

Ninkasi, a deusa cervejeira da Mesopotâmia

Ninkasi, the mesopotamian brewery goddess

*Anita Fattori*¹

*Katia Maria Paim Pozzer*²

¹ Universidade de São Paulo (USP)

² Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

RESUMO:

O presente artigo pretende apresentar as origens e a função da deusa Ninkasi, a “Senhora da Cerveja”, no cenário mesopotâmico com especial atenção para dois textos literários, o mito de *Enki e Ninhursag* e o *Hino de Ninkasi*. Símbolo da vida civilizada, para além de seu papel ritual a cerveja era um alimento do cotidiano das casas e dos ambientes urbanos de sociabilidade, como as tavernas, ocupando um lugar central nessa sociedade. Diferentemente do longo debate estabelecido na assiriologia a respeito dos processos envolvidos na produção da cerveja na antiga Mesopotâmia, Ninkasi foi pouco estudada pela historiografia. A presença dessa deidade feminina cervejeira relaciona-se diretamente à ocupação central das mulheres na produção da cerveja, sobretudo durante o III e o II milênio AEC. Assim como a cerveja, Ninkasi nasce das águas correntes, proporciona abundância e se conecta com a própria existência da civilização mesopotâmica.

PALAVRAS-CHAVE: Mesopotâmia, Ninkasi, Cerveja.

ABSTRACT:

In this article, we aim to present the history and role of the goddess Ninkasi, the “Lady of Beer,” in the Mesopotamian context, with a particular focus on two literary texts: the myth of Enki and Ninhursag and the Hymn of Ninkasi. A symbol of civilization, beyond its ritual role, beer was a part of everyday life in homes and urban social circles, such as taverns, occupying a central place in that society. Unlike the extensive debate in Assyriology regarding the brewing process in ancient Mesopotamia, Ninkasi has received relatively little attention in historiography. The presence of this female brewing deity is directly related to the central role of women in beer production, especially during the 3rd and 2nd millennia BCE. In the same way that beer does, Ninkasi is born from flowing waters; she provides abundance and has ties to the existence of Mesopotamian civilization itself.

KEYWORDS: Mesopotamia, Ninkasi, Beer.

1- Introdução

Resgatar a história do protagonismo feminino no campo mítico-religioso da antiga Mesopotâmia foi o desafio que nos propusemos a trazer nesta contribuição, através do estudo de caso de uma divindade pouco estudada pela historiografia da antiguidade, não somente no Brasil, mas também fora dele. Trata-se de Ninkasi, a deusa suméria da cerveja. Ela era tida como a responsável por fornecer bebidas fermentadas, especialmente cerveja, e é atestada desde os períodos mais antigos.

Para compreendermos a importância desta divindade no panteão mesopotâmico abordaremos, inicialmente, o contexto histórico e social desta civilização, com destaque para o papel da cerveja nessa sociedade. Na antiga Mesopotâmia, a cerveja era considerada um presente dos deuses, um demarcador da civilização, um alimento básico e uma necessidade ritual. Foi produzida em grande escala e consumida diariamente por pessoas das mais diversas camadas socioeconômicas. Ela foi considerada o “pão líquido”, uma fonte fundamental de sustento. Contudo, o que deu à cerveja o seu poder e apelo distintivo foram seus efeitos inebriantes, onde a pessoa ficava em um estado de grande euforia. E quem era a responsável por sua fabricação e, conseqüentemente, por esse efeito, era Ninkasi, a deusa cervejeira.

O universo mesopotâmico é um mundo encantado. Em diferentes graus tudo é sagrado, o que torna a organização racional do panteão mesopotâmico uma difícil tarefa. Existem inúmeros elementos que se originam de tradições locais, com diferentes concepções dos grandes deuses e a tendência em divinizar todas as manifestações da natureza e da atividade humana. Originalmente o panteão foi constituído por elementos da natureza que, durante a transição do IV para o III milênio AEC, durante o processo de urbanização, tornaram-se divindades antropomórficas masculinas e femininas.

O resultado destas interações culturais podendo resultar em narrativas por vezes complexas e até contraditórias, tanto em relação a genealogia quanto a identificação de gênero destas divindades.³ Assim, em seguida, discutiremos as origens da deusa a partir do mito de *Enki e Ninhursag* e do *Hino de Ninkasi* para, por fim, compreender a relação entre a presença dessa deusa e a produção da cerveja como uma tarefa essencialmente feminina, sobretudo durante o terceiro e o segundo milênio AEC.

2- A “senhora da cerveja”: a importância da cerveja na Mesopotâmia

O nome Ninkasi é geralmente interpretado a partir do significando em sumério dos logogramas nin-ka-si, “Senhora que enche a boca” (com bebida forte/cerveja). No entanto, isso tem sido contestado. Outra possibilidade é entender o seu nome a partir dos logogramas nin-kaš “Senhora da Cerveja”. As formas de escrita Nin-kaš-si e Nin-kaš foram identificadas em dois textos do período de Ur III (2110-2003 AEC), nas cidades de Nippur e Umma, respectivamente, que parecem ser variantes de Nin-ka-si. (FRAYNE; STUCKEY, 2021, p. 260).

O logograma kaš, e a palavra acadiana *šikarum* — cuja raiz semítica é ŠKR, que significava “estar bêbado” ou “estar embriagado” (CAD Š, p. 157) — designam cerveja, a bebida fermentada mais consumida na história da Mesopotâmia e um dos seus principais alimentos. Como aponta Faivre (2013, p. 377, tradução nossa), essa bebida altamente nutritiva era “menos suscetível a micróbios do que a água potável”. Feita sobretudo à base de cevada⁴, ela desempenhou um importante papel social ao longo de toda a história dessa

³ Sobre o gênero das divindades, cf. ASHER-GREVE; WESTENHOLZ, 2013, p. 17-22.

⁴ No primeiro milênio, durante o chamado período neobabilônico (626-539 AEC), a cerveja passou a ser feita principalmente de tâmaras (OPPENHEIM, 1950, p. 12-13; LION, 2013, p. 393).

sociedade. Era consumida largamente por homens e mulheres de diferentes classes sociais em cerimônias religiosas, em banquetes⁵ ou simplesmente no dia a dia, nas casas ou em ambientes sociais como as tavernas.

A base da produção de cerveja consistia, de maneira bastante simplista, na produção do malte (grão germinado) e na fermentação (grão morto): o malte era feito colocando grãos de cevada debulhados em água e deixando repousar ou no sol ou por aquecimento em forno produzindo o malte verde. O malte verde era aquecido em temperatura mais alta produzindo o malte curado, que era transformado em pó e transformado em pão. Essa massa de malte era esfarelada na água e a mistura se adicionava o bappir, o “pão de cerveja”, feito de diferentes tipos de cevada e ervas aromáticas. Em seguida, em um reservatório próprio, o processo de fermentação era ativado com calor. O líquido produzido escorria de um recipiente fundo e perfurado (LION, MICHEL, 2001, p. 138).⁶ Do desenvolvimento de técnicas muito aprimoradas, diversas qualidades de cerveja eram produzidas como a branca (*paşû*), a vermelha (*sâmu*), a de boa qualidade (*damqu*), a escura (*kurunnu*), adoçada com mel ou perfumada com múltiplos aromas (*billatu*) (GLASSNER, 1991, p. 130).⁷

Geralmente bebia-se coletivamente, aspirando, em uma mesma jarra, com canudos com uma espécie de filtro na extremidade, a fim de eliminar as impurezas da mesma, como podemos observar na Figura 1. Neste selo vemos

⁵ Sobre o papel social dos banquetes na Mesopotâmia, cf. BOTTÉRO, 1992a; JOANNÈS, 1998; LION, MICHEL, 2003; GLASSNER, 2003; POZZER, 2007.

⁶ Um longo debate foi estabelecido na assiriologia a respeito da produção da cerveja na antiga Mesopotâmia, cf. OPPEHEIM, 1950; CIVIL, 1964; MILANO, 1994; DAMROW, 2012; SALLABERG, 2012; PAULETTE, 2024.

⁷ Além das representações iconográficas, sobretudo dos selos cilíndricos, de acordo com Damerow (2012, p. 2), as informações sobre a produção da cerveja mesopotâmica durante o III milênio AEC aparecem em documentos administrativos, tabletes literários e também nas fontes arqueológicas. Uma das mais importantes fontes documentais sobre o vocabulário dos processos de produção e os tipos de cerveja produzidos é o tablete 23 da lista léxica har-ra (hubullum) (OPPENHEIM, 1950).

dois personagens sentados diante de um grande jarro que repousa sobre uma pequena mesa de centro, aspirando a cerveja com longos canudos. Eles são representados no mesmo tamanho, indicando uma condição social com grande isonomia. A cena é delimitada pela figura de um escorpião, que é um animal associado à imagem do poder e da proteção (BLACK; GREEN, 1998, p. 160-161).

Figura 1: Selo-cilíndrico em alabastro do período dinástico arcaico (2900-2350 AEC) e sua impressão moderna com cena de consumo de cerveja (21 X 14 mm. Khafajeh, Iraque)



Fonte: Cortesia do Institute for the Study of Ancient Cultures of the University of Chicago (D. 27514: selo-cilíndrico A11464 e sua impressão moderna C4047). Esta imagem não deve ser reproduzida fora deste artigo sem a permissão expressa do ISAC Museum.⁸

Segundo J.-J. Glassner (1991, p. 128), os mesopotâmicos possuíam uma visão concêntrica do mundo, formado por um centro civilizado e uma periferia composta de quatro regiões povoadas por selvagens assim identificados: (i) viviam fora dos espaços domésticos, na estepe ou na montanha; (ii) possuíam inteligência comparada a dos animais; (iii) suas línguas eram murmúrios confusos; (iv) ignoravam as casas, as cidades, os sepultamentos; (v) não

⁸ Courtesy of the Institute for the Study of Ancient Cultures of the University of Chicago. The image may not be reproduced outside of this article without the express permission of the ISAC Museum. A imagem pode ser consultada em: <https://isac-idb.uchicago.edu/id/61722c88-6efd-4b76-a98f-8bd9acf7b43a>.

respeitavam as divindades; e (vi) ignoravam os alimentos cozidos, as bebidas fermentadas e a etiqueta à mesa.

Nesse sentido, a cerveja não era apenas amplamente consumida por essas pessoas, ela era também um dos símbolos da vida civilizada, como podemos observar em um pequeno trecho da *Lamentação sobre a destruição de Sumer e Ur* “Não havia mais cerveja na cervejaria (do rei), não havia mais malte (para fabricá-la), não havia comida para ele no palácio, que se tornou inabitável” (MICHALOWSKI, 1989, p. 55, linhas 303-304), ou neste provérbio sumério “Quem não conhece a cerveja, não sabe o que é bom. (Apenas) a cerveja torna uma casa agradável” (FAIVRE, 2013, p. 390). Essa concepção também aparece evidenciada em um dos textos literários mais conhecidos da civilização mesopotâmica, a Epopeia de Gilgameš (POZZER, 2014). Reproduzimos algumas linhas do texto, do 2º tablete, 1ª coluna:

Enkidu não conhecia o pão como alimento; ele ignorava a cerveja como bebida. A cortesã, abrindo a boca, diz à Enkidu: “coma o pão, Enkidu, é o sinal da vida civilizada; beba a cerveja, é o costume no país civilizado”. Enkidu comeu o pão até saciar-se, bebeu a cerveja sete vezes, seu coração relaxou e ele se pôs a cantar alegremente. (BOTTÉRO, 1992b, p. 224)

Aprender a beber cerveja fazia parte do processo civilizatório de Enkidu, essa criatura selvagem, que vivia em meio aos animais e que se torna o grande amigo do herói Gilgameš. As etapas deste processo são descritas nesta ordem: primeiro Enkidu teve relações sexuais com uma mulher, uma cortesã, durante seis dias e sete noites; depois ele comeu pão e bebeu cerveja, depois se lavou e se perfumou e vestiu roupas limpas. E foi assim que ele se tornou um homem civilizado. Mesmo que Ninkasi não seja diretamente citada nesses textos, a importância da cerveja para essa civilização nos permite assumir que a existência da deusa se conjuga com a da civilização mesopotâmica.

3- A história da deusa Ninkasi

Com aponta Michalowski (1994, p. 38), durante o terceiro e o início do segundo milênio AEC, a produção da cerveja no contexto mesopotâmico era uma atividade feminina, levando a concepção de Ninkasi como a deusa cervejeira. Ela é frequentemente associada a deusa Siraš como equivalente⁹ ou irmã. Em períodos mais tardios, a mudança nessa atividade parece ser acompanhada de uma ambiguidade sobre o gênero dessas deusas, para alguns autores como Krebernik (2020, p. 443) ambas podem aparecer como divindades masculinas.¹⁰

No texto mítico *Enki e Ninhursag*, Ninkasi é tida como descendente dessas duas divindades primordiais e muito poderosas. Já no texto conhecido como o *Hino à Ninkasi*, ela é descrita como filha de Ninti, a senhora que distribui a vida, e novamente de Enki, o deus criador da humanidade e deus do Apsu, a água doce primordial (CIVIL, 1964, p. 72). Em relação a sua descendência, a lista de deuses An=Anum, conhecida por meio de dois textos de períodos mais tardios¹¹, nos informa que ela teve cinco e nove filhos respectivamente, representando cada um deles aspectos da “bebida forte” (KREBERNIK, 2000, p. 444).

⁹ Todavia, diferente de Ninkasi, a identidade de Siraš aparece conectada à bebida fermentada em si e não a sua preparação. Como afirma Paulette (2024, p. 110, tradução nossa), em relação à Siraš, “o seu nome poderia ser usado no lugar da palavra para cerveja. Mas Ninkasi era antes de tudo e sobretudo uma cervejeira”.

¹⁰ A associação de Ninkasi e Siraš com o gênero masculino é alvo de debate. Para Oppenheim (1950, p. 40), por exemplo, a concepção de Ninkasi como uma deusa é muito bem estabelecida, discordando da interpretação das fontes tardias. Em relação a Siraš, o autor argumenta que o motivo da confusão da interpretação como divindade masculina se dá pela representação da deusa como metonímia de cerveja, um substantivo masculino nos textos cuneiformes.

¹¹ YBC 2401, do período médio-assírio (ca. 1548-935 AEC), e CT 24, 11, do período neo-assírio (934-610 AEC). Os tablets podem ser consultados na base CDLI sob o número P507554 e P365749, respectivamente.

Apesar de não conhecermos até o momento a cidade que tem Ninkasi com patrona, existem evidências que ela recebeu inúmeras oferendas, em templos dedicados a outros deuses, em diversas cidades-estado, sobretudo do sul mesopotâmico (FRAYNE; STUCKEY, 2021, p. 259-260). Oferendas à deusa são mencionadas em textos dos períodos dinástico arcaico (em Fara e Nippur), Ur III (em Nippur e Umma) e paleobabilônico (em Nippur). Nippur parece ser importante para o culto da deusa, uma vez que, além da entrega de oferendas em diferentes períodos, um texto médio-babilônico (HS 194, linha 36) nos informa sobre a existência, nesta cidade, de um templo dedicado a Ninkasi.¹² Duas outras referências, ambas mais tardias, do período neoassírio, também indicam a existência de templos ou capela para ela. No documento conhecido como CTL (Canonical Temple List, linhas 116 e 117)¹³ encontramos referência à presença de dois templos dedicados à deusa, infelizmente o estado atual do tablete não nos permite conhecer o nome dessas cidades. Por sua vez, um tijolo (UET 1, 173) encontrado no templo do deus Nergal, em Ur, representa o pedestal de Ninkasi, indicando um lugar de dedicação a ela neste templo.¹⁴ (GEORGE, 1993, p. 13; 158; 168; KREBERNIK, 2000, p. 443; FRAYNE; STUCKEY, 2021, p. 259-260; PAULETTE, 2024, p. 109-110).

¹² O texto, publicado em Bernhardt e Kramer (1975), apresenta as medidas dos templos dos quatro principais deuses de Nippur e de outros 22 deuses secundários, dentre eles o de Ninkasi: 8 sar é nin-ka-si, “8 sar (é a medida do) templo de Ninkasi”, sendo 1 sar = 36m². A medida dos templos dos deuses secundários varia entre 3 ½ sar e 36 sar.

¹³ O documento foi publicado por George, 1993.

¹⁴ O tijolo, publicado em UET 1, 173 e mais recentemente em RINAP 5/3, 2010, encontra-se abrigado no Pen Museum da Universidade da Pensilvânia sob o número B16483. Nele lemos: “(Para) o deus Nanna, rei dos deuses de Enlil, seu senhor: Sîn-balāssu-iqbi, governador de Ur, que provê para Eridu, construiu Eušumgalana, a capela da deusa Ninkasi”.

3.1- O mito de Enki e Ninhursag

O mito de *Enki e Ninhursag*, conhecido por meio de três tabletas datados do período paleobabilônico¹⁵, é um longo e complexo texto literário de 281 linhas. Como aponta Paulette (2024, p. 261), essa narrativa é marcada por "(...) um relato perturbador de luxúria descontrolada, incesto e estupro" que pode, de acordo com a análise de Katz (2008, p. 320-321), ser dividida em três partes: (i) as relações incestuosas mantidas por Enki com suas filhas deusas; (ii) as oito plantas que nascem do sêmen do deus e que por ele são consumidas, levando ao seu adoecimento; e (iii) a criação de oito novos deuses por Ninhursag para curar cada uma das partes doentes do corpo de Enki. Mesmo que o nosso objetivo não seja apresentar uma análise detalhada do mito¹⁶, nas passagens finais (linhas 262-263, 276) ele nos informa sobre o nascimento de Ninkasi e qual o lugar ela vai ocupar no panteão mesopotâmico:

²⁶²Meu irmão, que parte do teu corpo te dói?" "A minha boca dói"

²⁶³Ela deu à luz a Ninkasi a partir dela. (...)

²⁷⁶Ninkasi deve ser aquela que satisfaz o coração"

Ninkasi foi, assim, criada por Ninhursag para curar a boca adoecida de Enki após ele ingerir uma planta identificada como alfafa (^{u2}a-numun₂).¹⁷ Além

¹⁵ A primeira edição deste texto literário foi realizada em 1915 por Langdon. Atualmente, a versão mais completa do texto é o tablete CBS 4561, encontrado em Nippur. Além dele, temos AO 6724, cuja origem é desconhecida; e UET 6, 1, encontrado em Ur. (CERAVOLO, 2019, p. 121-122). Os tabletas podem ser consultados no CDLI sob os respectivos números P260875; P345406 e P346086. Sua transliteração e tradução podem ser consultadas em: <https://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=t.1.1.1>

¹⁶ O mito apresenta questões muito mais amplas do que as aqui por nós tratadas. Para uma análise completa do texto, cf. WITZEL, 1946; ATTINGER, 1984; JACOBSEN, 1987; BOTTÉRO, KRAMER, 1989; CERAVOLO, 2019.

¹⁷ De acordo com Ceravolo (2019, p. 134), o termo sumério ^{u2}a-numun₂ corresponderia aos termos acadianos *elpetum* ou *meburkum*.

da presença do logograma ka (que significa boca em sumério) entre os componentes do nome de Ninkasi (^dnin-ka-si), Ceravolo (2019, p. 134) chama atenção para a correspondência entre o nome da deusa e a sua função na sociedade. No final da composição, Ninhursag decretou que a deusa seria aquela que sacia os desejos (niĝ² šag⁴ si).

3.2- Hino de Ninkasi

A documentação mais importante sobre Ninkasi é o seu hino.¹⁸ Composto por doze estrofes de quatro linhas cada, conhecemos o seu conteúdo por meio de três tablets do período paleobabilônico, datados aproximadamente do século XVIII AEC: AO 5385; VAT 6705; Ni 5469.¹⁹ Como os dois primeiros versos se repetem, apresentamos a sua tradução simplificada²⁰:

^{1, 3}Ninkasi, nascida das águas correntes [...],

^{2, 4} Zelosamente protegida por Ninhursag.

^{5, 7}Ninkasi, tendo fundado tua cidade como favos de mel,

^{6, 8}Ela (Ninhursag) realizou grandes festivais para ti.

^{9, 11}Ninkasi, teu pai é Enki, o senhor Nudimmud²¹,

^{10, 12}Tua mãe é Ninti, a senhora do Apsu.

¹⁸ Ele foi publicado pela primeira vez por Miguel Civil (1964) e, mais recentemente, uma nova tradução foi proposta por Walter Sallaberg (2012). A transliteração do texto completo pode ser consultada em: <http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/section4/c4231.htm>

¹⁹ Infelizmente, conhecemos apenas a proveniência do tablete Ni 5469, encontrado em Nippur (Paulette, 2024, p. 97-98). Eles podem ser consultados na base CDLI sob o número P345364; P342964 e P478928, respectivamente.

²⁰ Na versão original os versos se apresentam da seguinte forma: "Nascida das águas correntes [...], / Zelosamente protegida por Ninhursag, / Ninkasi, nascida das águas correntes [...] / Zelosamente protegida por Ninhursag". É importante notar que o nome de Ninkasi aparece apenas na terceira estrofe de cada verso.

²¹ Epíteto de Enki, aquele que cria (GALTER, 1983, p. 13).

^{13, 15}Ninkasi, és tu quem molda a massa que cresce com uma imponente espátula,

^{14, 16}Incorporando, em um recipiente, o pão de cerveja-bappir²² com aromas doces.²³

^{17, 19}Ninkasi, és tu quem assa o pão de cerveja-bappir no grande forno,

^{18, 20}E ordena as pilhas de grãos debulhados.

^{21, 23}Ninkasi, és tu quem derrama a água sobre o farelo de malte,

^{22, 24}Ele é uma praga que se contorce e se enrola.

^{25, 27}Ninkasi, és tu quem embebeda o malte no jarro,

^{26, 28}As ondas sobem, as ondas descem.

^{29, 31}Ninkasi, és tu quem espalha a mistura seca de malte verde-titab sobre as esteiras²⁴,

^{30, 32}A gentileza toma conta [do coração] do deus.

^{33, 35}Ninkasi, és tu quem mistura com as mãos o mosto doce-dida²⁵,

^{34, 36}Preparando(-o) com mel e vinho.

^{37, 39}Ninkasi, [...]

^{38, 40}Tu [...] o mosto doce em um recipiente.

⁴¹⁻⁴³Ninkasi, para que o recipiente perfurado²⁶ emita um som agradável,

²² O termo bappir é um dos mais debatidos nesse processo. É frequentemente traduzido como pão de cerveja e era, possivelmente, uma massa seca e fermentada. Sobre a sua compreensão e a bibliografia anterior sobre o debate, cf. SALLABERGER, 2012, p. 308-316; PAULETTE, 2024, p. 66-72.

²³ Os termos sumérios šim, aroma de plantas, e lal, mel de frutas, são traduzidos por “aromas doces”. Nesse caso, possivelmente o mel de frutas era feito de tâmara, figo, uva ou romã. (POWELL, 1994, p. 98-99; STOL, 1994, p. 157).

²⁴ O termo titab também é alvo de debate, possivelmente um ingrediente seco feito de malte verde (PAULETTE, 2024, p. 73-76, cf. para discussão da bibliografia anterior). Para Sallaberger (2012, p. 318-319) as esteiras eram feitas de junco e fibra de tamareira, depois elas eram revestidas para se tornarem impermeáveis.

²⁵ Para Civil (1964, p. 81), dida é o mosto doce, um produto intermediário que surge durante a fabricação da cerveja. Para Sallaberger (2014, p. 302-303), o dida pode ser compreendido como a “cerveja seca”.

²⁶ Sobre os recipientes utilizados na produção da cerveja, cf. FAIVRE, 2009.

⁴²⁻⁴⁴ Tu o posicionaste sobre o jarro profundo.

^{45, 47} Ninkasi, és tu quem derrama a cerveja filtrada no jarro profundo

^{46, 48} É (como) a correnteza do Tigre e do Eufrates.

Apesar de descrever etapas importantes para o processo de produção da cerveja, o emprego de termos e descrição de objetos específicos coloca obstáculos em sua tradução.²⁷ Paulette (2024, p. 110) chama a atenção para duas armadilhas em sua compreensão: (i) a interpretação dessa realidade a partir de um léxico cervejeiro moderno e baseado na tradição europeia de produção da cerveja; e (ii) uma compreensão simplista sobre a fabricação da cerveja mesopotâmica, ignorando a complexidade do processo e o reduzindo às etapas ali apresentadas.²⁸

Todos os três tabletes conhecidos com versões do Hino de Ninkasi são acompanhados por um pequeno poema sumério de trinta e uma linhas, que Miguel Civil nomeia como *sumerian drinking song*. O poema louva a deusa por produzir nos bebedores de cerveja “um estado de espírito feliz” (CIVIL, 1964, p. 74). Apesar do poema variar em forma nos três tabletes, muito pouco se altera em termos de conteúdo, apresentando nomes de recipientes em que se faz e se bebe a cerveja finalizando com um brinde. Ninkasi aparece nas linhas 15-20 deste texto:

O nosso fígado está feliz, o nosso coração está alegre. / Tu derramaste uma libação sobre o tijolo do destino, / Tu estabeleceste os alicerces na paz (e) na prosperidade, / Que Ninkasi viva contigo! / Que ela derrame para ti cerveja (e) vinho, / Que (o derramar) da doce bebida seja agradável para ti!

²⁷ A tradução aqui apresentada levou em consideração as traduções comentadas de Civil (1964; 2005) e de Sallaberger (2012) e as análises de Powell (1994) e Paulette (2024).

²⁸ Como se tomássemos a canção “Feijoada Completa” de Chico Buarque como uma receita culinária para a confecção da iguaria.

Apresentada como filha de Ninti e Enki, e aqui Ninhursag aparece como sua protetora, os textos reforçam a imagem de Ninkasi como mestra cervejeira. Ela é a responsável pelo conhecimento dos processos e por proporcionar a bebida que causa uma sensação agradável em quem a consome.²⁹ Além de uma presente sinestesia na sua composição, repleta de aromas e sons, o hino nos permite compreender a importância da cerveja e a presença da deusa na vida cotidiana. A cidade das linhas 5 e 7 não indica aquela em que Ninkasi é a patrona, pois não sabemos se um dia essa cidade existiu. Sallaberger (2012, p. 307-308) acredita que sejam todas as cidades, porque a Mesopotâmia é o espaço de Ninkasi. Assim como a cerveja, ela nasce das águas correntes. Do mesmo modo que os rios Tigre e Eufrates, ela proporciona abundância.

4- A produção de cerveja como ocupação feminina

Ninkasi, a deusa suméria da bebida forte, cervejeira de Enlil e, às vezes, vinicultora é responsável por fornecer bebidas, especialmente cerveja, para os templos de Nippur. (FRAYNE; STUCKEY, 2021, p. 259-260). Nos ambientes urbanos, por sua vez, sobretudo durante o terceiro e o segundo milênio AEC, a produção de cerveja é documentada como uma ocupação feminina presente no domínio doméstico e em ambientes de grande sociabilidade, como as tavernas.

No período paleoassírio (2025-1700 AEC), por exemplo, a compra de grãos e produção da cerveja aparece como uma tarefa cotidiana das mulheres das famílias mercadoras (MICHEL, 2009, p. 206-207; FATTORI, 2025, p. 191-

²⁹ Mesmo não sendo o foco da narrativa, a imagem de Ninkasi como mestra cervejeira também aparece no poema sumério *Lugalbanda e o pássaro Anzu* (linhas 16-21): “Ninkasi, a conhecedora, que faz jus à sua mãe: seu tanque de fermentação é de lápis-lazúli verde, seu barril de cerveja é de prata refinada e de ouro. Se ela ficar ao lado da cerveja, há felicidade, se ela se sentar ao lado da cerveja, há alegria. Como cervejeira, ela mistura cerveja, sem nunca se cansar enquanto caminha de um lado para outro.” (BLACK, 1998, p. 84-85). A transliteração do poema pode ser encontrada em: <https://etcsl.orinst.ox.ac.uk/cgi-bin/etcsl.cgi?text=c.1.8.2.2>.

192). Em uma carta desse período uma mulher assíria de nome Lamassī informa seu marido, Pūšu-kēn, que o pão de cerveja que ele havia solicitado estava pronto:

“Para Pūšu-kēn diz. Assim (fala) Lamassī. (...) E sobre o pão de cerveja sobre o qual tu me escreveste, o pão já foi feito e (está) pronto.” (CCT 3, 20, linhas 1-2; 36-37)³⁰

No mesmo período, no contexto sul mesopotâmico, durante o chamado período paleobabilônico (2002–1595 AEC), as tavernas eram geralmente comandadas por mulheres, denominadas *sābītum*. Essas mulheres não apenas comercializavam a bebida, mas possivelmente a produziam (LION, 2013, p. 397; PAULETTE, 2021, p. 5-7).

Nesse momento, a importância de Ninkasi como deusa patrona daqueles que produzem cerveja não pode ser desconectada da forte presença da ocupação social feminina como cervejeiras. Como aponta Otto (2016, p. 132-133), diversos selos do período de Acade (2300–2181 AEC) mostram mulheres cervejeiras, como é o caso da impressão do selo SEM 963³¹ (Figura 2).

³⁰ A tradução completa do acadiano para o português pode ser consultada em Fattori, 2025, carta 33, com referência a bibliografia prévia.

³¹ O selo SEM 963 foi publicado por Boehmer, 1965, selo 549. Ele encontra-se abrigado na coleção Ägyptisch - Orientalische do Kunsthistorisches Museum de Viena e pode ser consultado em: <https://www.khm.at/en/artworks/rollsiegel-376863-1>

Figura 2: Impressão moderna do selo-cilíndrico SEM 963 do período de Acade (nefrita, 33 X 2,1 mm, proveniência desconhecida).



Fonte: Boehmer, 1965, prancha 46, selo 549.

Nesse selo, que pertenceu a um homem chamado Utu-ušumgal (de acordo com a inscrição cuneiforme), vemos no início da cena, da esquerda para a direita, uma mulher³² produzindo cerveja. Assim como no Hino de Ninkasi, o líquido verte de um recipiente perfurado para um outro jarro. Na cena vemos ainda uma figura feminina carregando um balde na mão esquerda e levando à direita à boca, em um gesto de prece. Ela está acompanhada de um homem, com barba espessa carregando um cabrito como oferenda animal, ambos se dirigem a uma figura feminina sentada. De acordo com Boehmer (1965, p. 96), essa mulher representaria uma deusa entronada, carregando um ramo de cevada.³³ Ao observar essa imagem e refletir sobre o papel social e econômico das mulheres na produção da cerveja, sugerimos a hipótese que esse ramo vegetal poderia ser compreendido como a inflorescência da cevada e, devido ao conteúdo da cena, a figura entronada poderia ser uma representação de Ninkasi, ainda que ela não possua a tiara à cornos, o atributo para divindade, e

³² A identificação dos gêneros das figuras antropomorfas é complexa e se dá por inúmeros elementos, como a indumentária, características sexuais secundárias, como seios, barba, etc.

³³ Ver o sinal cuneiforme še, que significa cevada (LABAT, MALBRAN-LABAT, 1988, sinal 367).

que, até o momento, desconhecemos qualquer representação iconográfica da deusa.³⁴

5- Conclusão

A cerveja era um dos alimentos mais importantes da antiga Mesopotâmia. Sobretudo nos III e II milênio AEC, a produção de cerveja aparece como uma tarefa das mulheres. Esse lugar de atuação feminina tem destaque nessa sociedade, seja no cotidiano doméstico, seja em ambientes de grande sociabilidade como as tavernas. As taberneiras, denominadas pelo termo acadiano *sābītum*, desempenham um papel importante em textos literários, como na Epopeia de Gilgameš, e são uma das poucas profissões femininas que aparecem nos códigos de leis X (possivelmente a parte final das leis sumérias de Ur Nammu), *Ešnunna* (parágrafos 15 e 41) e *Hammurabi* (parágrafos 108 a 111) em menções relacionadas a regulação da venda e da compra de cerveja e cevada (LION, 2013, p. 394-395).

Como aponta Oppenheim (1950, p. 12, tradução nossa), a ocupação de cervejeiro/cervejeira “(...) deriva proteção divina e reconhecimento social de uma deusa”. A existência da deusa Ninkasi, assim como a cerveja, ocupa um papel central na concepção dessa civilização, conecta-se diretamente ao lugar do feminino na produção da cerveja, sendo uma das únicas situações de

³⁴ Julia Asher-Greve e Joan Westenholz, (2013, p. 168) aventam a possibilidade de BM 11927 (concha com imagem esculpida, período dinástico arcaico, Ur) representar duas divindades irmãs ou associadas. O fato de uma delas carregar um copo e o contexto sugerir uma temática associada a uma festa ou banquete, pode levar a identificá-las como Ninkasi e Siraš. As autoras (2013, p. 184) citam ainda o selo AO 22309, pertencente a Ninessa, sacerdotisa do deus Pisağ-Unug (selo-cilíndrico feito de ágata, período de Acade). No selo vemos a imagem única de duas divindades entronadas, uma de frente para outra, com aparência semelhante e que também poderiam representar as deusas irmãs. Esses objetos podem ser consultados respectivamente em: https://www.britishmuseum.org/collection/object/W_1927-1003-242 e <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010147036>

patronagem de deidades femininas no contexto mesopotâmico. Ninkasi é responsável pela produção da cerveja e também pelos seus efeitos inebriantes, que alegram os corações, tornando a existência humana mais leve e feliz.

6 - Abreviações

AO = Antiquités Orientales, tabletes abrigados no Museu do Louvre, Paris.

CAD = Chicago Assyrian Dictionary. Chicago: Oriental Institute, 21 vol., 1956-1995.

CBS = Catalogue of the Babylonian Section, tabletes abrigados no Museu da Universidade da Filadélfia.

CDLI = Cuneiform Digital Library Initiative

CT = Cuneiform Texts, tabletes abrigados no Museu Britânico, Londres.

ETCSL = The Electronic Text Corpus of Sumerian Literature, Universidade de Oxford.

HS = Hilprecht Collection, Jena.

Ni = tabletes de Nippur abrigados no Museu Arqueológico de Istanbul.

RINAP = The Royal Inscriptions of the Neo-Assyrian Period.

UET = Ur Excavations Texts.

VAT = Vorderasiatische Abteilung Tontafeln, tabletes abrigados no Vorderasiatisches Museum, Berlim.

YBC = Yale Babylonian Collection, New Haven, Estados Unidos da América

7- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASHER-GREVE, J. M.; WESTENHOLZ, J. G. **Goddesses in Context: On Divine Powers, Roles, Relationships and Gender in Mesopotamian Textual and Visual Sources**. Fribourg/Göttingen: Academic Press/Vandenhoeck Ruprecht, 2013.

ATTINGER, Pascal. 1984. **Enki et Nin[h]ursa[gl]**a. *Zeitschrift für Assyriologie*, v. 74, p. 1-52, 1984.

BERNHARDT, Inez; KRAMER, Samuel Noah. **Die Tempel und Götterschreine von Nippur**. *OrNS*, v. 44, p. 98-136, 1975.

BLACK, Jeremy. **Reading Sumerian poetry**. London: The Athlone Press, 1998.

BLACK, Jeremy; GREEN, Anthony. **Gods, demons and symbols of Ancient Mesopotamia**. London: British Museum Press, 1998.

BOEHMER, Rainer M. **Die Entwicklung der Glyptik während der Akkad-Zeit**. UAVA 4. Berlin: De Gruyter, 1965.

BOTTÉRO, Jean. **Le plus vieux festin du monde**. In: _____. *Initiation à l'Orient ancien*. Paris: Éditions du Seuil, 1992a, p. 104-121.

_____. **L'Épopée de Gilgameš. Le grand homme qui ne voulait pas mourir**. Paris: Gallimard, 1992b.

BOTTÉRO, Jean; KRAMER, Samuel Noah. **Lorsque les dieux faisaient l'homme** rev. Éditions Gallimard, 1989.

CERAVOLO, Marinella. **L'ambiguità coerente di Enki e Ninħursaĝa**. *Historia Religionum*, n. 11, p. 119-137, 2019.

CIVIL, Miguel. **A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song**. In: BIGGS, R. D.; BRINKMAN, J. A. *Studies presented to A. Lei Oppenheim*. Chicago: The University of Chicago Press, 1964, p. 67-89.

_____. Texts from the series *Urur* = ħubullu. In: Spar, I., Lambert, W. G. (Orgs.) **Literary and scholastic texts of the first millennium B.C.** *Cuneiform Texts in the Metropolitan Museum of Art II*. Metropolitan Museum of Art, New York, 2005, p. 230-24.

DAMEROW, Peter. **Sumerian beer: The origins of brewing technology in ancient Mesopotamia**. Cuneiform Digital Library, p. 1–20, 2012.

FAIVRE, Xavier. **Vases à bière: de la production à la consommation**. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, v. 9, p. 367-383, 2009.

_____. **La bière de la brasserie au cabaret: Approche archéologique**. In: Michel, C. (Org.) *L'alimentation dans l'Orient ancien: Cuisines et dépendances*. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, v. 11, 2013, p. 375–392.

FATTORI, Anita. **Tecendo a trama social: mulheres e redes comerciais no período paleoassírio**. Tese (Doutorado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2025.

FRAYNE, Douglas R.; STUCKEY, Johanna H. **A handbook of gods and goddesses of the ancient Near East: Three thousand deities of Anatolia, Syria, Israel, Sumer, Babylonia, Assyria, and Elam**. University Park: Eisenbrauns, 2021.

GADD, Cyril J.; SHAFFER, Aaron. **Ur Excavations Texts, V. 6, 3 partes. 1963; 1966; 2005**. Londres: The Trustees of the two Museums, 1928. = UET 6.

GADD, Cyril J.; LEGRAIN, Léon. **Ur Excavations Texts, V. 1. Royal Inscriptions**. Ur Excavations. Londres: The Trustees of the two Museums, 1928. = UET 1.

GEORGE, Andrew. **House most high: The temples of ancient Mesopotamia**. Winona Lake: Eisenbrauns, 1993.

GALTER, Hannes. **Der Gott Ea/Enki in der akkadischen Überlieferung. Eine Bestandsaufnahme des vorhandenen Materials**. Graz: dbv-Verlag, 1983.

GLASSNER, Jean-Jacques. **Les dieux et les hommes**. In: FOURNIER, D.; D'ONOFRIO, S. (Org.), *Le ferment divin*. Paris: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1991.

_____. **La réception de l'hôte, le vivre et le couvert**. Dossiers d'Archéologie, n. 280, p. 44-47, 2003.

JACOBSEN, Thorkild. **The Harps that Once... Sumerian Poetry in Translation**.

New Haven/London: Yale University Press, 1987, p. 151-166.

JOANNÈS, Francis. **A função social do banquete nas primeiras civilizações.** In: In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.54-67.

KATZ, Dina. **Enki and Ninhursaga, Part Two: The story of Enki and Ninhursaga.** Bior, v. 65, p. 320-342, 2008.

KREBERNIK, Manfred. **Nin-kasi und Siraš/Siris.** Reallexicon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie, v. 9 (5/6), Berlin: De Gruyter, p. 442-444, 2000.

LABAT, R.; MALBRAN-LABAT, F. **Manuel d'Épigraphie Akkadienne.** Paris: Librairie Orientaliste Paul Geuthner, 1988.

LANGDON, Stephen H. **Sumerian Epic of Paradise: the Flood and the Fall of Man.** Philadelphia: University Museum, 1915.

LION, Brigitte. **Les cabarets à l'époque paléo-babylonienne.** In: Michel, C. (Org.) L'alimentation dans l'Orient ancien: Cuisines et dépendances. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, v. 11, 2013, p. 393-400.

LION, Brigitte; MICHEL, Cécile. **Un banquet à la cour assyrienne.** Dossiers d'Archéologie. Dijon, n. 280, p. 24-31, 2003.

_____. **Boissons alcoolisées.** In: JOANNÈS, Francis; MICHEL, Cécile (Org.) Dictionnaire de la Civilisation Mésopotamienne. Paris: Robet Laffont, 2001.

MICHALOWSKI, Piotr. **The Drinking Gods: Alcohol in Mesopotamian Ritual and Mythology.** In: MILANO, L. (Org.), Drinking in ancient societies: History and culture of drinks in the ancient Near East. HANES 6. Padova, 1994, p. 27-44.

MICHEL, C. **“Dis-moi ce que tu bois...” Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du IIe millénaire av. J.-C.** In: FAIVRE, Xavier; LION, Brigitte; MICHEL, Cécile. Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie. De Boccard, 2009, p. 197-220.

MICHATZ, P. **Cuneiform Texts from Babylonian Tablets in the British Museum.** Die Götterlisten der Serie an Ilu A-Nu-Um. Part. 24, 1908 = CT 24.

MILANO, Lucio (Org.), **Drinking in ancient societies: History and culture of drinks in the ancient Near East**. HANES 6. Padova, 1994.

NOVOTNY, Jamie; JEFFERS, Joshua; FRAME, Grant. **The Royal Inscriptions of the Neo-Assyrian Period**. The Royal Inscriptions of Ashurbanipal (668–631 BC), Aššur-etel-ilāni (630–627 BC), and Sîn-šarra-iškun (626–612 BC), Kings of Assyria, Part 3. Pennsylvania: Eisenbrauns, 2023. = RINAP 5/3

OTTO, Adelheid. **Professional Women and Women at Work in Mesopotamia and Syria (3rd and early 2nd millennia BC): The (rare) information from visual images**. In: LION, B.; MICHEL, C. (Org.). *The Role of Women in Work and Society in the Ancient Near East*. Boston/Berlim: De Gruyter, 2016, p. 112-148.

PAULETTE, Tate. **Inebriation and the early state: Beer and the politics of affect in Mesopotamia**. *Journal of Anthropological Archaeology*, v. 63, p. 1-19, 2021.

_____. **In the land of Ninkasi: a history of beer in ancient Mesopotamia**. New York: Oxford, 2024.

POWELL, Marvin. **Metron Ariston: Measure as a Tool for Studying Beer in Ancient Mesopotamia**. In: MILANO, Lucio (Org.), *Drinking in ancient societies: History and culture of drinks in the ancient Near East*. HANES 6. Padova, 1994, p. 91-119.

POZZER, Katia M.P. **O Banquete do Rei e a Política nos Tempos de Paz**. In: Cerqueira, F.V.; Gonçalves, A.T.; Nobre, C.K.; Silva, G.J.; Vargas, A.Z. *Guerra e Paz no Mundo Antigo*. Pelotas: Leeparq/UFPel, IMP, 2007, p. 139-152.

_____. **A Epopeia de Gilgamesh: Amizade e Morte na Mesopotâmia**. In: SANTOS, D. (org.) *Grandes Epopeias da Antiguidade e do Medievo*. Blumenau: Edifurb, 2014, p. 42-53.

STOL, Martin. **Beer in Neo-Babylonian times**. In: Milano, Lucio. (Org.) *Drinking in ancient societies: History and culture of drinks in the ancient Near East*. HANES 6. Padova, 1994, p. 155–183.

OPPENHEIM, A. Leo. **The IIIrd Tablet of the Serie HAR.ra)=hubullu**. In: Hartman, Louis F.; Oppenheim, A. Leo. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia According to the XXIIIrd Tablet of the Series HAR.ra = hubullu*. JAOS Supp. 10. Baltimore: American Oriental Society, 1950.

SALLABERGER, Walter. **Bierbrauen in Versen: Eine neue Edition und Interpretation der Ninkasi-Hymne.** In: Mittermayer, Catherine; Ecklin, Sabine (Org.). *Altorientalische Studien zu Ehren von Pascal Attinger.* Orbis Biblicus et Orientalis 256. Academic Press Fribourg; Vandenhoeck & Ruprecht, 2012, p. 291–328.

SMITH, Sidney. **Cuneiform Texts from Cappadocian Tablets in the British Museum.** Part 3. Londres: British Museum, 1925. = CCT 3

WITZEL, M. **Enki und Ninhursag.** OrNS, v. 15, p. 239-285, 1946.