



Na civilização mesopotâmica o banquete tinha múltiplas funções: comer e beber solene e coletivamente era um ato político, místico e sagrado. Realizar um banquete era uma grande demonstração de hospitalidade para com os convivas. E, para tanto, exigia-se organização antecipada e uma rígida etiqueta a ser respeitada. Recebia-se o convidado com palavras amistosas e atos de afeto, como abraços e beijos, oferecia-se água para lavar as mãos, óleos perfumados e roupas limpas. Quando todos estivessem acomodados em cadeiras ao redor de pequenas mesas, iniciava-se o serviço. Os serviçais traziam bandejas com iguarias finamente preparadas, tudo regado à muita cerveja e vinho!

Ao final da refeição, antes da sobremesa, era realizado um brinde, que anunciava uma outra etapa, a do divertimento, com lutadores, saltimbancos, dançarinas e músicos, como relata este documento do período sumério (2.000 a.C.) sobre o ritual de um banquete oferecido à deusa Ištar:

o conviva sentará e comerá; quando o conviva tiver terminado, o serviçal levará o prato; quando o serviçal tiver terminado, os lutadores se afrontarão; quando os lutadores tiverem terminado, os saltimbancos farão várias piruetas; quando eles tiverem terminado, a sujeira será limpa.

A partir de receitas mesopotâmicas do século XX a.C., especialmente traduzidas para a ocasião, iremos degustar as delícias da culinária mesopotâmica como forma de celebrar este VI Encontro Nacional do GT de História Antiga da ANPUH, na cidade de Pelotas, uma importante referência gastronômica do sul do Brasil.