

КРИТИКА И БИБЛИОГРАФИЯ

A. SALONEN, Die Fischerei im alten Mesopotamien nach sumerisch-akkadischen Quellen. Eine lexikalische und kulturgeschichtliche Untersuchung, Helsinki, 1970, 314 стр., 51 табл.

Рыболовству в древней Месопотамии посвящено много ценных исследований практических, европейских и американских ученых (Н. Махди, А. Деймель, Б. Ландсбергер, М. Сивиль и др.). Эти работы носят главным образом филологический характер и содержат анализ терминов в клинописных текстах. Книга известного финского ученого А. Салонена занимает особое место в ассириологической литературе, так как автор рассматривает свидетельства древних текстов не изолированно, а привлекает для их объяснения и освещения обширную специальную литературу о рыбном промысле в современном Ираке. Читатель найдет в рецензируемой книге подробные сведения о температуре и химическом составе воды в реках Ирака, о скорости течений, о наблюдениях древних жителей Месопотамии относительно того, в каких местах водилась рыба и когда можно было ее ловить, а также обзор растений, планктона и насекомых, которыми питается рыба. В книге в алфавитном порядке дан каталог шумеро-аккадских названий рыб, а также сделана попытка отождествления этих названий с современными научными наименованиями. К книге приложен обширный список литературы о рыболовстве в древней Месопотамии, современном Ираке и в смежных странах.

Остановимся вкратце на основных выводах, к которым пришел А. Салонен.

Первые поселенцы Южного Двуречья оказались в идеальной для рыболовства и охоты стране. С самого начала истории этого региона рыба была важным продуктом питания и обычно употреблялась в пищу вместе с луком. Изображения рыбы появляются в декоративных мотивах крашеной керамики и на цилиндрических печатях начиная уже с эпохи Джемдет-Наср, т. е. с конца IV тыс. до н. э.

В Двуречье обычно рыбаки (шумерское *šurra*, аккадское *ba'iru* от глагола *ba'aru* «ловить», «охотиться», ср. *ba'irutu* «рыболовство») и птицеловы работали совместно, и те и другие пользовались, в частности, сетями. Уже в текстах досаргоновского времени (т. е. до начала второй половины XXIV в. до н. э.) обе эти группы работников часто упоминаются вместе. Еще в III и II тыс. до н. э. рыбаки работали под руководством специальных надзирателей (*wakil ba'iri*) — государственных чиновников. Рыболовы делились на поморов и речников, и для обеих групп засвидетельствованы особые термины. Обычно профессия рыбака была наследственной в семье (стр. 22—50).

Рыболовы-речники пользовались, главным образом, запрудами, сделанными из тростника, вершей из дерева и тростника и копьём. В IV и первой половине III тыс. до н. э. употреблялись также медные рыболовные крючки, которые позднее были заменены вершей. Но изредка вплоть до нововавилонского времени продолжали пользоваться крючком, и от новоассирийского времени сохранился рельеф с изображением рыбной ловли в пруду с помощью крючка. Рыбаки-поморы применяли чаще всего сети. Общим снаряжением тех и других были копьё и гарпун. Эти орудия найдены в слоях

раннеисторического времени (начало III тыс.) в Уре, а также в Палестине в слоях протонеолитического времени, т. е. периода натуйфийской культуры (стр. 51—83).

Важнейшие перечни рыб в клинописных текстах восходят к досаргоновскому времени. Поскольку условия жизни в водоемах Ирака в течение нескольких тысячелетий, начиная с появления шумеров в этой стране, мало изменились, можно уверенно предположить, что в древности там обитали те же виды рыбы, что и сейчас. Крупные и наиболее распространенные виды рыбы в современном Ираке относятся к семейству *Surginidae* (т. е. карпов). Именно они составляют около 70% пресноводной рыбы страны (из них 9 видов — длиной до 2 м, а остальные 5 — более мелких размеров). Вероятно, такая же картина была характерна и для древности. Из 324 известных нам названий рыб, сохранившихся в клинописных текстах из Месопотамии, пока с полной уверенностью можно отождествить только около 30% (из них около 20 названий пресноводной и 40 морской рыбы). При этом необходимо иметь в виду, что названия некоторых рыб в различные периоды древней истории Месопотамии могли меняться. В исследовании по отождествлению этих названий автор привлекает большое количество шумерских и аккадских текстов (стр. 84—254).

В клинописных текстах делается различие между морской и пресноводной рыбой. Оба вида рыбы использовались в храмах для жертвоприношений богам. По крайней мере, в досаргоновское время только храмы располагали рыбаками-поморами, да и квалифицированные рыбаки-речники также работали на храмы. Например, храм богини Баба в Лагаше в досаргоновское время имел на службе около 100 рыбаков, из которых одну треть составляли речники, остальные — поморы. Большое количество текстов досаргоновского времени свидетельствует о доставке рыбы на склады различных храмов и последующей ее реализации. Рыба, которую доставляли в храмы, обозначается в шумерских текстах как собственность того или иного божества. Рыбаки должны были доставлять в храмы определенное количество рыбы, и были установлены особые нормы как для поморов, так и для речников. Рыба расходовалась в пищу для жрецов и прочего храмового персонала. О том, что рыба в пищевом рационе храмового персонала играла большую роль, свидетельствуют также многочисленные остатки рыбы в древнейших слоях на территории храма Эанна в Уруке. Излишки рыбы передавались храмовыми чиновниками тамкарам для продажи. Уже в очень ранние времена составлялись контракты о продаже рыбы и, по-видимому, в течение всего исторического периода в Шумере и Вавилонии храмы занимались торговлей рыбой. По мнению А. Салонена, простой народ вынужден был довольствоваться той рыбой, которую удавалось поймать в реках и каналах или купить у тамкаров.

Однако не во всех храмах разрешали употреблять рыбу в пищу. Например, в храме бога Нинурты были запрещены жертвоприношения рыбой. Далее, начиная по крайней мере с касситского времени в определенные дни было запрещено есть рыбу. В частности, в одном позднеавилонском тексте, прототип которого восходит к касситскому времени, отмечается, что в 3-й день месяца *нисану*, 8-й день месяца *аяру* и 3-й день месяца *ташриту* не дозволено есть рыбу. По всей вероятности, у вавилонян и ассирийцев запрещалось употребление в пищу змееподобных рыб (например, угрей). Кроме того, в отличие от шумеров вавилоняне и ассирийцы не ели рыбы, которая не имеет чешуи (семейство осетровых), а позже этот запрет был принят и исламом.

Богиня Наше считалась покровительницей рыбы.

В книге рассмотрены также способы консервирования рыбы, которые практиковались населением Месопотамии в древности. По мнению А. Салонена, уже шумеры знали десять способов консервирования. Рыбу, в частности, солили, сушили, коптили, консервировали в растительном масле и своего рода соусе, который варили из внутренностей рыбы, и т. д.

В заключение хочется отметить, что рецензируемая книга — незаменимое настольное пособие для всех ассириологов при работе над клинописными текстами. Книга А. Салонена является большим вкладом также в изучение экономики и истории культуры древней Месопотамии.

М. А. Дандамаев