

Denboraren makina

NAGORE IRAZUSTABARRENA

Usakumea babiloniar erara

MESOPOTAMIA, DUELA 3.700 URTE.

“*Amársanu* usakumea bere saltsan prestatu nahi baduzu, usakumea hil ondoren ura berotu eta lumatu egin behar duzu. (...) Egosita dagoenean, porruak, baratxuria, *andashu* eta *kissim-mu* batera xehetu; *kissimurik* ez baduzu, *báru* pixka bat xehetu, eta saldari erantsi”... Horrela dio historiako errezeta bildumarik zaharreneko zati batek, letra etzanaz idatzita dauden hitzen esanahia oraindik ez badakigu ere.

XX. mendearen amaieran AEBtako Yaleko Unibertsitateko Babilonian Collection bildumaren barruan, tiradera batean ahazturik zeuden sei taula aurkitu zituzten –goian ipinitako testua B taulakoa da–. Janaria prestatzeko errezetak ziren eta horiei esker dakigu Mesopotamiako sukaldeetan nola jarduten zuten.

Taula horiek aztertu arte, Antzinaroko Ekialde Hurbilean zer jaten zuten beste testu batzuei esker genekien. Biblia, horien artean. Baina ez genekien nola prestatzen zuten.

Yaleko bildumako testuei esker, badakigu Akadian, Sumerian, Babilonian eta Asirian haragi-saldak, hegaztiak, zerealak, esnea, datilak, pistatxoak, mahaspasak eta baratxuria zituztela gustuko. Arrautzak ere jaten zituzten –ostrukarenak ere

bai–, moluskuak eta krustazeoak bezalaxe. Dieta orojale anitza osatzeko intsektuek ere bazuten tokia mesopotamiarren mahaian, matxinsaltoek batez ere.

Gaur egun erabiltzen diren hainbat teknika eta trikimailu zekizkiten: hegaztiak lumatzeko ur berotan sartzen zituzten, eta okela gordina ur hotzetan uzten zuten, egosi baino lehen trinkotzeko. Gainera, janaria gatzatu edo eguzkitan lehortzen uzten zuten, luzaroan gordezkeko. Mahaian eseri baino lehen eskuak garbitzeko ohitura ere bazuten.

Edarien atalean *kash* izeneko garagardoa zen nagusi. Hasieran zeremonia erlijiosoetan besterik kontsumitzen ez zutela uste da, baina gerora, nekazarien soldataren zati bat garagardotan ordaintzera iritsi ziren. Ardoa, aldiz, berandu iritsi zen Mesopotamiara, eta kontsumoa ez zen zabaldu. Yaleko errezetetan behintzat, ez da aipatzen janaria prestatzeko erabiltzen zutenik.

Tigris eta Eufrates ibaien artean *Homo sapiens*ek bere burua deskubritu zuen. Ondasunak zenbatzen eta ideiak adierazten zekien eta horiek guztiak idazten eta gordetzen ikasi zuen. Historiaurreari agur esan eta lehen zibilizazioa loratu zen. Eta horretarako, besteak beste, errezetak idaztea erabaki zuten. ■



Yale Babylonian Collection-eko bi ale. Goiko argazkian errezeta bildumaren sei tauletako bat ageri da. Eskuineko harria kalkulu matematikoetarako erabiltzen zuten.



ARRASTOAK



Louis Pasteurrengana mundu guztiko hidrofobia gaixoak joaten ziren, frantziarraren metodo berritzaileak erakarrira. Lehenago, denetik egiten zuten errabia sendatzen saiatzeko.

ERRABIA zuen txakur batek bost haurri eta hiru helduri egin zien koska 1886ko urtarrilaren 24an, Bradford-en (Ingalaterran). Gaurko ikuspuntutik, gaixoak sendatzeko saiakerak bitxiak izan ziren benetan. Baina hidrofobia gaixoetako bat hil zenean, agintariek dirulaguntzak bideratzea erabaki zuten, gaixoak Parisera eraman eta Louis Pasteur izeneko zientzialariak senda zitzen.

Gertakizun horretan oinarrituta, hainbat ingeles historialarik eskolako haurrei bideratutako errekonstrukzio historikoa antolatu berri dute, Leeds-eko Thackeray museoa *re-enactment* bat prestatuz.

Pasteurren txertoa baino lehen, denetik egin zuten: lurrinbainuak, kauterizazioak.. Baziren zauriaren gainean txakurraren ilea ipintzen zutenak, baita gaixoari txakur horren ilea, gibela edo bihotza janarazten ziotenak ere.