vgl. immerhin *Sommer und Winter* 287 $kisal-mah-a am-gen_7 du_{10} i-ni-ib_2-gar ki ki ba-ni-ib-us_2$.

Die Lesung lal_3-hur wird durch die Glosse beim Götternamen $^d1al_3-hur^{(hu-ur)}-gal-zu$ (*An-Anum* II 40; Krebernik 1993-1997: 504) nahegelegt; Civil 1964: 66f. bietet die auf der Gleichung mit *iškuru* beruhende Bedeutung „Wachs“ in Ur III-Urkunden, wofür ab altbabylonischer Zeit tu_3-lal_3 , wörtlich „Rückstände des Honigs“, gebraucht wird, zudem verweist er auf sumerische literarische Texte, in denen mit lal_3-hur auf die perfekte Form hingewiesen wird, so auf das Schuppenkleid des Fisches in *Vogel und Fisch* 74 (Herrmann 2010: 156f. Z. 72). Beide Bedeutungsbereiche werden mit einer Übersetzung „Wabe, Honigwabe“ erklärt; etymologisch bleibt hur („einritzen“) schwierig zu verstehen, eine Lesung lal_3-har , etwa „Honig-Ringe“, würde sich eher anbieten, doch steht dem die erwähnte Glosse entgegen. Der allgemein akzeptierte Vorschlag von Civil 1966: 92 für eine Gleichsetzung von lal_3- „ har “ mit lal_3-gar (verstanden von ETCSL als „subterranean waters“) kann dagegen weder orthographisch bzw. phonologisch noch semantisch überzeugen; vgl. noch Civil 1991-2007: „founded by the sacred lake“.

6/8: Civil liest das erste Zeichen bad_3 , doch zeigen die Kopien in A und B deutlich EZEN, in A zusätzlich durch Foto bestätigt; in C (Z. 8) steht nach Kollation nicht GAL, sondern es handelt sich offensichtlich um das Ende von EZEN. Sowohl $bad_3 gal$ als auch $izim gal$ sind gut belegt.

13/15: In C nach Kollation eindeutig ŠID ($si1a_{11}$), zum Teil etwas langgezogen, an allen Stellen.

Das Verb du_8 kann mit Civil 1964: 77 hier bei der Teigbereitung noch nicht „backen“ sein. du_8 bedeutet etwa „abdichten, massieren, aufhäufen“, wie folgende Beispiele zeigen: $šeg_{12} du_8$ „Ziegel streichen“, $esir_2$ (Abl.) $ma_2/du_{10}-us_2 du_8$ „mit Asphalt Boot/Bad dichten“, $inda_3$ (in Garšana auch $šeg_{12} al-ur_x$ (BAĤAR₂)-ra) du_8 „Brot (Backsteine) backen“. Vgl. auch unter den Aufgaben des Tempelherrn der Inana in Nippur bei den Festesvorbereitungen am Tag nach dem Malz-Mahlen 6 NT 254:10' (Zettler / Sallaberger 2011: 26) $zi_3 munu_4 du_8-dam$ „Mehl und Malz aufhäufen“.

14/16: $lal_3 ta-hab_2-ba$ ist nach Civil 1987: 45 „dripping with honey“, $ta-hab_2$ „to soak, to saturate“, nach Attinger 1993: 719 dagegen „miel durci“, kristallisierter Honig. Die Deutung von Attinger beruht auf lal_3 LAGAB (= ĤAB?) = *matqu, lallāru*, $lal_3 had_2$ = *lallāru* Ĥĥ XXIV v 2-4 (MSL 11,

78); CAD L 48 „white honey“; die Deutung „weißer Honig“ (nicht „harter“) auch bei Civil 1983: 63 und Bauer 1989/90: 87. Selbst wenn man annehmen möchte, dass $la_3 \text{ } \check{h}ad_2$ „kristallisierter Honig“ wäre, bedeutet das nicht, dass *lallāru* diese gleiche Eigenschaft aufweisen muss, wenn zum Beispiel das literarische Wort *lallāru* die geschmackliche Qualität (und nicht die Konsistenz) beschreibt. $ta\text{-}\check{h}ab_2$ „einweichen“ kann sich auf klare Kontexte wie $im\text{-}ta\text{-}\check{h}ab_2 = ru\check{s}umtu$ Hh X 482 (MSL 7, 104) „Sumpf, Morast“ stützen; vgl. auch Sefati 1987: 160f. sowie das Gefäß $du\check{g}ni\check{g}_2\text{-}ta\text{-}\check{h}ab$ „Einweicher“ = *kukkubu* „Flasche“, *gugguru* (Sallaberger 1996: 105 s.v.).

Die Lesung des erstens Zeichens ŠIM als $\check{s}em$ und nicht als $babir_2$ beruht darauf, dass die Wendung in der sumerischen Literatur zweimal belegt zu sein scheint: *Dumuzi-Inana W 23* (Civil 1987; Sefati 1998: 261) $\check{s}em\ a\text{-}\check{s}a_3\text{-}ga\text{-}ra_3\text{-}ta\text{-}\check{h}ab_2\text{-}ba\text{-}\check{g}u_{10}$ „meine Duftkräuter des Feldes, (gut wie) weicher Honig“; *Nanše-Hymne 13* $irimma_x\ \check{s}em\text{-}gen_7\text{-}ra_3\text{-}\check{s}u\text{-}ta\text{-}\check{h}ab_2\text{-}mun\text{-}da\text{-}ab\text{-}du_{11}$, s. Attinger 1993: 719. Nicht auszuschließen ist eine Lesung $babir_2\ ra_3\text{-}ta\text{-}\check{h}ab_2\text{-}ba$ „Sauerteig, (wie) ein eingeweichter Honig“, doch würde dies auch das literarische Bild mindern.

22: nam_2 in A nach Kollation Civil, doch zeigen Kopie wie Fotos ein deutliches $siki$; NAM in C eventuell sim zu lesen?

25: $sumun_2$ nach Fotos auch in A deutlich (mit Senkrechtem nach den linken zwei Waagerechten). Der in C auf den Strophenanfang verweisende Eintrag am linken Rand der Tafel steht hier falsch, er gehört zu Z. 29.

30/32: Die Interpretation fasst $di\check{g}ir$ (Abs.) $dab_5\text{-}ba$ als Apposition zu $\check{s}a_3\ se_{26}$ auf. P. Attinger hatte angeregt (pers. Mitt.), auch die idiomatische Wendung $\check{s}a_3\ dab_5$ zu prüfen. $\check{s}a_3\ dab_5$, etwa „erregt sein“ (wörtl. „das Herz ergreifen“), kann als Ausdruck für den Zorn gebraucht werden (Jaques 2006: 93-95); doch gibt es kein Gegensatzpaar zwischen diesem Ausdruck und $\check{s}a_3\ se_{26}$ (Jaques 2006: 481f.), was aufgrund der Semantik von $\check{s}a_3\ dab_5$ nicht erstaunt: „erregt sein“ muss nicht nur Zorn implizieren. $\check{s}a_3\ se_{26}$ „kühles Herz“ bezeichnet in der altorientalischen Terminologie „Sanftmut, abgekühlten Zorn“.

33/35: Während in Z. 33 tatsächlich etwas wie ein eng zusammengeschriebenes TAB.BA zu stehen scheint (Civil: $\check{s}u\ tab\text{-}ba$), hat Z. 35 ein klares dim_2 (wie in Z. 9/11); in Z. 33 steht also oben ein Waagerechter mehr.

$\check{s}u\ tab\text{-}ba$ (von Z. 33) erhält den Vorzug insbesondere wegen des altbabylonischen Ura VI-Vertreters *Forerunner 13 iv 191* (MSL 11, 150) $ka\check{s}\text{-}ra_3\text{-}tab\text{-}ba$ (nach $ka\check{s}\ sur\text{-}ra$); zu $\check{s}u\ tab\text{-}ba$ *Nigga Bil. B 227-229* (MSL 13, 121) sind die akkadischen Gleichungen nicht erhalten, die letzte ist wohl $\check{s}u\text{-}ta\text{-}bu\text{-}lum$ „vermischen“; $\check{s}u\text{-}tab\text{-}ba = e\check{s}\check{e}pu$ „verdoppeln“ *Erimhuš IV 106*

(MSL 17, 62); *BaUA* (ETCSL c.4.02.1) Seg. A 27 šu tab-ba // *ka-mi-is-tum*, wohl *kāmistum* „die einsammelt“. šu tab bedeutet also etwa „mit den Händen kneten, zusammenpacken“.

40 C: Civil liest *di da dug-še₃ [m]i-ni-in-ṛx xṛ*. Statt DUG kann hier BI (immer ohne kleinen Senkrechten am Zeichenbeginn links) gelesen werden, auch wenn DUG (meist mit Senkrechtem) in diesem Ms. manchmal wie BI aussieht. šu ṛim-maṛ - nach Kollation.

B: Die Kopie zeigt ...-ḫuḡ-ṛḡa₂ṛ, doch vgl. Civil 1964: 82: „the traces in the copy are unreliable“; damit braucht kein einmaliges *šū ḫuḡ angesetzt zu werden. Die vorgeschlagene Ergänzung ist geraten.

48 C: Der Senkrechte im „Kopf“ des Zeichens bedeutet SAĜ statt KA; ebenso Ms. A (kollationiert).

4. Rekonstruierter Text und Übersetzung

Für den folgenden „Komposittext“ konnte nicht ein Manuskript bevorzugt herangezogen werden, da A zu viele Zeilen auslässt, B und C lückenhaft sind, B Wiederholungen variiert (etwa Z. 6 ša-, Z. 8 šu) und C gelegentlich von den beiden anderen Textzeugen abweicht. Ergänzungen, die in keinem der Manuskripte stehen, aber nach Parallelen erwartet werden (vor allem Kopula -am₃), sind kursiv. Ebenfalls kursiv sind unsichere bzw. geratene und ergänzte Wörter in der Übersetzung.

I	1	a NI.LI u ₃ -du ₂ -da [. . .]
	2	^d nin-ḫur-saḡ-ḡa ₂ -ke ₄ mim zi-de ₃ -eš du ₁₁ -ga
	3	^d nin-ka-si a NI.LI u ₃ -du ₂ -da [. . .]
	4	^d nin-ḫur-saḡ-ḡa ₂ -ke ₄ mim zi-de ₃ -eš du ₁₁ -ga
II	5	iri-zu lal ₃ -ḫur-re ki us ₂ -sa
	6	izim gal-bi šu mu-ra-an-du ₇ -du ₇
	7	^d nin-ka-si iri-zu lal ₃ -ḫur-re ki us ₂ -sa
	8	izim gal-bi šu mu-ra-an-du ₇ -du ₇
III	9	ama-zu ^d nin-til ₃ nin abzu-a
	10	aia-zu ^d en-ki en ^d nu-dim ₂ -mud-e
	11	^d nin-ka-si ama-zu ^d nin-til ₃ nin abzu-a
	12	aia-zu ^d en-ki en ^d nu-dim ₂ -mud-e
IV	13	si niḡ ₂ -sila ₁₁ ^{ḡs} mar maḫ-e du ₈ -a-zu
	14	šem lal ₃ ta-ḫab ₂ -ba babir ₂ ḫi-ḫi-a

- 15 ^dnin-ka-si si niĝ₂-sila₁₁ ^{ĝeš}mar maḥ-e du₈-a-zu
 16 šem lal₃ ta-ḥab₂-ba babir₂ ḥi-ḥi-a
- V 17 babir₂ udun maḥ-e du₈-a-zu
 18 zar gu₂-nida-am₃ si sa₂-sa₂-a-am₃
 19 ^dnin-ka-si babir₂ udun maḥ-e du₈-a-zu
 20 zar gu₂-nida-am₃ si sa₂-sa₂-am₃
- VI 21 munu₄ saḥar ĝar-ra a si-ga-zu
 22 ur-me-me nam gurum-gurum-ma-am₃
 23 ^dnin-ka-si munu₄ saḥar ĝar-ra a si-ga-zu
 24 ur-me-me nam gurum-gurum-ma-am₃
- VII 25 sumun₂ dug-a a ĝar-ra-zu
 26 i-zi zi-zi-dam i-zi ĝa₂-ĝa₂-dam
 27 ^dnin-ka-si sumun₂ dug-a a ĝar-ra-zu
 28 i-zi zi-zi-dam i-zi ĝa₂-ĝa₂-dam
- VIII 29 titab₂ ^{ge}ge₂ maḥ-a bara₃-ga-zu
 30 ša₃ se₂₆ diĝir dab₅-ba-am₃
 31 ^dnin-ka-si titab₂ ^{ge}ge₂ maḥ-a bara₃-ga-zu
 32 ša₃ se₂₆ diĝir dab₅-ba-am₃
- IX 33 dida gal šu tab-ba ĝal₂-la-zu
 34 lal₃ ĝeštin teš₂-ba sur-ra-am₃
 35 ^dnin-ka-si dida gal šu *tab-ba*¹ ĝal₂-la-zu
 36 lal₃ ĝeštin teš₂-ba sur-ra-am₃
- X 37 [NIG₂ . . .]
 38 [dida-bi šu im-ma-ni-in-dab₅^{1?}-rba^{1?}-[am₃]
 39 ^dnin-ka-si NIG₂ [. . .]
 40 dida-bi šu im-ma-ni-in-dab₅^{1?}-rba^{1?}-[am₃]
- XI 41 ^{dug}niĝ₂-dur₂-buru₃-e gu₃ nun di-dam
 42 laḥtan maḥ-a mi-ni-in-si-sa₂-am₃
 43 ^dnin-ka-si ^{dug}niĝ₂-dur₂-buru₃-e gu₃ nun di-dam
 44 laḥtan maḥ-a mi-ni-in-si-sa₂-am₃
- XII 45 kaš si-im ^{dug}laḥtan-na de₂-a-zu
 46 ⁱ⁷idigna ⁱ⁷buranuna^{na} saĝ si₃-ga-am₃
 47 ^dnin-ka-si kaš si-im ^{dug}laḥtan-na de₂-a-za
 48 ⁱ⁷idigna ⁱ⁷buranuna^{na} saĝ si₃-ga-am₃

Übersetzung:

- I 1 Die von *strömendem* Wasser hervorgebrachte, [...],
 2 die von (der Muttergöttin) Ninḫursaġa zuverlässig betreute,
 3 Ninkasi, die von *strömendem* Wasser hervorgebrachte, [...],
 4 die von (der Muttergöttin) Ninḫursaġa zuverlässig betreute,
- II 5 deine Stadt, zu Honigwaben auf die Erde gesetzt:
 6 ihre großen Feste hat sie (Ninḫursaġa) für dich vollendet;
 7 Ninkasi, deine Stadt, zu Honigwaben auf die Erde gesetzt:
 8 ihre großen Feste hat sie (Ninḫursaġa) für dich vollendet.
- III 9 Deine Mutter (ist) Nintil („Herrin Leben“), die Herrin im Abzu,
 10 dein Vater (ist) Enki, der Herr Nudimmud.
 11 Ninkasi, deine Mutter (ist) Nintil („Herrin Leben“), die Herrin
 im Abzu,
 12 dein Vater (ist) Enki, der Herr Nudimmud.
- IV 13 Dein *aufgehender* Teig,⁸ wurde der mit der stattlichen Spatel
 geformt,
 14 ein Aroma von weichem Honig, der durchmischte Sauerteig,
 15 Ninkasi, dein *aufgehender* Teig, wurde der mit der stattlichen
 Spatel geformt,
 16 ein Aroma von weichem Honig, der durchmischte Sauerteig,
- V 17 deine Sauerteig(klumpen), wurden sie im stattlichen Ofen ge-
 backen,
 18 sind sie sauber angeordnete Garben von *gunida*-Emmer.
 19 Ninkasi, deine Sauerteig(klumpen), wurden sie im stattlichen
 Ofen gebacken,
 20 sind sie sauber angeordnete Garben von *gunida*-Emmer.
- VI 21 Dein Malz, wurde der Griesß bereitgelegt, Wasser hinein-
 gegossen,
 22 ist es Ungeziefer von der Art sich zu krümmen und zu
 kringeln.⁹
 23 Ninkasi, dein Malz, wurde der Griesß bereitgelegt, Wasser
 hineingegossen,
 24 ist es Ungeziefer von der Art sich zu krümmen und zu kringeln.

⁸ Grundbedeutung etwa „Horn“ aus Teig“; s. den Kommentar.

⁹ So nach Ms. C. Ms. A: siki gurum₂-gurum₂-ma-am₃ „(ist Ungeziefer wie) Wolle, die sich kringelt“.

- VII 25 Deine Maische, wurde im Gefäß Wasser dazugegeben,
 26 sind es Wellen, die sich heben, Wellen, die sich senken.
 27 Ninkasi, deine Maische, wurde im Gefäß Wasser dazugegeben,
 28 sind es Wellen, die sich heben, Wellen, die sich senken.
- VIII 29 Dein Treberkuchen, ist er auf einer stattlichen Matte aus-
 gebreitet,
 30 ist er die Sanftmut,¹⁰ die den Gott ergriffen hat.
 31 Ninkasi, dein Treberkuchen, ist er auf einer stattlichen Matte
 ausgebreitet,
 32 ist er die Sanftmut, die den Gott ergriffen hat.
- IX 33 Dein großes Trockenbier, liegt es verarbeitet bereit,
 34 ist es Honig und Wein, die gemeinsam Saft geben.
 35 Ninkasi, dein großes Trockenbier, liegt es verarbeitet bereit,
 36 ist es Honig und Wein, die gemeinsam Saft geben.
- X 37 Was...
 38 ist dessen Trockenbier, das sie in die Hand nahm.
 39 Ninkasi, was...
 40 ist dessen Trockenbier, das sie in die Hand nahm.
- XI 41 Damit das Lochbodengefäß laut tönt,
 42 hast *du* es auf einem stattlichen Bier-Pithos hergerichtet.
 43 Ninkasi, damit das Lochbodengefäß laut tönt,
 44 hast *du* es auf einem stattlichen Bier-Pithos hergerichtet.
- XII 45 Dein Filterbier, hat es sich in den Bier-Pithos ergossen,
 46 ist es, als hätte man auf Euphrat und Tigris geachtet.
 47 Ninkasi, dein Filterbier, hat es sich in den Bier-Pithos ergossen,
 48 ist es, als hätte man auf Euphrat und Tigris geachtet.

5. Literarischer und inhaltlicher Kommentar

Die *Ninkasi-Hymne* ist anders als ein großer Teil der sumerischen Literatur nur in einem Manuskript aus Nippur (B, Ni. 4569), dagegen zweien aus anderen unbekanntem Fundorten überliefert (A, C). Die Abschrift aus Nippur befindet sich zudem auf einer Sammeltafel mit anderen Hymnen und Liedern, die zum Teil in Emesal verfasst sind. Obwohl es sich also für uns um einen Text mit realienkundlichen Informationen handelt, war er in der Antike kein „Lehrgedicht“ der Schreiber, in dem Wörter und Begriffe gesammelt wur-

¹⁰ Wörtlich „kühles Herz“.

den. Die Vergesellschaftung mit einem Lied auf Inana in Ms. A und weiteren Liedern im Nippur-Exemplar zeigt zudem, dass es sich um ein verbreitetes Liedgut handelt, wobei man den Anlass dem Thema entsprechend eher bei Volksfesten oder deren Vorbereitung und nicht im Tempelkult suchen möchte (s. unten Abschnitt 6).

Eine Datierung der Dichtung ist nicht zu gewinnen, fehlen doch Hinweise auf Königsnamen und erlaubt das oft auch archaisierende Vokabular eines literarischen Textes kaum je Datierungen. Auch das unverbirte *si-sa₂* in Z. 42/44 deutet eher auf den Zeitpunkt der Abschrift in der altbabylonischen Zeit und nicht den der Komposition.

Im folgenden Kommentar werden die Anspielungen auf die Brauerei und die literarischen Bilder erläutert sowie die hier genannten Ingredienzien und Zwischenprodukte behandelt, insbesondere die von Civil 1964 abweichenden Deutungen begründet, ohne dort schon Besprochenes zu wiederholen oder immer darauf zu verweisen.

5.1 Strophen I-III: Die Stadt, das Bier und die Götter

I	1/3	(^d nin-ka-si) a NI.LI u ₃ -du ₂ -da [. . .]
	2/4	^d nin-ḥur-saĝ-ĝa ₂ -ke ₄ mim zi-de ₃ -eš du ₁₁ -ga
II	5/7	(^d nin-ka-si) iri-zu la ₃ -ḥur-re ki us ₂ -sa
	6/8	izim gal-bi šu mu-ra-an-du ₇ -du ₇
III	9/11	(^d nin-ka-si) ama-zu ^d nin-til ₃ nin abzu-a
	10/12	aia-zu ^d en-ki en ^d nu-dim ₂ -mud-e
I	1/3	(Ninkasi,) die von <i>strömendem</i> Wasser hervorgebrachte, [...],
	2/4	die von (der Muttergöttin) Ninḥursaĝa zuverlässig betreute,
II	5/7	(Ninkasi,) deine Stadt, zu Honigwaben auf die Erde gesetzt:
	6/8	ihre großen Feste hat sie (Ninḥursaĝa) für dich vollendet;
III	9/11	(Ninkasi,) deine Mutter (ist) Nintil („Herrin Leben“), die Herrin im
	10/12	Abzu, dein Vater (ist) Enki, der Herr Nudimmud.

Die Einleitung beschreibt die Stadt, auf die sich wohl schon die erste Strophe bezieht: das reichlich strömende Wasser ermöglicht das Leben und damit die Ansiedlung von Menschen, den von der Muttergöttin geborenen, die trinken; und mit den ersten Worten „strömendes Wasser“ wird auch schon auf die Flüssigkeit Bier verwiesen. Für die mit Häusern eng bebaute Stadt wird das einmalige, aber reizvolle Bild der „Honigwabe“ gebraucht, kunstvoll aneinandergefügte Zellen, in denen Leben steckt. Das damit mitschwingende Bild des Honigs spricht den Geschmackssinn an, der beim Thema Bier im Zentrum

steht, und noch zweimal erscheint in den folgenden Zeilen diese erlesene, kostbare Speise. Honig ist in der *Ninkasi-Hymne* und darüber hinaus in der altbabylonischen Literatur der gängige metaphorische Ausdruck für eine besondere Delikatesse, eine „Leckerei“.

Die Stadt ist zudem der Ort großer Feste, bei denen das zu brauende Bier ausgeschenkt wird; und das anschließende Trinklied endet in einem solchen Fest, auf das hier in der zweiten Strophe angespielt wird. „Deine Stadt“ ist also nicht ein Kultort Ninkasis, sondern jede Stadt wird beim gemeinsamen Trinken zu einem Ort der Biergöttin. Das Bier ist als gesundes Getränk ein Quell des Lebens und demnach werden als die Eltern Ninkasis der schöpferische Gott Enki, der Gott des Wassers und des Handwerks, und die „Herrin Leben“ angerufen.

5.2 Strophen IV-V: Sauerteig (babir_2)

- | | | |
|----|-------|--|
| IV | 13/15 | (^d nin-ka-si) si niĝ ₂ -sila ₁₁ ^g esmar maḥ-e du ₈ -a-zu |
| | 14/16 | šem la ₃ ta-ḥab ₂ -ba babir ₂ ḫi-ḫi-a |
| V | 17/19 | (^d nin-ka-si) babir ₂ udun maḥ-e du ₈ -a-zu |
| | 18/20 | zar gu ₂ -nida-am ₃ si sa ₂ -sa ₂ -a-am ₃ |
| IV | 13/15 | (Ninkasi,) dein <i>aufgehender</i> Teig, wurde der mit der stattlichen Spatel geformt, |
| | 14/16 | ein Aroma von weichem Honig, der durchmischte Sauerteig, |
| V | 17/19 | (Ninkasi,) deine Sauerteig(klumpen), wurden sie im stattlichen Ofen gebacken, |
| | 18/20 | sind sie sauber angeordnete Garben von <i>gunida</i> -Emmer. |

Strophe IV behandelt das Formen des Sauerteigs, Strophe V dessen Trocknen im Ofen. *babir* („bappir“), akk. *bappiru*, „Sauerteig“ wurde aus Gerstenschrot hergestellt und bildete neben Malz die zweite Hauptzutat des altmesopotamischen Biers.

Die Lesung *babir* statt traditionellem „bappir“ beruht auf einer altbabylonischen Quelle.¹¹ Die Schreibung variiert leicht, selbst im dritten Jahrtausend ohne ganz klare Verteilung: ŠIM×ĜAR = *babir* (aS Nippur, sargonisch, nS Umma, Ur, Girsu), ŠIM = *babir*₂ (aS Ur, nS Umma, Ur, Nippur), BI×ĜAR = *babir*₃ (aS Girsu), *babir*₂ ist auch altbabylonisch verbreitet. Die Zeichenform impliziert die Verbindung mit Bier (Element BI/KAŠ und abgeleitetes

¹¹ Nebenüberlieferung zu Proto-Ea/Aa (MSL 14, 116 Nr. 4:81): ba-bi-ir : *babir* (ŠIM×ĜAR), bestätigt durch jB Ea V 53 (MSL 14, 398). Auf Quellen des 1. Jt. beruht die Lesung *bappir*: S^b Voc. I 67b, 69 (MSL 9, 151) mit ba-ap-pi-ir, Aa V/1 195f. (MSL 14, 412) mit dem akkadischen *bap-pi-ru* (für *babir*, *babir*₂).

ŠIM) und Brot (Element ĜAR/NINDA), ohne dass man jedoch daraus eine genaue Deutung gewinnen könnte (s. aber Damerow 2012).

Mit diesem Zeichen BABIR₍₂₎ wurde auch der „Bierbrauer“ geschrieben, was die als zentral angesehene Rolle von babir₂ bei der Bierherstellung unterstreicht (LU₂.BABIR₍₂₎, in der Regel lunga_(2/3)/lumgi gelesen). Die traditionelle Übersetzung von babir/*bappiru* als „Bierbrot“ (seit Hrozný 1913: 154) trägt dieser Bedeutung Rechnung, ohne inhaltlich festzulegen, was unter diesem „Bierbrot“ genau zu verstehen sei. Jede Analyse des altmesopotamischen Bierbrauens setzte sich intensiv mit dem Begriff auseinander, allerdings meist von der Interpretation Civils geleitet (Civil 1964: 77: „a cooked mixture of (fermented?) dough and aromatic herbs“; z. B. Powell 1994: 97-99; Damerow 2012).

Die Interpretation als „Sauerteig“ geht auf Stol 1971: 168f. zurück, der zu Recht feststellt, dass in der Antike keine reine „Hefe“, sondern Sauerteig als Ausgangspunkt der Fermentation beim Bierbrauen gebraucht wurde.¹² Er verweist auf hebräisch שאור, hethitisch *ḫarnammar*, griechisch ζύμη, lateinisch *fermentum* und vergleicht akkadisches NINDA *emṣu* „saurer“, d. h. „gesäuertes Brot“, das in Mari und nun auch in Tell Bi‘a, Tell Leilan und Chagar Bazar belegt ist; dort wurde für „gesäuertes Brot“ das getrocknete Sauerteig-Malz-Gemisch *billatu*, das die Hefe- und Milchsäurebakterien konservierte, verwendet (Lacambre 2008: Nr. 65:6f.; s. unten Strophe IX).

Der Vorschlag von Stol 1971 ist weitgehend unbeachtet geblieben, wohl auch deshalb, weil er sich im RIA-Artikel „Malz“ (Stol 1987-90: 325f.) wieder davon distanziert hat; nach der späteren Deutung wäre *bappiru* aus Malz hergestellt, was allerdings wenig sinnvoll ist, da ein solcher Brotteig zu flüssig wäre (Zarnkow et al. 2008: 69; Fritzsche 2011: 32f.). Stol 1987-90: 325f. führt für seine neue Deutung von *bappiru* als Malzbrot allein BIN 8, 258 an, doch bezeichnet selbst Powell 1994: 99, der sonst aber den Vorschlag von Stol 1987-90 übernimmt, den Text als „rather obscure“. Powell 1994: 96-99 bringt keine Argumente, dass babir ein Malzprodukt sei. Sein Verweis auf Transaktionen im altsumerischen Girsu unterstützt eine solche Meinung jedenfalls nicht, denn es ist bei einem Brauvorgang zu erwarten, dass der „Mälzer“ (munu₄-mu₂) neben „Brauern“ (lu₂-babir₃) arbeitet oder ihnen Malz liefert (RTC 56; DP 340; VS 14, 70).

Auf der anderen Seite finden sich in den Textquellen weitere Argumente für die Deutung von babir als „Sauerteig“. In einigen Ur III-Urkunden aus Ur wird der „Sauerteig“ selbst als babir₂ saḫ₇-ḫi-in bezeichnet, im Gegensatz

¹² Civil 1964: 76 hatte womöglich schon in diese Richtung gedacht, es aber nicht weiter verfolgt, wenn er zu babir₂ schreibt: „... a cooked mixture of (fermented?) dough...“.

zu den „gebackenen, getrockneten“ Sauerteigklumpen ($\text{babir}_2 \text{ du}_8$, dazu unten), wobei $\text{saḥ}_7\text{-ḥi-in} = \text{saḥindu, s/šikkatu}$ „Sauerteig(konzentrat?)“ (UET 3, 946:4, 1127:2', 1353:4).¹³ Girsu-Urkunden vermerken bei der Dokumentation von babir_2 : $\text{ša}_3 \text{ laḥtan-bi}$ „das im Inneren des laḥtan -Gefäßes davon:“, d. h. von der Gesamtmenge, und die angegebene Zahl stellt genau ein Zehntel dieser Gesamtmenge dar. Demnach wird ein Zehntel des gesamten Sauerteigs in den großen, verschließbaren laḥtan -Pithoi zurückbehalten (Sallaberger 1994: 540f.; zum Verschluss der Pithoi s. Sallaberger 1996: 74). In seiner detaillierten Untersuchung von Wertäquivalenzen bestätigte Brunke 2011: 18f. diesen Schluss, und er konnte zudem zeigen, dass der 1/10-„Aufschlag“ erst nach der Produktion von babir_2 abgezogen wurde und dass nur bei babir_2 ein entsprechender Aufschlag erscheint. M. Zarnkow bemerkt (pers. Mitt.), dass ein Zehntel auch die heute bei Sauerteig gültige Verhältniszahl sei, was auf die allgemeine Grundlage der ablaufenden natürlichen Prozesse bei gleichen Zielsetzungen zurückzuführen ist.

„Guter Sauerteig“ ($\text{babir}_2 \text{ saga}_{10}$) erforderte wie „gutes Geschrotetes“ ($\text{niḡ}_2\text{-ar}_3\text{-ra saga}_{10}$) nur die Hälfte des Arbeitsaufwandes gegenüber gewöhnlichem Mehl; babir_2 bestand also aus geschrotetem Getreide, nicht feinem Mehl (Brunke 2011: 75). Offensichtlich wurde ausschließlich Gerste verwendet, wie die Wertäquivalenzen zeigen (Brunke 2011: 26-30) und die mir bekannten Urkundenbelege bestätigen. Der Sauerteig babir_2 selbst wurde nicht als Speise verwendet; wer ihn einmal probiert hat, weiß warum. Obwohl Sauerteig heute als Backzutat für Brot bekannt ist, lässt sich interessanterweise im dritten Jahrtausend nur für das altsumerische Girsu eindeutig nachweisen, dass es ein zum Verzehr gedachtes Brot mit Sauerteigzugabe gab ($\text{inda}_3 \text{ babir}_3$; aus je $\frac{1}{3}$ bis 1 sil_3 „Liter“ Gerste bzw. Gerstenschrot). Altbabylonisch scheint aber gesäuertes Brot ($\text{aklu em}_3\text{su}$) weiter verbreitet gewesen zu sein, zumindest in Obermesopotamien (s. oben).

Strophe IV der *Ninkasi-Hymne* beginnt mit dem „Horn“(?) (si) des Teiges. Civil 1964: 77 spekulierte, dass es eine spezielle Brotform sei (graphische Variante zu gug_2 „Kuchen“); er schließt den „Keim“ aus, der beim Grünmalz als „Horn“ bezeichnet wird (im Begriff $\text{munu}_4 \text{ si-e}_3$). Doch offensichtlich wurde nicht nur der Wurzelkeimling des Kornes, sondern auch der bei Zugabe von Wasser und Mehl durch die Gärung aufgehende Sauerteig als si „Horn“ bezeichnet. Darauf verweist jedenfalls die Passage der einschlägigen Termini in H_3 XXIII iii, die hier zitiert sei, da sie die Begriffe vom feuchten, angerührten, gärenden Sauerteig zum Trocknenlassen der Sauerteigklumpen anführt und damit der Abfolge in der *Ninkasi-Hymne* Strophen IV-V entspricht.

¹³ Nach Stol 1971: 68 ist *sikkatu* eine Pflanze, die im ersten Jahrtausend zugefügt wurde.

Ḫḫ XXIII iii 1'ff. (MSL 11, 72; nun CTMMA 2, 56 = Civil 2005: 235f.):

1'	sa-ḫ[i-in]	[...]	„Sauerteig-Hefe“
2'	sa-ḫ[i-in-du ₃]	[s/šikkatu]	„Sauerteig-Hefe“
3'	si	[...]	„Aufgehen (wörtl. ‚Horn‘)“
4'	babir ₂ DI-a		„angerührter Sauerteig“
5'	^{a-ga-ri-in} agarin ₄ (AMA.ŠIM)	aga[rinnu]	„gärender, aufgehender Sauerteig“
6'	a-ga-ri-in	[agarinnu]	„gärender, aufgehender Sauerteig“
7'	si buru ₃ ^{bu-ru} -da	mer[su?] ¹⁴	sum. „Aufgehen, Blasen werfend“(?) akk. „Rührteig“(?)
8'	babir	bap[piru]	„Sauerteig“
9'	babir UD tab-ba	bappir maš[tê]	sum. „ausgebreiteter trockener Sauerteig“ akk. „Sauerteig von der Darre“
10'	babir šu-kiĝ ₂	bappir s[i...]	sum. „Sauerteig bearbeiten“
11'	babir pad-pad-da	pi[ssusu?]	„zerbröckelter Sauerteig“
12'	babir ^{du-ur} duru ₅	ra[bu]	„feuchter Sauerteig“
13'	babir UD	šā[bulu]	„trockener Sauerteig“
15'	sumun ₂	nar[tabu]	„Maische“

Der Kontext, in dem hier *si* (Z. 3') erscheint, spricht für das „Aufgehen, Gären“ des Teigs; möglich wäre zwar auch, dass *si* das „Anstellgut“, den aufbewahrten Rest des Sauerteigs, bezeichnet, doch lässt sich dies meines Erachtens schwerer mit dem Bearbeiten mit „Spatel“ oder „Löffel“ in der *Ninkasi-Hymne* vereinbaren. Auf jeden Fall, und das ist hier entscheidend, kann das Wort *si* einen Zustand oder Teil des Sauerteigs bezeichnen.

Der zitierte Abschnitt der Liste Ḫḫ XXIII klärt auch die genaue Bedeutung von *agarin/aĝarin/agarinnu* (Z. 5'f.), das nicht „Bierwürze“ oder „Maische“ ist, sondern der fermentierende und aufgehende Sauerteig; das bietet auch den Ansatzpunkt für den verbreiteten metaphorischen Gebrauch von *agarin/agarinnu* für den schwellenden Mutterleib.¹⁵ In Z. 7' kann *buru₃-da* „Löcher bilden“ nur das „Blasen werfen“ des Sauerteigs meinen. Der neue

¹⁴ Civil 2005: 235 ergänzt *mir-[qu]*, eine nur mB bezeugte Mehlsorte, was hier wenig passend erscheint. *mersu*, wörtlich „Gerührtes“, ist vor allem als Bezeichnung einer durch Mischen von Zutaten hergestellten Süßspeise bekannt (sum. niĝ₂-i₃-de₂-a; vgl. Brunke 2011: 203-208).

¹⁵ Stol 1971: 169 Anm. 14 weist auf die Zutatenpaare *bappiru – buqlu* und *agarinnu – buqlu* in Nuzi hin; im Gegensatz zu Stol zeigt allerdings das Sprichwort bei Lambert 1960: 270 A 7-8 („ist die *agarinnu* sauer, wie sollte das Bier gut (süß) werden?“) genau das, nämlich dass *agarinnu* eine Form von Sauerteig ist, der im Laufe des Prozesses seine Geschmacksqualität verändert (beachte zur korrekten Interpretation die Verben im Stativ vs. Präsens: *agarinnu enšet, šikārī ina mīni iṭāb*). *ag/ĝarin* ist im Sumerischen kein Wort der Alltagssprache der Urkunden.

Abschnitt *babir/bappiru* (Z. 8') führt zuerst „getrockneten, gedarrten“ Sauerteig an, also die Form, in der der Sauerteig aufbewahrt wurde (s. unten zu *Ninkasi-Hymne* Strophe V), bevor man ihn verarbeitete und dazu zerbröckelte. Es gibt feuchten und trockenen Sauerteig, der dann in der Maische weiterverarbeitet wird.

Die einsprachige altbabylonische Vorläufer-Liste Ura (Tafel VI) kennt ähnliche Begriffe, wofür hier ein Textvertreter zitiert sei.

SLT 12 iii 8-19 (= MSL 11, 116f. Text A; hier zitiert nach DCCLT, OB Nippur Ura 6; letzter Zugang 03/2012):

8	sa-ḫi-in	„Sauerteig-Hefe“
9	aḡarin ₄ !(<i><AMA>.ŠIM</i>)	„gärender, aufgehender Sauerteig“
10	babir ₂	„Sauerteig“
11	babir ₂ SI.A	„überschüssiger (diri)(?) Sauerteig“
12	babir ₂ duru ₅	„feuchter Sauerteig“
13/14	babir ₂ saga ₁₀ /DU	„guter/gewöhnlicher Sauerteig“
15	ṛbabir ₂ ṛ al-laḫ(UD)	„getrockneter Sauerteig“
16	ṛbabir ₂ ṛ UD tab-ba	„ausgebreiteter trockener Sauerteig“
17	ṛbabir ₂ ṛ sumun ₂	„Sauerteig (für) Maische“
18	sumun ₂ sur-ra	„Maische, die Flüssigkeit ergab“
19	titab ₂	„Treberkuchen“

Laut Strophe IV der *Ninkasi-Hymne* wird der Teig mit einer hölzernen „Schaufel“ verarbeitet, doch kann der Begriff ^{ges}mar/*marru* im Kontext mit Lebensmitteln auch für sehr kleine Schaufeln, „Spatel, Löffel“, verwendet werden, etwa aus Elfenbein für Gewürze (mar za₃-ḫi-li „Kresse-Spatel“, Ur III, Ur, z. B. UET 3, 765:4). In *Ḫḫ VII B* 18-20 folgen nach der „Brotschaufel“ oder dem „Backschießer“ für Brote und den Ofen (udun) (Z. 12-17) die hölzerne „Spatel (^{ges}mar) für „Sauerteig“ (babir₂), für den „aufgehenden Sauerteig“ (aḡarin₄) und die des „Mälzers“.

In Z. 14/16 wird der Sauerteig mit „weichem Honig“¹⁶ verglichen, eine kostbare Speise und von ähnlicher Konsistenz wie der angerührte Sauerteig, der ein köstliches Aroma verbreitet. Das Vorkommen von Honig muss als literarisches Bild aufgefasst werden, das hier wie oft in den zweiten Zeilen in diesem Text erscheint; zudem zeigen die Urkunden ohne jeden Zweifel, dass babir₂ allein aus Gerste hergestellt wurde (s. schon oben).

In der Übersetzung von Civil 1991-2007 hingegen war dieser poetische Ausdruck wörtlich genommen worden: „Mixing, in a pit, the bappir with sweet aromatics“ (ähnlich auch Powell 1994: 98).¹⁷ Civil 1964: 77 verweist

¹⁶ Die Übersetzung ist oben im philologischen Kommentar begründet.

¹⁷ Zudem hätte man bei dieser Übersetzung den Komitativ -da erwartet, mit dem ḫi „vermischen mit etw.“ konstruiert wird.

auf Biergewürze in späteren Perioden; diese wurden nun von Stol 1994: 175ff. behandelt: es handelt sich um *gazi/kasû*, nach der überzeugenden Deutung von Stol Cuscuta, „Seide, Teufelszwirn“, ein Parasit, der auf Pflanzen wächst, sich durch einen bitteren Geschmack auszeichnet und in der Neuzeit etwa in der asiatischen Küche und als Heilmittel gebraucht wurde. Im alten Mesopotamien erscheint *gazi/kasû* bis zur Mitte des zweiten Jahrtausends als Gewürz, erst im späten zweiten und im ersten Jahrtausend wurde es dem Bier, und zwar sowohl dem Gerstenbier wie dem Dattel-„Bier“, beigegeben (Stol 1994). Wie einleitend schon hervorgehoben wurde, listen die Urkunden des dritten Jahrtausends detailliert die Zutaten für Bier auf, doch sind dies allein Gerstenprodukte, hinzu kommen gelegentlich Emmerzugaben; die teuren Gewürze und Honig, die in den Urkunden ja gut bezeugt sind, erscheinen hingegen nie im Kontext des Bierbrauens.

Der Sauerteig *babir₂* wurde nach Ur III-Urkunden oft nicht als Teig, sondern in fester Form aufbewahrt; er konnte dann nach Gewicht gemessen (z. B. 1 Talent = 30 kg „guter“, 3 Talente = 90 kg „mittlerer“, *qablium* „Sauerteig“, NATN 238) oder sogar nach Stück gezählt werden (z. B. 21 *babir₂* *du₈*, UET 3, 1353:7). Ein Urkundenbeleg zeigt, dass man für einen solchen „Sauerteigklumpen, -brocken“ 3 ½ Liter (*silā₃*) Gerste bzw. Gerstenschrot verarbeitete:

NATN 661: 1-2 (Ur III, Nippur):

3 *babir₂* 0.0.1 *du₈* DU / 3 *babir₂* *saga₁₀* 0.0.1 *du₈*

„3 (Klumpen) gewöhnlicher Sauerteig, aus 1 Seah (= 10 Liter) gebacken;

3 (Klumpen) guter Sauerteig, aus 1 Seah gebacken“.

Der Terminus ist demnach *du₈*, was etwa „abdichten, massieren“ bedeutet, in der Kombination mit *inda₃* „Brot“ auch „backen“. Dieser Terminus wird hier gebraucht, auch wenn es sich eher um ein „Trocknen“ handeln dürfte, so wie es auch die lexikalischen Listen benennen (s. dazu oben).

Die im Ofen liegenden Sauerteigklumpen werden im literarischen Bild mit *gu₂-nida*-Emmer verglichen. *gu₂-nida* ist eine Emmer-Sorte in altsumerischen Girsu-Urkunden neben *ziz₂* *babbar₂* „weißer Emmer“, der die Hauptsorte bildet; *gu₂-nida* kann dort auch als Saatgut verwendet werden. *gu₂-nida* wird in der altbabylonischen Literatur als poetisches Wort für „Emmer“ gebraucht, so wie vergleichbar *še gu-nu* für „Gerste“. Das Bild ist leicht zu verstehen: die Sauerteigklumpen sind im Ofen aufgereiht wie Emmer-Garben auf dem Feld oder dem Dreschplatz, wobei das Bild durch den doppelten Verweis auf das Getreide, das für den Gebrauch bereit liegt, gewinnt.¹⁸

¹⁸ Civil 1964 und 1991-2007 übersetzt „piles of hulled grain“, wobei *zar₃* „Garbe“ als „pile“ wiedergegeben wird; die eigentliche Bedeutung Garbe wäre mit einer Übersetzung „entspelzt“ nicht zu vereinbaren.

Es ist auffällig, dass ausgerechnet das in Urkunden kaum bezeugte „Trocknen, Backen“ von Sauerteig in literarischen Texten und dementsprechend dann in lexikalischen Listen¹⁹ belegt ist.

Mutterschaf und Getreide 116-119 (s. Civil 1964: 76f.; Alster / Vanstiphout 1987: 22f.)

- 116 min₃-kam-ma-še₃ ^dezinam₂ u₈(-ra) mu-na-ni-ib₍₂₎-ge₄-ge₄
 117 babir₂ udun-na mim u₃-ba-ni-du₁₁ (//]-ba-ni-in-du₈)
 118 titab₂ udun-na u₃-ba-ni-ib-du₃ (// u₃-ba-ni-du₃, u₃]ba-ni-in-du)
 119 ^dnin-ka-si-ke₄ (//gen₇) ma-ab-šar₂-šar₂-re

- 116 Zum zweiten Mal sprach das Getreide zum Mutterschaf:
 117 „Hat sie den Sauerteigbrot im Ofen betreut,
 118 hat sie den Treberkuchen im Ofen aufgerichtet,
 119 dann wird Ninkasi das für mich vermischen.“

Für das „Trocknen, Backen“ des Sauerteigs ließen sich nur zwei Ur III-Urkunden über Brennmaterial finden,²⁰ während Rohr, Reisig und Holzäste als Brennmaterial für das Backen von Brot, das Kochen von „Suppe“, das Braten von Fleisch oder im Handwerk sonst recht gut belegt sind. Es ist gut möglich, dass diese Behandlung eher die Ausnahme für Lagerung und Transport darstellte und gewöhnlich der Sauerteig bis zum nächsten Gebrauch in den Pithoi aufbewahrt wurde.

M. Sigrist / T. Ozaki, BPOA 6, 334 (Umma, Amarsuena 9/iii):

- 30 gu₂ u₂ / babir₂ na-ga-ab-tum du₈-de₃
 „30 Traglasten Gestrüpp, um Sauerteig der Güterverwaltung zu backen“; übernommen von Ur-Sulpa'e, dem für die Lebensmittelverwaltung am Hofe des Stadtfürsten von Umma Verantwortlichen.

M. Fales, *Prima dell'alfabeto* (1989) no. 32 (Umma, Sulgi 42):

- 20 gu₂ pa ku₃ / ^{es}asar₂ / babir₂ bala-a du₈-de₃
 „20 Traglasten abgeschnittene Äste von Euphratpappeln, um Sauerteig für den Turnusdienst (bala) zu backen“

Das „Backen“, ein Trocknen von großen Sauerteigklumpen, führte dazu, dass der Sauerteig haltbar und somit lagerfähig war. Genau darauf weisen auch die beiden Urkunden hin: die Übernahme in die allgemeine Güterverwaltung (*nakkabum*, Brunke 2008) und die Lieferung als Abgabe im (staatlichen) Turnusdienst (bala). Später konnte dieser getrocknete Sauerteig durch die Zugabe von Wasser und Mehl oder Schrot erneut aktiviert werden, doch hatte

¹⁹ OB Nippur Ura II 319 (zitiert nach DCCLT) udun babir₂ „Ofen von Sauerteig(klumpen)“; Hh X 359 (MSL 7, 97) = *atūg bappiri*, im Akkadischen unterschieden vom udun muḫaldim/*tinūru* „Ofen des Kochs/Tannur“.

²⁰ Die Belege wurden mit Hilfe von BDTNS ermittelt; zu beachten ist, dass babir₂ oft als „šim“ verlesen ist und umgekehrt (was weitere Suchbefehle impliziert).

zuvor das Trocknen den Fermentationsprozess für die Zeit der Lagerung unterbrochen.

Die Zugabe von Sauerteig ist essentiell für die Bereitung des Biers, denn damit wurde kontrolliert und reproduzierbar Hefe hinzugefügt, die die Fermentation in Gang setzte. Bei den ersten Experimenten zum altorientalischen Bier in Tell Bazi hatten die Brauerei-Technologen auch weitere Zutaten neben Malz gesucht und dafür Bulgur oder Gerstenbrot in Fladenform in Erwägung gezogen (Zarnkow et al. 2008: 69). Doch der erste Vorschlag, Bulgur, ist, wie schon Zarnkow et al. 2008 gesehen haben, wegen des enormen Aufwands an Brennmaterial, der zweite wegen der unterschiedlichen Terminologie von Brot (*inda₃*) und Sauerteig (*babir₂*) abzulehnen. Das experimentell nachgewiesene Kaltmaisverfahren erfordert jedoch, dass neben dem Malz mit seinem Enzympotential ein Produkt eingesetzt wird, bei dem die Stärke eine gewisse Vorverkleisterung aufweist (Zarnkow et al. 2008: 71); dieses zweite Produkt ist eben der Sauerteig, und, das sei hervorgehoben, dessen Herstellung erfolgte ebenfalls ohne das im Alten Orient nie einfache Erhitzen. Durch die Gärung des Sauerteigs war die Stärke des Gerstenkorns zum Teil zersetzt und waren die ersten Lösungsvorgänge gestartet. Sauerteig weist eine Mischung von Milchsäure- und Hefebakterien auf, die den Geschmack bestimmen und die Vergärung starten. Die Temperaturen im Vorderen Orient bieten die optimalen Voraussetzungen für das Aufgehen des Sauerteigs: Milchsäurebakterien entwickeln sich optimal bei 30-35 °C, Essigsäurebakterien bei 20-25 °C und Hefen bei 24-26 °C.

Mit der Deutung von *babir₂* als Sauerteig lässt sich nun verstehen, wieso die Bierzutatenlisten neben *babir₂* und *munu₄* auch Mehl oder Schrot anführen oder wieso die Zutaten für Bier als *zi₃*, *munu₄*, *isimanû* „Mehl und Malz“ bezeichnet werden können: das Mehl wurde mit Sauerteig für die Gärung angerührt, man musste so kein Gersten- oder Emmermehl, das nicht schon in irgendeiner Weise aufgeschlossen wäre, in die Maische geben.²¹

Die Verwendung eines brotartigen Produkts bei der Bierproduktion erinnert an den russischen Kwass,²² ein alkoholfreies, erfrischendes Getränk aus Brot und Mehlen, die mit Hefe fermentieren; doch beim altorientalischen Bier fügte man, anders als beim Kwass, das zuckerhaltige Malz hinzu, so dass sich ein alkoholisches Getränk bildete.

Das „Backen, Trocknen“ des Sauerteigs ermöglicht seine Lagerfähigkeit. Die (allerdings nur in einem Text belegte) enorme Größe dieser Klumpen von

²¹ Bei unseren Experimenten zum sumerischen Bier, die M. Zarnkow im Sommer 2009 durchgeführt hat, hatten wir nur einfaches Mehl zugegeben.

²² Powell 1994: 91f. hatte im Zusammenhang mit altorientalischem Bier an einen Vergleich mit Kwass gedacht.

über 3 Litern weist jedenfalls darauf hin, dass es darum ging, einen keimfähigen Kern zu erhalten. Zwar tötet Hitze die Bakterien, die die Gärung verursachen, ab, doch gelten die Grenzwerte von 38 °C für Hefebakterien und 50 °C für Milchsäurebakterien nur für eine feuchte Umgebung (pers. Mitt. M. Zarnkow); der Gewährsmann von Stol 1971: 169 Anm. 13 spricht von einem Grenzwert von 55-58 °C. Sauerteig wurde offensichtlich in großen Klumpen getrocknet, nach Bedarf noch im Ofen sanft erhitzt und getrocknet, gelagert und transportiert. Häufiger war jedoch das Zurücklegen eines Zehntels in Tonpithoi als Anstellgut für den nächsten Brauvorgang.

5.3 Strophe VI: Malz (munu₄) und Einmaischen

- | | | |
|----|-------|--|
| VI | 21/23 | (d ⁿⁱⁿ -ka-si) munu ₄ saḫar ḡar-ra a si-ga-zu |
| | 22/24 | ur-me-me nam gurum-gurum-ma-am ₃ |
| | | |
| VI | 21/23 | (Ninkasi,) dein Malz, wurde der Grieß bereitgelegt, Wasser hineingegossen, |
| | 22/24 | ist es Ungeziefer von der Art sich zu krümmen und zu kringeln. |

Der Dichter wendet sich nun dem Malz zu, das interessanterweise erst jetzt im Prozess des Bierbrauens erscheint, während dessen Produktion durch das Mälzen zeitlich am Anfang gestanden haben muss. Dies erklärt sich aus der Verteilung der Aufgaben; im altsumerischen Girsu lieferte der „Mälzer“ (munu₄-mu₂) Malz an den „Braucher“ (lu₂-babir₃, VS 14, 70), in den dortigen Bierrezepten folgt es auf das Sauerteigbrot. Auch in der *Ninkasi-Hymne*, die die Position der Brauerin vertritt, wird also folgerichtig das Mälzen selbst nicht behandelt.

Durch den Prozess des Mälzens, das künstlich hervorgerufene Keimen des Gerstekorns, werden auf natürlichem Weg Enzyme aktiviert, die die unlösliche Stärke des Korns zu vergärbaren Zuckern abbauen können. Die gekeimte Gerste, das Grünmalz, heißt auf Sumerisch munu₄ si e₃ „Malz, bei dem das Horn (= der Wurzelkeimling) herauskommt“. Eines der bemerkenswertesten Ergebnisse der Experimente der Brauereitechnologen in Tell Bazi ist der Nachweis, wie einfach unter den lokalen Bedingungen das Mälzverfahren ist, das ein hervorragendes Produkt liefert: die konstante warme Temperatur in den Lehmhäusern ist ideal zur Keimung, und die enorme Hitze und Trockenheit des Orients erlauben es, dass man das Grünmalz einfach auf den flachen Dächern der Häuser (oder auf einer anderen Fläche) ausbreitet, und die Hitze der Sonne unterbricht den Keimvorgang und erfüllt die Aufgabe des Darrens; das Experiment wurde im September durchgeführt, in nur zwei Tagen war die Darre abgeschlossen (Zarnkow et al. 2006: 18-22; 2008: 72-74). Auf den Monat datierte Ur III-Urkunden belegen munu₄-si-e₃ über das gesamte Jahr, das Mälzen war also nicht jahreszeitlich beschränkt.

Das gedarrte Malz wurde geschrotet bzw. das Grünmalz gemörsert, damit beim Maischen, dem Vermengen des Malzschrots mit Wasser, die beim Mälzen gebildeten Enzyme die unlöslichen Getreideinhaltsstoffe leichter angreifen können. In den Urkunden des dritten Jahrtausends heißt dieser „Malzschrot“ üblicherweise *ba-ba munu₄* (zu dieser Deutung von *ba-ba*, allgemein als „Brei“ übersetzt, s. Brunke 2011: 159-164). Das bildet den Ausgangspunkt für die Deutung von *saḫar*, wörtlich „Erde, Staub“, in der *Ninkasi-Hymne* Z. 21/23, denn damit wird auf den Malzschrot verwiesen;²³ die Übersetzung „Grieß“ soll das wiedergeben, bezeichnet das doch sowohl eine Art gemahlener Getreidekörner als auch grobkörnigen Sand.

Der Brauer übernimmt das geschrotete Malz und weicht es in Wasser ein (*a si-g*). Das Bild verweist auf *ur-me-me* „Insekten, Ungeziefer“ (Sjöberg 1996: 228 ad obv. 37; Hinweis P. Attinger), wobei dieses Ungeziefer sich „krümmt, kringelt“ (*gurum*) bzw. als „sich kringelnde Wolle“ (Ms. A) dargestellt ist. Wahrscheinlich erklärt das vorangegangene Mälzen das gewählte Bild: bei der Weiche, bei der die zu keimende Gerste zur Feuchtigkeitsaufnahme in Wasser eingerührt wird, „schwimmen auf der Oberfläche die verletzten, hohlen Körner und auch Ungeziefer und Staub und Dreck. Wir nennen das heute ‚Schwimmgerste‘ und entfernen es von der Oberfläche“ (pers. Mitt. M. Zarnkow). Allerdings spricht der Kontext in der *Ninkasi-Hymne* dafür, dass Strophe VI sich auf das Maischen bezieht und nur das literarische Bild dem Mälzen entnimmt.

5.4 Strophe VII: Maische (*sumun₂*)

VII 25/27 (^dnin-ka-si) *sumun₂ dug-a a ḡar-ra-zu*
 26/28 *i-zi zi-zi-dam i-zi ḡa₂-ḡa₂-dam*

VII 25/27 (Ninkasi,) deine Maische, wurde im Gefäß Wasser dazugegeben,
 26/28 sind es Wellen, die sich heben, Wellen, die sich senken.

sumun₂ (akkadisch *nartabu*, wörtlich etwa „feuchte Masse“)²⁴ bezeichnet die „Maische“ (Stol 1971: 167), bei der das Malz eingeweicht und stark verrührt wird, was hinwiederum die Verzuckerung beeinflusst: Wellen, die sich heben und senken. Diese Maische muss auch das eingeweichte Sauerteigbrot (*babir₂*) enthalten haben, ohne dass dafür ein anderer Begriff gewählt wäre.

²³ Nach Powell 1994: 96 bezeichnet *saḫar ḡar-ra* „covered with dust“; nach Auskunft von M. Zarnkow ist Malz aber nicht staubig. Die festen Rückstände beim Bierbrauen werden auch in der Beschwörung auf das Biergefäß YOS 11, 57:7 (Sallaberger 1996: 86f.) als *saḫar* „Staub“ bezeichnet.

²⁴ Vgl. *raḫbu* „feucht“, *ruḫḫubu* „(Maische) einweichen“.

Den Ablauf bestätigt auch die Reihe $\text{babir}_2\text{-sumun}_2\text{-titab}_2$ in der altbabylonischen Liste Ura VI und im kanonischen Hh XXIII (s. oben zu Strophe IV-V), die der in der *Ninkasi-Hymne* entspricht. Dabei verrät der Text nicht, wie genau die beiden Vorprodukte, (eingeweichter) Sauerteig und eingeweichtes Malz, zur Maische vermischt wurden. *Dumuzi-Inana W 17* bezieht sich ebenfalls auf diesen Vorgang und ist im Lichte von *Ninkasi A 25/27* zu interpretieren: $\text{sumun}_2\ \text{dug-a}\ \text{lal}_3\ \text{dab}_5\text{-ba-gu}_{10}$ „meine Maische, die im Gefäß das Süße aufgenommen hat“, wobei das „Süße“ (lal_3 „Honig“) auf das Malz verweist.²⁵

Als Zwischenprodukt beim Bierbrauen erscheint die Maische nicht in Urkunden mit Ausnahme einer kleinen Menge (unter 1 Kor) in der Jahresabrechnung ITT 2, 892 i 5', der gerade aktuell bei der Inventur vorhandenen Maische. Gelegentlich begegnet das „Maischgefäß“ ($\text{dug}\ \text{sumun}_2$, *karpat murattibi*) zu ca. 20-30 l Fassungsvermögen (Sallaberger 1996: 107; MVN 21, 203 ii 19); dies gehört nicht zu den eigentlichen Biergefäßen.

5.5 Strophe VIII: Treberkuchen (titab_2)

VIII 29/31 (Ninkasi,) dein Treberkuchen, ist er auf einer stattlichen Matte
ausbreitet,
30/32 ist er die Sanftmut, die den Gott ergriffen hat.

VIII 29/31 (^dnin-ka-si) $\text{titab}_2\ \text{se}_2\ \text{maḥ-a}\ \text{bara}_3\text{-ga-zu}$
30/32 $\text{ša}_3\ \text{se}_{26}\ \text{diḡir}\ \text{dab}_5\text{-ba-am}_3$

Wie die Maische bildet der „Treberkuchen“ (titab_2 , akkadisch *titāpū*)²⁶ ein Zwischenprodukt, das nicht in Urkunden erscheint. titab_2 bezeichnet die festen Rückstände nach dem ersten Maischen und Verrühren von Malz und Sauerteigbrot.

Im altsumerischen Girsu wurde Gerste für das Bierbrauen allgemein als $\text{še}\ \text{titab}_2$ „Gerste für den Treberkuchen“ bezeichnet; dafür erscheint dort das Folgeprodukt *dida* überhaupt nicht. Ur III-Urkunden belegen hingegen nur die „Matte für Treberkuchen“ ($\text{se}_2\ \text{titab}_2\text{-ba}$), die auch in der *Ninkasi-Hymne* genannt ist. Nach TCL 5, 6036 ix 39, x 15f., xiii 30-35 (Umma) war eine solche Matte 6 m² groß, maß nach CUSAS 3, 1381:30 (Garšana) 3,5

²⁵ Sefati 1998: 160 übersetzt „My beerwort mixed with honey“, was auf der unbegründeten Annahme beruht, dab_5 sei eine Variante zu $\text{tab} = \text{eṣēpu}$ „mischen“ (ibid. 265). Das Foto (ibid. pl. XXXI) bestätigt dab_5 (und nicht ḥab_2).

²⁶ Civil 2005: 236 übersetzt titab_2 als „dried malt“, und auch wenn er bei der Bearbeitung der *Ninkasi-Hymne* von „cooked mash“ (1964: 81f.) spricht, so führt er doch 1964: 82 Beispiele für das zum Darren ausgebreitete Malz an; für Stol 1987-90: 325 § 6 ist es ein „Malzkuchen“.

× 2 m, sie bestand aus Rohr und Dattelbast (peš), war mit einem Anstrich aus Bitumen versehen und bildete so eine dichte Unterlage. „Treberkuchen-Matten“ von je 7,5 m² dienten der Herstellung von dida „Trockenbier“.²⁷

AnOr. 1, 160 (Umma, Šusuen 2), kollationiert nach Foto, CDLI-Nr. P101151:
 2^{se}ge₂ titab₂ / ki-la₂-bi ½ sar 5 giĝ₄ / dida niĝ₂-EN-naĝ-še₃
 „2 Treberkuchen-Matten, ihr Maß 15 m², für das ‚Herrengetränk‘(?)-Trockenbier“

Diese Interpretation von titab₂ als Bezeichnung der festen Rückstände, die nach den ersten enzymatischen Umwandlungs- und Fermentationsprozessen herausgenommen werden, bestätigen die lexikalisch mit *titāpū* gebrauchten Verben (s. CAD T 434): „wegnehmen, hochheben“ (ES ir = tum₂ = *šūlū* in Emesal Voc. III 9f.), „ausgraben, herausholen“ (bur₂ = *ḫaṭāṭu* in Aa VIII/2 172); hierher gehört auch *Ninkasi A 29/31* bara₃-g „ausbreiten“. Der entsprechende Abschnitt in *Ḫḫ XXIII* ist leider in der akkadischen Spalte nicht so gut erhalten:

Ḫḫ XXIII iii 28'-34' (Civil 2005: 236)
 28' titab₂ a DI-a *še[pūtu]* „eingeweicht“
 29f. titab₂ (al-)si-ga *šūlū[tu]* „(auf die Matte) gefüllt“ / „herausgeholt“²⁸
 31f. titab₂ al-bur-ra²⁹ *pe[tūtu?], ḫaṭ[tūtu]* „ausgebreitet“ / „im Freien?, ausgebreitet“
 33f. titab₂ u₄ zal-le *sek[rūtu], dan[nūtu]* „trocknend“ / „erhitzt, fest(?)“

Wie beim Sauerteig (babir₂) kann auch hier das Trocknen in einem titab-Ofen erfolgen, der lexikalisch (*Ḫḫ X 360*) und in *Mutterschaf und Getreide 118* (s. oben) belegt ist. Aus den Urkunden des dritten Jahrtausends sind mir allerdings keine Belege für den Ofen, für einen Ausdruck wie *dida du₈ „Trockenbier ‚backen““ oder Hinweise auf Brennmaterial für das Trocknen von titab₂ für dida bekannt; offensichtlich genügte so wie beim Mälzen zum Unterbrechen des Keimens bzw. zum Darren die Hitze des Orients.

Es fällt auf, dass die *Ninkasi-Hymne* die Bierwürze nicht erwähnt, ja dafür nicht einmal ein eigener Begriff überliefert zu sein scheint. Das moderne Verfahren hingegen konzentriert sich auf die weitere Behandlung der

²⁷ Vgl. auch Santag 6, 41 ii 16-iii 1 (Foto CDLI-Nr. P212236): 3 Siebe, 2 Rohrbehälter, sowie 1 ge₂ titab₂ esir₂ su-[ba], niĝ₂-dab₅ dida gu₇-da „1 Treberkuchen-Matte, mit Asphalt überzogen, Übernahme für Trockenbier, um es zu verbrauchen(?)“; Ontario 2, 374:3f.: 1^{se}ge₂ titab₂ / ki-la₂-bi 12 giĝ₄ „1 Treberkuchen-Matte, ihr Maß 7,2 m²“.

²⁸ *šu-lu*-(u)-tu₄; Civil 2005: 236 *šu-lu*-[ku-tum] „ready dried malt“.

²⁹ bur steht für bur₂ „lösen, ausbreiten“.

Bierwürze, die im Maischprozess gewonnene zuckerhaltige Flüssigkeit, die in der Neuzeit mit Hopfen versetzt und dann vergoren wird. Dennoch ist davon auszugehen, dass die beim Maischen von Malz und Sauerteigbrot gewonnene Flüssigkeit schon zu Bier vergoren wurde; einen Hinweis darauf sehe ich in den von Powell 1994 behandelten altsumerischen „Bierrezepten“, die für die besten Biersorten (kaš₂ KAL, kaš₂ gegge du₁₀-ga, kaš₂ su₄, kaš₂ sur-ra) nur Sauerteig mit Emmermehl sowie Malz anführen, während das weiter verbreitete, aber immer noch bei Festen ausgeschenkte „dunkle Bier“ (kaš₂ gegge; Powell 1994: 109-111) einen 30%-igen Anteil an titab₂, also dem nach dem ersten Maischen gewonnenen Treber, und nicht nur an „frischen“ Zutaten aufwies.

Durch das Trocknen von titab₂ gewann man dida (Strophen IX-X), ein Trockenbier, das gelagert, transportiert und jederzeit wieder zu neuem Bier angerührt werden konnte. Allerdings war dafür eine erste Fermentation unumgänglich, bei der Umwandlungsprozesse einsetzten, die später wieder in Gang gesetzt werden konnten; doch in dieser ersten Gärung war noch nicht die gesamte Stärke umgewandelt und der gesamte Zucker gelöst worden.

Die Gärung der Maische (sumun₂) im offenen Gefäß ist mit der Blasenbildung und dem Entstehen einer Schaumdecke ein eindrucksvoller Prozess, der mit dem Entnehmen des festen Inhalts (titab₂) einen Abschluss findet. Das in der *Ninkasi-Hymne* gebrauchte Bild spielt darauf an: das Innere (ša₃) des gärenden Topfes wurde mit dem zornig aufwallenden Herzen (ša₃) des Gottes verglichen,³⁰ das sich nun abkühlte und damit voll Sanftmut wurde.

5.6 Strophen IX-X: Trockenbier, Bierextrakt (dida)

IX	33/35	(^d nin-ka-si) dida gal šu-tab-ba ḡal ₂ -la-zu
	34/36	lal ₃ ḡeštin teš ₂ -ba sur-ra-am ₃
X	37/39	(^d nin-ka-si) NIG ₂ [. . .]
	38/40	[dida-bi šu im-ma-ni-in-dab ₅ ^{!?} -rba ^{!?} -[am ₃]

IX	33/35	(Ninkasi,) dein großes Trockenbier, liegt es verarbeitet bereit,
	34/36	ist es Honig und Wein, die gemeinsam Saft geben.
X	37/39	(Ninkasi,) was...
	38/40	ist dessen Trockenbier, das sie in die Hand nahm.

³⁰ Das Gärgefäß (gakkul) galt als Bild für das gärende Herz Enlils; s. Sallaberger 1996: 85.

dida ist ein „Trockenbier“, ein Bierextrakt, der aus dem „Vermischen“ (*balālu*) der Zutaten entstand und dementsprechend auf akkadisch *billatu* heißt, nach Stol 1971: 169 (vgl. id. 1994: 165) „vielleicht eine krümelige Substanz, die aufgespeichert oder transportiert werden konnte, ehe sie zur Gärung weiterverarbeitet wurde“. Das Gegenstück zu *dida* ist *kaš sur-ra* „gebrautes/flüssiges Bier“ (OIP 14, 184, sargonisch). *dida/billatu* wurde in Gefäßen (*pīhu*) transportiert; Boten erhielten es „für die Reise“ (*kaskal-še₃*) im Gegensatz zum Bier beim Aufenthalt „in der Stadt“ (*ša₃ iri*), wenn ihnen in den kommunalen Karawanserais die Verpflegung zugeteilt wurde (Ur III, *messenger texts* aus Girsu). Die Gewinnung von *dida* durch Trocknen des „Treberkuchens“ *titab₂* wurde schon bei Strophe VIII besprochen.

Das literarische Bild in Strophe IX verweist mit Honig und Wein auf die Verbindung von Süßem und Ferment, also von Malz und Sauerteig, die eine Flüssigkeit ergeben.

5.7 Strophen XI-XII: Biergefäße

XI	41/43	(^d nin-ka-si) ^{dug} niĝ ₂ -dur ₂ -buru ₃ -e gu ₃ nun di-dam
	42/44	laḥtan maḥ-a mi-ni-in-si-sa ₂ -am ₃
XII	45/47	(^d nin-ka-si) kaš si-im ^{dug} laḥtan-na de ₂ -a-zu
	46/48	ⁱ idigna ⁱ buranuna ^{na} saĝ si ₃ -ga-am ₃
XI	41/43	(Ninkasi,) damit das Lochbodengefäß laut tönt,
	42/44	hast <i>du</i> es auf einem stattlichen Bier-Pithos hergerichtet.
XII	45/47	(Ninkasi,) dein Filterbier, hat es sich in den Bier-Pithos ergossen,
	46/48	ist es, als hätte man auf Euphrat und Tigris geachtet.

Die Bereitung des Biers aus dem trockenen *dida*-Extrakt beschließt die Hymne auf Ninkasi. Dabei wird das für das Bierbrauen charakteristische Gefäßpaar vorbereitet, ein Lochbodengefäß (^{dug}niĝ₂-dur₂-buru₃) über einem Pithos (*laḥtan*) als Aufnahmegefäß. Laut Zeugnis der Urkunden existierten in der Ur III-Zeit zwei Sets an Biergefäßen, die nach der Stellung in den Listen jeweils 10-15 Liter umfassten (Sallaberger 1996: 72-75 u. ö.).

„Lochbodengefäß“	–	„Aufnahmegefäß“
1. ^{dug} ugu ₄ -bala	–	^{dug} lam-re ₍₆₎ (selten: ^{dug} ša ₃ -gub)
2. ^{dug} dur ₂ -buru ₃ / ^{dug} niĝ ₂ -dur ₂ -buru ₃	–	^{dug} ma-an-ḥara ₄

In altbabylonischer Zeit war nur das zweite Set üblich, das in dieser Form bis in das erste Jahrtausend erscheint:

<i>namzītum</i> („das Flüssigkeit produziert“)	–	<i>namḥārum</i> („Aufnahmegefäß“), <i>laḥtānum</i>
--	---	---

Als *laḫtānum* wird das größte Gefäß des Keramikinventars bezeichnet;³¹ in sumerischen Urkunden diente *laḫtan* auch als Vorratsgefäß (vgl. etwa oben zu *babir₂*). Nach der frühdynastischen Zeichenform (LAK 450) zu schließen entspricht es dem auf Weihplatten dargestellten großen Biergefäß, das von Helfern herbeigeschleppt wird.

Im auf die *Ninkasi-Hymne* folgenden *Trinklied* (Z. 49-79) erscheinen die beiden folgenden Gefäßpaare, ohne dass ihr Gebrauch erläutert würde:

2. ^{se} gakkul	–	^{du} lam-di-r (Z. 49-52)
1. ^{du} u-gur-bala	–	^{du} ša ₃ -gub (Z. 53-54)

Dass es eines doppelten Biersets bedurfte, könnte durch die zweifache Gärung des Biers bedingt sein, indem man zunächst Treberkuchen (*titab₂*) für Trockenbier (*di da*), dann aus dem Trockenbier (*di da*) das Bier (*kaš*) für den Ausschank hergestellt hätte. Die Stelle des „Lochbodengefäßes“ vertritt hier das aus bitumenverpichtem Rohr verfertigte *gakkul*-Gefäß, das ein „Auge“ (auch „Quelle“ *igi*, *īnu*) als kleine Öffnung aufweist; literarisch steht es als Bild für das im Inneren verborgene Gären (dazu Sallaberger 1996: 86f.).

Das Bier wurde laut *Ninkasi-Hymne* Z. 45/47 abschließend gefiltert (*si-im*). „Siebe“ (^{se}ma-an-sim) sind zwar in der Regel für Schrot und Mehl bezeugt, aber auch für den als Abfall beim Bierbrauen anfallenden „Treber“ (*tuḫ*), der dann als Viehfutter verwendet wurde.³²

Auch das letzte Bild des Textes spricht wieder zwei Ebenen an: man „achtet auf“ (*saḡ si₃-g*, entspricht akkadisch *paqādu*) das herausströmende Bier mit derselben Aufmerksamkeit, die Euphrat und Tigris und ihrem Wasserstand zukommt; und gleichzeitig wird damit die Fülle des Biers mit den beiden Strömen Mesopotamiens in Beziehung gesetzt.

6. Zum Sitz im Leben der Ninkasi-Hymne

Man fragt schließlich nach dem sozialen Kontext und Rahmen, in dem man sich eine Aufführung oder Rezitation dieses im Hauptdialekt gehaltenen Liedes vorstellen kann. Die Wiederholung der Zeilenpaare könnte einen Wechselgesang eines einzelnen Mannes als Vorsänger und eines männlichen Chors andeuten. Die hier behandelte *Ninkasi-Hymne* gehört untrennbar mit dem folgenden 30-zeiligen *Trinklied* zusammen, das mit einem Ausruf in Emesal endet; das in den Anfangszeilen (Strophe II) angedeutete Fest wird am Ende

³¹ Vgl. zuletzt Otto / Einwag (i. Dr.) zu altorientalischen und modernen Belegen, dass das Biergefäß das größte Gefäß eines Haushalts darstellen kann.

³² MVN 18, 636:5¹; UTI 6, 3708 r. 4: *tuḫ us₂*; Ontario 2, 374:8 ^{se}ma-an-sim *tuḫ us₂*¹(RI); mit Biergeräten altsumerisch Girsu *ma-sim* DP 507 ii 10.

gefeiert, die deutlich steigende gute Laune der Menschen muss auch die Götter glücklich stimmen.³³

Trinklied (A 35-65 = 49-79; B iv 15'-34' = 49-68; C Rs. 11'-23' = 49-64)³⁴

- 49 *gakkul*-Gärgefäß, *gakkul*-Gärgefäß,
 50 *gakkul*-Gärgefäß, *lamdi*-Gefäß,
 51 *gakkul*-Gärgefäß, das die Laune verbessert,
 52 *lamdi*-Gefäß, das das Herz erfreut,
 53 *ugurbala*-Gefäß, des Hauses Zierde,
 54 *šagube*-Gefäß, das das Bier einfüllt,
 55 *amam*-Gefäß, Holender für das *lamdi*-Gefäß,
 56 *buniġ*-Becken von *bur*-Gras, *bandudu*-Eimer des Hauses(?),
 57 gute Gefäße, auf dem Gefäßständer bereitgestellt,
 58 das Herz deines Gottes möge sich dir gegenüber beruhigen!
- 59 Das ‚Auge‘ des *gakkul*-Gärgefäßes, das ist wohl etwas (für) unser Auge!
 60 Das Innere des *gakkul*-Gärgefäßes, das ist wohl etwas (für) unser Inneres!
 61 Was dein Inneres ganz von selbst erfüllt,
 62 das erfüllt ganz von selbst auch unser Inneres!
 63 Unsere Laune hat es verbessert, unser Herz erfreut!
- 64 Ist auf deinen Schicksals-Ziegel Wasser libiert,
 65 ist dein reicher Wohnsitz (ki-tuš) gegründet,
 66 dann möge Ninkasi dort bei dir wohnen,
 67 Bier und Wein möge sie dort dauernd zu dir hinüberbringen!
 68 Saft und Honig mögen dort laut für dich ertönen!
- 69 Im *buniġ*-Becken von *bur*-Gras ist süßes Bier,
 70 den Mundschenken, den jungen Mann, lasse ich Duftendes bringen.
 71 Wenn ich beim Wasserbecken herumgehe,
 72 bei meinem Anfüllen, wenn ich voll anfülle,
 73 wenn ich nach dem Trinken von Bier in Schweigen verfalle,
 74 wenn ich nach dem Trinken von Saft mich der Freude nähere,
 75 wenn sich mein Herz freut, meine Laune verbessert,
 76 wenn ich meines Herzens vorhandene Herzensfreude,
 77 die gute Laune in ein Prachtgewand hülle,
 78 dann wird das Herz der Inana wieder hergestellt sein!
 79 „Das Herz der Himmelsherrin wird wieder hergestellt sein!“

³³ Die gute Stimmung der Menschen darf ohne Zweifel auf den Alkoholgehalt des Bieres zurückgeführt werden (beachte den hohen zuckerhaltigen Malzanteil bei der Produktion von Bier); Powell 1994: 92 hatte noch Hinweise auf Alkoholismus im Alten Orient vermisst; s. dazu nun aber Heeßel 2002.

³⁴ Zu den Manuskripten und der Zugehörigkeit zur *Ninkasi-Hymne* s. oben.

Das Fest beginnt bei einer Libation am Grundstein (šeg₁₂ nam-tar-ra, „Schicksalsziegel“), der Gründung des „Wohnsitzes“ (Z. 64f.). War es ein Festlied, das man beim Beziehen eines neuen Hauses feierte? Das „du“ in Z. 58, 64-68 wäre dann der angesprochene Hausherr, „wir“ die feiernde Festgemeinde, während dann Z. 69-78 die Antwort des fröhlichen Hausherrn, Z. 79 die Bestätigung einer Frau, vielleicht seiner (jungen) Frau, darstellt. In diesem Kontext wären dann auch die Lieder aus dem Dumuzi-Inana-Kreis auf den Manuskripten A und B zu sehen: das Leben im neuen Haus soll von der Liebe des einziehenden Paares erfüllt sein.³⁵

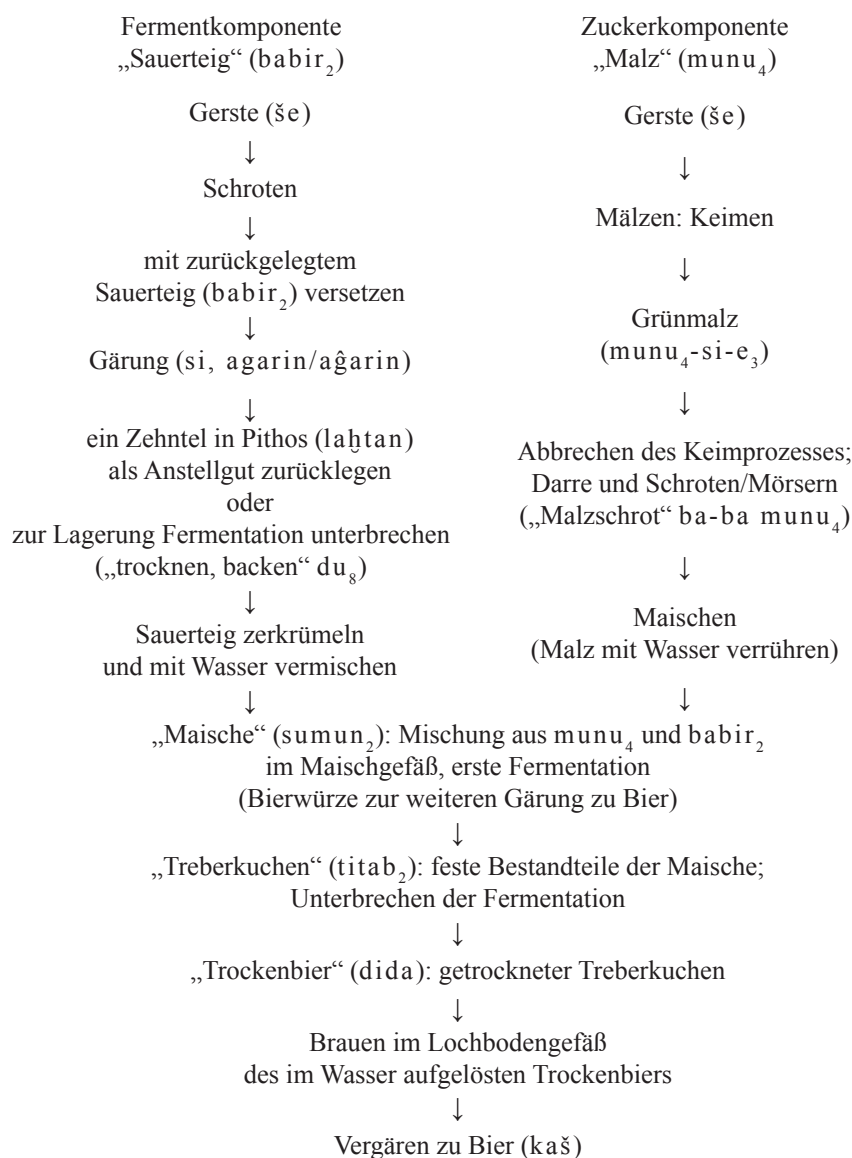
Auch wenn sich der genaue Anlass für die Lieder im Kreis familiär-sozialer Feste nicht ganz sicher bestimmen lässt, so kann man eine Verankerung im Tempelkult aufgrund der Thematik und der Vergesellschaftung mit Liebesliedern ausschließen. Diese Kombinationen von Liedern zeigen ebenso wie das Fehlen von Manuskripten aus dem Schulbetrieb von Nippur, dass es sich um ein Lied aus der Praxis, nicht des Gelehrtentums im engeren Sinne handelt. Das bedeutet letztlich auch, dass das Bierbrauen auf der lebendigen Grundlage der alltäglichen Anschauung und nicht etwa als lexikalische Übung beschrieben ist.

7. Zusammenfassung

In der *Ninkasi-Hymne* wird das Bierbrauen aus der Perspektive der Brauerin geschildert, die mit der Bereitung des Sauerteigs beginnt, das Malz vom Mälzer erhält, aus der Maische dann das Trockenbier und schließlich das fertige Getränk gewinnt. Dabei werden die einzelnen Schritte des Brauvorgangs in poetischen Bildern reflektiert, die um Themen wie Getreide, Genuss, Aroma, Flüssigkeit kreisen, wodurch den alltäglichen Handgriffen eine besondere Qualität zugeschrieben wird.

Die hier gebotene Deutung der *Ninkasi-Hymne* führt schließlich zu folgender Rekonstruktion des Bierbrauens im südlichen Mesopotamien im späten dritten, frühen zweiten Jahrtausend:

³⁵ Auch wenn die Dumuzi-Inana-Lieder es suggerieren, soll nicht unterstellt werden, dass ein Lied wie die *Ninkasi-Hymne* auf den Anlass eines Hochzeitsfestes beschränkt wäre; zu Liedern bei der Hochzeit und den dort anzutreffenden Wechselgesängen s. Mirelman / Sallaberger 2010: 190-194 mit weiteren Hinweisen.



Diese Rekonstruktion sollte in weiteren brautechnologischen Experimenten (von M. Zarnkow) überprüft werden, haben doch die bisherigen Ergebnisse schon jetzt zu einem Umdenken bezüglich des altmesopotamischen Bierbrauens geführt. Es bedeutet auf jeden Fall auch in methodischer Hinsicht eine Ausnahme, dass auf diese Weise unsere Übersetzungen sumerischer Texte in einer „experimentellen Philologie“ naturwissenschaftlich überprüft werden können.

Bibliographie

- Alster, B.
1985 Sumerian love songs, RA 79, 127-159.
- Alster, B. / Vanstiphout H.
1987 Laḫar and Ashnan: Presentation and analysis of a Sumerian disputation, ASJ 9, 1-43.
- Attinger, P.
1993 Eléments de linguistique sumérienne: La construction de du₁₁/e/di „dire“ (= OBO Sonderband). Fribourg – Göttingen.
- Bauer, J.
1989/90 Altsumerische Wirtschaftsurkunden in Leningrad, AfO 36/37, 76-91.
- Brunke, H.
2008 The *nakabtum*: An administrative superstructure for the storage and distribution of agricultural products, Kaskal 5, 111-126.
2011 Essen in Sumer: Metrologie, Herstellung und Terminologie nach Zeugnis der Ur III-zeitlichen Wirtschaftsurkunden. München.
- Brunke, H./ Sallaberger, W.
2010 Aromata für Duftöl, in: A. Kleinerman / J. Sasson (ed.), Why should someone who knows something conceal it? Cuneiform studies in honor of David I. Owen on his 70th birthday, 41-74. Bethesda.
- Civil, M.
1964 A hymn to the beer goddess and a drinking song, in: R.D. Biggs / J.A. Brinkman (ed.), Studies presented to A. Leo Oppenheim, 67-89. Chicago.
1966 Bloc-note: lâl-gar = lâl-ḫar, RA 60, 92.
1983 Enlil and Ninlil: The Marriage of Sud, JAOS 103, 43-66.
1987 Feeding Dumuzi's sheep: The lexicon as a source of literary inspiration, in: F. Rochberg-Halton (ed.), Language, literature, and history: Philological and historical studies presented to Erica Reiner (= AOS 67) 37-55. New Haven.
1991-2007 Modern brewers recreate ancient beer: A hymn to Ninkasi, http://oi.uchicago.edu/research/pubs/nn/fal91_civil_hymn.html (letzter Zugang 03/2012).
2005 Texts from the series Ur-ra = hubullu, in: I. Spar / W.G. Lambert (ed.), Cuneiform texts in the Metropolitan Museum of Art 2: Literary and scholastic texts of the first millennium B.C., 230-243 [hier Nr. 56]. New York.
- Damerow, P.
2012 Sumerian beer: The origins of brewing technology in Ancient Mesopotamia, CDLJ 2012:2 (http://www.cdli.ucla.edu/pubs/cdlj/2012/cdlj2012_002.html).
- Edzard, D.O.
1967 Brauerei, Bierkonsum und Trinkbräuche im Alten Mesopotamien, in:

Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V.,
Jahrbuch 1967, 9-21. Berlin.

- Fritzsche, E.
2001 GA.KIN.AG *em₂su* im Hethitischen, AoF 38, 15-62.
- Heeßel, N.
2002 Ein Neubabylonisches Rezept zur Berausung und Ausnüchterung, in: C. Wunsch (ed.), *Mining the archives: Festschrift for Christopher Walker on the occasion of his 60th birthday* (= BabA 1) 99-106. Dresden.
- Herrmann, S.
2010 Vogel und Fisch: Ein sumerisches Rangstreitgespräch. Textedition und Kommentar. Hamburg.
- Hrozný, F.
1913 Das Getreide im alten Babylonien: Ein Beitrag zur Kultur- und Wirtschaftsgeschichte des alten Orients. Wien.
- Jaques, M.
2006 Le vocabulaire des sentiments dans les textes sumériens: Recherche sur le lexique sumérien et akkadien (= AOAT 332). Münster.
- Kraus, F. R.
1984 Königliche Verfügungen in altbabylonischer Zeit (= SD 11). Leiden.
- Krebernik, M.
1993-97 Muttergöttin. A. I. In Mesopotamien, RIA 8, 502-516.
- Lacambre, D.
2008 Le bureau de la bière, in: Ö. Tunca / A. Baghdo, *Chagar Bazar III*, 179-207. Leuven.
- Lambert, W.G.
1960 *Babylonian wisdom literature*. Oxford.
- Michel, C.
2009 „Dis-moi ce que tu bois...“: Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire av. J.-C., in: X. Faivre / B. Lion / C. Michel (ed.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme: Jean Bottéro et la Mésopotamie, 197-220*. Paris.
- Milano, L. (ed.)
1994 *Drinking in ancient societies* (= HANE/S 6). Padova.
- Mirelman, S. / Sallaberger, W.
2010 The performance of a Sumerian wedding song (CT 58, 12), ZA 100, 177-196.
- Oppenheim, A.L. / Hartman, L.F.
1950 On beer and brewing techniques in Ancient Mesopotamia according to the XXIIIrd tablet of the series HAR.ra = hubullu, JAOS Suppl. 10, 1-55.

Otto, A. / Einwag, B.

(i. Dr.) Bier im Alten Orient: Wissensstand und Perspektiven aus Sicht der Archäologie, in: Festschrift Ö. Tunca.

Powell, M.A.

1994 Metron ariston: Measure as a tool for studying beer in Ancient Mesopotamia, in: Milano 1994, 91-119.

Procopiou, H. / Michel C. (ed.)

2009 Habitudes alimentaires de l'acquisition à la consommation, Thème 9: Stratégies d'approvisionnement des ressources alimentaires (= Cahier des thèmes transversaux „Archéologies et Sciences de l'Antiquité“ 9). Paris.

Röllig, W.

1970 Das Bier im Alten Mesopotamien. Berlin.

Sallaberger, W.

1994 Rezension zu P.J. Watson: Catalogue of cuneiform tablets in Birmingham City Museum, Vol. 2: Neo-Sumerian texts from Umma and other sites, OLZ 89, 538-545.

1996 Der babylonische Töpfer und seine Gefäße (= MHEM 3). Ghent.

Sefati, Y.

1998 Love songs in Sumerian literature. Ramat Gan.

Sjöberg, A.

1996 UET 7 no. 93: A lexical text or a commentary?, ZA 86, 220-237.

Stol, M.

1971 Zur altmesopotamischen Bierbereitung, BiOr. 28, 167-171.

1987-90 Malz, RIA 7, 322-329.

1994 Beer in Neo-Babylonian times, in: Milano 1994, 155-183.

von Weiher, E.

1988 Spätbabylonische Texte aus Uruk 3 (= ADFU 12). Berlin.

Zarnkow, M. et al.

2006 Interdisziplinäre Untersuchungen zum altorientalischen Bierbrauen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren, Technikgeschichte 73, 3-25.

2008 Kaltmaischverfahren – eine Basistechnologie zum altorientalischen Bierbrauen: Interdisziplinäre Untersuchungen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren, Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte des Brauwesens, 59-80. Berlin.

Zettler, R.L. / Sallaberger W.

2011 Inana's festival at Nippur under the Third Dynasty of Ur, ZA 101, 1-71.

Zusammenfassung

Prof. Dr. Pascal Attinger lehrt seit 20 Jahren an der Universität Bern die Sprachen des Alten Orients. Internationale Reputation verdankt er seinen Arbeiten zur sumerischen Grammatik und zur sumerischen Literatur der altbabylonischen Zeit. Der vorliegende Band vereinigt zwanzig Beiträge von Freunden, Kollegen und Doktoranden des Geehrten, die sich mehrheitlich mit den rund fünfhundert Jahren um die Wende vom 3. zum 2. Jahrtausend vor Christus befassen. Inhaltlich decken sie mehrere Themenbereiche ab: Es liegen sprachliche und linguistische Arbeiten zum Sumerischen und semitischen Akkadisch mit seinen verschiedenen Dialekten vor; andere Studien fokussieren auf kulturwissenschaftliche oder historische Fragestellungen. Mehrere Beiträge bieten (Neu-)Bearbeitungen von zum Teil noch unpublizierten sumerischen Texten oder Literaturwerken.

About this book

Prof. Dr. Pascal Attinger has taught Ancient Near Eastern languages at the University of Bern for twenty years. He owes his international reputation to his works on Sumerian grammar and Sumerian literature of the Old Babylonian period. The present volume brings together twenty contributions by his friends, colleagues and doctoral students, mainly concentrating on the 500 years spanning the turn from the third to the second millennium BCE. Some studies deal with philological and linguistic aspects of Sumerian and Semitic Akkadian, including its dialects, while others focus on issues of history and culture. Several contributions present new editions of Sumerian (literary) texts, some of them hitherto unpublished.