



Università Ca' Foscari di Venezia

Dipartimento di Studi Umanistici

Corso di Laurea Magistrale

Scienze dell'antichità: letterature, storia e archeologia

Spezie ed erbe nelle culture vicino orientali

Relatore: Lucio Milano

Correlatori: Cussini Eleonora

Corò Paola

Laureanda: Sofia Ceolato

N. matr. 835469

Anno accademico 2012/2013

————— *Prefazione* —————

La tesi *Spezie ed erbe nelle culture vicino orientali* presenta un'indagine lessicale riguardante alcune delle piante impiegate nel Vicino Oriente come aromi culinari.

L'insieme delle piante utilizzate in cucina è ampio, include spezie ed erbe ancor oggi utilizzate e probabilmente anche specie estinte o non più sfruttate come aromi; nell'elaborato si è scelto di indagare e includere solo alcune delle famiglie botaniche principalmente attestate nelle fonti scritte e delle quali si ha la certezza di un loro impiego nelle cucine vicino orientali.

La tesi presenta una scelta di brani dai quali si colgono aspetti significativi relativi alla coltura, la circolazione e alla diffusione quantitativa delle spezie ed erbe aromatiche.

————— *Indice* —————

Prefazione	3
Indice	5
Introduzione	7
Schede:	11
• <i>Apiaceae</i> :	13
• Aneto, <i>Anethum graveolens</i>	
• Assafetida, <i>Ferula assa-foetida</i>	
• Coriandolo, <i>Coriandrum sativum</i>	
• Anice, <i>Pimpinella anisum</i>	
• Finocchio, <i>Foeniculum vulgare</i>	
• Cumino, <i>Cuminum cyminum</i>	
• “Cumino Nero”:	36
• Cumino nero, <i>Bunium persicum</i>	
• <i>Ranunculaceae</i> : Nigella, <i>Nigella sativa</i>	
• <i>Brassicaceae</i> :	45
• Rucola, <i>Eruca vesicaria</i>	
• Senape (Nera/Bianca/ Bruna), <i>Brassica nigra/ alba/ juncea</i>	
• Crescione, <i>Lepidium sativum</i>	
• Crescione d’acqua, <i>Nasturtium officinale</i>	
• Cardamomo, <i>Elettaria cardamomum</i>	
• <i>Labiatae</i> :	69
• Il genere <i>Mentha</i>	
• Ammi, <i>Ammi visnaga</i>	
• Timo, <i>Thymus vulgaris</i>	
• <i>Liliales/Asparagales</i> :	79
• Aglio, <i>Allium sativum</i>	

• Cipolla, <i>Allium cepa</i>	
• Porro, <i>Allium ampeloprasum</i>	
• Scalogno, <i>Allium ascalonicum</i>	
• <i>Crocus</i>	100
• Zafferano, <i>Crocus sativus</i>	
Esemplificazioni documentarie	104
Conclusione	125
Bibliografia	129

Introduzione

L'alimentazione delle culture vicino orientali si basava sul consumo di alcuni ingredienti base come i cereali, i legumi e le carni, ma era arricchita e completata con frutta, verdura e aromi. Le erbe e le spezie fungevano da esaltatori di sapore, il cui ruolo oggi è riservato principalmente a sale e pepe; esse forniscono sapori vari e gradevoli, sono ricche di principi nutritivi, vitamine e sali minerali, ottime per la digestione e il metabolismo cellulare.

Il lessico riferito ai sapori vegetali utilizzati in cucina è vario e mal impiegato, ogni categoria presenta delle caratteristiche specifiche riguardanti le parti della pianta utilizzata ma anche il metodo di conservazione e i criteri d'impiego:

le erbe aromatiche impiegate in cucina vengono dette anche “odori” e utilizzate “fresche”, cioè subito dopo la raccolta. Se ne possono utilizzare solo alcune parti oppure la pianta intera, come radici, gambi, foglie, fiori, frutti, semi. Le erbe contenenti gli oli essenziali non volatili possono essere utilizzate anche essiccate.

la parola “spezia” deriva dal latino *species* e riguardava una tipologia di merci speciali, di alto valore, che comparivano nella lista degli articoli commercializzati con l'oriente. Le spezie sono sostanze aromatiche di origine vegetale, generalmente di provenienza esotica, e per questo si trovano sempre essiccate; infatti, un sinonimo di spezia è **droga**, termine derivante dall'olandese *droog* = secco, cosa secca.

Entrambe si utilizzano per insaporire cibi e bevande, per la produzione di profumi e oli, ma anche in medicina e in farmacia; le spezie e le erbe culinarie sono dei sottogruppi delle sostanze aromatiche di origine vegetale, le quali comprendono piante contenenti degli oli essenziali¹ nelle

¹ Oli essenziali: contenuti nelle tasche lisigene delle piante dette *aromatiche* e prodotte come sostanze attrattive per gli insetti impollinatori o difensive per quelli parassitari; essi vengono estratti da tutta la pianta o solo da alcune parti e contenuti nelle cellule indifferenziate più grosse o nei tessuti secretori. In antichità non riuscendo a isolare tali essenze dalla pianta, immergevano parti della

tasche lisigene² e utilizzate come aroma, con cui si intende una sostanza dall'odore piacevole e alle volte anche con un sapore gradevole, e impiegate in diversi ambiti.

Secondo alcuni la differenza tra spezie ed erbe risiede principalmente dal luogo di coltura e dal clima, dato che di norma le spezie si producono da piante sviluppate nei climi tropicali e necessitano di luce, calore e umidità, invece le erbe aromatiche prediligono i climi temperati e possono essere coltivate in orti o all'interno di ciotole.

Per quanto di natura e origine differente, entrambe s'impiegano come condimento, per esaltare il gusto o rendere il sapore dei cibi maggiormente gradevole; i condimenti sono molto importanti per l'alimentazione, poiché eccitano la secrezione della saliva e dei succhi digerenti, facilitando l'assimilazione delle sostanze alimentari.

Lo studio archeologico per la conoscenza delle piante vegetali comprende diverse aree di ricerca, tra cui quella scientifica dell'archeobotanica utile nello studio delle specie botaniche diffuse nell'area vicino orientale. Lo studio dei reperti archeobotanici è in molti casi complesso a causa degli alti costi della ricerca e delle condizioni in cui questi sono conservati. In Egitto vi sono le condizioni ambientali favorevoli alla conservazione di resti vegetali, rendendolo infatti il luogo delle maggiori scoperte archeobotaniche; altri contesti favorevoli sono il Deserto di Giudea e la valle del Mar Morto. Nel Levante e ancor di più in Mesopotamia, risulta difficile rinvenire resti archeobotanici, così che le nostre conoscenze si debbano appoggiare principalmente sui numerosi testi cuneiformi³.

Dai testi si apprende come i condimenti e le verdure utilizzate in cucina erano plurime, a differenza dei dati forniti dai reperti archeobotanici provenienti nei siti, dove difficilmente si riscontrano resti vegetali; inoltre le categorie di reperti riscontrati nei siti sono limitate, perché costituite principalmente da semi e legni carbonizzati.

suddetta in acqua, ottenendo le "acque aromatiche"; inoltre per la produzione di profumi, o meglio *oli profumati*, le piante venivano fatte macerare nell'olio, così da estrarne le essenze aromatiche.

² Tasca lisigena: è uno spazio intercellulare dalla forma rotondeggiante e non ben delineato, formatosi dalla disgregazione delle cellule secernenti contenenti gli oli essenziali.

³ Powell 2003, pp.13-15.

Le fonti scritte e archeobotaniche dimostrano con certezza l'esistenza di una produzione, e quindi il consumo di diversi prodotti alimentari, già dal IV millennio a.C.⁴. La molteplice varietà di prodotti comportava la realizzazione di coltivazioni specializzate, dedite alla crescita degli alberi da frutto o di vegetali in appositi spazi organizzati e forniti di un sistema di canalizzazione delle acque; inoltre vi era un complesso calendario agricolo utilizzato per l'alternanza delle colture durante tutto l'anno⁵.

⁴ Zohary 2012, pp. 45-50.

⁵ Fales 2012, p.233-254.

————— *Le schede* —————

La parte centrale della tesi è costituita da cinque schede in cui sono trattate 21 specie di piante differenti impiegate tutte come spezie ed erbe aromatiche in cucina.

La struttura delle schede aiuta a comprendere le analogie e le differenze esistenti tra le 21 piante, i criteri con cui erano classificate e a quali fonti possiamo accedere per approfondire le informazioni riguardanti la loro coltivazione, l'utilizzo e il lessico.

Le cinque schede sono titolate e introdotte da una veloce descrizione del nome botanico della famiglia o dell'ordine a cui appartengono le piante; in seguito ogni spezia ed erba è presentata esponendo le sue caratteristiche anatomiche, le aree d'origine, i reperti archeobotanici, gli usi culinari e farmaceutici, e infine le particolarità delle etimologie moderne e scientifiche. Questa prima presentazione serve per avere un quadro iniziale chiaro delle peculiarità della pianta, e per focalizzare gli aspetti interessanti da ricercare nelle fonti.

Dopo una prima introduzione sono elencate le equazioni lessicali sumero-accadiche presenti in diverse tipologie di testi e attribuite alla pianta presa in analisi, seguite da alcune problematiche riguardanti l'assegnazione delle corrispondenze tra i termini antichi e quelli moderni, giungendo infine a una conclusione generale.

L'equazione della maggior parte dei vocaboli sumero-accadici è incerta a causa delle innumerevoli difficoltà, date in primo luogo dall'incompleta conoscenza delle specie vegetali edibili, dove manca infatti uno studio archeobotanico approfondito sugli aspetti culinari relativi ai vegetali diffusi ed utilizzati nel vicino oriente antico e dalle diverse culture che lo abitavano.

Le maggiori difficoltà derivano infine dalle fonti scritte, che per quanto numerose sono di carattere molteplice e si devono realizzare diversi confronti non sempre possibili:

- Confronti con le liste bilingue sumero-accadiche
- Confronti tra le altre lingue semitiche antiche e moderne
- Confronto tra le diverse tipologie di testi, amministrativi, medici, magici e i ricettari

La molteplicità di fonti conduce da un lato a certezze difficilmente discutibili e dall'altra propone innumerevoli possibilità, ottenendo solo ipotesi senza conclusioni certe.

Apiaceae

Aneto, Assafetida, Coriandolo, Anice, Finocchio, Cumino, Cumino Nero

La famiglia delle *Umbelliferae*⁶ o *Apiaceae*⁷:

comprendenti circa 3000 specie di piante dicotiledoni, sono caratterizzate da un'infiorescenza ad ombrella, da cui il nome della famiglia *Umbelliferae* nella classificazione tradizionale. Le piante sono perlopiù erbacee, anche se vi sono alberi e arbusti, a carattere annuale, biennale o perenne. Le infiorescenze ombrellifere presentano piccoli fiori di colore bianco o giallo, a simmetria raggiata e costituite da 5 petali; i frutti sono secchi e diachen⁸, cioè contengono due semi, e molto diversificati tra loro nelle forme.

Raccolta e conservazione:

come molte piante dalle infiorescenze ombrellifere e con semi molto piccoli, la raccolta avviene prima che i rami e i fiori si rinsecchiscano, posti in seguito in luoghi asciutti a seccare e conservati in contenitori ermetici; le foglie invece si raccolgono al momento dell'utilizzo, poiché perdono il loro aroma rapidamente e non si conserva una volta essiccate.

⁶ *Nomen conservandum*: termine latino facente parte delle convenzioni di nomenclatura scientifica, indicante "un nome che deve essere conservato" oppure è un denominazione scientifica che gode di protezioni nomenclaturali; in pratica sono nomi i quali non rispettano le regole della nomenclatura ma vengono conservati perché ormai sono di uso comune ed universale.

⁷ APG: *Angiosperm Phylogeny Group*, è un gruppo di botanici sistematici i quali hanno modificato i nomi e le classificazioni sistematiche delle angiosperme secondo lo studio recente della sistematica molecolare; la prima pubblicazione avvenne nel 1998.

⁸ *Diacheno*: una volta giunto a maturazione si scinde a metà separando i due semi.

Aneto, *Anethum graveolens*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Anethum*
- **Specie:** *A. graveolens*

Nomi comuni:

finocchio bastardo, finocchio fetido.



Caratteristiche: pianta erbacea perenne o biennale, presenta sottili foglie finemente divise, simili a quelle del finocchio selvatico, di colore grigio-azzurro (glauco), con fusti eretti abbastanza ramificati i quali raggiungono i 60-80 cm di altezza.

I frutti diacheni⁹ chiamati anche “frutti secchi schizocarpici”, sono di piccole dimensioni, di forma ovale e alati, con coste preminenti, di color bruno e con la superficie liscia e glabra; ad essi seguono piccoli semi ovali, utilizzati come spezia.

L’areale d’origine dell’aneto è il sud-ovest asiatico, il quale in seguito si allargò a tutto il bacino mediterraneo, fino all’Europa meridionale; predilige i terreni incolti, aridi e soleggiati, un substrato calcareo o siliceo con pH neutro¹⁰.

⁹ Composti da due mericarpi, ossia due acheni saldati lungo l’asse centrale

¹⁰ <http://gernet-katzers-spice-pages.com/engl/>

Uso culinario: Le foglie e i semi, utilizzati come condimento, presentano un aroma simile al finocchio, col quale è spesso confuso; ampiamente impiegato nelle pietanze a base di pesce, ma anche per insaporire insalate e per profumare liquori e confetture.

Dai semi si estrae un olio, utilizzato sia per insaporire i cibi, sia come olio essenziale per massaggi e la cura della pelle.

Possiede un aroma intenso con un retrogusto acidulo, ma inizialmente dolciastro; non gradito a molti, poiché presenta una nota aromatica molto intensa e risulta eccessivamente forte, come accade per il finocchietto selvatico.

Uso farmaceutico: Sono blandi i suoi effetti benefici per lo stomaco, quali digestivo e per le coliti, possiede proprietà antispasmodiche diuretiche e anti-infiammatorie; utilizzato come calmante, per mal di testa e tosse infantile.

Reperti archeobotanici¹¹:

- rinvenuti semi all'interno della tomba del faraone Amenophis II, XVIII dinastia, 1550-1290 a.C.
- semi riscontrati nell'Heraion di Samo, VII sec. a.C.
- sito di Zinhecra, Libia, durante la prima fase garamantiana (700-400 a.C.)

Etimologia del nome scientifico: deriva dal greco *aneson* (ἄνησον) o *aneton* (ἄνητον) a sua volta proveniente dall'antico egizio; il termine antico si traduce con "allontana i malori", in riferimento alle sue proprietà mediche. L'epiteto specifico, *graveolens*, deriva dal latino *gravis*, pesante- forte, e da *olens*, sentore, poiché

¹¹ Per la bibliografia specifica ad ogni sito si veda Zohary 2012, p. 164.

emana un forte odore.

Equivalenze lessicali sumero-accadiche:

*šibittu, šipitum*¹² = aneto; termine utilizzato nel babilonese standard e nel neobabilonese.

CT 14 50:18: *ši-BE-tum SAR*

L'impiego dell'aneto in area mesopotamica sembra non essere molto diffuso, mancano attestazioni dalle liste lessicali e i confronti con la lingua sumerica; esso doveva far parte di un gruppo di spezie conosciuto da pochi o solo da alcune culture le quali apprezzavano il suo aroma deciso.

L'aneto è presente in uno dei "ricettari" babilonesi del XVIII sec. a.C.; questi in realtà sono tavolette didattiche con cui gli scolari si esercitavano per apprendere i termini dei vegetali e delle piante utilizzate nei testi amministrativi ed economici¹³:

25, XIV, 38:

ši-pi-tum kasû ki-ma ma-ra-qi šusikillu^{SAR} sa-mi-du kisibirr[u x x x(?) kâr-šum(?) ḥa-za-nu-um(?)]

aneto, cuscuta tritata, cipolla, *samīdu*, coriandolo[o, x x x, porro, aglio]

¹² CAD Š/2, p. 381.

¹³ Bottéro 1995, p. 23. Vedi Cap. Testi, p. 120.

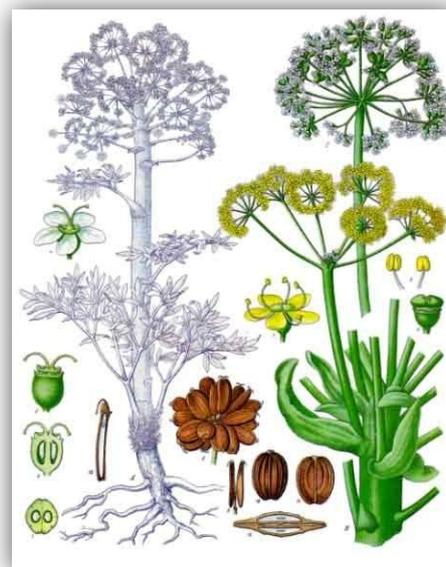
Assafétida, *Ferula assa-foetida*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Ferula*
- **Specie:** *F. assa-foetida*

Nomi comuni:

Assa fetida, Finocchio fetido



Caratteristiche: Pianta erbacea perenne, alta fino a 1,5m, con fusti fogliari larghi e protetti da una guaina e quelli floreali si presentano cavi, contenenti i condotti schizogeni ricchi della resina gommosa usata come spezia. Le infiorescenze sono ad ombrello, con piccoli fiori verde-gialli e frutti ovali di colore marrone contenenti un succo lattiginoso. La radice grossa e polposa è anch'essa ricca di resina di colore grigio-bianco se fresca, oppure di colore ambra scuro una volta essiccata.

Originaria dell'area iraniana e coltivata ancor oggi soprattutto in Afghanistan e in India¹⁴.

Usi culinari: A differenza delle altre piante si utilizza la resina prodotta dalla radice, grattugiata al momento per mantenere il suo forte aroma oppure cotta per un sapore più delicato; ha un gusto deciso, affine all'aglio anche se più speziato, e un odore simile a quello dello zolfo, il quale diminuisce durante la cottura. Utilizzata principalmente in piatti a base di verdure e riso.

¹⁴ <http://gernet-katzers-spice-pages.com/engl/>

Usi farmaceutici: Le sue proprietà ostacolano la crescita della microflora nell'intestino, fungono da antimicrobico per bronchiti e tosse, e infine funge da contraccettivo o abortivo.

Il suo latte viene impiegato come contraccettivo, come droga e come sedativo per le convulsioni.

Etimologia del nome scientifico: Assa/asa deriva dal nome persiano *aza* (آزا), "resina, mastice". Nel Farsi moderno è detta *angozad* (انگژد) o *anguze* (انگوزه), formata da *ang* (انگ), gomma, e da *zad* (ژد), resina.

Il termine latino *fetida* è dovuto al suo intenso odore sgradevole.

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche:

nuhurtu, *nahurtu*¹⁵: una pianta medicinale; il termine entra in uso dal paleobabilonese e si conserva fino al neobabilonese. (Ú.)NU.LUḪ.ḪA.

*tījatu*¹⁶: un'erba; presente nei testi dal medio babilonese a neobabilonese. Ú.KU.NU.LUḪ.(ḪA).

Hh. XVII 285f.: [nu.luḫ.ḫa SAR] = *nu-ḫu-ur-tú*, [ku.nu.luḫ.ḫa SAR] = [*ti-i*]a-a-tú.

Practical Vocabulary Assur 74f.: [Ú.]NU.LUḪ.ḪA.SAR = *na-ḫu-ur-tú*,

[Ú.]KU.NU.LUḪ.ḪA.SAR = *ti-ia-a-tú*

Iraq 14 33:48: GIŠ *nu-ḫur-tu*.

Iraq 14 33:44; 35:130: (*iš*) *ti-ia-tú*; 100 Ú *ti-ia-tú*.

¹⁵ CAD N/2, p.322.

¹⁶ CAD T, p. 400.

Boğazköy¹⁷ 28: NUMUN *nu-ḫur-ti*.

In tutta l'Asia centro-occidentale vi sono diverse specie del genere *Ferula* dalle quali si estraggono resine ricche di sali minerali e zolfo, dall'aroma deciso, simile all'aglio e utilizzate per curare infezioni e ferite.

L'ipotesi che esse siano piante simili dipende dalla scrittura sumerica dei termini, la quale differenzia le due piante solo attraverso l'aggiunta del segno KU, come ad indicare una connessione tra di esse; i due termini potrebbero indicare quindi due specie del genere *Ferula*, oppure piante caratterizzate da un aspetto o da proprietà simili¹⁸.

Termini simili s'identificano a Ras Šamra¹⁹:

/n'r/ = forse corrisponde all'accadico *nuḫurtum* una varietà di assafetida.

/tyt/ = "ranuncolo" = assafetida; corrisponderebbe all'accadico *tīyatu*.

L'identificazione di /tyt/ con "ranuncolo" = assafetida non risulta corretta, la differenza botanica tra le piante e gli usi in campo medico sono notevoli.

Le ipotesi di riconoscimento lessicale lasciano aperti molti dubbi, difficilmente risolvibili a causa della mancanza e della tipologia delle fonti in cui essi compaiono, perlopiù elenchi di piante in cui difficilmente si riesce ad attribuire un'identificazione.

¹⁷ Köcher 1957-58, p. 49.

¹⁸ Thompson 1949, pp. 354-359.

¹⁹ Watson 2004, pp. 107-155.

Coriandolo, *Coriandrum sativum*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Coriandrum*
- **Specie:** *C. sativum*



Caratteristiche: pianta erbacea annuale e d'aspetto simile al prezzemolo, con un fusto eretto e liscio non più alto di 70cm e una radice a fitone. Presenta infiorescenze a forma di ombrello con fiori di color bianco e frutti diacheni aromatici.

Ne sono utilizzati i frutti²⁰, particolari per essere rivestiti di zucchero e da cui prendono il nome i “coriandoli” di carnevale.

Le foglie del coriandolo possono essere utilizzate come erba aromatica, possedendo simili proprietà aromatiche anche se dal gusto più piccante.

I frutti invece sono più dolci e con un lieve gusto di limone ma riescono ad eliminare l'odore dell'aglio²¹.

Area di origine: originaria del Medio oriente o del nord Africa, si diffuse in tutto il bacino Mediterraneo, in Asia e in America. Cresce senza problemi in tutte le regioni a clima temperato; per la semina preferisce le zone soleggiate e un terreno sciolto e ben drenato. L'individuazione dell'area natia del coriandolo è di difficile individuazione e molto probabilmente

²⁰ Erroneamente chiamati semi.

²¹ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

creseva selvatico in ampie aree nel sud-est asiatico e in Armenia, da dove probabilmente ebbe inizio la sua coltivazione.

Uso culinario: Usata per insaporire piatti a base di ortaggi, carne dall'allevamento e selvaggina, insaccati e pesce, ma anche nei dolci.

Il coriandolo nel libro "Le mille e una notte" è ricordato come pianta afrodisiaca se si consuma il succo ricavato dalle parti verdi il quale causa uno stato di ebbrezza simile a quello del vino.

Uso farmaceutico: utilizzato per lenire i dolori allo stomaco, i problemi di aerofagia e le emicranie; nello Sri Lanka è preparato un decotto, dolcificato col miele per alleviare le tosse.

L'olio essenziale s'impiega come antisettico, antispasmodico, stimolante, digestivo e carminativo.

Reperti archeobotanici²²: il coriandolo fu una delle prime spezie impiegate e coltivate, attestata nel V millennio a.C. in Egitto grazie a reperti archeobotanici e raffigurazioni all'interno di tombe.

- Neolitico Pre-Ceramico B: Nahal Hemar Cave, Israele, (15 semi).
- Neolitico Pre-Ceramico C, 6000-5500 a.C., 11 mericarpi a Atlit-Yam, Israele.
- Tardo Neolitico nel sito di Tell Hammam et-Turkman, Siria.
- Eneolitico, 4650-4350 a.C., frutti di coriandolo insieme a *Sambucus nigra*, entrambe in un'anfora dipinta e in un

²² Per la bibliografia specifica ad ogni sito si veda Zohary 2012, pp. 163-164.

contenitore di legno.

- Sito protostorico di Shahr-i Sokhta, Sistan, Iran; rinvenuti frutti di coriandoli posti all'interno delle tombe²³.
- Antica e media Età del Bronzo²⁴, Umm el-Marra, Siria settentrionale.
- Età del Bronzo nel relitto di Uluburun e a Umm el-Mara in Siria.
- Egitto, tomba di Tutankhamon, 1350 a.C.
- Età del Ferro a Deia Alla, Giordania.

Le equivalenze sumero-accadiche:

Il termine accadico *kusibirru*^{§AR} fu identificato come coriandolo, *Coriandrum sativum*, da Meisser²⁵ nel 1891 e confrontato con l'aramaico *kusbartha*= coriandolo²⁶; viene confermato in tutti gli studi e non si presentano contraddizioni:

kisibirrītu, *kisibarrātu*, *kusibirrītu*²⁷: coriandolo; impiegato dal paleoassiro e paleobabilonese.

HSS 14 213 (=539): 30 (*qa*) *ku-uz-zi-be-er-ri-tù* = 30 qa di coriandolo

HSS 14 239 (=601): 7: *ku-[uz-zi-be]-er-ri-tù*, 12, 26: *qa [ku-uz-zi-bi-i]r-ru*; 16: *ku-zu-zi-bi-ir-ru*; 21, 32, 37, 41, 46, 50 : *ku-uz-zi-be-er-ru*.

²³ Costantini, Costantini, Sajjadi 2003, pp. 37-40.

²⁴ Schwartz *et alii*, 2000, pp. 438-445. All'interno del sito vennero effettuate più di venti flottazioni con le quali si individuarono diverse specie botaniche.

²⁵ Meisser 1891, p. 294.

²⁶ Thompson 1949, pp. 67-69.

²⁷ CAD K, p. 420. Bottéro RIA 3, p. 342.

*kisibirru, kusibirru, kissibirru, kisibarru*²⁸: coriandolo; utilizzato dal paleobabilonese.
(Ú.)ŠE.LÚ.SAR.

Hh. XVII 304: ú.še.lú SAR = *ki-si-bir-[ru]*.

Practical Vocabulary Assur 58: Ú.ŠE.LÚ.SAR = *ki-si-ba-ru*.

Boğazköy 20²⁹: ÚŠE.LÚ.

Anice, *Pimpinella anisum*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Pimpinella*
- **Specie:** *P. anisum*



Caratteristiche: Pianta annuale, alta circa 60 cm, con radici sottili, fiori piccoli, numerosi e di colore biancastro disposti a “ombrello”; il frutto è di colore grigio-verde, a coste e di forma ovale, lungo 2-4 mm. Predilige un clima arido e asciutto con un terreno secco; in caso vi sia una corta estate poco calda, i semi non maturano.

Originaria del Mediterraneo Orientale e coltivata dagli Egizi, Greci e Romani, sembra essere una delle piante antiche più utilizzate in cucina.

²⁸ CAD K, pp. 420-421.

²⁹ Köcher 1957-58, p. 48.

L'aroma del frutto, erroneamente detto “seme”, è dolce e molto caratteristico, usato anche nei dolci e nel pane.

I semi perdono facilmente il loro sapore, così da essere conservati interi in un ambiente asciutto e macinati solo prima del loro utilizzo.

Utilizzato come digestivo, antisettico, antispasmodico, soporifero e per il singhiozzo³⁰.

Etimologia del nome moderno: derivante dal latino *anisum* e dal greco *anison* (ἄνισον) o *anneson* (ἄνισον), da non confondere con l'aneto: *aneton* (ἄνισον). Le lingue europee presentano termini simili perché originati tutti dal termine latino; anche in area semitica moderna si notano molte somiglianze: Arabo = *al-yansun* [اليانسون], Urdu = *anisuan* [انيسوان], Farsi = *anisun* [انيسون].

Le equivalenze del lessico sumero-accadico:

*urānu, urannu, uriānu*³¹: anice; termine presente in testi paleoaccadici, paleo e medio babilonesi, e in babilonese standard. Sumerico: Ú.TÁL.TÁL, Ú.ĦA.

Hh. XVII 140ff.: ú.tál.tál, ú.tál.tál.sal.la, ú.ra.an.nu = *ú-ra-nu*.

Uruanna I 326f.: Ú ĦA : *ú-ra-nu*, Ú ĦA : *šim-ra-nu tam-šil Ú sim-rum* = la pianta ĦA è l'anice, la pianta ĦA è *šimrānu*, essa è come il finocchio.

Iraq 14 35:136 : 10 ANŠE *ú-ri-a-nu*.

ARMT XII 577: 2: 20 (SÌLA) *kamūnu ana ú-ra-nu*.

ARMT XII 102:2 : 1 *ugār ŠE-um ana ú-ri-a-ni*.

ARMT XII 555:4 : 1 *ugār ŠE-um ... ana ħimri ú-ri-a-ni*.

³⁰ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

³¹ CAD U pp. 206-207.

Dai testi non arriva la certezza dell'identificazione della pianta *urânu* con l'anice, ma si apprende che questa presenta delle caratteristiche simili a quelle di *šimru* = finocchio, e si immagina che anch'essa sia una pianta non molto alta con delle infiorescenze ombrellifere da cui si ottengono numerosi piccoli semi molto aromatici; inoltre la si considera una pianta facente parte delle spezie data al sua associazione con il cumino per la produzione di pane dolce e torte come si usa ancor oggi in oriente³² e per l'aromatizzazione di bevande fermentate, come birra e vino³³.

Finocchio,

Foeniculum vulgare:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Foeniculum*
- **Specie:** *F. vulgare*



Caratteristiche: Il finocchio è una pianta erbacea, il quale può crescere spontaneamente, da cui il finocchio selvatico, oppure posto a coltura; le due specie presentano differenze morfologiche che ne permettono il riconoscimento.

Il finocchio selvatico è una pianta perenne con un fusto alto 2m e ramificato, con foglie simili a quelle del fieno (da questo la classificazione nel genere *Foeniculum*) di colore verde e piccoli fiori disposti ad ombrelle di color

³² Thomposn 1949, p. 57.

³³ Burke 1963, ARMT XI, p. 133.

giallo. Produce dei frutti del tipo acheni, prima di color verde e in seguito grigiastri; di esso s'impiegano i germogli, i frutti, le foglie e i fiori. I fiori raccolti una volta aperti, sono consumati freschi o secchi, e fatti seccare al caldo ma protetti dal suolo per non far evaporare l'olio essenziale contenuto al loro interno.

Il finocchio coltivato, o dolce, è una pianta annuale con radice a fitone, alta 60-80 cm e è coltivata per consumare la grossa guaina a forma di grumolo³⁴ bianco che si sviluppa alla base; esso necessita di frequenti irrigazioni e predilige un clima temperato.

La domesticazione del finocchio ha portato una elevata modifica della pianta potenziando le parti usufruibili da parte dell'uomo³⁵.

Usi culinari: diverse parti del finocchio sono impiegate in cucina perché ricche di oli essenziali, dalle foglie ai semi, inoltre il grumolo del finocchio coltivato si consuma come vegetale, crudo o cotto.

Usi farmaceutici: la pianta, principalmente nei semi, è ricca dell'essenza di anetolo, come l'aneto da cui prende il nome, la quale favorisce la digestione ed è utile per aerofagie e coliche.

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche:

šimru, *šimeru*, *simru*³⁶: finocchio; utilizzato nel babilonese standard e presente anche a Nuzi.

³⁴ Grumolo: struttura compatta costituita dall'insieme delle guaine fogliari, di colore bianco, carnose e strettamente appressate tra loro attorno a un breve fusto conico.

³⁵ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

³⁶ CAD Š/3 pp. 8-9.

Nabnitu fragm. 4 ii 7': še.zi.bi.bi.tum = š[i-im(?)-ru(?)].

Uruanna I 316ff.: Ú š*i*-ib-ru, Ú š*i*m-ru : Ú zi-bu-u.

Uruanna I 323ff. : Ú š*i*m-ru, Ú su-nu-uš : Ú TÁL.TÁL, Ú šá-mi 𒀠.𒀠.𒀠.𒀠 : Ú MIN (=Ú TÁL.TÁL) ina KUR.URI.KI.

Uruanna I 326ff.: Ú 𒀠 : ú-ra-nu, Ú 𒀠 : š*i*m-ra-nu tam-šil Ú š*i*m-rum

HSS 14 213 (= 539) : 1; e HSS 14 239 (= 601) : 1, 6, 11 e passim: š*i*-me-ru.

Köcher Boğazköy (1, 21; 28)³⁷: š*am*-ra-an-na, NUMUN š*am*-ra-an-ni ³⁸= finocchio, semi di finocchio.

*šimrānu*³⁹: una pianta, letteralmente: “pianta simile a *šimru*”, presente nella lista delle piante.

Uruanna I 327: Ú 𒀠 :š*i*m-ra-nu tamšil Ú š*i*-im-rum, la pianta *šimrānu* simile alla pianta *šimru*.

šimrānu poteva essere una sottospecie di finocchio o una pianta dall’aspetto o dall’aroma simile, ma meno consumata e conosciuta.

*šibru*⁴⁰: una pianta presente nella lista di Uruanna e probabilmente differente da *šimru*.

Uruanna I 316f.: Ú š*i*-ib-ru, Ú š*i*m-ru : Ú zi-bu-u

Uruanna II 441 : Ú š*i*-ib-ru : Ú sa(var. as)-me-[du]

Uruanna I/ CT 51 176 ii 10 : Ú š*i*-ib-ru : Ú šu-mut-tu

Le connessioni tra *šimru* e *šibru* sono labili, specialmente se si confrontano le tre diverse equazioni, completamente discordanti tra loro e indicanti termini riferibili a tre piante differenti:

³⁷ Köcher 1957-58, pp. 47-56.

³⁸ Thompson nel 1949 traduce differentemente: ^{šam}š*amrānu* = *Pimpinella anisum*, anice.

³⁹ CAD Š/3 p. 8.

⁴⁰ CAD Š/2 p. 382:

- *zibû* = nigella
- *samedu/asmedu* = pianta erbacea non identificata
- *šumuttu* = una pianta di colore rosso, forse la barbabietola

Le equivalenze in lingua ugaritica sembrano utilizzare i medesimi termini⁴¹:

tmr = finocchio, ma anche *tmry* e *tmrn*; da connettere con l'accadico *šimru*, *simru*.

A Nuzi nel XV sec. a. C. il termine *šimru* compare abitualmente nei resoconti delle spezie consegnate nei magazzini dai giardinieri insieme ad altre, come *kamūnu*, *zibû*, *kisibirru*, *kasû* e *huradu*, ma se di alcune i quantitativi si aggirano ai 2-4 *qa*, per le spezie come *šimru*, *kasû* e *huradu* le quantità sono elevate, dai 20 ai 50 *qa*, indicando un uso maggiore di tali aromi:

HSS 14 239 (=601), 1-10⁴²:

	30 (<i>qa</i>) <i>ka-zu-ú</i> [2]0 (<i>qa</i>) <i>ši-[mi-ru]</i>	30 <i>qa</i> di senape 20 <i>qa</i> di finocchio
	4 <i>qa ka-mu-nu</i> 4 <i>qa</i> [x x x]	4 <i>qa</i> di cumino 4 <i>qa</i> xxx
	2 <i>qa ki-zi-bi-ia-a[n-nu]</i>	2 <i>qa</i> di nigella
	<i>ku-uš-pa-e</i> 10 (<i>qa</i>) <i>zêru</i>	In semi (?), 10 <i>qa</i> di semi
5.	<i>an-na-tu₄ iš-ka-ru š[a iš-tu] libbi^{bi} âli</i>	Questi dal giardino del centro della città
	(<i>sic</i> !)	
	30 (<i>qa</i>) <i>ka-zu-ú</i> [2]0 (<i>qa</i>) <i>ši-[mi-ru]</i>	30 <i>qa</i> di senape 20 <i>qa</i> di finocchio
	4 <i>qa ka-mu-nu</i> 4 <i>qa ku-[uz-zi-be]-er-ri-tù</i>	4 <i>qa</i> di cumino 4 <i>qa</i> di coriandolo
	2 <i>qa ki-zi-bi-ia-an-nu</i> 20 (<i>qa</i>) <i>h[u-ra]-du</i>	2 <i>qa</i> di nigella, 20 <i>qa</i> di sommacco
	10 (<i>qa</i>) <i>zêru ša [hu]-ra-du an-na-tu₄</i>	10 <i>qa</i> di semi di sommacco questi
10.	<i>iš-ka-[ru ša] ^{giš} kirî ša ...-[x x]</i>	Dal giardino di x x

⁴¹ Watson 2004, p. 125.

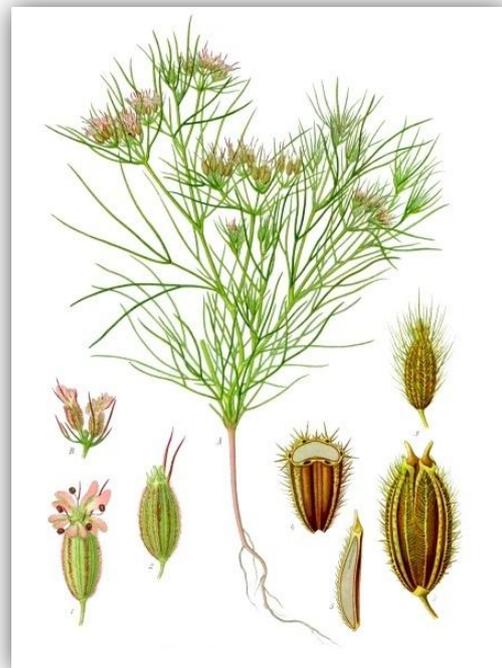
⁴² Lacheman 1950. Il testo è ripreso a pag. 105.

Le quantità superiori di *šimru*, se tradotto con finocchio, devono essere legate a un elevato e svariato uso della pianta in cucina e per preparati medici utili alla cura di diversi disturbi dell'apparato digestivo ed intestinale.

Cumino, *Cuminum cyminum*⁴³ :

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Cuminum*
- **Specie:** *C. cyminum*



Caratteristiche : pianta erbacea dal fusto sottile e ramificato, alto 30-50 cm, con foglie lunghe 5-10 cm e disposte a pettine. I fiori sono piccoli, di color bianco o rosa e disposti ad “ombrello”.

Il frutto del cumino è un achenio ovoidale-fusifforme, lungo 4-5 mm, di color giallo-marrone e contenente un unico seme. I semi sono molto

⁴³ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

simili a quelli del finocchio e dell'anice, ma di dimensione più piccola e di color scuro; si confonde facilmente anche con il carvi, dai semi più piccoli e scuri e con un aroma completamente differente e meno piccante.

Per crescere necessita di climi caldi e aridi, con temperature di 30° C nei tre mesi di crescita e maturazione.

L'area di origine non è ancora chiaramente delineata, si conoscono forme selvatiche del cumino solo nell'Asia centrale e non nell'area sud-occidentale⁴⁴.

Uso culinario: possiede un sapore amaro e un odore forte e dolciastro, causato dall'alto contenuto di oli; i semi vengono utilizzati interi o macinati, oppure se ne ricava l'olio in esso contenuti da impiegare come condimento⁴⁵.

Uso farmaceutico: utilizzato per i disturbi di stomaco, per le indigestioni, e per i raffreddori. Il cumino possiede molto ferro, utile per l'emoglobina, le donne in gravidanza o nel periodo mestruale e per i bambini in fase di crescita.

Rinvenimenti archeobotanici⁴⁶:

- sito di Atlit-Yam, Israele, del 6000-5500 a.C, Neolitico Pre-Ceramico C.
- sito di Tell el-Der in Siria, II millennio a.C.
- sito di Deir Alla, Giordania, Età del Ferro.
- sito di Deir el Medineh, Egitto, strati relativi al Nuovo Regno e

⁴⁴ Zohary 2012, p. 164

⁴⁵ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

⁴⁶ Per la bibliografia specifica ad ogni sito si veda Zohary 2012, p. 164.

un cesto pieno di semi all'interno della sepoltura di Kha,
l'architetto del faraone Amenophis III della XVIII dinastia.

Tali rinvenimenti fanno supporre che il cumino iniziò ad essere coltivato almeno dal IV millennio a.C., anche se non si conoscono le forme selvatiche da cui deriva l'attuale *Cuminum cyminum* L.

Etimologia: l'identificazione del termine cumino sembra essere molto chiara, non vi sono contraddizioni sul mantenimento della radice *kmn* nel corso di tempo e per spiegare queste forme si è pensato ad un termine semitico comune: **kam(m)ūn-*, un *Kulturwort* di origine sconosciuta⁴⁷.

Il fitonimo sumerico **Ú-TIR** = **gamun* è un prestito dell'akkadico *kamūnu(m)* attestato nei testi paleoaccadici, **úgámun(TIR)** e nei dizionari, **úgámun(TIR.TIN)^(sar)**⁴⁸.

Dal II millennio a.C. vi sono varianti dialettali, come a Nuzi con *kamannu*, e attestazioni dall'area egea-greca, con *ku-mi-na* in Lineare A e *ku-mi-no* in Lineare B che ritornano nei dizionari semitici del II millennio a.C.

La radice semitica */kmn/* significa “essere nascosto”, forse perché il seme è racchiuso dal guscio; si diffuse prima dell'Età del Bronzo in tutta l'Asia occidentale presentando delle differenze vocaliche:

- Area settentrionale, in contatto con la lingua anatolica, presenta una variante dialettale */*kpn/*kappān(n)-/* con vocalizzazione –a-ā- (ittita; eblaita).

⁴⁷ Catagnoli 2010, 143-149. Secondo Heiss 2012/13, la radice */kmn/* non è di origine semitica ma più antica perché presente anche nel mondo egeo.

⁴⁸ Steinkeller 1992, p 77.

ittita	<i>kappān(n)-</i>
eblaita	<i>ga-ba-na-na-u₉</i>
Nuzi	<i>kamannu</i>

- Area centro-meridionale: **kmn* vocalizzazione –a-ū- :

arabo	<i>al-kamoun</i> (الكمون)
amarico	<i>kemun</i> (ክሙን)
ebraico	<i>kamon</i> (כמון)
antico ebraico	<i>kammon</i> (כמון)
aramaico	<i>kamuna</i> (ܟܡܘܢܐ)
egiziano antico	<i>kamnini</i>
ugaritico	<i>kmn</i> ⁴⁹
akkadico	<i>kamûnu</i>
sumerico	<i>gamun</i>

- Area occidentale: * *kmn* con vocalizzazione –ú-i-:

italiano	<i>cumino</i>
latino	<i>cuminum</i>
greco antico	<i>kyminon</i> (κύμινον)
lineare b	<i>kumino</i>

⁴⁹ de Olmo Lete, Sanmartín, 1996, p. 218. Watson 2004, p. 122. Watson 2007, p. 132.

Ideogramma sumerico:



Ú.DIN.TIR.SAR = Ú.GAMUN.SAR = *kamūnum*

Le equivalenze del lessico sumero-accadico:

*kamūnu*⁵⁰ (*kamū'u*, *kamannu*): impiegato dal paleoaccadico. Ú.DIN.TIR(.SAR)

(Ú.DIN.TIR.KI, VAS 16 91:14 e KUB 37 34:1); anche Ú.TIR,

HSS 14 539: 4: *kamannu*, Nuzi.

Hh. XVII 300ff.: [Ú].DIN.TIR = *k[a-mu-nu]*, Ú.DIN.TIR.BABBAR.SAR = *ú-ka-[x-x]*,

Ú.DIN.TIR.MI.SAR = *zi-bu-[u]*.

RS Recension 177ff.: *ú.din.tir SAR = ka-mu-nu*, *ú.din.tir.babbar SAR = pí-šu*⁵¹, *ú.din.tir.mi SAR = zi-bu*.

Diri IV 3: *ga-mu-un Ú.DIN.TIR.SAR = ka-mu-nu*, cf. Ú.DIN.TIR.S[AR] = [*ka*]-*mu-nu* Proto-Diri 192;

Nabnitu IV 340: Ú.DIN.TIR.SAR^{ga-mun} = *ka-mu-nu*;

Practical Vocabulary Assur 59: Ú.DIN.TIR.SAR = *ka-mu-ni*

UET 3 900:3⁵²: *gú.gal gú.tur Ú.TIR še.lú še.zi.bí.tum numun zà.hi.li* = ceci, lenticchie, cumino, coriandolo, semi di *zibūtu* e di *crescione*.

ARMT 12 43:3 : 4 SÍLA zibû 2 SÍLA ka-mu-nu = 4 sila di “cumino nero”, 2 sila di cumino.

⁵⁰ CAD K, *kamūnu* A, p. 131-132.

⁵¹ *pešû* = riferito ad un vegetale: “di color bianco”, CAD P, pp. 328-335.

⁵² Legrain L. 1937 e 1947.

Per approfondire vediamo ora le varianti dell'area settentrionale:

Lingua ittita, variazione di radice *kmn* = *kpn*:

kappani- = cumino (GAMUN)⁵³.

Il termine ittita potrebbe essere una variante dell'eblaita /kappānnāyum/, diffuso da Ebla tramite i contatti hurriti, e quindi anche nella lingua hurrita dovrebbe esserci un termine simile; il termine eblaita è se stesso una variante dialettale diffusa nella Siria settentrionale e ancora in uso nel II millennio.

KBo XIII 248 I 13: *kap-pa-ni-is* (*kappanis*GE₆ = cumino nero).

KUB XV 39 + XII 59 II 12: *kappani-ya-kan* GE₆ *anda pessiyazi* = lei getta il cumino nero.

KUB XV 39+ XII 59 II 16: *kappani-ma-wa harkiēszī ŪL* = il cumino (nero) non diventa bianco.

Bo 3367 I 5: *harkiy-as kappani* = cumino bianco.

Ebla⁵⁴:

il termine cumino è stato facilmente identificato perché presente all'interno una lista lessicale bilingue insieme al sumerogramma :

VE 1431':

^úgámun(TIR) = *ga-ba-na-na-u₉* (A₂, MEE 4 63-64 v. IX 4'-5')

di seguito altre due letture provenienti da testi minori e criticate per la lettura forzata dei sumerogrammi in “cumino”:

EV 432:

^úgamun¹(NINNI₅) = *gáb<-ba>-na-ne-u₉* (EV b, MEE 4 74 r. III 2-3)

EV 392:

še-gamun¹(NINNI₅) = *ga-ba-na-na-ù* (EV i, MEE 4 81 r. II 19-20)

⁵³ Puhlav 2001, pp. 57-58.

⁵⁴ Catagnoti 2010, pp. 143-149.

Osservando le grafie chiaramente diverse dal testo precedente, si suppone che il sumerogramma faccia riferimento al termine sumerico ***gamun**((**TIN**.)**TIR**) = cumino, e non al termine sumerico ***ninni** = giunco, attestato in VE 300: **ú.ninni**₅(**TIR**:**TIR**) = *a-sa-lu*, /'ašlum/, giunco).

Le forme presenti nei testi eblaiti, *ga-ba-na-na-u₉*, *gáb<-ba>-na-ne-u₉* e *ga-ba-na-na-ù*, corrisponderebbero a *kabanni'u* o a *kabnani'u*, forme dialettiche di *kamūnu*⁵⁵; oppure connesse con il termine ittita per cumino: *kappani-* e interpretate come /kappānāyumu/>/kappānēum/⁵⁶.

Le attestazioni di “cumino” ad Ebla nei testi amministrativi rimangono piuttosto rare, esse utilizzano maggiormente la grafia semitica e non il sumerogramma. Qui di seguito vengono presentati due testi inediti dell'archivio L. 2712, consistente in documenti relativi a prodotti alimentari, nei quali vengono citati quantitativi di cumino con la capacità di misura per “aridi gú-bar” (essendo utilizzata la parola “arido” si suppone che sia relativo ai semi)⁵⁷:

TM.75.G.410 r. V 6: 6 gú-bar ga-ba-na-ne-u₉

TM.75.G.272 v. I 7- II 1: 6 ga-ba- /-na-(ne- u₉)

All'interno delle liste bilingui eblaiti vi è un'altra attestazione del sumerogramma **Ú-TIR**, ma con una differente glossa semitica:

[6] VE 303 ^ugámun(**TIR**) = *a-za-mi-tum* (D)

Questa grafia è stata interpretata come /'asmīdum/ e confrontata con l'accadico *asmīdu*, un termine tardo dall'etimologia incerta, forse connessa a *samīdu(m)*⁵⁸ II e designata come “pianta coltivata nell'orto”. L'uso di *samīdu* in ambito gastronomico è accertato dal paleobabilonese a

⁵⁵ Steinkeller 1992, p. 77.

⁵⁶ Catagnoli 2010, p. 144. Desinenza in /-āy-/: In ugaritico di norma essa designa un diminutivo ma può essere anche un rafforzativo o un suffisso di appartenenza; in questo ultimo caso si suppone che il riferimento sia dato dal prodotto che si ricava dalla coltura del cumino, i semi.

⁵⁷ Catagnoli 2010, pp. 145-147.

⁵⁸ CAD A/2, p. 337, corrispondente al sumerico ^uKUR.ZI^(sar), attestato in periodo paleobabilonese e designante un vegetale.

neobabilonese, in quanto presente in testi amministrativi e ricettari, elencato tra diversi tipi di verdure, spezie e aromi.

“Cumino nero”

In alcuni testi e liste lessicali si nota l'utilizzo dell'aggettivo “bianco” insieme a cumino:

Hh. XVII 301.: Ú.DIN.TIR.BABBAR.SAR = *ú-ka-[x-x]* = cumino bianco

CT XIV Pl. 41, K8791: ^{šam}TIN.TIR.PAR⁵⁹.ŠAR = *ka-m[u-nu]*

KUB XV 39+ XII 59 II 16: *kappani-ma-wa harkiēszī ŪL* = il cumino (nero) non diventa bianco.

Bo 3367 I 5: *harkiy-as kappani* = cumino bianco

L'aggettivo è connesso al colore dei semi specificando quindi l'esistenza di una spezia dai semi simili ma di colore differente e tradotta “cumino nero”; questa traduzione risulta erronea, in quanto non si intende il vero cumino nero, il *Bunium persicum*:

Cumino nero, *Bunium persicum*⁶⁰:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Bunium*
- **Specie:** *B. persicum*



⁵⁹ PAR = babbar = bianco; <http://psd.museum.upenn.edu/epsd/nepsd-frame.html>

⁶⁰ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

Caratteristiche: pianta erbacea, alta 60 cm con foglie increspate e tipica infiorescenza ad ombrella con piccoli fiori bianchi. Fittone piccolo e arrotondato, di color marrone scuro e sottile, lungo 3 mm.

Cresce selvatica nel sud-est europeo e in Asia occidentale e centrale; i suoi frutti sono utilizzati come spezia in Iran, Pakistan, Afghanistan Tajikistan, Bangladesh e in India, al di fuori di queste aree è praticamente sconosciuta.

Usi culinari: il frutto e la radice, dal sapore dolce simile a quello delle castagne, vengono utilizzati sia crudi che cotti per insaporire i piatti a base di carne o di verdure, e nelle salse.

Usi farmaceutici: il frutto possiede un'alta percentuale di timolo, utilizzato come antielmintico contro anchilostoma (un parassita intestinale) e come antisettico. È uno stimolante della diuresi e allevia le flatulenze; inoltre è un ottimo rimedio per le emorragie.

Nei diversi studi in cui si riporta la traduzione “cumino nero” si intende la *Nigella sativa*, pianta assai differente dai cumini e appartenente ad un'altra famiglia botanica:

————— *Ranunculaceae* —————

la famiglia delle *Ranunculaceae* comprende piante di norma erbacee e diffuse nelle regioni temperate e fredde; le foglie sono diverse da specie a specie come i fiori dall'aspetto molto vistoso. Pure i frutti presentano diversi generi, possono essere acheni, a capsula, bacche o follicoli.

Il genere *Nigella* invece comprende solo 15 specie di piante terofite (annuali), le quali prediligono un ecosistema antropogenico in cui vengono coltivate per l'utilizzo dei fiori come ornamento e i semi ricchi di proprietà curative⁶¹.

Nigella, *Nigella sativa*⁶²:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Ranunculales
- **Famiglia:** Ranunculaceae
- **Genere:** *Nigella*
- **Specie:** *N. sativa*



Nomi errati:

Cumino nero, seme nero, fiore di finocchio, fiore di noce moscata, coriandolo romano, seme nero di cipolla. A causa di tutti questi nomi errati viene spesso confusa con altre spezie.

Caratteristiche : Pianta annuale alta 20-30 cm, con foglie ramificate e fiori di colore bianco o blu pallido, grandi frutti capsulari contenenti numerosi semi.

Originaria dell'Asia sud-occidentale dove cresce ancora allo stato selvatico, come in Turchia, Siria e Iraq settentrionale. Utilizzato ampiamente come condimento fin dall'antichità ma archeologicamente poco documentato, soprattutto per il periodo dal selvatico all'addomesticazione e le prime colture⁶³.

⁶¹Heiss A., Stika H.-P., De Zorzi N, Jursa M. 2012/13.

⁶²<http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

⁶³Zohary 2012, pp. 164-165.

Usi culinari: Viene impiegata in cucina come spezia per il suo sapore amaro e pungente soprattutto per la preparazione di liquori, dolci e caramelle, ma può essere utilizzata anche per aromatizzare il pane e le insalate; ricca di oli essenziali estratti ed utilizzati come condimento.

Usi farmaceutici: L'olio di nigella è ottimo per la cura di dermatiti, eczemi e scottature; i semi sono antiasmatici, vaso regolatori, regolano il ciclo mestruale e intestinale, e antiparassitari.

Reperti archeobotanici⁶⁴:

- Semi di nigella rinvenuti all'interno di una fiasca del pellegrino nel sito turco di Boyalı Höyük, relativi al periodo Antico Ittita, circa 1650 a.C.⁶⁵
- tomba di Tutankhamon, 1325 a.C., dove si rinvennero anfore contenenti olio di nigella.
- sito di *Mons Claudianus*, Egitto, e a *Deir Alla*, Giordania, dell'Età del Ferro.
- La testimonianza scritta più antica di *Nigella sativa* la si trova nel libro di Isaia, Vecchio Testamento, dove egli contrasta la coltivazione in Egitto di nigella e cumino in favore del grano.

Etimologia del nome scientifico: *Nigella* deriva dal latino *niger*, nero, a causa del colore dei semi utilizzati come spezia e non vi sono connessioni col nome semitico; in greco antico era chiamata μέλανθιον (*melanthion*: “fiori neri”)⁶⁶.

⁶⁴ Per la bibliografia specifica ad ogni sito si veda Zohary 2012, p. 164.

⁶⁵ <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378874109003353>

⁶⁶ Heiss, Oeggli 2005, pp. 562-570.

La diversificazione tra le tre piante, cumino, cumino nero e nigella, è evidente e netta, presentando aromi e aspetti differenti; inoltre i fiori di nigella per i loro colori e forme erano utilizzati come ornamenti.

La differenziazione tra le due piante viene evidenziata anche nel lessico sumero-accadico, dove il cumino “bianco” e il cumino “nero”, nigella, non presentano nomi simili, *kamūnu* e *zibû*; l’associazione tra le due spezie non viene determinata dalla forma del seme, i semi di cumino sono allungati e quelli di nigella di forma triangolare, ma perché entrambe hanno un aroma pungente e deciso.



Si vedano ora i termini riferiti al “cumino nero” nelle liste lessicali, meglio identificato con *Nigella sativa*. Le varianti sono forme dialettali createsi durante il periodo paleoaccadico e in seguito mantenute nelle diverse aree; l’origine del termine non sembra semitico⁶⁷, anche se si riscontra largamente in molte lingue di area e tradizione semitica: siriano = *š^ebūbānā*, ebraico = *qeṣaḥ*, arabo = *šūnīz*.

⁶⁷ Heiss 2012/13, p. 151.

*zibibânu, zibibiānu, sibibiānu, zabibânu, sabubânu, šibibânu, šibibiānu, šipipiānu, zibibiānu*⁶⁸: “cumino nero” = semi di *Nigella sativa*; fiore di *Nigella* usato come ornamento.

Practical Vocabulary Assur 59s.: Ú.DIN.TIR.SAR = *ka-mu-ni* = cumino; Ú.DIN.TIR.MI.SAR = [s]a-bu-ba-[nu] = “cumino nero”.

Uruanna I 314 ff.: Ú *zi-ba-a* (var. *zi-bi-ba-nu*), Ú.DIN.TIR.MI, Ú z[i-x-x-b]u-u : Ú *zi-bu-u*, Ú z[i-b]u-u : Ú *za-bi-ba-nu*, Ú *za-bi-ba-nu* : Ú *ši-bi-ba-nu*.

MAD III 111-112: ZZB = *zibibiānum, zizibiānum* (una pianta dal seme edibile).

DAB 385: pianta di *zibibânu, zibibiznni* (HSS XIII 353 = RA XXXVI 169)⁶⁹.

Steinkeller 1992, n.40 e 41: 3 sìla *zi-bí-b[í]-a-nu* = Ú.DIN.TIR = *zibibiānu* = *Nigella sativa*.

HSS 14 239(=601):7, 12, passim: *ki-zi-bi-ia-an-nu* = *kizibiānu* = *Nigella sativa*.

*zibītu*⁷⁰, *zibibītu*: semi aromatici.

CT 19 12 K.11394 ii 6: *še.zi.bi.bi.tum* = š[i-im-ru]; l’equazione mostra come i semi di nigella fossero connessi e forse scambiati per quelli del finocchio o dell’aneto, oppure etimologicamente connessi con loro.

MAD III 305: ZB’ = *zibītum?* = un grano.

*zibû, zipû*⁷¹: “cumino nero” = semi di *Nigella sativa*. (Ú).DIN.TIR.GE₆(SAR);
*šam*TIN.TIR.GÍG(.ŠAR)⁷².

⁶⁸ CAD Z, pp. 102-103.

⁶⁹ Gelb 1957 e Thompson 1949 non determinano il valore con “cumino nero”, ma lo inseriscono solo all’interno della categoria delle piante edibili.

⁷⁰ CAD Z, p. 103.

⁷¹ CAD Z, pp. 104-105, A.

⁷² Thompson 1949, p. 72.

Hh. XVII 300ff.: [ú].din.tir = *k[a-mu-nu]* = cumino; ú.din.tir, babbar SAR = *ú-ka-x[-x]* = cumino bianco; ú.din.tir.ge₆ SAR, zi.bu.u SAR = *zi-bu-[u]* = cumino nero.

La differenza tra il cumino bianco e quello nero in sumerico è la presenza di **GE₆** = nero.

Nelle fonti presentate da Thompson, DAB 1949, si possono osservare le equivalenze effettuate nelle liste lessicali, i termini sumerici sono molteplici e vengono tutti tradotti con una variante del medesimo termine accadico:

CT. XIV Pl. 31, 1,2. K. 4586:

<i>šam</i> zi-bi-ba-nu	<i>šam</i> zi-bu-u
<i>šam</i> TIN.TIR.[GÍG]	<i>šam</i> zi-bu-u
<i>šam</i> T[IN.TIR]	<i>šam</i> zi-bu-u
[LU].ÚB šá kima HI.ŠAR	<i>šam</i> zi-bi-ba-nu

CT. XIV Pl. 41, K. 8791:

<i>šam</i> TIN.TIR	<i>k[a-mu-nu]</i>
<i>šam</i> TIN.TIR.PAR.ŠAR	<i>ka-m[u-nu]</i>
<i>šam</i> TIN.TIR.GÍG.ŠAR	<i>zi-bu-[u]</i>
<i>zi-bu-u</i> ŠAR	<i>zi-bu-u</i> ŠAR

L’elencazione consecutiva dei due termini nelle liste lessicali e spesso nei testi amministrativi, potrebbe dipendere dalla loro somiglianza in lingua sumerica oppure perché esse venivano coltivate e raccolte insieme negli orti; invece l’erronea traduzione con “cumino nero” dipende sicuramente dai termini sumerici, nei quali si distinguono le due spezie solo grazie all’aggiunta di aggettivi qualificativi, **PAR** (= **babbar**) e **GÍG** (**ge₆**), bianco e nero⁷³, per differenziare i due

⁷³ Schneider 1931, n. 64, 6-7: **gamun** = *kamūnu*, al quale si uniscono gli attributi **babbar** = bianco, **gi₆** = nero.

colori dei semi. Essendo le piante non appartenenti al medesimo ordine scientifico e visivamente eterogenei, è possibile che i termini *šam*TIN.TIR.PAR.ŠAR e *šam*TIN.TIR.GÍG.ŠAR non denotino la pianta ma solo i semi usati come spezia o come semenze, ed è possibile che esistessero altri termini completamente differenti per identificare le piante.

Osserviamo una particolarità nei termini ugaritici:

/qšh/ = “cumino”, *Nigella sativa*, connessa all’ebraico *qešah*. (KTU 4.751:8; 9.432:5’)

/sbbyn/ = cumino nero, semi di *Nigella sativa*, connesso all’accadico *zibibiānu*⁷⁴ (KTU 4.14:4, 9, 16; 4.707:8).

La presenza di due termini per designare la *Nigella sativa* potrebbe determinare l’esistenza di una differenziazione etimologica tra i semi e la pianta nel suo complesso, ma non vi sono fonti abbastanza per il sostegno della tesi.

Specificazioni sulla variante *zibû*:

Le tre varianti del vocabolo utilizzato per definire la *Nigella sativa* sono forme dialettali distribuite nell’areale mesopotamico e grazie alle attestazioni possiamo affermare che nell’area nord siriana e lungo l’Eufrate veniva utilizzata la variante *zibû*.

A Mari i testi rinvenuti nelle diverse sale dell’archivio del palazzo, dimostrano l’uso della variante *zibû* per indicare il cumino nero:

ARM XI 275: 2: *zi-bu-ú* = cumino nero.

ARM XII 43:2, 241:2, 728:3, 729:4, 730:3, 731:2, 733:2, 734:3: *zi-bu-ú* = cumino nero.

ARM XIII A.4123:11⁷⁵: *zi-bu-ú* = cumino nero.

⁷⁴ Watson 2004, p. 122. Heiss 2012/13, p. 152.

⁷⁵ Maul 1994, pp. 23-54.

La medesima variante è presente all'interno dell'economia palaziale di Alalah durante il periodo paleobabilonese, di cui fanno parte le liste dei prodotti cereali e non, emessi dal palazzo.

L'equazione *zibû* = ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR è accertata in tre blocchi con 12 singole voci⁷⁶:

Blocco	Pa	Formula	Ricevente
12,25	10	<i>zi-bu-ú</i> SAR	
12,26	1/3	<i>zi-bu-ú</i> SAR	Burra LÚ.NINDA.DUḪ.DUḪ
12,27	1/6	<i>zi-bu-ú</i> SAR	Zimri- ^d IŠDAR
17,31f	1	ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR	Isma-Addu LÚ.NAR
17,33	1	ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR	É.GAL- <i>lim</i>
17,34	1/3	ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR	Burra
17,35	1	ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR	Eṭarmalik
17,36	1/8	ŠAM.TIN.TIR.GE6.SAR	Irḫamilla
66,7f	1	<i>zi-bu</i>	Eṭarmalik
66,9	1	<i>zi-bu</i>	É.GAL
66,10	1/3	<i>zi-bu</i>	Burra
66,11	1/4	<i>zi-bu</i>	Irḫamilla

Lo *zibû* = nigella è insieme ad altre spezie, come *kisibirru* (coriandolo) e *kamūnu* (cumino), una delle maggiormente utilizzate e quindi coltivate, la produzione di spezie risulta essere sempre secondaria, non venivano effettuate consegne standard e regolari, perché non rientrando nella cucina quotidiana bastava una coltura stagionale distribuita solo in alcune zone.

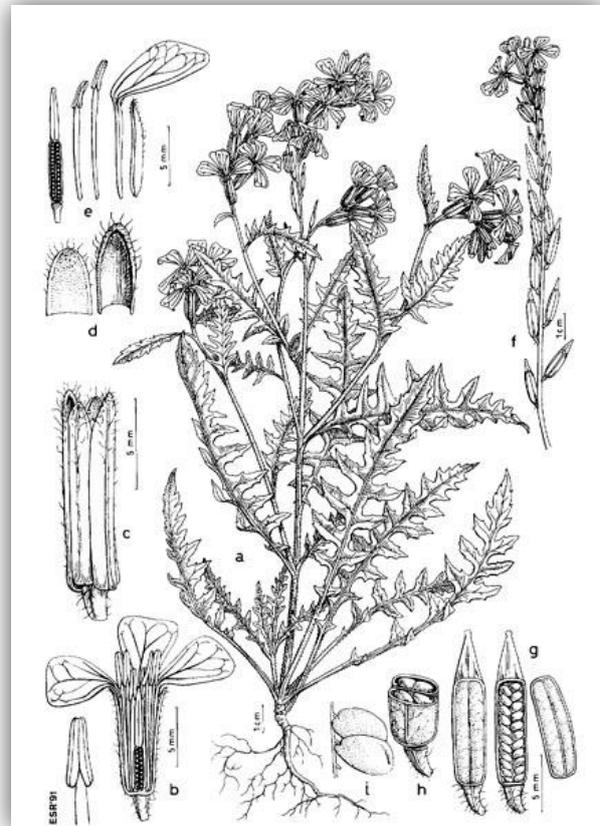
⁷⁶ Zeeb 2001, pp. 193-194.

La famiglia delle *Brassicaceae* o *Cruciferae*, è costituita da piante erbacee distribuite in tutti i continenti e in tutti i climi, anche nelle regioni polari, ma è nel bacino Mediterraneo che abbiamo il centro massimo della loro biodiversità. I fiori sono composti da quattro petali a croce, da qui il nome *Cruciferae*, con frutti secchi e deiscenti⁷⁷ per agevolare la diffusione delle piante. A questa famiglia appartengono più di 300 generi, comprendenti quasi 4000 specie, alcune delle quali utilizzate come spezie ed erbe aromatiche per il loro sapore pungente e pepato.

Ruola, *Eruca vesicaria*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Capparales
- **Famiglia:** Brassicaceae
- **Genere:** *Eruca*
- **Specie:** *E. vesicaria*



Caratteristiche: Pianta erbacea annuale non molto alta, con lunghe foglie lobate e piccoli fiori bianchi a quattro petali. Il frutto prodotto è una siliqua⁷⁸ lunga 1-3 cm contenente molti semi edibili.

⁷⁷ Una volta giunti a maturità si aprono spontaneamente per permettere la fuoriuscita del seme.

⁷⁸ Siliqua: frutto secco deiscente, con un diametro longitudinale superiore a quello trasversale; deriva da un ovario bicarpellare sincarpico con un numero variabile di semi. Esso si apre in 2 valve lungo la linea di sutura delle foglie carpellari una volta giunto a maturazione. Pasqua G., Abbate G., Forni C. *et alii*, 2011, p. 253.

Originaria del mediterraneo orientale e dell'Asia centro-occidentale, cresce fino agli 800m s.l.m., prediligendo terreni fertili e sabbiosi.

Usi culinari: I semi della rucola vengono impiegati come sostituti ai semi della senape e per ricavare un olio dal gusto gradevole; le foglie invece sono impiegate per aromatizzare piatti freddi, come le insalate.

Usi farmaceutici: Ricca di vitamina C e di potassio; possiede proprietà digestive.

Etimologia del nome scientifico: I diversi termini europei derivano tutti dal latino *eruca*, con la quale si intende una pianta dalle foglie commestibili; alcuni pensano che rucola derivi dal verbo *urere*, “bruciare” riferito al sapore pungente della pianta.

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche:

*egingīru, egimgīru, gimgīru, gingirū, gingīru, girgirū*⁷⁹: rucola; termine impiegato dal paleobabilonese fino al neobabilonese. Ú.NÍG.GÁN.GÁN.

Hh. XVII 310f.: níg.gán.gán SAR = *e-gim-[gi-ru]*, [num]un MIN SAR = NUMUN [*e-gim-gi-ri*]

Practical Vocabulary Assur 70-71: [Ú]^{[gi-in]-gir} SAR, [Ú.NÍG.GÁ]N.GÁN.SAR = *sur-du-nu-u* = rucola.

Uruanna II 455ff.: Ú.SI.SÁ, Ú.NÍG.GÁN.GÁN, Ú *e-gi-en-gi-ru* = Ú *šur*-(var. *šar*)-*du-ur-nu-u* (var.-ú); [Ú ...]BU = Ú *gìn-gi-ru*, [Ú *gi-in*]-*gír* = Ú *gi-in-gi-ru*, [NUMUN] MI = NUMUN Ú.NÍG.GÁN.GÁN.

Thompson pp. 210-212.: (^{šam})GAR-GÁN-GÁN(ŠAR) = *gingiru, egimgiru* = *Eruca sativa*.

⁷⁹ CAD E, p. 43.

*šurdunû, šardunû, šadurnû*⁸⁰: una pianta, termine paleobabilonese. Ú.SI.SÁ; ŠIM.SI.SÁ.

Pflanzenkunde 40: 4f.(Hh. XVII): [Ú.SI.S]Á, [Ú.NÍG.GÁN.G]ÁN = *ša-du-ur-nu-[ú]*.

Practical Vocabulary Assur 70-71: [Ú]^{[gi-in]-gir} SAR, [Ú.NÍG.GÁ]N.GÁN.SAR = *sur-du-nu-u* = rucola.

Uruanna II 455ff.: Ú.SI.SÁ, Ú.NÍG.GÁN.GÁN, Ú *e-gi-en-gi-ru* = Ú *šur*-(var. *šar*)-*du-ur-nu-u*(var.-ú).

BAM 159 v.8: NUMUN Ú.SI.SÁ

Thompson pp. 210-212.: ^{šam}SI-SÁ, ^{šam}GAR-GÁN-GÁN = *šurdunû* = forse *Eruca sativa*;

VAT. 9000⁸¹:

^{šam}SI-SÁ ^{šam}*šur*(?)-[*du-nu-u*]

^{šam}GAR-GÁN-GÁN ^{šam}*šur*(?)-[*du-nu-u*]

^{šam}*e-gi-en-gi-ru* ^{šam}*šur*(?)-[*du-nu-u*]

I termini utilizzati dal periodo paleobabilonese sembrano indicare entrambe l'*Eruca sativa*, essi possono provenire da culture o aree differenti, in seguito entrati a far parte della scrittura comune e impiegati parallelamente per indicare la medesima pianta oppure due specie di *Eruca* dal sapore o aspetto simile.

Identificazioni del termine riferito all'*Eruca sativa* si sono cercate anche nel lessico ugaritico, dove sembra essersi mantenuta la radice consonantica:

trdn: rucola(?), connessa all'accadico: *šurdunû, šardunû, šadurnû*⁸².

⁸⁰ CAD Š/3, pp. 343-344.

⁸¹ VAT = *Museum siglum of the Vorderasiatisches Museum*, Berlin (Vorderasiatische Abteilung. Tontafeln). Thompson 1949, pp. 210-212.

⁸² Watson 2004, p. 125.

I vocaboli connessi all'*Eruca sativa* si riscontrano principalmente nelle liste lessicali o in testi farmaceutici, ma si individuano anche nei ricettari babilonesi del XVIII sec. a.C. studiati da Bottéro⁸³:

25⁸⁴, XXII, 63:

e-ge(-en?)-ge-rum kisibirru sa-mi-du ^úkamûnu a-l[u]-tum tu-k[a-m]a-as-m[a kâr-š]um^{SAR} ħa-
za-nu-um [te-ṭe-(er-)ri(?)]

rucola, coriandolo, *samīdu*, cumino. Dopo si uniscono le barbabietole, aglio e porro pressati.

25, XXV, 72:

šusikillu **e-ge-en-ge-rum** kisibirru sà-mi-da laptu^{SAR} [kisi]birru ri-[i]s-[n]a-[tum(?)] d[a-mu i-
[m]a-a[l-l]a

cipolla, rucola, coriandolo, *samīdu*, rape; coriandolo e gusci di granchio(?), si aggiunge il sangue.

⁸³ Bottéro 1995, p. 53 e 57.

⁸⁴ YBC 4644.

Senape (Nera/Bianca/ Bruna),

Brassica nigra/ alba/ juncea:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Capparales
- **Famiglia:** Brassicaceae
- **Genere:** *Brassica*
- **Specie:** *B. nigra/ alba/ juncea*

Sinonimi:

Sinapis nigra L. / *Sinapis alba* /
Sinapis juncea



Caratteristiche: Pianta erbacea annuale, alta dai 0,50m ai 2m, con foglie inferiori larghe e superiori più piccole e lunghe, piccoli fiori gialli a forma di pannocchia da cui si sviluppa il frutto, una siliqua lunga circa 2cm, contenente diversi piccoli semi.

Originaria del bacino mediterraneo, dell’Africa del Nord e dell’Asia occidentale e centrale, era inizialmente una pianta infestante e solo con l’addomesticazione divenne usufruibile da parte dell’uomo; purtroppo i reperti archeobotanici sono scarsi e carbonizzati, così da non permettere l’identificazione precisa della specie natia:

- Sito di VIII millennio, Neolitico Pre-Ceramico A, di Jerf el Ahmar, Syria⁸⁵.
- Sito di Khafadje, Iraq, circa 3000 a.C., dove numerosi semi si rinvennero all’interno del Tempio Ovale.

⁸⁵ Per la bibliografia specifica si veda Zohary 2012, p. 112.

- Le diverse specie:
- *Brassica nigra*: la “senape nera”, probabilmente la prima ad essere coltivata e utilizzata come spezia già nel III millennio a.C.; si rinvennero dei semi all’interno di tombe egiziane.
 - *Brassica alba* o *Sinapis alba*: “senape bianca o gialla”, originaria del bacino mediterraneo e diffusasi poi nelle aree temperate; il suo nome deriva dal colore del tegumento del seme, il più grande tra le diverse specie.
 - *Brassica juncea*: “senape bruna”, detta anche “senape cinese o indiana”, nata in Asia dall’incrocio tra la *Brassica nigra* e la *Brassica rapa*; presenta piante alte fino ai 2 m, con semi molto pesanti e dal sapore pungente; essa viene coltivata anche per l’utilizzo delle foglie, consumate sia fresche che cotte⁸⁶.

Usi culinari: I semi macinati si utilizzano per la preparazione di salse, come condimento per piatti di carne, pesce e verdure, o per aromatizzare formaggi e pane.
Utilizzato come conservante per frutta, verdura, succhi e mosto.

Usi farmaceutici: Possiede diverse proprietà antiossidanti e viene utilizzata contro la tosse e le altre infezioni dell’apparato respiratorio, inoltre cura i dolori reumatici.

Etimologia del nome moderno: Il termine “senape” deriva dal nome latino *sinapis*, a sua volta appreso dal greco *sinapi* (σίναπι) o *napy* (νᾶπι), di cui non si conosce l’origine prima, ma di certo non greca; alcuni vedono la sua origine dal copto *sinarbi* o dal sanscrito *sarshapa*.

⁸⁶ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

L'identificazione della *Brassica nigra* all'interno del lessico sumerico-accadico risulta incerta, anche se molti studiosi suppongono che debba essere GAZI-*kasû*; il termine è relativo ad una pianta molto diffusa ed utilizzata all'interno delle culture vicino orientali, la si trova in svariate tipologie di testi, liste lessicali e testi rituali, nei testi amministrativi insieme ai cereali o alle spezie, grazie ai quali sappiamo che questa veniva coltivata in campi o negli orti, utilizzata per le fumigazioni e le ricette mediche; in cucina la spezia si utilizza similmente alla senape, i semi interi o macinati fino a renderli farina si utilizzavano come sapore in diversi piatti, per aromatizzare la birra e il vino, e infine come conservante naturale per verdura, frutta e carne.

Le equivalenze del lessico sumero-accadico:

*kasû*⁸⁷, *kasiu*: (pl. tantum); pianta natia utilizzata come spezia per i suoi semi dall'aroma pungente. Termine tradotto dal sumerico GAZI, impiegato dal paleoaccadico e mutato in neobabilonese in *kasia*.

Hh. XXIV 291: gazi = *ka-su-u*.

Hg. B VI 102: utul.a.gazi SAR = *um-mar me-e ka-si-i* = zuppa fatta con succo di *kasû*.

Hh. XVIII 127: [gazi] SAR KU₆ = MIN (= *nu-un*) *ka-[si-e]* = pesce conservato nella *kasû*.

*kasûtu*⁸⁸: un singolo seme di *kasû*; fa parte del lessico Neoassiro.

Practical vocabulary of Assur 83⁸⁹: Ú.*GÁ x [ÁŠ].SAR = *ka-su-tú* = seme di senape nera.

⁸⁷ CAD K, pp. 248-250.

⁸⁸ CAD K, p. 257.

⁸⁹ Landsberger 1957-58, pp. 337-338.

Per quanto questa sia una delle spezie maggiormente presenti nei testi e con quantitativi superiori alle altre, indicandone quindi un largo impiego da parte delle genti mesopotamiche, l'identificazione del termine accadico con la pianta della senape, rimane incerta, come dimostrano gli studi:

Pognon, JA 11 série 9, 1917, pp. 400-401: genere *Cuscuta* (piante infestanti, situate spesso vicino al tarassaco e impiegate in medicina). La cuscuta, come il tarassaco è una pianta infestante la quale deve crescere insieme altre piante.

Il suo uso in passato è accertato ma sicuramente non in quantitativi così elevati.

Oppenheim, 1948⁹⁰, pp. 7-9: genere *Cassia*, la *C. angustifolia* e la *C. fistula* sono nate dell'Asia e dell'India.

Landsberger 1957-58, pp. 337: *Sinapis nigra* (*Brassica nigra*) = Senape nera

Von Soden 1965, AHW 455: *Brassica nigra* = Senape.

Geller 1982⁹¹, p. 194: *Beta vulgaris* = Barbabietola.

Steinkeller 1987, p. 92;
1992, 40, pp. 76-77: Liquirizia selvatica; a Umma i testi dimostrano che questa viveva in forma selvatica nel sud della babilonia, e la senape non sembra essere

⁹⁰ Oppenheim 1978, AOS 32.

⁹¹ *A recipe against ŠU.GIDIM*, in *Vorträge gehalten auf der 28. RAI in Wien*. AfO. Beiheft 19, pp. 192-197.

natia dell'area.

Stol 1994, pp. 175-177:

la identifica col genere *Cuscuta*.

Slotsky 1997, pp. 31-34

Brassica nigra = Senape.

Snell 1982, p. 219:

la identifica con una pianta appartenente al genere *Cassia*.

Impieghi della spezia GAZI-*kasû*:

il lessico presente nei testi testimonia l'uso di differenti parti della pianta:

NUMUN Û GAZI.SAR = semi di gazi (AMT 59, 1:13)

PA GAZI.SAR = foglie o rami di gazi (Küchler Beitr. Pl. 13 iv 51)

šitil GAZI.SAR = germogli di gazi (AMT 51, 5 r. 4)

La spezia trovava largo impiego in cucina e come conservante naturale, citata nelle tavolette di ricette conservate alla Yale University, dove era impiegata come condimento soprattutto nei brodi e negli stufati: *me-e ka-sí-i* = brodo di *kasû*⁹²; doveva essere ampiamente impiegata anche per aromatizzare la carne, tanto da essere citata in un proverbio sumerico⁹³:

úku ha-ba-ug₇ nam-ba-da-ti-i

Lasciate che il povero uomo muoia, lasciate che lui non viva.

ninda ì-pà mun nu-pà mun ì-pà ninda nu-pà

Quando lui trova il pane lui non trova il sale; quando lui trova il sale non trova il pane.

⁹² Bottéro 1995, YOS 11 25 XI, 9,42.

⁹³ Alster 1997, n. 1.55, p. 16; commento Vol.II pp. 346-347.

gazi ì-pà uzu nu-pà uzu ì-pà gazi nu-pà

Quando lui trova GAZI⁹⁴ lui non trova la carne; quando lui trova la carne non trova i GAZI (condimenti).

Coltura:

Il raccolto della senape avveniva in estate, ad Uruk durante il VI mese⁹⁵ oppure a Sippar alla fine dell'estate⁹⁶; Stol⁹⁷ precisa che il mese di raccolta è difficile da individuare e doveva avvenire nel IV mese o nel VII-VII mese.

Particolarità:

a Umma durante la terza dinastia di Ur esisteva una classe di lavoratori impiegati a ripulire l'area fluviale per il mantenimento degli argini, dove proliferavano le aree boschive o aree ricche di cespugli ed erbe; alcune delle piante raccolte durante la pulizia trovavano impiego nella realizzazione di cesti o corde, oppure come ingredienti farmaceutici e gastronomici, tra cui la pianta GAZI⁹⁸, che a differenza di tutte le altre riceveva un trattamento speciale dopo essere stata raccolta. Tutte le piante accumulate nelle aree fluviali entravano a far parte dell'economia statale, contrariamente la pianta GAZI veniva venduta da specialisti, veri e propri imprenditori (**dam-gàr**), i quali ricavano dalle vendite diverso argento, definito appunto **kug gazi** = argento di gazi.

La pianta GAZI-*kasû* era sicuramente una, se non la più importante tra le spezie impiegate nelle culture del vicino oriente, largamente attestata nel III millennio a.C. fino al neobabilonese e

⁹⁴ Alster traduce GAZI con "condimenti", al plurale, forse lo intende come un mix di spezie impiegate spesso per aromatizzare la carne.

⁹⁵ Cocquerillat D., 1969, *Palmeraies et cultures de l'Eanna d'Uruk (559-520)*, ADFU 8, Berlino, p.29.

⁹⁶ Jursa 1995, p.178.

⁹⁷ Stol 1994, p. 175.

⁹⁸ Steinkeller 1987, p. 91-97.

neoassiro; inoltre nei testi risulta essere presente in quantitativi superiori rispetto ad altre spezie, a riprova della sua importanza e largo uso nella cucina mesopotamica:

Testo amministrativo della III dinastia di Ur in cui vengono riportate le diverse quantità delle spezie immagazzinate, troviamo il cumino, la nigella, ecc. e infine GAZI, pianta della quale se ne registra una quantità superiore; Steinkeller 1992, n. 40, pp. 76-77, IM 11053/333:

[7]. [x] 5 sìla s[um]	sum = <i>šūmu</i> = aglio.
[8]. [x] 5 sìla sum-sikil	sum-sikil = <i>šamaškillu</i> = cipolla.
[9]. [x] [zu]-ḥa-ti-nu	<i>šuhatinnu</i> = un tipo di <i>alliaceae</i> .
[10]. [x sìla] È-a-[zu]	È-a-zu = <i>asu</i> = mirto.
[13]. [x] [2(bán)] ŠE.L[Ú]	ŠE-LÚ = <i>kisibirru</i> = coriandolo.
[14]. [x] [sìla] ^ú ga [mún(TIR)]	Ú.TIR = ^ú gamun ₂ = <i>kamūnu</i> .
[15]. 3 sìla zi-bí-b[í]-a-nu	Ú.DIN.TIR = <i>zibibiānu</i> = <i>Nigella sativa</i> .
[16]. 1 (bán) gazi	<i>gazi</i> = <i>kasû</i> , probabilmente la liquirizia.

Testo proveniente dall'archivio del palazzo di Mari, sala 5, ARM XII 734⁹⁹:

10 (qa) ḥa-za-nu	10 qa di pianta <i>ḥazannu</i>
10 (qa) šu-ḥa-ti-nu	10 qa di cipolla <i>šuhatinnu</i>
30 (qa) zi-bu-ú	30 qa di cumino nero
20 (qa) ka-mu-nu	20 qa di cumino bianco
5 30? (qa) a-zu-pí-ru	30 (?) qa di zafferano

⁹⁹ Birot M. 1964, 734 p. 235.

	70 (qa) <i>ša-ma-aš-ki-lu</i>	70 qa di cipolla <i>šamaškillu</i>
Tr.	<i>1 kùr kisibirru</i>	1 kur di coriandolo
	<i>1 kùr ka-su-ú</i>	1 kur di cassia
	[x] Dagan	

Testo amministrativo proveniente dall'archivio amministrativo del palazzo di Nuzi, XV sec. a.C., HSS 14 213 (=539)¹⁰⁰:

	40 (qa) <i>ši-me-ru</i>	40 qa di finocchio
	30 (qa) <i>ku-uz-zi-be-er-ri-tù</i>	30 qa di coriandolo
	30 (qa) <i>a-za-ap-pu-ri</i>	30 qa di zafferano
	3 qa <i>ka-ma-an-ni</i>	3 qa di cumino
5.	5 qa <i>ni-ni-ú</i>	5 qa di ammi
	1 imêru 10 (qa) qa(sic!)-su-e	1 imêru 10 qa di senape

¹⁰⁰ Lacheman 1950, raccolta di miscellanee, parte II.

Il termine **mun-gazi**:

relativi alla III dinastia di Ur vi sono alcuni testi in cui compare il termine **mun-gazi**, il quale pare corrispondere ad una espressione con cui si denota un insieme di piante¹⁰¹:

- due legumi, di norma posti in prima posizione, **gú.gal(.gal)** = *hallūru* = grande legume e **gú.tur(.tur)** = *kakkû* = piccolo legume.
- le *alliaceae*, tra cui **sum** e **sum.sikil**.
- le spezie di cui si utilizzano i semi, **še-lú** = coriandolo, **ÚTIR** = cumino, **še-zi-bí-tum** = nigella, **zà-hi-li** = crescione, accompagnate alle volte al termine NUMUN = seme.
- la pianta **gazi** e la pianta **úkur**.
- piante non ancora identificate, come **úkà-ma-àm-tum**.

Pinches, *Berens* 22, Obv.I.10-12; Rev.IV.13, proveniente da Girsu:

gú.gal, še.lú, zi.zi.bí.a.núm

Pinches, *Amherst* 69, Girsu:

gú.gal(.gal), gú.tur, Ú.TIR, še.lú, gazi, še.zi.bí.tum, Ú.KUR (= Ú.KUR.RA(šim.bi.ri.da)? [*ninû*]), numun zà.hi.li, KU.MUL, hu.rí.um, sig₄.mun, mun.

MVN I 74 (Umma):

gú.gal, gú.tur, še.lú

MVN I 75 (Umma):

gú.gal, gú.tur, še.lú

¹⁰¹ Maekawa 1985, 85-90.

MVN I 104 (Umma):

gazi, Ú.KUR, še.zi.bí.tum, zà.hi.li, ga.ma.àm.tum, NIG.NAGAR, HI.sar.

TCL V pl. XXII-XXIII (AO 6037), Umma:

gú.gal, gú.tur, še.lú, Ú.TIR, numun sum.sikil, za.ha.tin.

L'insieme è formato da piante non molto grandi e alte, adatte alla orticoltura, le quali dovevano venir coltivate all'interno di un orto o un frutteto (**pú^{g_{is}}kiri₆**), oppure alle volte nei campi (**a-ša**) o nei "solchi" (**ab-sín**):

Umma¹⁰²:

[N.2] (BM 107927): 3 = **mun-gazi ab-sín-na**

In base alle informazioni provenienti dai testi si ipotizza che il vocabolo **mun-gazi** andasse a denotare un insieme di piante dalle simili peculiarità, come il luogo e la tecnica di coltivazione, ma soprattutto l'utilizzo di queste in cucina, dove arricchiscono e completano le pietanze, infatti il termine è composto da **mun** = sale e da **gazi** = spezia, i quali sembrano essere stati scelti appositamente per indicare il gruppo di spezie ed erbe utilizzate come aromi.

¹⁰² Molina 2005, pp. 55-56 e 169.

Crescione, *Lepidium sativum*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Capparales
- **Famiglia:** Brassicaceae
- **Genere:** *Lepidium*
- **Specie:** *L. sativum*



Caratteristiche: Pianta annuale alta 60cm, con sottili foglie ovali di color verde, fiori piccoli e bianchi e semi di color rosso scuro¹⁰³.

Usi culinari: L'aroma del crescione è molto particolare, con un sapore acidulo e piccante deve essere consumato fresco altrimenti perde le sue proprietà nutritive; si presenta in piatti sia cotti che crudi e per insaporire formaggi. Spesso collegato con il crescione d'acqua e la mostarda per il loro sapore pepato e piccante.

Usi farmaceutici: il crescione è ricco di vitamine e sali minerali, tra cui lo zolfo, i quali hanno un'azione diuretica, digestiva e cardiovascolare; inoltre migliora la ritenzione idrica e l'ipertensione.

Etimologia del nome moderno: curioso è l'etimo del crescione in greco moderno, *kardamo* (κάρδαμο) il quale rispecchia il nome antico, *kardamon* (κάρδαμον); questo è uguale a uno dei due termini utilizzato per il cardamomo, pianta che come il crescione presenta delle

¹⁰³ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

foglie con un sapore pungente e pepato, il quale arrivò in Grecia tramite i persiani. Si suppone che il nome derivi dall'etimo persiano e che non abbia subito notevoli variazioni in Grecia, anche se riferito a due piante differenti.

Cresce d'acqua, *Nasturtium officinale*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Capparales
- **Famiglia:** Brassicaceae
- **Genere:** *Nasturtium*
- **Specie:** *N. officinale*



Caratteristiche: Pianta perenne, cresce spontanea lungo i corsi d'acqua lenti, in terreni semisommersi e acquitrinosi; i suoi steli all'interno sono cavi e i fiori sono piccoli, di colore verde e distribuiti in grappolo.

Nativa dell'Asia occidentale e dell'Europa, è una delle piante più conosciute e consumate in antichità.

Le due piante di crescione si differenziano per l'habitat in cui crescono ma posseggono il medesimo aroma pungente e le stesse proprietà medicinali, per le quali possono essere interscambiabili.

Cardamomo, *Elettaria*

cardamomum:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Zingiberales
- **Famiglia:** Zingiberaceae
- **Genere:** *Elettaria*
- **Specie:** *E. cardamomum*



Caratteristiche: i piccoli semi di color marrone-nero sono contenuti in ampio numero all'interno del frutto, a forma capsulare; data alla velocità con cui essi perdono il loro aroma, vengono essiccati dentro la capsula e commercializzati sempre al suo interno. Prima dell'utilizzo la capsula viene rotta e i semi contenuti vengono sciolti o macinati.

L'*Elettaria cardamomum* è solo una delle molteplici piante di cardamomo, chiamato comunemente "cardamomo verde", e detto anche "vero cardamomo" Originario dell'India e dello Sri Lanka, diffusosi tra Iran, India e Malaysia¹⁰⁴.

Uso culinario: il cardamomo si impiega come aroma nella preparazione del caffè alla turca e nel tè iraniano, e nella cucina mediorientale si utilizza per insaporire i dolci e nelle miscele di spezie. Oggi trova utilizzo anche nella cucina nordica, come in Finlandia.

¹⁰⁴ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

L'aroma del cardamomo verde è intenso e fortemente aromatico, a differenza di quello nero, più astringente, leggermente amaro e con un lieve retrogusto di menta; per insaporire un piatto ne è sufficiente un piccolo baccello.

Uso farmaceutico: nella medicina iraniana ed indiana il cardamomo verde viene impiegato per la cura delle infezioni ai denti e alle gengive, Previene alcune malattie della gola e aiuta l'alitosi, le congestioni dei polmoni, le infiammazioni delle palpebre e favorisce la digestione

Etimologia del termine scientifico: Il termine *Elettaria* ha origine dall'area dell'Asia meridionale e significa propriamente “cardamomo verde”. Il nome attuale deriva dal greco καρδάμωμον, composto da κάρδαμον: “erba” e αμωμον, termine usato per un genere di piante provenienti dall'area indiana e latinizzato in seguito in *cardamomum*. Ampiamente conosciuta da greci e romani per la produzione di profumi, è oggi la terza spezia più cara al mondo, dopo lo zafferano e la vaniglia.

Il termine *sahlû*:

nel corso degli studi relativi al lessico sumerico e accadico si è tradotto questo termine con una delle precedenti piante descritte, giungendo infine, con alcune incertezze, a tradurre il termine con il *Lepidium sativum* = crescione¹⁰⁵; il termine è presente in differenti tipi di testi come liste lessicali, testi economici commerciali e liste di razioni, testi medici e rituali.

*sahlû*¹⁰⁶: pianta di crescione; semi di crescione. Termine impiegato dal paleobabilonese e paleo assiro. ZAG.ĦI.LI.(A)(.SAR).

ITT II 892, iv,U : NUMUN ZAG.ĦI.LI^{SAR}.

ITT III 5926,U; Pinches AT 69, U : NUMUN ZAG.ĦI.LI.

Hh. XVII 325f.: zà.ĥi.li SAR = *sah-lu-u*, numun. zà.ĥi.li SAR = NUMUN *sah-[li-e]*.

Practical Vocabulary Assur 57: Ú.ZAG.ĦI.LI.SAR = *sah-le-e*.

Boğazköy 4, 20, 32, 35¹⁰⁷: ZAG.AĦ.LI.ŠAR, ÚZAG.AĦ.LI, ZAG.AĦ.LI.ĦI, NUMUN ZAG.AĦ.LI.ĦI.A.

Identificazioni nel corso degli studi:

Sachs, 1974,p. 46: *Elettaria cardamomum* = cardamomo

Thompson 1949, pp. 58-61: ZAG.ĦI.LI.ŠAR = ^{sam}*sahle*: *Lepidium sativum*, crescione, (ZAĦILI in sumerico).

^{sam}*sahlânu* = forse una specie selvatica di crescione.

Stol 1983-84, lo studioso fornisce tre differenti possibilità¹⁰⁸, tra cui: *Lepidium*

¹⁰⁵ Slotsky 1997, pp. 34-36.

¹⁰⁶ CAD S, pp. 62-65.

¹⁰⁷ Köcher 1957-58, pp. 47-56.

p. 24-32: *sativum*: il crescione, in arabo *ḥurf*, ma in Iraq e in nord Africa è chiamato *rišād/ rašād*.

Maekawa 1985,
pp. 99-118: numun zà.ḥi.li (zà.ḥi.li = *sahlû* = crescione) = semi di crescione.

Jursa 1995, p. 178: *Lepidium sativum* = crescione.

Powell 2003,
RIA 10, pp. 13-22: Determinazione di *sahlû* con crescione è data escludendo le precedenti teorie, , non può essere cardamomo in quanto natio dell'India.

Oppenheim 1978,
p. 6: *sahlû* = *Nasturtium officinale* = crescione d'acqua

Stol 1983-84,
p. 24-32: *Nasturtium officinale*: il crescione d'acqua, in arabo *ḥurf al-mā'i* o *rišād al-mā'i*. Questa pianta sembra essere molto coltivata in Iraq e apprezzata in India, sia per le sue foglie che per i suoi semi.

Stol 1985,
pp. 127-139: zà.ḥi.li = *sahlû* = *Nasturtium officinale* = crescione d'acqua

Stol 1983-84, p. 24-32: *Erucaria aleppica* la cosiddetta senape rosa, in arabo *sillajḥ* o *rišād al-jibāl*, il crescione di montagna.

¹⁰⁸ Si noti che tra le tre proposte non è presente *Elettaria cardamomum* = cardamomo.

Landsberg 1957-58, I semi del crescione possono essere mangiati come quelli della senape
pp. 328-341¹⁰⁹: così aveva identificato il termine *sahlê* con la *Brassica nigra* = senape
nera.

Presenza di un'equivalenza simile anche nel lessico ugaritico¹¹⁰:

šhl̄t: semi di crescione, *sahlû*. Traducibile anche con una parola Neobabilonese
*suhullatu*¹¹¹, identificata come un vegetale coltivato negli orti.

Usi relativi alla pianta *sahlû*:

della pianta *sahlû* pare che si utilizzassero le foglie fresche, probabilmente subito dopo la
raccolta e i semi durante il resto dell'anno per insaporire diverse pietanze e bevande, il
pane e i formaggi; i semi erano consumati interi oppure macinati fino a renderli farina. Le
pietanze preparate potevano essere piatti comuni, la si ritrova nei testi delle razioni¹¹²,
oppure nei cibi rituali offerti agli dei.

Coltura:

la pianta *sahlû* era già conosciuta durante il periodo sumerico e definita col termine
ZÀ.ĦI.LI¹¹³; inizialmente la coltivazione non era molto estesa ma si allargò nel periodo
babilonese. Dai testi agricoli sappiamo che la pianta veniva coltivata e raccolta all'interno
dei giardini o dei campi insieme al sesamo o all'orzo, inoltre era una coltivazione che
non necessitava di grandi opere idrauliche e una continua presenza di acqua.

¹⁰⁹ OLZ, Orientalistische Literaturzeitung, 1922, 343.

¹¹⁰ Watson 2004, p. 125. Watson 2007, p. 134.

¹¹¹ CAD S, p. 350.

¹¹² Jursa 1995, pp. 178-180.

¹¹³ Stol 1983-84, pp. 25-26.

Si veda di seguito un testo della collezione privata di Alfred Boissier¹¹⁴ conservata al Museo d'Arte e di Storia di Ginevra¹¹⁵, appartenente all'archivio ufficiale del 15° anno di regno di Hammurabi e proveniente dalla regione di Larsa:

5 (<i>bur</i>) 2 (<i>ebel</i>) gána a.[šà]	5 <i>bur</i> e 2 <i>ebel</i> di terre coltivate
2 (<i>iku</i>) 1 (<i>ubu</i>) gána a.[šà.gíd]	2 ettari e ½ di terre [gíd]
5 (<i>bur</i>) 2 (<i>ebel</i>) 2 (<i>iku</i>) 1 (<i>ubu</i>) gána [ab.sín]	5 <i>bur</i> 2 <i>ebel</i> 2 ettari e ½ di [terre solcate]
še.bi 164.4 (PI) 2 (<i>sût</i>) 6 2/3 <i>qa gur</i>	Il suo grano: 164.4 <i>kur</i> , 4 PI e 36 <i>qa</i> 2/3
5. 75 (<i>sar</i>) gána a.šà [4 (PI) 1 (<i>šût</i>) <i>saḥ</i>]lu	75 <i>sar</i> ¹¹⁶ di terreni coltivati : [4 PI ¹¹⁷ e 10 <i>qa</i> ¹¹⁸ di cres]cione
5 (<i>bur</i>) 2 (<i>ebel</i>) 75 (<i>sar</i>) [gána a]b.sín	5 <i>bur</i> 2 <i>ebel</i> 75 <i>sar</i> di terre solcate
2 (<i>iku</i>) 1 (<i>ubu</i>) gána a.šà.gíd	2 ettari e ½ di terre [gíd]
<i>naphar</i> 5 (<i>bur</i>) 2 (<i>ebel</i>) 3 (<i>iku</i>) 25 (<i>sar</i>) gána ab.sín	Totale: 5 <i>bur</i> 2 <i>ebel</i> 3 ettari e 25 <i>sar</i> di terre [solcate]
[še.bi] 164.4 (PI) 2 (<i>sût</i>) 6 2/3 <i>qa gur</i> še	Il suo grano: 164.4 <i>kur</i> , 4 PI e 36 <i>qa</i> 2/3
10. [] 4 (PI) 1 (<i>šût</i>) <i>saḥ</i> lu	4 PI e 10 <i>qa</i> di cresione

La quantità di terreno messa a coltura per il cresione risulta essere di circa 2700m² da cui si ricavano circa 250l di prodotto; in questo caso esso non veniva coltivato all'interno di aree apposite come i **SAR**/*mūšaru* ma in campi generici, vicino alle coltivazioni d'orzo. Le quote di prodotto di un solo campo dimostrano che l'uso di *saḥlû* come aroma doveva essere notevole e diffuso.

¹¹⁴ Birot 1969, pp. 38-46.

¹¹⁵ Birot 1969, pp. 20-21.

¹¹⁶ 1 *sar* = 1GAR² = 36m²(circa).

¹¹⁷ 1PI = 60 *qa* = 50/60l.

¹¹⁸ 1 *qa* = 0,80/1 l.

Lavorazione:

I semi di *sahlû* in Babilonia venivano pestati all'interno di un mortaio, detto *sakûm*;
invece in sumerico troviamo **na₄na.zà.ĥi.li.SAR** = pietra per pestare la pianta **zà.ĥi.li**¹¹⁹:

CT XIV, Pl. 16, S. 1805, 8-9 e Mat. 52, iii, 3-4

^{aban} NA.ZAG.ĤI.LI.ŠAR	<i>ur-š<u>u</u></i>	<i>ma-zuk-tu</i>
^{aban} NA.ŠU.ZAG.ĤI.LI.ŠAR	<i>i-lit ur-š<u>u</u></i>	<i>i-lit ma-zuk-tu</i>

Il termine *uršu* = *mazuktu* significa schiacciare, frantumare, inteso come la pietra posta nella parte inferiore (mortaio) e la *ilit uršu* invece, è la pietra superiore (pestello). Probabilmente vi era un mortaio speciale per la schiacciatura del crescione, forse aveva una forma particolare la quale facilitava lo schiacciamento o la successiva raccolta del prodotto ottenuto; con esso veniva macinato anche il sesamo e i baccelli di carruba.

Conclusioni:

il termine è difficilmente traducibile con il *Nasturtium officinale* = crescione d'acqua, in quanto questa è una pianta che richiede un ambiente paludoso per vivere, quindi ricco d'acqua, habitat non confacente al sesamo, col quale la pianta *sahlû* era coltivata in alcuni casi (PBS 2/1 150:12; BE 9 65:6).

L'etimologia greca antica e moderna accentua la difficoltà dell'interpretazione del lessico, mostrando come le due piante possono essere confuse tra loro in base alla somiglianza del nome:

crescione in greco moderno = *kardamo* (κάρδαμο) il quale rispecchia il nome antico, *kardamon* (κάρδαμον);

¹¹⁹ Thompson 1949, pp. 58-61.

cardamomo in greco = καρδάμωμον, composto da κάρδαμον: “erba” e αμωμον, termine usato per un genere di piante provenienti dall’area indiana e latinizzato in seguito in *cardamomum*.

Entrambe considerate “erbe”, forse presentano tra loro una caratteristica simile, aromatica o medica e sicuramente non anatomica, portandole ad avere un nome identificativo simile, distinguendosi solo per l’area di origine della seconda.

L’identificazione di *sahlû* con il *Lepidium sativum* = crescita sembra maggiormente possibile, in quanto essa si adatta maggiormente al clima mesopotamico da nord a sud, a differenza del cardamomo che predilige il clima meridionale e inoltre è molto difficile da coltivare, soprattutto da far fruttificare, tanto che è ancor oggi una delle spezie più care al mondo; per poter consumare i piccoli semi ci vogliono molte cure e attenzioni, a differenza del crescere il quale si sviluppa senza troppe difficoltà, non necessita di particolari riguardi e del quale si può maggiormente usufruire come sapore, in quanto si consumano anche le foglie come erbe aromatiche fresche.

————— *Labiatae* —————

La famiglia delle *Labiatae* ribattezzate *Lamiaceae* nella classificazione molecolare dell'APG, sono piante diffuse in tutto il mondo, nelle regioni temperate e calde, come il bacino mediterraneo, adattandosi bene ai terreni rocciosi e calcarei; sono piante erbacee ed arboree, a carattere annuale o perenne, con ghiandole ricche di oli essenziali contenuti nei fusti e nelle foglie.

Facenti parte di questa famiglia troviamo erbe aromatiche ampiamente utilizzate, tra cui la menta e il timo.

Il genere *Mentha*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Lamiales
- **Famiglia:** Lamiaceae (APG) –
Labiatae (Trad.)
- **Genere:** *Mentha*



Caratteristiche: Determinare le specie antiche appartenenti al genere *Mentha* sembra impossibile, in quanto queste ibridano facilmente tra loro, dando vita a numerose sottospecie; oggi si utilizzano principalmente la *Mentha spicata* (menta verde) e la *Mentha piperita*, dall'aroma intenso.

Il genere predilige terreni ben irrigati e climi temperati, con estati asciutte, favorendo la formazione del mentolo, l'olio essenziale situato

nelle ghiandole dell'epidermide posteriore delle foglie.

Caratterizzata da radici molto sviluppate nel terreno, con fusto di altezza variabile, dai 30 cm al metro, ramificato e portante un elevato numero di foglie dalla forma semplice e ricoperte di peluria.

- *Mentha viridis/spicata*: la menta dolce, mentuccia o nana cresce spontanea in Africa settentrionale, Asia Occidentale e in Europa; possiede foglie di forma ovale dal colore verde chiaro e fiori viola.
- *Mentha piperita*: è un ibrido formatosi dall'incrocio della *M. aquatica* e da quella *spicata (viridis)*, alta fino ai 60 cm, con foglie ricoperte di peluria e ricche di ghiandole, e piccoli fiori di color viola; predilige un clima caldo e soleggiato.
- *Mentha aquatica*: vive nei terreni acquitrinosi o molto umidi, con fusti eretti e ricoperti di peluria.

Usi culinari: Impiegata come aroma, per piatti a base di carne e verdure; le foglie contengono un aroma intenso durante la fioritura il quale persiste anche dopo esser state essiccate¹²⁰.

Usi farmaceutici: Le diverse specie possiedono le medesime proprietà mediche dovute alla presenza del mentolo, ottimo stimolante per lo stomaco e antisettico; secondo Ippocrate poteva essere impiegata come afrodisiaco.

¹²⁰ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche:

nīnû, *ninnu*, *ninniu*¹²¹: pianta medicinale; termine impiegato dal paleobabilonese. Ú.KUR.RA (SAR).

Hh. XVII 288ff.: [Ú.KUR.RA] = *ni-nu-u*.

MSL 10 102:6 : [Ú.KUR].RA = *ni-nu-ú*.

Practical Vocabulary Assur 61: Ú.KUR.RA.SAR = *ne-ni-u*.

Boğazköy 2, 23; 34¹²²: *ú-ni-nu-ú*; NUMUN *ú-ni-ni-e*.

L'identificazione del termine con una pianta del genere *Mentha* non è accettata in assoluto e spesso la si trova tradotta con *Ammi visnaga*¹²³:

*šam*KUR.RA = *šam šami* *iš*ŠAR = *šam ninû* : *Ammi Visnaga*, “erba del vescovo”¹²⁴.

Il dibattito trova svariate complicazioni tra cui i paralleli con le lingue moderne, ad esempio nel siriano, dove *nân 'âi* = menta e *nînyâ* = *Ammi*, ed entrambe i termini sono collegabili con *ninû*; o anche in arabo, dove menta è detta *na 'na* '.

Ammi, *Ammi visnaga*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Apiales
- **Famiglia:** Apiaceae
- **Genere:** *Ammi*
- **Specie:** *A. visnaga*



¹²¹ CAD N/2, p. 241. Bottéro 1957-71, RIA III, p. 343.

¹²² Köcher 1957-58, pp. 48-49.

¹²³ Thompson 1949; Lacheman 1950; Birot 1964.

¹²⁴ Thompson 1949, pp. 67-69.

Caratteristiche: la pianta appartenendo alla famiglia delle Apiaceae, presenta un fusto alto 60cm circa, un'infiorescenza ad ombrella costituita da molteplici piccoli fiori di colore bianco.

Come droga si utilizzano i frutti dopo esser stati essiccati.

Usi farmaceutici: chiamata anche “stuzzicadenti” a causa delle sue proprietà atte alla cura e all'igiene dei denti e del cavo orale; ottima contro le tossi e per i disturbi digestivi.

Altre equivalenze lessicali legate al genere *Mentha*:

urnû, *ḥurnû*¹²⁵: una pianta di menta; termine impiegato a Mari e dal medio babilonese.

Practical Vocabulary Assur 72¹²⁶: [Ú ú]r-nu-u SAR = *na-ni-ḥu*.

Boğazköy 7, 30: Ú *ur-nu-ú*; Ú NUMUN *ur-ni-e*.

DAB p. 74¹²⁷: šam BÛR-DA = *urnû*, *Mentha pulegium*, menta tossica se ingerita.

Tra le piante designate con questi due termini, *ninû* e *urnû*, vi doveva essere una connessione, evidenziata da una prescrizione medica¹²⁸:

¹²⁵ CAD U-W, pp. 234-235.

¹²⁶ Secondo Landsberger, autore dell'articolo relativo al *Practical Vocabulary of Assur*, questo termine non è riferito a una specie di menta ma all'*Ammi visnaga*.

¹²⁷ Thompson 1949.

¹²⁸ Köcher 1963.

“šammu šikinšu kīma Ú ḥašī Ú úr-nu-ú šumšu ana urbati nadê damiq SÚD ina mê balu patān NAG”: la pianta con una forma simile alla pianta ḥašû è chiamata urnû, ottima per liberarsi del male *urbatu*, essa viene schiacciata e bevuta con acqua a stomaco vuoto”.

ananiḥu, naniḥu, nanaḥu¹²⁹: pianta da giardino; termine presente in testi con scrittura babilonese standard e neobabilonese.

Uruanna I 299: Ú *a-na-ni-ḥu*: Ú MIN (=úr-nu-u).

Practical Vocabulary Assur 72: [Ú ú]r-nu-u SAR = *na-ni-ḥu*.

Köcher Pflanzenkunde 1 i 28, 2 ii 4: Ú *a-na-ni-ḥu* = Ú *ur-nu-ú*.

DAB p. 76¹³⁰: šam *naniḥu, nanaḥu* ŠAR = *Ammi visnaga*, associata al persiano *nânhûwâh* = *Ammi visnaga*.

CT 14 50:9-10: il testo delinea una lista di piante provenienti dal giardino reale, in cui abbiamo *úr-ni-e* SAR seguito da *na-ni-ḥu* SAR, indicanti quindi due piante differenti.

I medesimi termini sembrano riscontrarsi anche nel lessico ugaritico¹³¹:

- *annḥ* = menta, dall'accadico *ananiḥu* = menta.
- *nnu* = corrisponde all'accadico *naniu* o *nīnû* o ancora *nī/nēniu* = menta.

Le diverse fonti mostrano come tra i diversi termini, e quindi le piante, vi fossero delle connessioni ma allo stesso tempo anche delle differenziazioni; l'*Ammi visnaga* non presenta molte specie a lei simili o associabili per le proprietà mediche, invece al genere *Mentha* appartengono molteplici specie somiglianti tra loro per il profumo, la forma delle foglie e dei fiori, e contenenti tutte, anche se in percentuali differenti, le medesime proprietà farmaceutiche, utilizzate principalmente per i disturbi legati alla digestione e allo stomaco.

¹²⁹ CAD A/2, p. 111.

¹³⁰ Thompson 1949.

¹³¹ Watson 2004, pp. 107-155.

Purtroppo dai testi non si evidenzia nessuna caratteristica specifica relativa alle piante, così che non si possano determinare in nessun modo le equivalenze tra i termini.

Timo, *Thymus vulgaris*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Lamiales
- **Famiglia:** Lamiaceae
- **Genere:** *Thymus*
- **Specie:** *T. vulgaris*



Caratteristiche: pianta cespugliosa o arbustiva perenne, alta 40-50 cm, col fusto legnoso nella parte inferiore e assai ramificato. Le foglie sono piccole e allungate, di colore vario in base alla specie specifica, dal verde scuro al giallo e ricoperte di una fitta peluria; le infiorescenze sono a forma di spiga con fiori bianco-rosati e i frutti sono degli acheni contenenti ognuno quattro semi di colore marrone. È una pianta mellifera dalla quale è prodotto un ottimo miele.

Natio delle regioni temperate europee, nord africane e asiatiche; di esso vi sono più di 300 specie, ma il più utilizzato per le sue proprietà aromatiche in cucina è il *thymus vulgaris*, originario del Mediterraneo orientale¹³².

¹³² <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

Usi culinari: Le sue foglie e fiori sono impiegati per aromatizzare piatti a base di pesce e carne, verdure, zuppe, insalate. Il timo, come l'origano e il rosmarino, dopo l'essiccazione possiede un aroma più concentrato e forte, a differenza di altre piante; questo dipende dagli oli essenziali non volatili, i quali con la rottura dei tessuti vegetali si diffondono con più facilità negli alimenti.

Usi farmaceutici: Possiede proprietà antisetliche, antibatteriche e digestive, utile per infezioni nelle vie urinarie e respiratorie. Il fenolo principale contenuto nel suo olio essenziale è il timolo, di cui non bisogna esagerare il consumo perché tossico e corrosivo.

Il timo s'impiega per preparare infusi, utili secondo la tradizione, contro gli incubi, la melanconia e l'epilessia.

Veniva impiegato dagli Egizi durante il processo di imbalsamazione perché contenente il timolo e il carvacrolo, fenoli atti alla distruzione dei batteri e dei funghi.

Etimologia del nome scientifico: Il termine latino *thymus* deriva dal greco *thymos* (θύμος), dai molteplici significati: anima, spirito, ardore, coraggio, forza, tutti termini collegati al suo impiego in Grecia, per la preparazione di incensi e profumi utilizzati durante le cerimonie sacre, perché secondo i greci questo risvegliava e dava forza all'anima dell'uomo.

Le equivalenze sumero-accadiche:

*ḥašû, ašû*¹³³: pianta i cui semi vengono impiegati come spezia; presente dal paleoaccadico. Ú.ḪAR. ḪAR.SAR/GIŠ, il determinativo GIŠ = albero potrebbe essere legato al suo portamento cespuglioso-arbustivo.

Malku IV 211: *a-šu-u = ḥa-šá-ḥu*.

Uruanna I 383: *Ú a-ši-e = Ú nu-ša-bu [x]-šú*.

Uruanna II 168: *Ú BAR-tú : NUMUN šá-mi a-ši-i*.

Boğazköy 4 e 14¹³⁴: *ḥa-ši-e; ḥa-šu-ú*.

SAA VII n. 146¹³⁵: 10. ½ GÍN *ḥa-šá-nu* = ½ shekel di timo. Inserito all'interno di una lista di sostanze aromatiche, ginepro, cipresso, terebinto e altre utilizzate per le fumigazioni dei rituali. Il timo trova raramente posto in cucina, è attestato solo nella lista delle piante e spezie utilizzate per il banchetto *Aššur-nasir-pal II*¹³⁶; le diverse parti della pianta si utilizzavano soprattutto durante le cerimonie e i rituali, come dimostra la raccolta assira degli *Incantesimi di Maqlu*, Tavola V¹³⁷:

[4] *a-šap-pa-rak-kim-ma* ^{šam}*ḥašûtu* ù *šamaššammu* manderò contro di voi timo e sesamo

[53] ^{šam}*ḥašûtu* *ti-'-ut ma-a-ti* timo, il cibo della terra

*ḥašânu, ḥašîânu*¹³⁸: una pianta simile a *ḥašû*. Termine utilizzato dalla terza dinastia di Ur.

KAR 203 iv-vi 22/CT 14 35 K.4180A:30 : *Ú ḥa-šá-a-nu : Ú ḪAR.MEŠ*

DAB¹³⁹: ^{šam}*ḥašû* = *Thymus vulgaris* = timo; ^{šam}*ḥašânu* = una specie di timo differente.

¹³³ CAD Ḫ, pp. 144-145.

¹³⁴ Köcher 1957-58, pp. 47-56.

¹³⁵ Fales, Postgate 1992, p. 151.

¹³⁶ Wiseman 1952, pp. 24-44.

¹³⁷ Meier, 1967, p. 34-36.

¹³⁸ CAD Ḫ, p. 138.

¹³⁹ Thompson 1949, p. 74.

*ḥašūtu*¹⁴⁰: una pianta; termine impiegato dal paleobabilonese e connesso con *ḥašū*.

CT 37 27 ii 28: *Ú ḥa-šu-tú šá 4 (?) SAG.DU-šú : Ú.ḪAR.[ḪAR]*.

*zambūru*¹⁴¹: timo; termine neobabilonese.

CT 14 50:37: *za-am-bu-ru SAR*; posto tra, *zūpu* = maggiorana e *ḥašū* = timo.

L'identificazione di *zamburu* ŠAR con timo deriva dal confronto col termine siriano *zabbûrâ* = timo; l'utilizzo e la traduzione di *zamburu* = timo e di *ḥašū* = timo nel medesimo testo, comporta l'impiego e la coltivazione presso le culture mesopotamiche di più specie appartenenti al genere *Thymus* come avviene oggi.

Le equivalenze nel lessico eblaita:

la ricerca di termini relativi alle spezie ed erbe ha identificato all'interno di una lista lessicale bilingue, una glossa eblaita collegabile all'accadico *ḥašiānum*, *ḥašuānum*, *ḥašānu*¹⁴²:

[7] VE 301 *ú-ki-lá* = 'à-sa-wa-nu (D)

L'identificazione non ancora accertata si basa sull'ipotesi che l'eblaita 'à-sa-wa-nu presenti un'etimologia di prima /ḥ/, provenendo quindi dalla radice *ḥšw* unita al suffisso *-ānum*, ben attestato in connessione con il lessico dei vegetali e riconducendosi così all'accadico *ḥašānu*, *ḥašiānum*.

Il sumerogramma venne confrontato da Sjöberg¹⁴³ con:

Hh XVII 42 (MSL 10, p. 84): *ú-ki-lá* = KI.MIN (= *iš-bab-tú*)

Hh XVII 144 (MLS 10, p.88): *ú-ki-lá* = KI.MIN (= *áš-qu-la-lu*)

¹⁴⁰ CAD H, p. 148.

¹⁴¹ CAD Z, p. 39.

¹⁴² Catagnotti 2010, pp. 146-149.

¹⁴³ Sjöberg 2004, p. 261.

i termini *išbabtú* e *ašqulālum* si riferiscono a due piante non identificate ma presentano entrambe un'etimologia di prima /ḥ/ come *'à-sa-wa-nu*, riconducibile ad un carattere semitico connesso alle piante del genere *Thymus*.

Il numero elevato di termini riferiti al medesimo genere, dipende dalle molteplici specie di timo esistenti, le quali presentano caratteristiche differenti ma aromi e proprietà simili tra loro.

Ordine Liliales / Asparagales

Allium

Il genere *Allium* nella classificazione tradizionale era compreso nella famiglia delle *Liliaceae*, ordine Liliales, oggi invece l'ultima classificazione basata su analisi molecolare, l'APG III, lo pone all'interno della famiglia delle *Amaryllidaceae*, ordine delle Asparagales; il genere raggruppa oltre le 550 specie di piante erbacee monocotiledoni, annuali o perenni, con una tipica infiorescenza a globo e il forte aroma tipico dell'aglio e della cipolla.

Le piante sono caratterizzate dalla forma biologica detta "geofita bulbosa", con gemme situate in posizione sotterranea per essere protette nella stagione invernale, durante la quale non presentano organi aerei; al bulbo sono connesse nella parte terminale le radici e dalla parte sommitale cresce il fusto, di norma cavo e a sezione rotonda. Le foglie sono di tipo radicale a disposizione spiralata, molto allungate, strette e spesso appiattite; le infiorescenze di tipo ombrellifero hanno una forma globosa, formate da tanti piccoli fiori di colore dal bianco al viola. I frutti sono capsule di forma triangolare con tre logge in ognuna e contenenti uno-due semi, di colore nero e di forma romboidale o sferica.

Una buona crescita avviene in un habitat fresco e ombreggiato, ricco d'acqua e con un terreno ricco di sostanze nutritive.

Il tipico aroma del gruppo è dato dalla presenza di diversi composti solforati, ottimo per insaporire innumerevoli pietanze, a base di carne e pesce, verdure e cereali.

Il campo farmaceutico impiega le proprietà del genere *Allium* per preparati cicatrizzanti, antisettici, antibatterici, diuretici, antiglicemici e antinfiammatori.

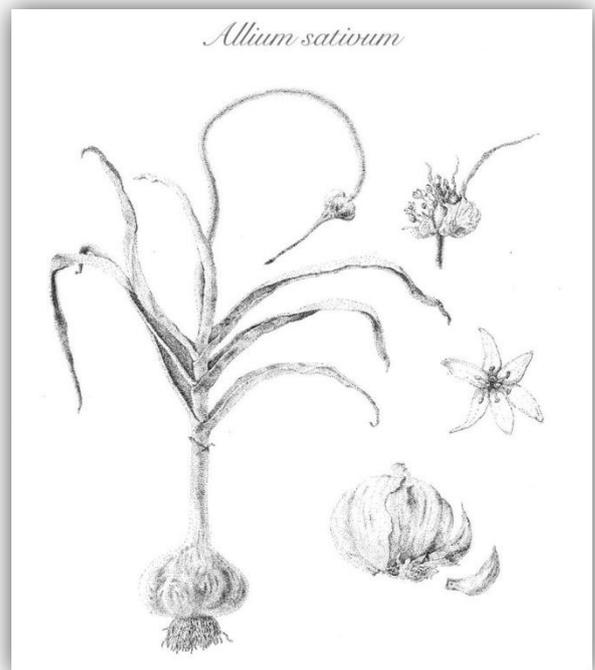
Classificazione scientifica APG III:

- **Dominio:** Eukaryota
- **Regno:** Plantae
- **Divisione:** Magnoliophyta
- **Classe:** Liliopsida
- **Ordine:** Liliales
- **Famiglia:** Amaryllidaceae
- **Sottofamiglia:** Allioideae

Le quattro specie principali appartenenti al genere e impiegate in cucina:

Aglione, *Allium sativum* L.:

- **Genere:** *Allium*
- **Specie:** *A. sativum*



Caratteristiche: pianta perenne caratterizzata dal bulbo formato da diversi spicchi verticali esterni disposti attorno ad uno spicchio centrale, ognuno protetto da una membrana esterna.

L'aglio è una pianta invernale, piantata in autunno e resistente alle basse temperature invernali, maturando 5 mesi dopo la semina.

Etimologia del nome scientifico: il genere *Allium* viene impiegato per diverse specie, oltre a quelle agliacee, termine che trova radici sia in greco antico,

dove vi era il termine *aglis* (ἄγλις) sia nel celtico *all-*, entrambe col valore di “ardente, pungente”.

- Reperti archeobotanici e origine:
- Sito la “Cava del Tesoro” di Ein Gedi, Israele, 3960 a.C. (ca. 5970 cal. BP), Calcolitico Medio, ritrovamento di semi completamente essiccati.
 - Sito di Tell ed-Der in Iran, II millennio a.C.
 - Rinvenuto aglio bruciato nel sito di Terqa-Tell Ashara, riferibile al 1700 a.C. in Siria.
 - Tomba di Tutankhamon (1325 a.C.) e in altre tombe egiziane della XVIII dinastia.

Originaria dell’Asia centrale (trovate tracce in Siberia sud-occidentale) sebbene non si conosca con certezza la forma selvatica, sappiamo che fu una delle prime *Alliaceae* a essere coltivata nei giardini nel sud-ovest asiatico e che si diffuse velocemente su tutto il bacino mediterraneo.

La mancata individuazione della specie d’origine dell’aglio è dovuta principalmente al mancato ritrovamento di semi ancora sterili o semi-sterili, sterilità dovuta al procedimento colturale seguito per lunghi periodi dall’uomo, il quale non utilizzava i semi per la riproduzione annuale, ma i bulbi; non avendo una diretta testimonianza dell’evoluzione delle specie si è cercata attraverso le analisi una somiglianza molecolare, giungendo a supporre che esso provenga dalla specie selvatica *Allium longicuspis*, rinvenuta in diversi siti archeologici in Turchia, Iran e Asia centrale. Altri studiosi non supportano questa tesi perché la specie *longicuspis* è molto soggetta alla sterilità e quindi poco atta alle prime forme di coltivazione, soprattutto nomadiche. furono proposte altre specie, la *Allium tuncelianum* originaria della Turchia sud-orientale, la *Allium macrochaetum*, dell’Asia sud-occidentale e infine la *Allium truncatum* natia del Levante¹⁴⁴.

¹⁴⁴ Per riferimenti bibliografici specifici si veda Zohary 2012, pp. 156-157.

Cipolla, *Allium cepa* L.:

- **Genere:** *Allium*
- **Specie:** *A. cepa*

Usi culinari: la cipolla viene classificata principalmente come “vegetale” ma trova largo impiego come pianta aromatica nelle diverse tradizioni culinarie, esaltando i sapori degli ingredienti, sia cruda che cotta.



Resti archeologici e origine: Come le altre specie appartenenti al genere *Allium*, trova origine nell'Asia centrale e nell'Asia Occidentale, per poi diffondersi nell'area Mediterranea e in Europa. Le specie più antiche e selvatiche da cui dovrebbe derivare l'*Allium cepa*, sono la *Allium vavilovii* e la *Allium asarense*, provenienti dall'Iran. Il progenitore della specie non è ancora stato identificato con sicurezza, e le indagini molecolari dimostrano che esso presenta somiglianze con delle specie selvatiche, tra cui *Allium oschaninii*, natia dell'Afghanistan, del Tadzhikistan e dell'Uzbekistan, ma data la sua tendenza alla sterilità è il meno probabile; altra specie selvatica da cui potrebbe dipendere è l'*Allium vavilovii*, natia delle montagne Kopetdag in Turkmenia, la quale mantiene la fertilità anche una volta messa a coltura¹⁴⁵.

Incisioni e pitture su muro all'interno delle piramidi di Unas (Egitto, V dinastia, 2356-2323 a.C.) e di Pepi II (Egitto, VI dinastia, 2246-2152 a.C.) raffigurano la semina e l'innaffiatura delle piante di cipolla, così da testimoniare l'importanza

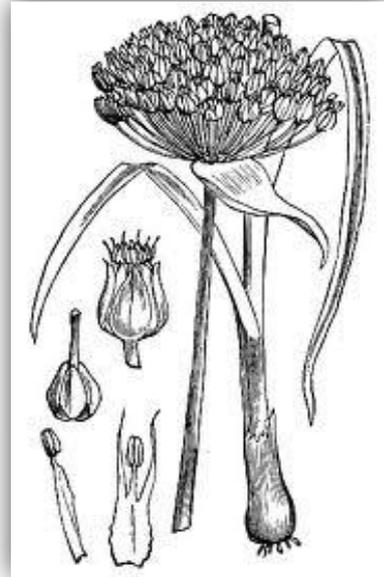
¹⁴⁵ Per la bibliografia specifica ad ogni sito si veda Zohary 2012, p.157.

di esse in antichità.

Resti archeobotanici di bulbi provengono principalmente dall'interno di alcune camere sepolcrali egiziane¹⁴⁶ grazie alle condizioni climatiche.

Porro, *Allium ampeloprasum* L.:

- **Genere:** *Allium*
- **Specie:** *A. ampeloprasum*



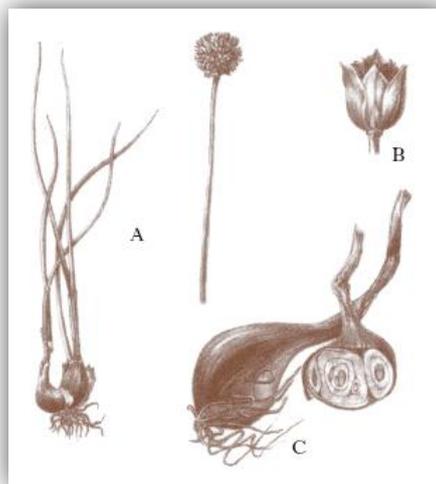
Caratteristiche: Pianta dalle lunghe foglie di colore verde nella parte sommitale e bianche in quella finale, dove si raggruppano formando uno pseudofusto.

Originario dell'Asia occidentale, forse nell'areale del bacino mediterraneo e del Levante, dove si sono identificate le specie selvatiche, l'*Allium kurrat* e l'*Allium ampeloprasum*.

¹⁴⁶ I resti meglio conservati si rinvennero in tombe della XVIII e XIX dinastia, tra cui Tutankhamon (1333-1323 a.C.) e Ramses II (1279-1212 a.C.).

Scalognò, *Allium ascalonicum* L.:

- **Genere:** *Allium*
- **Specie:** *A. ascalonicum*



Caratteristiche: Lo scalognò è una varietà della cipolla che invece di creare un unico bulbo, ne forma un mazzo; in base al luogo di coltivazione il suo aroma è assai variabile e ne caratterizza le diverse cucine.

Lo scalognò a differenza della cipolla e dell'aglio, non produce sempre le infiorescenze e di conseguenza i semi, e per questo non è molto diffusa allo stato selvatico ma deve essere riprodotta per via vegetativa con l'aiuto dell'uomo. La pianta predilige i climi temperati e i luoghi soleggiati.

Originario dell'Asia centrale, Turkmenistan, Uzbekistan, Afghanistan e Kirghizistan; da qui la pianta si è diffusa sia in Asia orientale sia in Europa. Il nome della specie *ascalonicum* deriva dalla città di Ascalona, Israele¹⁴⁷.

Usi culinari: Dello scalognò sono utilizzati principalmente i bulbi, edibili nel 70% dei casi, ma sono utilizzate anche le foglie giovani come sostitute dell'erba cipollina.

Il bulbo dello scalognò ha un sapore meno intenso della cipolla ma più aromatico, per questo viene utilizzato nelle cucine più raffinate o per la preparazione di piatti delicati.

¹⁴⁷ Ascalona, l'antica Ashkelon, città portuale situata nella parte meridionale dell'odierno Israele.

Lo studio delle liste lessicali riguardanti la categoria delle piante ha permesso di individuare delle serie riferite esclusivamente a piante facenti parte del genere *Allium*, cercando di trovare la corretta equivalenza tra i termini antichi e moderni; l'analisi riuscita solo in parte, presenta ancora molti dubbi e non conosciamo con certezza tre valori delle principali quattro specie sopra elencate.

Le cause di tale incertezza si determinano con più fattori, tra cui l'assenza di descrizioni delle suddette da parte degli antichi e un numero notevole di termini legati alle *alliaceae* e non sempre di facile traduzione e associazione. I diversi termini utilizzati non si riferiscono solo a specie differenti per forma, colore, grandezza e area di origine, ma potrebbero identificare anche le varie fasi di crescita, raccolta e stoccaggio, e parti diverse della medesima pianta.

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche relative al genere *Allium*:

- ***amuššu*¹⁴⁸, *aruššu*, *aḫuššu*, *a'uššu***: un vegetale bulboso¹⁴⁹. Utilizzato solo in liste lessicali e posto tra altre piante del medesimo genere.

Hh. XVII 272b-e: Sum.kar.SAR = [*a-muš-šum*]; a.kur₄.ra.SAR = K[I.MIN]; a.muš(var. .pú).šum.SAR= K[I.MIN]

Hg. D 232: sum.kur₄.SAR = *a-muš-šú* = *ku-ni-ip-ḫ[u]*

Hg. D 235: a.muš.šú SAR = *e-zi-zu* = *a-ru-šú*

Uruanna II 197-206: Ú *e-zi-su* : Ú *a-ru-šu mar-ru*; Ú *a-ru-šu* : Ú *a-ru-šu*; Ú *a-ru-šu*; Ú *ú-ru-še*; Ú SUM.ḪAB; Ú NUMUN *la-bi-še* : Ú *a-mu-šú* (var. *a-mu-uš-šu*) ; Ú *a-mu-šú* (var. *a-mu-uš-šu*) : Ú *šu-nu-,u*; Ú SUM.KUR.SAR; A.ḪAB.SAR : *a-u-šu*

Uruanna II 220 ff: Ú *a-mu-šú* : *e-zi-iz-zi*; Ú *a-uš-še* : Ú *šu-nu*, Ú *e-na-nu*; SUM.KUR.SAR : *a-ḫu-šum*

¹⁴⁸ Cohen, p.147; CAD A/2 p. 95;

¹⁴⁹ Thompson, 1949, DAB, pp. 89-94: classifica il termine come appartenente alle vecce, *Phaseolus maximus*, piante leguminose.

- *andaḥšu*¹⁵⁰, *andāšu*: pianta bulbosa primaverile¹⁵¹; utilizzata da Ur III fino al neo-babilonese. Sumerico: AN.DAḤ.ŠUM.

Hh. XVII 273ff.: [sum.tur SAR], sum.dur SAR, su.din SAR, an.daḥ.šum SAR = *an-daḥ-šum* (il termine segue *karšu* = porro)

Practical Vocabulary Assur 89ff.: Ú.SUM dubur(ḪIxU) SAR, Ú.SUM.DAR SAR, Ú.AN.TAḤ.ŠUM SAR = *an-d[aḥ-š]u*

KAR. 171:5¹⁵²: *kisibirra kamūna zibā* AN.DAḤ.E(var. ŠUM) = coriandolo, cumino, nigella e *andaḥšu*.

Iraq 14 35:136¹⁵³: 10 ANŠE Ú *an-daḥ-ši* = 10 homers di *andaḥšu*.

CT. 14 50:5: neo-babilonese: *an-daḥ-šum* SAR, elencato in una lista di piante tra altre specie di cipolle.

Specie di cipolla raccolta durante la primavera, in seguito conservata all'interno di contenitori e consumata durante tutto l'anno; essa doveva crescere in maniera selvatica nell'area anatolica-assira ed era più rara nella Mesopotamia meridionale¹⁵⁴.

La pianta viene considerata come un'*alliaceae* perché nel termine sumerico è presente ŠUM, elemento ritenuto caratterizzante per l'identificazione di piante facenti parte del gruppo ma se questo viene letto semplicemente come "bulbo", si devono considerare tutte le piante dal bulbo commestibile caratteristiche del periodo primaverile¹⁵⁵.

- *azannu*¹⁵⁶, *hazuannu*¹⁵⁷: aglio pungente; OB, SB. Sumerico: ḪA.ZA.NU(.UM) SAR.

Hh. XVII 271f.: sum.sig.SAR, a.za.an.nu.SAR = *a-za-an-nu*

Hg. D 233: sum.šeš.SAR = *a-za-nu* = *ḫa-ṣ[u-tu]*

¹⁵⁰ CAD A/2, pp. 112-113.

¹⁵¹ Thompson, 1949, DAB, pp. 89-94, classifica il termine come *Ervum lens*, lenticchia

¹⁵² KAR: Testo rituale essenziale per inserimento di *andaḥšu* nella categoria delle spezie e degli aromi.

¹⁵³ Testo neo-assiro relativo alla preparazione di un banchetto reale.

¹⁵⁴ Birot, 1964, pp.7-8.

¹⁵⁵ Farber 1991, pp. 234- 242; egli identifica la pianta con il bulbo del zafferano.

¹⁵⁶ CAD A/2, p. 526, A.

¹⁵⁷ CAD h 165= CAD a/2 526.

In ARMT IX (p.270) viene tradotto come cereale o veccia, successivamente la pianta venne inserita tra le *alliaceae*, dato che nelle liste lessicali la si trova in lista con altre appartenenti al medesimo genere e per l'utilizzo del termine **SUM**:

sum.sig.SAR = *a-za-an-nu*.

Equivalenze presenti nel lessico ugaritico:

ḥs/šw(n): connessa con *azannu*, *ḥazuannu*, *ḥazannum* = aglio o porro¹⁵⁸.

- **bisru**, **bišru**¹⁵⁹: un genere di porro; SB.

Hg. B IV 203: ga.[raš].sag.SAR = *bi-is-ru* = *gir-ša-[nu?]*

Practical vocabulary Assur 77ff.: Ú.GA+RAŠ.[SAG]GA.SAR = *gi-ri-šá-ni*;

Ú.GA+RAŠ.TÚL.LÁ.SAR = *biš-ru*.

Thompson DAB, p. 65: connesso con l'ebraico *bāšāl* = *Allium cepa*, cipolla.

- **ezizzu**: un vegetale bulboso, OA,OB e SB.¹⁶⁰ Sumerico: E.ZI.ZU.SAR.

Hh. XVII 272 e-f: a.muš.šum SAR, e.zi.zu SAR = *e[zi-zu]*

Hg. D 235: a.muš.šum SAR = *e-zi-zu* = *a-ru-šú*

Uruanna II 67: Ú *e-zi-zu* : *ú-pi-en-[zir]*

Uruanna II 197: Ú *e-zi-zu* : Ú *a-ru-šú mar-ru* (un tipo di *arušu* amaro)

Uruanna II 213ff.: Ú *a-uš-še* : Ú *e-zi-zu*

Uruanna II 216ff.: Ú SAG.DU 1: *e-zi-zu* = (pianta) con un bulbo; LU.ÚB-ša *kīma* ḪI.SAR = questo bulbo è come quello della pianta *urû*; SUM AŠ.ME = cipolla AŠ.ME¹⁶¹.

Uruanna II 220: Ú *a-mu-šu* = *e-zi-iz-zu*

Contrariamente da Thompson¹⁶², il quale classificava il termine come *Lathyrus*, la cicerchia, si suppone che esso sia una specie di cipolla.

¹⁵⁸ Watson 2004, p. 127. Il termine potrebbe essere connesso anche con *ḥašû* = timo e con *ḥassû* = lattuga.

¹⁵⁹ CAD B. p.268.

¹⁶⁰ CAD E, p. 431; AHW p. 270.

¹⁶¹ Solo se SUM viene letto come "cipolla".

¹⁶² Thompson, 1949, DAB, pp. 89-94.

- **giršati, giršanu, girišānu**¹⁶³: una grande varietà di porro; OB. significa anche “capo, testa del porro”.
- **gidipū**¹⁶⁴: pl. tantum, aglio sciolto, slegato; termine utilizzato in testi neo-babilonesi. Il termine trova significato in quanto di norma l’aglio e le cipolle erano trasportate in *gidlu*, trecce di cui non si conosce la misura standard.
- **hazuannu**: aglio pungente, OB e SB¹⁶⁵. Sumerico: 𒄩A.ZA.NU(.UM) SAR.

Hh. XVII 271f.: sum.sig SAR, a.za.an.nu SAR = *a-za-an-nu*.

Hg. D 233: sum.šeš.SAR = *a-za-nu* = *ḥa-ṣ[u-tu]*.

In ARMT IX p.270 tradotto come cereale o veccia, successivamente la pianta viene inserita tra le *alliaceae*, perché nelle liste lessicali la si trova in lista con altre appartenenti al medesimo genere e per l’utilizzo del termine SUM: sum.sig.SAR = *a-za-an-nu*.

- **huruššu**: un genere di cipolla¹⁶⁶; il termine compare solo nella lista di piante.

Uruanna II 196f.: sum.aš.me.SAR = ḥu-ru-uš-šum: sum.BAR.SAR = MIN.

- **karašū**¹⁶⁷, **karšu**: porro; termine utilizzato dall’antico babilonese al neobabilonese. Sumerico: (Ú) GA.RAŠ (SAR).

Hh. XVII 277ff.: sag.sur SAR, [... SAR], sag.šum SAR, kar.šum SAR = *kar-[šum]*

Hh. XVII 312ff.: ga.raš SAR = *ka-ra-[šu]*, ga.raš.sag SAR = *gi-ir-ša-nu*; ga.raš.bur_x(EBUR) SAR = *pir-’u*; ga.raš.nig.[b]u.da SAR = *ki-is-mu*; [túl].lá.[g]a.raš SAR = *ši-ni-tú*; túl.lá.ga.raš [SAR] = *bi-is-ru*.

¹⁶³ CAD G p. 95.

¹⁶⁴ CAD G, p. 66.

¹⁶⁵ CAD h 165= CAD a/2 526.

¹⁶⁶ CAD H, p. 256.

¹⁶⁷ CAD K, pp. 212-214.

Practical vocabulary Assur 76ff.: Ú.GA+RAŠ.SAR = *ka-ra-še*

Il porro da orto viene chiamato in arabo : kurrats, varietà appartenente all'*Allium ampeloprasum*.

- **kismu**: una qualità di porro¹⁶⁸ o rapa, forse *Allium porrum* var. *sectivum*.

Hh. XVII 316: ga.raš.níg.kud.da SAR = *ki-is-mu*

Hg. D 241 e Hg. B IV 204: ga.raš.níg.kud.da SAR = *ki-is-mu* = *la*-[...]

Il termine sembra derivare dal verbo *kasāmum* = tagliare le piante ancora verdi, riferito alla parte verde del porro impiegata anch'essa in cucina o forse da tradurre con “erba cipollina”.

- **mirgu**¹⁶⁹: pianta del genere *Allium*; SB, NB.

Hg. D 242: ga.raš.níg.BU.d[a] SAR = *šu-uš-ra-tu* = *mir*-[*gu*].

CBS 4999:9: 2 BÁN *mi-ir-gu* SAR. Nella lista è preceduto da *šamaškillu* e *zimzim*, e quindi attribuito al medesimo genere.

Merodach Baladan's Garden/ CT 14 50: 4: *mi-ir-ga* SAR.

Data l'equivalenza di Hg. D 242 si determina il valore di “porro” per *mirgu*.

- **šamakāta**¹⁷⁰: pl. tantum per cipolle; termine neobabilonese, molto simile all'aramaico e dal siriano: *šamkē*

TCL 13 233: 35: 2 (BÁN) 3 ŠĪLA *šá-ma-ka-a-ta* PN; inserito all'interno di una lista di materie prime.

- **šamaškillu** = *sisikillu*¹⁷¹, *šusikilu*, *šumatkilu*. Utilizzato dall'antico babilonese. Scrittura sillabica: ^dUTU-*ki-lu* (ARMT 12 728:9, CT 22 80:10); SUM.SIKIL(.LUM).SAR¹⁷² (AMT 8,1:11)

¹⁶⁸ CAD K, p. 425, b.

¹⁶⁹ CAD M/2, p. 106.

¹⁷⁰ CAD Š/1, p. 291.

¹⁷¹ CAD S, p. 321 = CAD Š/1, pp. 298-301.

¹⁷² A Mari vi sono le varianti: SUM.KLSIKIL, SUM.SIKIL.LA

CAD¹⁷³ = tradotto come “shallot”, scalogno.

Practical Vocabulary Assur¹⁷⁴: [ú.s]um.sikil SAR = šá-maš-kil-lum; cipolla, come già venne tradotto da Ebeling¹⁷⁵: “Šamaškillu è la cipolla SUM.SIKIL.(LUM).SAR, chiamata anche šusukillum o šumku o ancora šunku”. Raramente la si trova scritta foneticamente, le più delle volte si presenta idiograficamente”.

Hh. XVII 248f.:sum.sikil SAR = šu-si-ki-l[u] (var. šá-maš-kil-[lum]); sum.sikil.x.x.SAR = šá-maš-ki-l[u].

Uruanna III 323: [dUTU].E.SIKIL.[SAR] = dUTU-ki-lum

Il vocabolo *šamaškillu* è uno dei termini più utilizzati e presente nelle diverse tipologie di testi, riguardanti l’attribuzione di parti di campi atti alla coltivazione di questo da parte di giardinieri, o ancora testi in cui in cui vengono acquistati semi reimpiegati per la semina. Il termine si trova insieme ad altre *alliaceae*:

TCL 17 61:34¹⁷⁶:

ša karašī šūmī šuḫutinnī u šamaškili šūbilamma:

mandami semi di porro, aglio, šuḫutinnu e šamaškillu,

- **šinītu**¹⁷⁷: un tipo di porro; OA, MB, Alalakh, NB. Pl. šiniātu.

Hh. XVII 317: [túl].lá.[ga].raš SAR (var. ga.raš.túl.lá [SAR]) = ši-ni-tú.

Hh. XIX 208 f.: túg.a.gi₄ = šipātu, ši-ni-tum.

Hg. B V 14: [túg.a.g]i₄ = ši-ni-tum = šušuru.

- **šūḫatinnu**¹⁷⁸: pl. tantum per designare una pianta *alliacea*; OA, OB, Mari. Sumerico:

ZA.ḪA.DIN.SAR.

Hh. XVII 269f.: za.ḫa.din SAR = šu-ḫu-tin-nu, nu-šu-ú.

¹⁷³ CAD Š/1, pp. 298-301.

¹⁷⁴ Landsberger 1957-58, p. 329; p. 337, n.82.

¹⁷⁵ MAOG 15, 1942, p. 135s.

¹⁷⁶ TCL : Textes cunéiformes, Musées du Louvre (Paris 1910 ff.)

¹⁷⁷ CAD Š/3, p. 47, šinītu A, 2.

¹⁷⁸ CAD Š/3, pp. 204-205.

TCL 17 61:34: *ša karašī šuḫutinnī u šamaškili šūbilamma*: mandami semi di porro, aglio, *šuḫutinnu* e *šamaškillu*.

VAT 9533 = ZA.ḪA.DIN = *šu-ḫu-tin-nu* (Ebeling, MAOG 15, 1942, p. 135)

Köcher, KADP, 33 III 20' = ZA.ḪA.TI.SAR = *šu-ḫu-ti-nu*

Gelb MAD III, p. 238 s. = *saḫatinnum*, sembra essere certa la derivazione ZA.ḪA.DIN = *suḫa/utinnum*

- **šumkū, šunkū**¹⁷⁹: *pl.tantum* per cipolle; OA.

Practical Vocabulary Assur 82¹⁸⁰: Ú.SUM.SIKIL.LA.SAR = *šu-un-ki*.

Connesso all'aramaico e al siriano *šamkē* = cipolla.

- **šūmū**¹⁸¹: *pl. tantum* per aglio¹⁸²; utilizzato dall'antico accadico. Sumerico: SUM.SAR

Hh. XVII 247: sum^{SI} SAR = *šu-ú-mu*; la prima della sequenza delle *agliaceae*.

Lo si trova all'interno dei testi relativi alla coltivazione dei campi, dove parte di essi era predisposta per le *agliaceae*. Il termine è impiegato principalmente nella documentazione amministrativa ed economica.

- **šušrātu, uššurātu**¹⁸³: una qualità di porro.

Hg. D 242: ga.raš.níg.bu.[d]a SAR = *šu-uš-ra-tu* = *mir-[gu]*.

Hh. XVII 315: ga.raš.níg.[b]u.da SAR *uš-šu-ra-a-ti*

Practical vocabulary Assur 79: Ú.GA+RAŠ.NÍG.GÍD.SAR = *šu-uš-ra-te*

Data l'equivalenza in Hg.D 242 si determina il valore di "porro" per *mirgu*.

- **tatturru**¹⁸⁴, *tutturru*: un tipo di aglio; SB e NB.

¹⁷⁹ CAD Š/3, p. 274.

¹⁸⁰ Landsberger 1957-58, p. 329.

¹⁸¹ CAD Š/3, pp. 298-300.

¹⁸² Limet, 1987: *šūmū* = cipolla.

¹⁸³ CAD Š/3, p. 384

Hh. VI 135: giš.kak.sum.šir.dili = MIN (= *sik-kat*) *ta-at-tur-ri-e*

Hg. B II 20: giš.kak.si.šir (var. giš.kak.sum.šir.dili) = *sik-kàt ta-at-tur-ri-e = ta-x-[x]-ha-ši*.

- *turû*¹⁸⁵: un tipo di aglio, “aglio con un unico bulbo”¹⁸⁶; MB e SB. SUM.ŠIR.DILI, SUM.SAR.ŠIR.DILI.

Hh. XVII 259f.: sum.sag.dili SAR, sum.šir.dili SAR (var. šir.dili SAR) = *tu-ru-ú* (var. tu-ru)

Uruanna I 343: *Ú tu-ru-u : Ú la-pat ár-man-nu*.

- *uruti*¹⁸⁷: un tipo di cipolla; termine antico babilonese, forse di origine straniera. SUM.ĤUŠ.SAR.

Hg. D 230f.: sum.ĥuš.a SAR = *iš-šu lap-ti = zi-im-zi-me*; sum.ĥuš.a SAR = *ú-ru-ti = šu-nu-’u*.

- *zibû*¹⁸⁸, *zipû*: varietà di porro;

Hh. XVII 281f.: [... SAR] = *zi-bu-u*, [kar.šum.igi.tur.SAR] = *še-eh-ĥe-ru*; la dicitura segue una sezione di specie di porri.

- *zimzimmu*, *zinzimmu*¹⁸⁹: un tipo di cipolla; NA, NB.

Hg. D 230f.: sum.ĥuš.a SAR = *iš-šu lap-ti = zi-im-zi-me*;

Iraq 14 44:140: 10 *imēr Ú zi-in-zi-me*.

CT 14 50:8: *zi-im-zi-im-mu*. Termine presente in lista con altri tipi di *alliaceae* coltivate all’interno del giardino reale.

Attribuito al gruppo delle cipolle perché nelle liste si menziona sempre dopo l’aglio e altri termini relativi a “cipolla”, e traducibile forse con lo scalogno o un genere di cipolla rossa¹⁹⁰.

¹⁸⁴ CAD T, p. 300.

¹⁸⁵ CAD T, p. 492.

¹⁸⁶ Landsberger 1949, p. 337.

¹⁸⁷ CAD U, p. 272.

¹⁸⁸ CAD Z, p. 105.

¹⁸⁹ CAD Z, p. 122. Alcune volte viene tradotto come “scalogno”, adattandosi alla traduzione sumerica di sum.ĥuš.a = cipolla rossa.

¹⁹⁰ Thompson 1949, p.55; Stol 1987, p. 59.

Le equivalenze del lessico sumero-accadico sono per alcuni termini confermate, ma per altri si presentano ancora delle incertezze identificative da parte di diversi studiosi.

Lo schema fornito unisce le diverse corrispondenze, più o meno convalidate, e la bibliografia di riferimento:

garaš =	<i>karašu =</i>	porro	Lansberger 1957-58 ¹⁹¹ . Gelb 1963 ¹⁹² . Joannès 1984 ¹⁹³ , 293; Postgate 1987 ¹⁹⁴ . Stol 1987 ¹⁹⁵ . Bottéro 1995.
ga.raš.níg.BU.da SAR =	<i>šu-uš-ra-tu = mirgu =</i>	porro	Lansberger 1957-58. Postgate 1987. Stol 1987.
ḫa.za.(an).nu SAR =	<i>ḫazannu =</i>	cipolla	Biot 1964 ¹⁹⁶ , p.7.
		aglio	Finet 1974-77 ¹⁹⁷ , 128 n. 52. Bottéro 1980, p. 39; 1995. Postgate 1987. Stol 1987.

¹⁹¹ Nel *Practical vocabulary Assur* i termini impiegati alla lista appartengono al dialetto assiro ma vengono rivisti in accadico standard.

¹⁹² “The onion archive”, vengono trattate le problematiche di alcuni termini sumerici.

¹⁹³ ARM XXIII, test relativi agli archivi di Mari.

¹⁹⁴ BSA 3, pp. 97-99; i termini sumerici sono confermati, quelli accadici rimangono incerti.

¹⁹⁵ BSA 3, pp. 57-80.

¹⁹⁶ Biot 1964, 7 n.6; testi paleobabilonesi da Mari.

¹⁹⁷ AfO25: 123-131.

		aglio	Durand 1983, 122s. e n.2; Durand 2000 ¹⁹⁸ , 336ss.
sum.sikil =	<i>šamaškillu =</i>		
		cipolla	Lansberger 1957-58. Gelb 1963. Postgate 1987. Stol 1987. Steinkeller 1992, p.76.
šúm.sikil =	<i>šušikillu =</i>	aglio	Maekawa 1985 ¹⁹⁹ , p. 99. Gelb 1991 ²⁰⁰ , n. 22.
		cipolla	Limet 1987.
sum/šum =	<i>šūmū =</i>	aglio	Lansberger 1957-58. Gelb 1963. Bottéro 1980; 1995. Stol 1987. Steinkeller 1992, p.76.

¹⁹⁸ LAPO 18.

¹⁹⁹ BSA 2; egli riprende l'“The onion archive” di Gelb 1963.

²⁰⁰ Gelb *et alii* 1991, pp. 74-80, 292-293.

I termini relativi al gruppo del porro, risultano essere gli unici di sicura attribuzione e caratterizzati in sumerico da **ga.raš+sar**, come dimostrano le seguenti liste lessicali di provenienza babilonese, nelle quali si riportano i termini sumerici col corrispettivo in lingua accadica:

CT. XIX, 50²⁰¹:

	[GA.RAŠ].ŠAR	<i>ka-ra-[šu]</i>
	[GA.RAŠ.SA]G.ŠAR	<i>gi-ir-ša-t[i]</i>
	[GA.RAŠ. x x]KIN.ŠAR	<i>pir- 'u</i>
	[GA.RAŠ.GAR.GI]D.DA.ŠAR	<i>uš-šu-ra-a-ti</i>
10.	[GA.RA]Š.[GAR.KU]D.DA.ŠAR	<i>ki-is-mu</i>
	. . . LAL.GA.RAŠ.ŠAR	<i>ši-ni-tú</i>
	. . . LAL.GA.RAŠ.ŠAR : <i>bi-iš-ru</i>	<i>ša 30.ŠAR : bi-iš-ru</i>
	[Ú]R.GAR.RAŠ.ŠAR	<i>iš-di ka-ra-ši</i>
	. . . GA.RAŠ.ŠAR	<i>iš-di ka-ra-ši</i>
15.	NUMUN. GA.RAŠ.ŠAR	<i>zir ka-ra-ši</i>

LTBA 86, 7-9, 29²⁰²:

29.	GA.R[AŠ].ŠAR	<i>bi-iš-ru</i>	<i>gir-ša(?)-[ti(?)]</i>
1.	GA.RAŠ.GAR.KUD.DA.ŠAR	<i>ki-is-mu</i>	<i>La- . . .</i>
2.	GA.RAŠ.GAR.GID.DA.ŠAR	<i>šu(?)-uš-ra-tú</i>	<i>Mir-[ga]</i>

In entrambe sono presenti termini traducibili con “porro” e l’ultimo con “semi di porro”; difficilmente si riesce ad comprendere se questi facciano riferimento ad una determinata specie

²⁰¹ Testo utilizzato da Thompson, DAB 1949, per l’individuazione del termine *garaš = karašu = Allium porrum*.

²⁰² **LTBA** : *Die lexikalischen Tafelserien der Babylonier und Assyrer*, Bd. I: L. Matous; Bd. II: W. von Soden (Berlin 1933).

botanica o un'area di appartenenza, oppure se vadano a individuare una parte della pianta, perché non vi sono scritti insieme dei particolari o dettagli significativi.

Caratteristico per la città di Mari è *hazunnu*, traducibile con aglio perché posto in prima posizione nelle liste di *alliaceae*, come accade in area babilonese con il termine **sum** = *šūmū*²⁰³. L'equivalenza tra i tre termini troverebbe conferma nei testi di Ebla dove abbiamo **sum.sar** = *hazannu*.

MEE 4, 1076-1080²⁰⁴:

1076	šúm-SAR	<i>ḥa-za-núm</i>	= aglio; corrispondenza confermata in MEE 3, p. 182, no.50:88 = BUR šúm-gaz SAR = <i>lima šūmi</i> = scodella per aglio (mortaio)
1077	šúm-kur	<i>ḥa-za-núm</i> KUR KI	<i>Ibid.</i>
1079	ga.raš SAR	<i>ḥa-za-nu</i>	= <i>karašu</i> = porro. MEE 3, p. 144: 76 = garaš = <i>ga-ra-sa</i>
1080	šúm-sikil SAR	ša-maš-gi-lu	<i>šamaškillu</i> = cipolla.

Particolarità legate al gruppo **sum/sum.sikil**:

l'equivalenza **sum** = *šūmū* = aglio e **sum.sikil** = *šamaškillu* = cipolla non convince tutti gli studiosi, primo tra tutti Gelb il quale presentò le sue riserve nel 1963 in "The onion

²⁰³ Bottéro 1995; Finet 1992.

²⁰⁴ Sjöberg 1999, pp. 542-543; Catagnoli, pp. 219-221.

archive”, nome dato alle 51 tavolette appartenenti al periodo sargonico²⁰⁵, conservate all’University Museum of the University of Pennsylvania, riguardanti i commerci di piante appartenenti al genere *Allium*, riconfermate poi durante lo studio dei testi di Kudurrus nel 1991²⁰⁶. Inizialmente sostenne l’equivalenza **sum** = *šūmū* = aglio, perché l’etimo della parola si ritrova anche in ebraico, *šûm*, e con piccole differenze in aramaico e siriano, *tûmā*, e in arabo, *tûmum*, però nelle righe seguenti non essendo certo che **sum.sikil** (lett. “sum puro”) corrisponda all’accadico *šušikillum* = cipolla, ritraduce **sum** = cipolla e **sum.sikil** = aglio.

Studi successivi tra i quali Bottéro nel 1980 in RIA, vogliono confermare la traduzione di **sum** = aglio basandosi sulla somiglianza dell’etimo antico con l’ebraico e di conseguenza traducono *šamaškillu* = cipolla.

Distanti da dare una sicura traduzione ai termini sono Westenholz²⁰⁷ e Waetzold²⁰⁸, secondo i quali le informazioni sono insufficienti e possiamo solo considerare i diversi termini costruiti su base **sum** come facenti parte di un gruppo di piante caratterizzate da un “bulbo”; in seguito è possibile che con **sum** venisse determinata una pianta in particolare tra le più coltivate e consumate, come l’aglio e la cipolla.

Osservando i due insiemi si nota come il porro formi un gruppo a se stante, senza l’elemento sumerico **sum** e nelle liste, anche se presentati di seguito, i termini del gruppo **ga.raš** non si mescolano con quelli del gruppo **sum**. La differenza tra i due gruppi non risiede nell’aroma ma nella forma della parte inferiore delle piante, dove cipolle e aglio presentano un bulbo, più o meno grande e ovoidale, nel porro invece si crea solo un lieve rigonfiamento, detto “pseudo bulbo”.

²⁰⁵ Periodo di Naram-Sin 2260-2223 a.C.

²⁰⁶ OIP 104.

²⁰⁷ Westenholz 1987, pp. 89s.

²⁰⁸ Waetzold 1987, pp. 23-26.

Le piante che noi oggi raggruppiamo nel genere *Allium* o che consideriamo facenti parte del medesimo gruppo di aromi, erano divise in due gruppi e non possiamo certo escludere che **sum** non venisse utilizzato anche per tutte le piante fornite di bulbo ma non consumate in gastronomia.

Termini particolari relativi alla coltivazione e allo stoccaggio delle piante *alliaceae*:

La presenza del determinativo SAR confermerebbe la coltivazione delle piante all'interno di spazi predisposti e irrigati da parte di specialisti del settore; la coltura delle *alliaceae* prevede la formazione di campi o orti predisposti, con una buona irrigazione e deflusso delle acque così da evitare il formarsi di ristagni nocivi alla produzione²⁰⁹. La semina o l'interramento dei bulbi avveniva nei mesi freddi, da novembre a gennaio, per essere in seguito raccolti in marzo e aprile.

Termini specifici relativi alla coltivazione e la raccolta:

in testi presargonici rinvenuti a Lagaš vi sono verbi relativi alle fasi colturali delle *Alliaceae*;

sur = premere; riferito al momento della semina, quando il bulbo o il seme veniva “premuto” nel terreno. Il termine continua a restare in uso anche durante Ur III.

ba-al = scavare; durante la raccolta per estrarre i bulbi si dovevano scavare dei solchi.

bu/bu₆ = “tirar fuori”; termine riferito ai bulbi delle cipolle.

Stoccaggio:

una volta raccolti i bulbi venivano conservati o commercializzati in appositi contenitori con misure standard:

GUR = *kurru* = misura di capacità secca e corrisponde a 300 silà.

²⁰⁹ Charles 1987, pp. 11-13.

NI-ga = contenitore, simile ad una cesta; più piccola del GUR perché corrisponde a 240 silà.

Vi erano anche delle “misure” molto particolari e caratterizzanti per questo genere di piante, esse sono tradotte con trecce o corde, testimonianza dell’antica usanza di riunire i bulbi legando le foglie secche. Probabilmente ogni treccia doveva essere realizzata con un numero standard di bulbi:

sa = *kiššu*²¹⁰ = treccia di “canne”; si intenda anche le foglie secche delle *alliaceae*.

birihhu²¹¹: *birahhu*, corda, fune; utilizzata in testi paleoaccadici e paleobabilonesi, per i diversi generi di aglio e cipolla, ma non per le altre *alliaceae*.

pītu²¹²: corda, fune; utilizzato in antico e neo-babilonese. Utilizzata solo con l’aglio, era una misura maggiore rispetto al *gidlu*, circa 14 cubiti (7m).

gidlu²¹³: una corda, una treccia d’aglio; termine già utilizzato nell’antico babilonese ma maggiormente diffuso in neo-babilonese. in antico babilonese esso è accompagnato dai numeri 10, 30, 60, 180; nei testi neo-babilonesi compare migliaia di volte e rimane in uso durante il periodo aramaico. Presente anche in ugaritico /*gdl*/ = corda, treccia d’aglio²¹⁴.

pītum: è una misura molto grande, poco frequente e può essere accompagnata da numerali che partono dal 2 fino al 2000.

²¹⁰ CAD K, pp. 460-461, A, 1.

²¹¹ CAD B, pp. 248-249.

²¹² CAD P, p. 447.

²¹³ CAD G, p.

²¹⁴ Watson 2004, p. 121.

Crocus

Il genere *Crocus* come il genere *Allium*, apparteneva con la classificazione tradizionale alla famiglia delle *Liliaceae*, ordine Liliales, modificata in seguito agli studi molecolari, classificazione APG III, ponendolo all'interno della famiglia delle *Iridaceae*, ordine delle Asparagales. Il genere comprende piante erbacee bulbose, ma con il tipico fiore a forma di coppa dai colori vivaci e intensi, con poche foglie basali generate dal bulbo e un fusto non molto lungo portante i fiori.

Zafferano, *Crocus sativus*:

Classificazione scientifica:

- **Ordine:** Asparagales
- **Famiglia:** Iridaceae
- **Genere:** *Crocus*
- **Specie:** *C. sativus*



Caratteristiche: pianta erbacea bulbosa, con lunghe foglie di colore verde intenso raccolte dalle guaine fogliari che proteggono la pianta dal terreno, da ogni pianta crescono 3-5 fiori di colore violetto con stili di colore giallo; la pianta sopravvive durante la calura estiva in quanto si trova nella fase vegetativa. La spezia di zafferano in sostanza è la polvere di colore rosso che ricopre gli stigmi dei pistilli, una spezia gustosa ma assai costosa perché raccolta a mano. È una pianta autunnale, germoglia a settembre e fiorisce da ottobre a

novembre; la raccolta della polvere avviene durante la fase detta *antesi*, poche ore dopo la fioritura quando compaiono gli stigmi. I nuovi bulbi invece vengono prodotti durante la primavera, tra la fine di marzo e l'inizio di aprile.

Originaria dell'Asia occidentale e diffusa nei paesi mediterranei, non si conosce l'origine areale precisa, in quanto la specie moderna è sterile perché propagata per via vegetativa tramite i bulbi.

Non vi sono testimonianze archeobotaniche a causa della fragilità dello stigma e della polvere da esso ricavato²¹⁵.

Usi culinari: contiene un olio essenziale volatile molto aromatico e molti carotenoidi, dei pigmenti organici che conferiscono il tipico colore giallo alle pietanze.

Usi farmaceutici: in antichità veniva utilizzato per le sue proprietà antispastiche, abortive²¹⁶, antidolorifiche; le analisi moderne dimostrano che lo zafferano risulta essere mortale se assunto in grandi quantità e provocare vertigini ed emorragie.

Etimologia: derivante dalla radice semitica *ŠPR*, “essere o diventare giallo”, oggi in arabo *az-za'fran* (الزعفران) e chiamato dai latini *safranum*. La radice semitica forse trova origine dal sumerico *azugna*, termine col quale si indica una pianta non determinata chiaramente, forse lo zafferano; da essa sembra derivare il termine accadico *azupīru*.

²¹⁵ <http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/>

²¹⁶ Stol M. 2000, pp. 38-42.

Gli studi archeobotanici includono lo zafferano tra le prime specie di piante poste a coltura per essere utilizzato come condimento²¹⁷; natio dell'area asiatica sud-occidentale e del bacino Mediterraneo, ebbe per secoli un ruolo importante per i commerci. Oggi l'impiego dello zafferano in cucina è assai diminuito e viene coltivato solo in alcune aree ristrette, rimanendo una spezia pregiata. Non si posseggono reperti archeologici o resti del delicato stigma, ma gli affreschi di Akrotiri del 1650 a.C., detti appunto "la raccolta dello zafferano o del *Crocus*", raffigurano fiori con lunghe stigma di color rosse durante il periodo della raccolta.

Le equivalenze lessicali sumero-accadiche:

*azupīru, azappuru*²¹⁸: pianta da giardino utilizzata come spezia e come ingrediente medico; dal paleobabilone. Ú.ĤUR.SAG.

RA 18 59 vi 19 (Practical Vocabulary Elam): Ú.kur.ra, ú.ĥur.sag.gá

Alalakh 447 viii 15ff.: Ú.kur.ra SAR, ú.ĥur.sag SAR, ĥur.sag SAR, numun ĥur.sag SAR.

Boğazköy²¹⁹ 7, 18: Ú *a-zu-pí-ru*.

Oggi dello zafferano si utilizza principalmente la spezia ricavata dal pistillo del fiore ma vi sono diverse parti utilizzabili, come i semi, le foglie, la radice e il bulbo; l'utilizzo di spicchi del bulbo in Mesopotamia sembra accertato da un testo religioso²²⁰:

Ú.KUR.KUR Ú.ĤAR.ĤAR *u šu-pur a-zu-pi-ru ina kirban t̄abti balu patān ikkalma šaltu ana amēlī la iṭeḥḥi* = lui deve mangiare la pianta KUR.KUR, la pianta *ḥašū* e uno

²¹⁷ Zohary, 2012, p. 165.

²¹⁸ CAD A/2, pp. 530-531.

²¹⁹ Köcher 1957-58, p. 48.

²²⁰ KAR 178 v 50 = E. Ebeling, Keilschrifttexte aus Assur religiösen Inhalts I/II

spicchio di zafferano in un “grumo” di sale a stomaco vuoto e nessun litigio avverrà vicino a questo uomo.

supru = spicchio di *azupīru*.

Secondo alcuni studiosi ittiti²²¹ è possibile identificare un termine indicante il bulbo dello zafferano:

*andaḥšu*²²², *andāšu*: pianta bulbosa primaverile²²³; utilizzata da Ur III fino al neo-babilonese. Sumerico: AN.DAḤ.ŠUM.

Il termine *andaḥšu* viene normalmente tradotto come “cipolla novella” e connessa al gruppo delle *alliaceae* in quanto in sumerico è presente l’elemento ŠUM²²⁴, caratterizzante per tutte le piante facenti parte del genere e perché spesso lo si trova nelle liste insieme ad altre *alliaceae*, come ŠUM.SIKIL.SAR e *ezizzu*²²⁵.

L’appartenenza di un termine ad un gruppo specifico non deve essere immediata ma considerata con attenzione, specialmente nel caso dell’elemento ŠUM, non ancora tradotto con certezza e secondo alcuni traducibile con “bulbo” o “a forma bulbosa” e quindi indicante tutte le piante a carattere bulboso²²⁶ o le quali presentano un rizoma ingrossato, come le rape o i finocchi.

L’esatta identificazione della specie non ci viene offerta dai testi i quali però ci informano dell’esistenza della “Festa di *andaḥšu*”, svolta annualmente per celebrare il raccolto dell’*andaḥšu* novello, in seguito conservato in vasi e consumato durante l’anno; la pianta cresceva allo stato

²²¹ Farber 1991 pp. 235-242; Cornelius F. 1965, *Hethitischen als Wortzeichen AN.D/TAḤ.ŠUM.SAR geläufig*, JKF 2, p. 175ff.; Hoffner H. 1973, in *Alimenta Hethaeorum*, AOS 55, 16 e 109f.; Beckmann G., *Hittite birth rituals*, StBoT 29, pp. 25 e 43.

²²² CAD A/2, pp. 112-113.

²²³ Thompson, 1949, DAB, pp. 89-94, classifica il termine come *Ervum lens*, la lenticchia

²²⁴ Stol 1987, p. 62; Postgate 1987, p. 97.

²²⁵ CT 39 4:43.

²²⁶ Vedi scheda genere *Allium*, p. 86.

selvatico in Anatolia e in Assiria e veniva raccolta nella prima metà della primavera, periodo in cui si raccolgono sia i nuovi bulbi di zafferano che di cipolla²²⁷.

Legato all'identificazione dello zafferano si presenta un'ulteriore equivalenza sumero-accadica:

*azupirānu, azukirānu, azukarānu*²²⁸ = una spezia simile ad *azupīru* e una pianta medica.

AMT 96, 4 : 10: Ú *a-zu-pi-ra-na*.

Köcher, Pflanzenkunde 36 iii 2: Ú *a-zu-pi-ra-nu*.

Uruanna I 605: Ú *a-zu-pi-ra-nu* : Ú MIN (= KUŠ.GEŠTIN).

AfO 16 46 :18 (=KUB 37 1): GIŠ *a-zu-ki-ra-ni* (accanto a Ú *a-zu-pí-ra*, identificando quindi due piante differenti).

Gordon Smith College 74:5: *a-su-ka-ra-nu* SAR, accanto ad *azupīru*.

Uruanna I 170: Ú.EBUR.ĤUR.SAG SAR = (*šambaliltu*) *a-zu-pi-ra-ni-tú*.

Hh. XVII 308f.: Ú.ĤUR.SAG SAR = *a-zu-pi-ra-ni-tú*.

I due termini essendo presenti entrambe in alcuni testi vanno ad identificare sicuramente due differenti piante, ma avendo nomi simili in sumero e in accadico, dovevano possedere un aspetto o delle caratteristiche d'uso simili, o essere due specie di zafferano.

²²⁷ Farber 1991, pp. 234-242.

²²⁸ CAD A/2, p. 530.

In questo capitolo si vuole presentare alcune tipologie di testi da cui si raccolgono le informazioni riguardanti le spezie e le erbe, come le liste lessicali di botanica generale, da cui abbiamo perlopiù informazioni lessicali, documenti amministrativi ed economici e infine i testi di ricette, grande bacino d'informazioni sulla gastronomia mesopotamica anche se raramente ci permettono di ricostruire le pietanze, comprenderne il sapore e la consistenza, a causa di mancate precisazioni su tecniche e strumenti di preparazione o quando presenti di difficile comprensione.

La presenza di queste erbe e spezie nei testi ha permesso di superare l'idea di una dieta mesopotamica poco variabile, povera di sapori e basata principalmente sui cereali, dove invece si utilizzava una vasta serie di alimenti, tra cui legumi e frutta, verdure e aromi.

Come esempio di lista lessicale si espone il *Practical Vocabulary of Assur*²²⁹, un glossario formato da quattro testi, uno proveniente da Sultantepe e gli altri da Assur; la lista prevede vocaboli scritti in sumerico con la rispettiva corrispondenza accadica, riguardanti diversi prodotti, vi sono le farine e i pani, la birra, il vino e l'aceto, i tessuti e le piante Ú.SAR = *ur-qi*, poste tra le linee 56 e 93:

56.	Ú.SAR	<i>ur-qi</i>	<i>ur-qi</i> = <i>arqu/warqu/ecc.</i> = vegetale coltivato nell'orto, Ú = pianta, SAR = orto
	Ú.ZAG.ĦI.LI.SAR	<i>sah-li-e</i>	<i>sahlû</i> = crescita
	Ú.ŠE.LÚ.SAR	<i>ki-si-ba-ru</i>	coriandolo
	Ú.DIN.TIR.SAR	<i>ka-mu-ni</i>	cumino
60.	Ú.[...].MI.SAR	[s] <i>a-bu-ba-nu</i>	<i>zibibênu, zabibânu, šibibânu</i> , connesso a Uruanna I 314-322: <i>Nigella sativa</i>

²²⁹ Landsberger 1957-58, AfO 18, pp. 328-340.

	Ú.KUR.RA.SAR	<i>ne-ni-u</i>	“Menta”, dall’aramaico <i>nan’a</i> , e differente da <i>nanihu</i> = <i>Ammi visnaga</i> .
	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	[]	
65.	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	[]	
	[Ú. . . SAR]	<i>sa-me-du</i>	<i>samīdu</i> , pianta non identificata.
70.	[Ú] ^{[gi-in]-gir} SAR	<i>sur-du-nu-u</i>	<i>Eruca sativa</i> : rucola ²³⁰ .
	[Ú.NÍG.GÁ]N.GÁN.SAR	<i>sur-du-nu-u</i>	<i>Ibid.</i>
	[Ú <i>ú</i>]r-nu-u SAR	<i>na-ni-ḥu</i>	N.D. ²³¹
	[Ú.L]UḤ.MAR.TU.SAR	<i>si-bi-ri</i>	<i>sip-pur-ra-tu/ si-in-pir-ru</i> = <i>Peganum harmala</i> = ruta siriana ²³² .
	[Ú.]NU.LUḤ.ḤA.SAR	<i>na-ḥu-ru-tú</i>	N.D., <i>na-ḥu-ru-tú</i> = <i>nuḥurtu</i> = pianta medicinale ²³³ .
75.	[Ú.]KU.NU.LUḤ.ḤA.SAR	<i>ti-ia-a-tú</i>	N.D. ²³⁴
	Ú.GA+RAŠ.SAR	<i>ka-ra-še</i>	Specie di porro ²³⁵ .
	Ú.GA+RAŠ.[SAG.]GA.SAR	<i>gi-ri-šá-ni</i>	Specie di porro ²³⁶ .

²³⁰ Uruanna II 456.

²³¹ Potrebbe essere l’*Ammi visnaga*.

²³² Ú.LUḤ.MAR.TU/TÚ = *šibburratu* = *Peganum harmala* = ruta siriana; Thompson p. 75. Uruanna I 444

²³³ CAD N/2 p. 322; Thompson p. 354.

²³⁴ [Ú.]KU.NU.LUḤ.ḤA.SAR = *tījatu* = un’erba o un’cespuglio; CAD T, p. 400. Nu-luḥ-ḥa^{SAR} (OB) = assafetida.

Thompson 1949, p. 358 identificata come assafetida, ma spesso il termine presenta il determinativo GIŠ = arbusto e l’assafetida è una pianta erbacea.

²³⁵ Il primo termine deve riferirsi alla specie di porro più comune *Allium ampeloprasum*, le altre o sono specie differenti oppure parti diverse della pianta. Il gruppo lo si ritrova identico in Hh. XVII 312-318.

²³⁶ Variazione del sumerico *garaš.šang*.

	Ú.GA+RAŠ.TÚL.LÁ.SAR	<i>biš-ru</i>	Specie di porro ²³⁷ .
	Ú.GA+RAŠ.NÍG.GÍD.SAR	<i>šu-uš-ra-te</i>	Specie di porro.
80.	Ú.SUM.SAR	<i>iš-[x]-y-ḥu</i>	Aglione ²³⁸
	Ú.SUM.ŠIR.DIL.SAR	<i>iš-[x]-y-ḥu e-di-nu-u</i>	SUM.ŠIR.DIL.SAR = <i>tu-ru-ú</i> = “aglio con un unico bulbo”.
	Ú.SUM.SIKIL.LA.SAR	<i>šu-un-ki</i>	Cipolla ²³⁹ .
	Ú.*GÁ x [ÁŠ].SAR	<i>ka-su-tú</i>	Senape nera ²⁴⁰ .
	Ú.NUNUZ.SAR	<i>pu-ur-pu-ḥi-ni</i>	Porcellana ²⁴¹ .
85.	Ú.ḤI.IS.SAR	<i>ḥa-su</i>	N.D.
	Ú.LU.ÚB.SAR	<i>la-ap-tú</i>	<i>Laptu</i> = rapa ²⁴²
	Ú.LÚ.U _x .LU.SAR	<i>il-'u-[tú]</i>	Barbabietola ²⁴³
	Ú.SÀ.GI.SAR	<i>pu-ug-lu</i>	N.D. ²⁴⁴
	Ú.SUM.ḤI X U.SAR	<i>an-t[ah-š]u</i>	N.D. ²⁴⁵
90.	Ú.SUM.DAR.SAR	<i>an-t[ah-š]u</i>	N.D.
	Ú.AN.TAḤ.ŠUM.SAR	<i>an-t[ah-š]u</i>	N.D.
	Ú. ^(šim) Šim	<i>ur-qí-tú</i>	<i>Urqītum, ušqittu</i> = verdure, vegetali ²⁴⁶ .
	GAN.ZI	<i>me-ri-<iš> tú</i>	<i>Mēreštu B, mēraštu</i> = coltivazione, area coltivata ²⁴⁷ .

²³⁷ Connessa con l'ebraico *bāšāl* = cipolla in Thompson 1949, p. 65.

²³⁸ Ad Assur non compare il termine accadico *šūmu* utilizzato normalmente per indicare l'aglio.

²³⁹ Una variante di *sum.sikil* = *šamaškillu*, trova connessioni con l'aramaico e il siriano *šamkē* = cipolla.

²⁴⁰ Gazi = *kasá*, Discussione sul termine vedi p. 49.

²⁴¹ Hh. XVII 335ff.: *p[ar.pa.ḥu].SAR* = ŠU, *[numun.par.pa.ḥu].SAR* = *zēr pa-ar-pa-ḥi-e*; riportata insieme a *sahlû*. Aramaico = *parpaḥīnā* = *Portulaca oleracea*.

²⁴² CAD L p. 96.

²⁴³ Preceduta dalla rapa e seguita dai ravanelli, forse vi sono delle connessioni tra questi tre vegetali. Hg. D 244 : *U_x.LU.SAR* = *a-lu-tum* = *sil-[qa]*. CAD A/2, p. 392. Tradotta con barbabietola anche *šumuttu-šamuttu*, in Köcher v. 20, p. 54.

²⁴⁴ *Puglu* = ravanello; CAD P, p. 476. Thompson 1949, pp. 211-212.

²⁴⁵ Ú.SUM.ḤI X U.SAR, Ú.SUM.DAR.SAR, Ú.AN.TAḤ.ŠUM.SAR = *an-t[ah-š]u* = *andahšu* = vegetale bulboso primaverile, CAD A/1, p. 112. Molte volte lo si trova tra le altre *alliaceae* e quindi viene considerato un tipo di cipolla, anche per la presenza in lingua sumerica del determinativo SUM.

²⁴⁶ CAD U, pp. 238-239.

La serie di piante viene elencata dopo una prima equivalenza $\acute{U}.SAR = ur-qi$, e in seguito tutti i termini in lingua sumerica sono caratterizzati dalla presenza dei segni \acute{U} = pianta e **SAR** = orto/giardino. Il vocabolo *arqu*, (*warpu, urqu, irqu, mašqu*)²⁴⁸ utilizzato dal paleobabilonese, si traduce con “vegetali”, un *pluralia tantum* indicante un insieme di piante coltivate in un’area apposita, definita anch’essa in alcuni casi con *arqu*.

Alcune sezioni della lista sembrano elencare le diverse piante secondo insiemi, ma uno studio completo del testo è impossibile da effettuare, in quanto esso è frammentario e ci mancano i canoni con cui le culture mesopotamiche costruivano le diverse categorie di piante.

Un primo gruppo comprende *sahlû* (crescione), *kisibirru* (coriandolo), *kamunu* (cumino) e *zibû* (nigella), cioè le spezie maggiormente utilizzate nella cucina mesopotamica e presenti nei diversi testi, di tutte si utilizzano i semi, interni o macinati, ma presentano caratteristiche anatomiche differenti e pure gli aromi differiscono tra loro.

Il gruppo che segue comprende il genere *Allium*, diviso in due sottogruppi, quello di $GARA\check{S}$ = porro, (76-79) e il gruppo **SUM**, comprendente l’aglio (80-81) e la cipolla (82).

I vocaboli *laptû* (rapa), *il’utû* (barbabietola) e *puglu* (ravanello), identificano piante di cui si consuma come verdura il rizoma bulboso, non sono piante aromatiche ma dovevano essere coltivate all’interno del medesimo spazio. Di seguito si elencano tre termini sumerici relativi ad un unico corrispettivo accadico, $\acute{U}.SUM.HI$ X **U.SAR**, $\acute{U}.SUM.DAR.SAR$, $\acute{U}.AN.TA\check{H}.ŠUM.SAR = an-tah-šu$ = pianta bulbosa; essa viene considerata una specie di cipolla per la presenza in sumerico di **SUM**, ma non essendo posta vicino alle Alliaceae in questa lista, potrebbe rappresentare un vegetale con bulbo ma dal sapore differente.

Si conclude con due vocaboli riferiti alla categoria dell’elenco sovraesposto, atti alla chiusura della lista delle piante del $\acute{U}.SAR = urqu$:

²⁴⁷ CAD M/2, pp. 23-24.

²⁴⁸ CAD A/2, pp. 301-302.

Ú.^(ši-im) ŠIM (= sostanze aromatiche, acc. *rīqu*) = *ur-qi-tú* (*Urqītum*, *ušqittu*= verdure, vegetali), termine col quale si intende piante e verdure aromatiche coltivate all'interno di GAN.ZI = *me-ri-<iš> tú* = *mēreštu* B, *mēraštu* = coltivazione, area coltivata.

Nella lista sono quindi presenti tutta una serie di piante impiegate in cucina come aromi o come vegetali e coltivate all'interno di un'area adibita; nell'areale mesopotamico doveva esserci una separazione tra le diverse colture e l'utilizzo ultimo di queste, le quali non trovano impiego solo in gastronomia ma anche in medicina e nei rituali.

La tipologia che segue raggruppa i testi amministrativi ed economici provenienti da diversi siti e periodi storici, da osservare analogie e differenze presenti nell'areale mesopotamico.

Dal periodo della III dinastia di Ur provengono testi con una struttura semplice, in cui vengono elencati i diversi prodotti con le rispettive quantità, con rare aggiunte e precisazioni sulla loro provenienza e destinazione:

Steinkeller 1992, n. 40:7-8-9-13-14-15-16 (IM 11053/333)²⁴⁹ lista riguardante argento, orzo e una serie di prodotti agricoli, dei quali non si specifica se fossero consegnati o rilasciati da una squadra di aratori; insieme agli aromi vengono elencati prodotti agricoli di diverso genere, come farro, malto, sesamo e due tipi di legumi:

sum [x] 5 sìla s[um] sum = *šūmu* = aglio.

sum-sikil = *šamaškillu* = cipolla.

sum-sikil [x] 5 sìla sum-sikil

Steinkeller critica i dubbi di Stol²⁵⁰ sulla derivazione di *šamaškillu* da sum-sikil, non è detto che sia diretta la connessione tra i due termini, anche se similari.

²⁴⁹ Steinkeller 1992, pp. 76-77.

²⁵⁰ Stol 1987, pp. 57-80.

<i>šuhatinnu</i>	[x] [zu]-ha-ti-nu	<i>šuhatinnu</i> = un tipo di alliaceae, l'identificazione è ancora incerta.
ŠE-LÚ	[x] [2(bán)] ŠE.L[Ú]	ŠE-LÚ = <i>kisibirru</i> = coriandolo.
Ú.TIR	[x] [sìla] úga [mún(TIR)]	Ú.TIR = úgamun ₂ = <i>kamūnu</i> . In altri testi sargonici o di Ur III, ricorre anche ga-mun e ku-mul.
Ú.DIN.TIR	3 sìla zi-bí-b[í]-a-nu	Ú.DIN.TIR = <i>zibibiānu</i> = <i>Nigella sativa</i> .
gazi	1 (bán) gazi	gazi = <i>kasû</i> , probabilmente la liquirizia.

La lista pare effettuare dei raggruppamenti, prima le piante alliaceae e in seguito le spezie di cui si utilizzavano principalmente i semi; il dubbio rimane con il vocabolo **gazi** = *kasû*, identificato da Steinkeller con liquirizia²⁵¹.

Risulta particolare la quantità ridotta delle *alliaceae*, anche se ve ne sono di tre tipi differenti, a differenza ŠE.LU e di **gazi** presenti in quantitativi assai maggiori (1 bán = 1 sìla) e delle quali non si consumano i grossi bulbi, ma semi, foglie e radici.

Steinkeller 1992, n. 41:9-10-11 (IM 11053/337)²⁵² lista contenente diversi tipi di cereali e vegetali distribuiti a tre individui.

Recto:

2 (pi) 3 (bán) ŠE.LU

3 (bán) úgamun₂

[x] zi-bí-bí-a-nu

²⁵¹ La liquirizia = *Glycyrrhiza glabra*, fa parte delle leguminose, possiede semi ricchi di oli e che non contengono il medesimo aroma delle radici; dato il suo aspetto dovrebbe esser posta di seguito alle leguminose; la pianta presenta comunque un aspetto particolare, difficilmente accostabile con le altre elencate.

²⁵² Steinkeller 1992, n. 41, pp. 77-78.

Da notare che le tre spezie, **ŠE.LU** (coriandolo), **gamun₂** (cumino) e **zi-bí-bí-a-nu** (nigella), vengono ridate col medesimo ordine del primo testo, e probabilmente questo riportava di seguito anche **gazi** = *kasû*, ma la tavoletta è completamente danneggiata nella parte inferiore.

Le quantità risultano maggiori rispetto al testo precedente e **ŠE.LU** primeggia sempre sulle altre spezie.

I testi successivi giungono dall'area degli archivi del palazzo di Mari, individuata durante gli scavi del 1935 e costituita da molteplici stanze contenenti innumerevoli documenti dell'organizzazione palaziale, riguardante il periodo degli ultimi regni fino alla distruzione del palazzo.

Alcune sale dell'archivio contenevano testi relativi a determinati contesti e rendiconti, come la sala 5 (ARM XII)²⁵³, utilizzata per il bilancio delle entrate e delle uscite relative agli alimenti di origine vegetale; i testi furono classificati secondo l'impiego o il fine dei prodotti vegetali, di cui una grande sezione riguarda i "pasti del re", altri gruppi invece comprendono il rifornimento di alimenti ad uso dei culti e le quantità di cereali e vegetali ricevuti da *Ilukanum*, probabilmente lo chef che si occupava della cucina del palazzo.

Le tavolette riguardanti le spezie e le erbe formano un gruppo a se stante, insieme non vengono elencati altri generi alimentari e solo in alcuni casi vi sono delle precisazioni a fine testo; la separazione potrebbe dipendere dalla molteplice utilità di impiego, non solo culinario, oppure perché facenti parte di una classe di prodotti speciali.

Sala 111²⁵⁴: nel 1963 vennero pubblicati 300 testi appartenenti alla sala 111 di Mari, perlopiù datati al regno di *Zimrī-Lim* e alcuni al regno di *Yasmah-Addu*. I testi archiviano i rifornimenti relativi la cucina del re ma solo in uno troviamo un elenco di spezie, tra cui le più comuni; la struttura del testo è identica ai testi della sala 5.

²⁵³ Birot 1964.

²⁵⁴ Burke 1963.

Al medesimo periodo risalgono le 33 lettere di corrispondenza redatte o ricevute da *Iasīm-Sūmû*, il *šandabakkum*²⁵⁵ di Mari e pubblicate nel 1994²⁵⁶ in un'appendice di ARMT XIII. Tra le 4 lettere inviate dal re *Zimrī-Lim* a *Iasīm-Sūmû*, troviamo la richiesta per prelevare dal magazzino del palazzo verdure e aromi, e di inviarle al funzionario della cucina *Iamši-Ḥadnû*; è incerto il fine degli ingredienti richiesti, a causa della presenza di *ki-ki-re-nu* (bacche di ginepro) e *ba-lu-gu-um* (legno aromatico), sostanze aromatiche utilizzate principalmente per la produzione di profumi e fumigazioni, forse non servivano durante la preparazione di un pranzo reale ma per un rituale religioso.

	<i>kamunu</i> ²⁵⁷	<i>zibû</i> ²⁵⁸	ŠE.LÚ.SAR ²⁵⁹	<i>azupiru</i> ²⁶⁰	<i>ninû</i> ²⁶¹	<i>ḥazannu / azannu</i> ²⁶²
ARM XI:						
275 ²⁶³	10 qa	4 qa	30 qa	10 qa		
ARM XII:						
43 ²⁶⁴ :	2 qa	4 qa	1 ba-an ²⁶⁵		x qa	10 qa
241 ²⁶⁶	90 qa	10 qa	1 ba-an			20 qa
728 ²⁶⁷	[x?]	[x?]	[x?]	[x?]		[x?]
729		80 qa	2 ½ kùr	10 qa		40 qa

²⁵⁵ Un funzionario all'interno della corte di Mari.

²⁵⁶ Maul 1994, pp. 23-54.

²⁵⁷ Cumino bianco. Birot parla di "cumini", al plurale e li differenzia in bianco e nero.

²⁵⁸ Cumino nero.

²⁵⁹ *kisibirru* = Coriandolo.

²⁶⁰ Zafferano. CAD A/2, pp. 530-531.

²⁶¹ N.D. (*Ammi visnaga?*). CAD N/2 p. 241 = pianta medicinale. Cf. Landsberg p. 334 = menta.

²⁶² Aglio pungente. CAD H p. 165 = CAD A/2 p. 526. Il termine sembra sostituire SUM = *sūmû* = aglio, utilizzato nel resto della Mesopotamia.

²⁶³ Burke 1963, Sala 111, ARM XI 275, p. 110.

²⁶⁴ Birot M. 1964, 43 p. 42.

²⁶⁵ "ban" = *sūtu*, una capacità di misura, CAD S p. 420 s.; in queste tavolette troviamo le capacità di misura in sumerico e non in accadico.

²⁶⁶ Birot M. 1964, 241 p. 99.

²⁶⁷ Birot M. 1964, 728 p. 233. A seguire 729-730-731-732-733-734-735, pp. 233-235.

730	4 qa	8 qa	1 ba-an	10 qa		4 qa
731	8 qa	10 qa	1 ba-an		5 qa	20?qa
732	[]		30 qa		[]	
733	10 qa	10 qa	1 ba-an			10 qa
734	20 qa	30 qa	1 kùr	30? qa		10 qa
735						10 qa
<hr/>						
ARM XIII ²⁶⁸						
A.4123	0,0.1	3 sila	1 ba-an		5 sila	0,0.1 5 sila ²⁶⁹

	<i>šamaškillu</i> ²⁷⁰	<i>šuhatinnu</i> ²⁷¹	<i>karašum</i> ²⁷²	<i>sámidu</i> ²⁷³	<i>palukku</i> (<i>ballukku?</i>) ²⁷⁴	GAZI/ <i>kasû</i> ²⁷⁵
ARM XI						
275						
<hr/>						
ARM XII						
43	20 qa					
241	1 ba-an			10 qa		
728	[x?]			[x?]	[x?]	[x?]
729	4 kùr			25 qa		

²⁶⁸ Maul 1994, n. 4, pp. 23-54.

²⁶⁹ Un sila corrisponde circa ad un litro.

²⁷⁰ Scalogno (o altra pianta *alliacea*). CAD Š/1 p. 298. Secondo Birot dovrebbe essere tradotto come cipolla e non come scalogno.

²⁷¹ Pianta *alliaceae*. CAD Š/3 p. 204. Secondo Birot dovrebbe essere un tipo di cipolla.

²⁷² Porro. CAD K, p. 212-214.

²⁷³ Una spezia o un vegetale erbaceo. CAD S p. 114 connesso a CAD A/2 p. 337, *asmidu*.

²⁷⁴ Una resina, forse la storace, secondo Birot, p. 8. DAB p. 340. Hh III 104 s. (MSL V, p. 101) : giš.šim.MUG, giš.šim.BAL = *pal-lu-uk-ku* (cf. *ibid.* note s. l. 105 : *šem-bu-lu-ug* = ŠEM x BULUG = *pal-lu-uk-ku*). Nei testi è conosciuto come una resina o una droga, DAB p. 340. Esso è spesso associato con altre spezie o termini identificati come aromi per profumi, come *šumlalu* (CAD Š p. 245) e *ħarubu* (CAD H p.120) (carruba).

²⁷⁵ Pianta appartenente al genere *Cassia*.

730				10 qa	
731	1 kùr				
732					
733	1 kùr			x	
734	70 qa	10 qa			1 kùr
735					
<hr/>					
ARM XIII					
A.4123	1 gur		7 sila	7 sila	5 sila
					1 gur
<hr/>					

Tra le spezie di Mari troviamo quelle più utilizzate, *kamunu*, *zibû* e ŠE.LÚ.SAR di cui si usano i semi, le alliaceae *ħazannu* / *azannu* e *šamaškillu*, e la pianta *sámidu* non ancora identificata. Le quantità da un testo e l'altro risultano molteplici e varie, probabilmente non vi erano delle standardizzazioni; si nota invece che le quantità di ŠE.LÚ.SAR e di *šamaškillu* sono altamente superiori alle altre, indicando un consumo maggiore di tali spezie.

Relativi al XV sec. a.C. si vedono ora i testi provenienti dagli archivi reali e templari di Nuzi²⁷⁶: il primo testo si riferisce a spezie consegnate da *Šar-Tešup* al medico *Zizza*; tra la 12° linea e la 13° vi è il sigillo di *Šar-Tešup*, il quale probabilmente era il proprietario dell'orto da cui provenivano le spezie.

Le spezie consegnate al dottore *Zizza* sono tra le più comuni e presenti nei testi, le quali trovano largo uso sia in cucina sia nella medicina erboristica; nella lista è presente anche *ši-me-ru* = finocchio, ampiamente utilizzato per i disturbi gastrici e un grande quantitavo di *qa-su-e* = *kasû* = senape, utilizzata intera o macinata per preparare decotti, fumigazioni e farine.

²⁷⁶ Lacheman 1950, raccolta di miscellanee, parte II. Egli riporta solo la traslitterazione delle tavolette, la traduzione dei termini viene fornita da Zaccagnini 1979, p. 128.

Nella seconda tavoletta si elencano le diverse spezie ed erbe consegnate da diversi giardinieri presso i magazzini del palazzo.

	<i>ka-zu-û</i> ²⁷⁷	<i>ši-me/i-ru</i> ²⁷⁸	<i>ka-mu-nu</i> ²⁷⁹	<i>ku-uz-zi-be-er-ri-tù</i> ²⁸⁰	<i>ki-zi-bi-ia-an-nu</i> ²⁸¹
HSS 14 213 (=539):	1 <i>imêru</i> 10 <i>qa</i>	40 <i>qa</i>	3 <i>qa</i>	30 <i>qa</i>	
HSS 14 239 (=601):					
Giardino del centro della città	30 <i>qa</i>	20 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>		2 <i>qa</i>
Giardino di x x	30 <i>qa</i>	20 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	2 <i>qa</i>
Giardino di Šamši-x x x	30 <i>qa</i>	x	4 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	2 <i>qa</i>
Giardino di Šennā	14 <i>qa</i>	x	2 <i>qa</i>	x	2 <i>qa</i>
Giardino di Akuteni	14 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>	2 <i>qa</i>	x	2 <i>qa</i>
Giardino di Al- Turzanni	40 <i>qa</i>	20 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>
Giardino di Al Zizza	50 <i>qa</i>	50 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	x	4 <i>qa</i>
Giardino di Kulaḥubi	50 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>	50 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>
Giardino di Wirraḥḥe	40 <i>qa</i>		4 <i>qa</i>	x	x
Giardino di [x]-lia		4 <i>qa</i>	x	4 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>
Giardino di Ḥaniû	x		2 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>	2 <i>qa</i>

²⁷⁷ Senape.

²⁷⁸ Finocchio.

²⁷⁹ Cumino.

²⁸⁰ Coriandolo.

²⁸¹ Nigella.

	<i>ni-ni-ú</i> ²⁸²	<i>ḫu-ra-du</i> ²⁸³	<i>zêru ša ḫu-ra-du</i> ²⁸⁴	<i>a-za-ap-pu-ri</i> ²⁸⁵	<i>ri-i-ḳú</i> ²⁸⁶
HSS 14 213 (=539):	5 <i>qa</i>			30 <i>qa</i>	<i>x</i>
HSS 14 239 (=601):					
Giardino del centro della città					
Giardino di <i>x x</i>		20 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>		
Giardino di <i>Šamši-x x x</i>		20 <i>qa</i>	<i>x</i>		
Giardino di <i>Šennā</i>		10 <i>qa</i>	4 <i>qa</i>		
Giardino di <i>Akuteni</i>	4 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>		
Giardino di <i>Al-Turzanni</i>	4 <i>qa</i>	20 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>		
Giardino di <i>Al Zizza</i>		20 <i>qa</i>	10 <i>qa</i>		
Giardino di <i>Kulaḫubi</i>	4 <i>qa</i>				
Giardino di <i>Wirraḫḫe</i>					
Giardino di <i>[x]-lia</i>	4 <i>qa</i>				
Giardino di <i>Ḫaniû</i>	2 <i>qa</i>				

Il testo di consegne al medico *Zizza* determina l'importanza della pianta *kasû* in medicina; tra le diverse ipotesi proposte per il termine, l'identificazione con il genere *Brassica* sembra la più

²⁸² Zaccagnini traduce con "Ammi" = *Ammi visnaga*; Zaccagnini 1979, p. 128.

²⁸³ Sommacco, CAD H, p. 245.

²⁸⁴ Semi di sommacco; data la ripetizione e la precisazione di "semi di sommacco", si suppone che di esso si raccoglievano sia i semi che altre parti, forse le foglie, e che venissero differenziati anche durante l'archiviazione.

²⁸⁵ Zafferano.

²⁸⁶ *raqûtu* = Piante aromatiche. CAD R, p. 179 = gruppo di vegetali.

soddisfacente, in quanto le diverse specie di senape vengono impiegate come lassativo, per la cura della sciatica, i dolori reumatici e la circolazione sanguigna²⁸⁷.

Il secondo testo ci permette di fornire alcune considerazioni sui giardini di Nuzi:

- Le coltivazioni prevedevano una produzione maggiore di *kasû* e *šimrû*
- Venivano coltivati solo 8 tipi di piante differenti: *kasû*, *šimrû*, *kamûnu*, *kisibirru*, *zizibiānu*, *azupīru*, *ninû* e *huradu*.
- Le quantità di *kisibirru*, *kamûnu* e *zibibiānu* sono perlopiù le medesime, tra i 2 e i 4 *qa*; solo in due casi il *kisibirru* è nettamente superiore (giardino di *Kulaḥubi* e *Ḥaniû*). Queste tre spezie possiedono limitate proprietà mediche.
- Non vi sono attestazioni di *alliaceae*.
- La pianta *azappuru* è attestata nelle prescrizioni mediche per i casi di aborto.

In base alle tipologie e alle quantità attestate dei diversi prodotti provenienti dai giardini, si può supporre che le coltivazioni dovessero servire principalmente a rifornire i medici e che l'utilizzo di queste in gastronomia fosse secondario.

Gli ultimi testi di tipo amministrativo provengono dal sito medio-assiro del sito di Tall Šēḫ Ḥamad / Dūr-Katlimmu²⁸⁸, situato nell'area nord-orientale della Siria dove ha conservato testi riferiti al regno di *Tukultī Ninurta I*, re dell'impero assiro dal 1243 al 1207 a.C.; essi si riferiscono a provviste annuali, comprendenti spezie, erbe e vegetali, ricevute da alcuni funzionari del palazzo dagli addetti specializzati alla coltura di orti e frutteti.

Il testo presenta termini particolari e non riscontrati negli altri testi amministrativi, quali **ŠE.ŠEŠ** tradotto in “grani amari”, definibile come una pianta in particolare o un insieme di semi dal

²⁸⁷ Le specie appartenenti al genere *Cassia*, *Cuscuta* e *Glycyrrhiza* non possiedono molteplici proprietà mediche, ma solo alcune specifiche.

²⁸⁸ Röllig – Tsukimoto 1999, p. 428-443.

sapore amaro, segue *šamutu-šumuttu*²⁸⁹ identificata come barbabietola rossa. La presenza di questi vocaboli differenti dimostra che le coltivazioni ortofrutticole potevano essere mutevoli e non riguardavano sempre le medesime piante.

Infine nei totali si utilizza il vocabolo *raqūtu*²⁹⁰, indicante tutta la categoria o l'insieme della piante sopracitate, aromatiche e vegetali; non si comprende se con questo termine si vada ad indicare tutta una serie di piante connesse tra loro per l'impiego o il luogo di coltivazione.

	ŠE.ŠEŠ ²⁹¹	<i>šamutu</i> ²⁹²	<i>samidu</i> ²⁹³	<i>sabibianu</i> ²⁹⁴	<i>naniū</i> ²⁹⁵	<i>raqūtu</i>
Nr. 1, Abb. 1:	1 ANŠU	5 BÁN	2 BÁN	2 BÁN	1 BÁN	2 ANŠU
SH 78/1527 I 160 = DeZ 2502: Dall'orto di Erīb-Aššur	1 ANŠU 1 BÁN	2 BÁN	1 BÁN			
SH 78/1527 I 160 = DeZ 2502: Dall'orto di Abu-tāb	1 ANŠU		1 BÁN			
SH 78/1527 IV 41 = DeZ 2496: provenienti dai medesimi orti		6 SÍLA		4 SÍLA	4 SÍLA	
SH 82/1527 I 259 = DeZ 3820):						3 ANŠU + 6 ANŠU

²⁸⁹ CAD Š/3, pp. 301-302 = "pianta rossa" molto presente nei testi medici e poco in quelli economici, sembra strano che possa identificarsi con la barbabietola.

²⁹⁰ CAD R, p. 179 = gruppo vegetali. Nel testo è tradotto con "piante aromatiche".

²⁹¹ "Grani amari".

²⁹² Barbabietole rosse.

²⁹³ erba-*samidu*.

²⁹⁴ Cumino nero.

²⁹⁵ Menta.

L'ultima tipologia di tavolette include alcune ricette, la cui stesura non doveva appartenere alla prassi né vi erano raccolte speciali per la trasmissione del sapere culinario, dobbiamo quindi allontanarci dall'idea delle raccolte moderne di ricette in cui vengono elencati gli ingredienti con le rispettive quantità e metodi di preparazione; i cuochi e gli addetti alle cucine erano illetterati perciò la conoscenza gastronomica si trasmetteva oralmente lasciando in casi eccezionali delle fonti scritte.

La documentazione relativa ai ricettari pare racchiudere due categorie, una comprendente ricette di pietanze e bevande consumate durante i rituali e le festività o nei pranzi regali e il ricevimento dei dignitari; l'altra categoria invece, concerne tavolette in cui vennero stese più ricette, delle quali vengono sempre elencati gli ingredienti senza le quantità e con alcune specificazioni sulla preparazione del piatto. I testi appartenenti a questa categoria non formano una raccolta atta alla trasmissione delle ricette ma si identificano come tavolette didattiche, con le quali gli studenti si esercitavano per apprendere determinati termini tecnici legati alla cucina e agli alimenti, utili in seguito per la redazione dei testi economici ed amministrativi.

Il testo n.2053²⁹⁶ proviene da Umma e si riferisce ad una ricetta²⁹⁷ consumata durante il cerimoniale dedicato ai re divinizzati, *Šulgi e Amar-Sin*²⁹⁸. La preparazione di questa zuppa a base di cereali : zi_3 -gu $saga_{10}$, ar-za-na $ni\hat{g}_2$ -ar₃-ra, e di legumi : gu_2 -gal ar₃-ra, gu_2 -tur us₂-sa, prevedeva l'utilizzo di diverse spezie e di sale:

VS 1. [...]	zi_3 -gu $saga_{10}$	[...] di cereali
	0.0.1.0 ar-za-na $ni\hat{g}_2$ -ar ₃ -ra	0.0.1.0 di cereali
	0.0.0.5 $sila_3$ gu_2 -gal ar ₃ -ra	0.0.0.5 $sila_3$ di legumi

²⁹⁶ Brunke 2011, pp. 192-193, il testo n. 2053 si trova in: "Gomi T., Yıldız F., *Die Umma-Texte aus den archäologischen Museen zu Istanbul. Band 3.* Bethesda, Maryland : CDL Press, 1993".

²⁹⁷ Non è certo che questa sia una ricetta, potrebbe anche essere un testo amministrativo, in cui si annotavano le quantità necessarie da prelevare dal magazzino per la zuppa.

²⁹⁸ Il testo viene quindi posto alla fine del III millennio.

	0.0.0.5 sila ₃ gu ₂ -tur us ₂ -sa	0.0.0.5 sila ₃ di legumi
5.	0.0.0.0½ sila ₃ gamun ₂ (U ₂ .TIR) GAZ	0.0.0.0½ sila ₃ di cumino
	0.0.0.2 sila ₃ še.lu ₂ GAZ	0.0.0.2 sila ₃ di coriandolo
	0.0.0.1 sila ₃ gazi GAZ	0.0.0.1 sila ₃ senape
	0.0.0.2 sila ₃ mun	0.0.0.2 sila ₃ di sale
RS 1.	0.0.0.2 sila ₃ šem saga ₁₀	0.0.0.2 sila ₃ N.D. (“spezia buona”)
	0.0.0.2 sila ₃ zi ₃ še sa	0.0.0.2 sila ₃ “Equivalente per orzo”
	03 20 sa gi	03 20 “treccie di giunchi”
	03 gun ₂ ^{ĝeš} ma-nu	03 gun ₂ di legno (forse salice)
5.	16 ^{ĝi} kaskal	16 piccioni (?)
	Ki-a-naĝ ^d sul-gi u ₃ ^d amar- ^d suen	Sacrificio umano per ^d Šulgi e ^d Amar-Sin

Nel testo vengono annotati solo gli ingredienti con le rispettive quantità ma mancano completamente le informazioni basilari per la preparazione della pietanza, senza le quali non si comprende il procedimento, come e quando le spezie vadano aggiunte, se in seguito o durante la cottura dei cereali e legumi, se lasciate a semi interi o macinate/pestate.

Le ricette babilonesi:

la *Yale Babylonian Collection* conserva tre tavolette datate al 1700 a.C. e provenienti dall'area babilonese, le quali inizialmente vennero scambiate per formule farmaceutiche, ma un seguente studio comprese che si trattava di ricette culinarie; benché le tavolette si presentino frammentarie e mal conservate, si comprende quanto fossero sofisticate e ricche di ingredienti. Le tavolette non vennero redatte per trasmettere le conoscenze culinarie o per realizzare un archivio di ricette preparate durante alcune celebrazioni, queste sono tavolette di esercizi scritte da scolari per l'apprendimento dei termini.

Di seguito vengono restituite alcune parti della tavoletta n. 25 - 4644 YBC²⁹⁹, nella quale furono scritte 25 ricette distribuite in 75 linee di testo, 21 delle quali a base di carne e 4 di verdure; ogni

²⁹⁹ Bottéro 1995, pp. 25-57.

ricetta si espone utilizzando dalle 2 alle 4 linee, con uno stile conciso, come se queste fossero destinate ad esperti del settore.

Le 25 ricette sono caratterizzate da una preparazione base, la quale prevede che gli ingredienti vengano posti in una pentola, cotti immersi nell'acqua e accompagnati da grasso animale; non precisando la quantità d'acqua utilizzata durante la cottura, risulta difficile comprendere se queste fossero brodi, zuppe, puree o salse. Delle erbe, i vegetali e le spezie aggiunte si specifica raramente quando e come vadano aggiunte, pare che non siano in questo caso elementi importanti per la redazione del testo.

Ogni ricetta viene chiamata con un proprio nome, costituito dall'ingrediente base del piatto, il tipo di carne o il vegetale particolare utilizzato, e dal termine generico *mê*, di norma riferito a "acqua" ma qui determinante la consistenza della pietanza, sicuramente liquida o semi liquida, come un brodo, una salsa ma anche uno spezzatino.

N. 25 (YBC 4644):

I.

1. *me-e šîrim(uzu) šî-rum iz-za-aṣ me-e tu-ka-an li-pi-a[-(am) ta-na]-ad-d[i x x x x (x)]* = Brodo di carne: poni la carne nell'acqua; metti il grasso [...].

2. *kâr-šum^{SAR} ḥa-za-nu-um³⁰⁰ te-te-er-ri me-eḥ-rum [šuhut]innû³⁰¹ ([za.ḥa.t]in)^{SAR} [i-ša-ru-tum]* = porro e aglio si premono in proporzione, il *šuhutinnû* è al naturale.

III.

5. *sa-mu-tum šî-rum ú-ul iz-za-aṣ me-e tu-ka-an li-p[i-(a)-(am) ta-na-(ad)-di x x?]* = brodo rosso: non vi è carne, metti l'acqua, si pone il grasso [x x]

6. *šî-i-tum pe-er-sú ù ka-ar-šu ṭa-ba-tum ki-ma la [ḥu-ku-mi ri-is-na-tum(?)]* = "salato", l'intestino e/o la pancia, grani di sale, [senza calcolare granchi sgusciati (?)]

7. *šusikilli(sum.sikil)^{SAR 302} sà-mi-du³⁰³ ṽkamûnu(din.tir)³⁰⁴ kisibirru(še.lú)³⁰⁵ kâršum ḥa-za-nu-um [te-ṭe-(er)-ri(?)] x x (?)* = cipolla, *samīdu*, cumino, coriandolo, porro e aglio pressati.

³⁰⁰ *karšû-karašû* = porro; dopo l'antico babilonese non viene più utilizzato; *ḥazannu* = un tipo di aglio. Formano spesso un binomio.

³⁰¹ *šuhutinnu*: identificato come una pianta del gruppo delle *alliaceae*, forse un tipo di porro, differente da quello precedentemente citato, caduto in uso dopo l'antico babilonese.

8. *si-it-ti da-mi-ka ši-ir-ka tu-la-a-am-ma a-na di-q[á-ri-(i/im) tu-ka-ma-as/ta-ka-mi-is]* = dopo l'immersione della carne nel sangue, porre tutto sul piatto.

V.

11. *me-e aia-li ši-rum ú-ul iz-za-az me-e tu-ka-an li-pi-a-a[m ta-na[-(ad)-di]* = brodo di cervo: non vi è carne, metti l'acqua, metti il grasso

12. *kasû(gazi)*³⁰⁶ *ki-ma ma-ra-qí ta-ba-tum ki-ma la hu-ku-mi ri-is-n[a-tum x x x]* = cuscuta (?), schiacciata, Sali in grani senza calcolare (la quantità), guscio di granchio?

13. *šusikillu*^{SAR} *sà-mi-du* ^Ú*kamûnu* < *kisibirru* (?) > *kàr-šum ha-za-nu-um zu-ru-mu* Š[*I*] = cipolla, *samīdu*, cumino, coriandolo, porro aglio *zurumu*

14. *si-it-ti da-mi-ka ši-ir-ka tu-la-a-am-ma a-na* ^{DUG}*di-qâ-ri(utúl) t[u-ka-ma-as]* = dopo l'immersione della carne nel sangue, porre tutto sul piatto.

VIII.

20. *mu-ra-tum ši-rum iz!-za-az me-e tu-ka-an li-pi-a ta-na-di š[i!-i]z-bu* ^{GIŠ}*šurme[nu* (šu.ur.m[an]) x(x x x)] = “Saumâtren”(amaro, salato): c'è la carne; la metti nell'acqua, metti il grasso, latte (coni di) cipresso [...]

21. *šusikillu*^{SAR} *sà-mi-du kàr-šum ha-za-nu-um zu-ru-ma tu-uš-ba-la-ka-at-ma ši-ra ba-a[š-la x x x x x]* = cipolla, *samīdu*, porro, aglio e *zurumu*. Una volta portato a bollore si ritirano (?) la carne [...]

22. < *i?-na?* > *me-e* ^{DUG}*di-qâ-ri kàr-šum ha-za-nu-um šuḫutinnu ú.kur.sag*^{SAR 307} *tu-uš-ta-ba-a[l-m]a zu-ru-ma t[u-uš-ta-ba-al?]* = brodo dalla pentola: si mischia porro, aglio, *šuḫutinnu* e “menta”; dopo si inserisce *zurumu*.

XIV.

³⁰² *šusikillu*^{SAR}: una varietà di cipolla; scritto con il sumergramma sum.sikil.

³⁰³ *sà-mi-du*: pianta non identificata.

³⁰⁴ ^Ú*kamûnu*: cumino.

³⁰⁵ *kisibirru*: coriandolo, scritto con ideogramma sumerico.

³⁰⁶ *kasu* (gazi): tradotto da alcuni con senape nera, ma Bottéro preferisce cuscuta. Seguito dal verbo *maraqû*: tritare; probabilmente venivano tritati i semi o le infiorescenze essiccate.

³⁰⁷ *ú.kur.sag*^{SAR}, var. *ú.kur.ra*^{SAR}, *ninû* = menta (Landsberger 1957-58); Bottéro propone anche la traduzione fatta da Thompson 1949: *Ammi visnaga*).

37. *me-e Bi-iD-šū-uD šī-rum ú-ul iz-za-az me-e tu-k[a-an li-pi-(a-)(am) ta-na(ad)-di x x x (?)* =

Brodo di BiDšūD³⁰⁸: non c'è carne; mettere nell'acqua, [mettere il grasso ...(?)]

38. *šī-pi-tum*³⁰⁹ *kasû ki-ma ma-ra-qí šusikillu*^{SAR} *sa-mi-du kisibirru*[u x x x(?) *kàr-šum*(?) *ha-za-nu-um*(?)] = aneto, cuscuta tritata, cipolla, *samīdu*, coriandol[o, x x x, porro, aglio]

39. *da-ma i-ma-al-la me-ḥe-er n[a-ag-la-bi]* = aggiungere il sangue. Presentare col coltello.

XVII.

47. *me-e a-mu-ur-sa-nu! A-mu-ur-sa-na tu-pa-ra-as ù šī-rum iz-za-az me-e tu-ka-an li-pi-a ta-na-di* = brodo di piccione-amursânu: parti di piccione, è presenta la carne; mettere in acqua, unire del grasso.

48. *ta-b[a-t]um k[i-m]a m[a-r]a-[q]í ri-is-na-tum šusikillu*^{SAR} *sà-mi-du kàr-šum ha-za-nu-um*^{SAR} = sale in grani schiacciati, gusci di granchio, cipolla, *samīdu*, porro e aglio.

49. *šī-iz-b[a] e-ri-i[š-t]a-k[a]* *ta-al-ta-pa-at me-ḥe-er na-ag-la-bi*³¹⁰ = si tempera il latte con le erbe sopra indicate (?). da servire col coltello.

XXII.

62. *tu-úḥ-ú šī-rum sa-qum iz-za-az me-e tu-ka-a[n] li-pi-a t[a-n]a!-di! t[u-š?-am-ma?-at?] ta-ba-tum šī-ka-r[a] šus[ikillu*^{SAR}] = barbabietole³¹¹: carne di agnello, si mette nell'acqua, si mette il grasso, sale in grani, birra, cipolle,

63. *e-ge(-en?)-ge-rum*³¹² *kisibirru sa-mi-du* *úkamûnu a-l[u]-tum tu-k[a-m]a-as-m[a kàr-š]um*^{SAR} *ha-za-nu-um* [*te-ṭe(-er)-ri*(?)] = rucola, coriandolo, *samīdu*, cumino. Dopo si uniscono le barbabietole, aglio e porro pressati,

64. *kisibirru i-na mu-úḥ-ḥi šī-ip-ki tu-ša-pá-aḥ [š]uḥutinnû* [*i-ša-ru-t*]u (xxxxxxx)] = si cosparge il coriandolo sopra la pietanza e il *šuhutinnû* al naturale [x x x]

³⁰⁸ La scrittura è sicuramente errata e indica un termine straniero.

³⁰⁹ *šipitum* = *šibittu* = aneto.

³¹⁰ *erištu* = piante coltivate, indica quindi un gruppo di erbe coltivate, probabilmente all'interno di un luogo apposito come l'orto. La cottura nel latte serviva per esaltare il sapore delle spezie o per realizzare una salsa a base di latte, una specie di besciamella, aromatizzata alle erbe.

³¹¹ *tuh'u* = *alūtu* = barbabietola. la variante *tuh'u* viene utilizzata per il nome della ricetta.

³¹² *egengerum* = rucola; non si presenta accoppiata con nessuna altra spezia, sicuramente veniva usata cruda ma non è precisato se si usassero le foglie o i semi.

XXV.

71. *laptu(lu.úb)*^{SAR313} *e-ri-iš-tim* *ši-rum ú-ul iz-za-az m[e]-e tu-ka-an l[i-pi-(a)-(am) ta-na-(ad)-di*
x x x] (x) x x x = rape coltivate: senza carne, mettere in acqua, mettere il grasso []

72. *šusikillu e-ge-en-ge-rum kisibirru sà-mi-da laptu*^{SAR} [*kisi*]birru *ri-[i]s-[n]a-[tum(?) d[a-mu i-*
[m]a-a[l-l]a = cipolla, rucola, coriandolo, samīdu, rape; coriandolo e gusci di granchio(?), si
aggiunge il sangue,

73. *kàr-šum*^{SAR} *ha-za-nu-um*^{SAR} *te-te-er-[ri x x x]* = porro e aglio pressati [x x x].

La varietà di termini utilizzata in queste ricette è molteplice e ricca, vengono utilizzati 15 termini differenti relativi a vegetali, spezie ed erbe.

La presenza in alcuni del determinativo sumerico **SAR** (*kàršum*^{SAR}, *hazanuum*^{SAR}, *šusikillu*^{SAR}, *ú.kur.sag*^{SAR314}, *laptu*^{SAR}) non intende che solo questi provengono da una coltivazione all'interno di un'area specifica come un orto, ma che questi tipi di piante possono essere coltivate sia in un'area apposita che trovarsi allo stato selvatico nel territorio.

³¹³ *laptu* = una varietà di rapa, presentato con l'ideogramma sumerico e il determinativo SAR.

³¹⁴ Kur = Montagna; la pianta doveva essere natia delle aree montane.

————— *Conclusioni* —————

L'analisi lessicale delle diverse spezie ed erbe si basa principalmente su ipotesi e infatti delle 21 piante analizzate solo la metà presenta un'identificazione certa. La mancata possibilità d'identificazione dipende dalle labili informazioni lasciate dai testi, dove i termini sono semplicemente elencati senza riportare nessun tipo di descrizione o caratterizzazione della pianta; inoltre nel lungo corso del tempo i vocaboli indicanti queste piante si sono modificati senza lasciare nessuna connessione, tranne per la radice *kmn* = cumino.

Le **fugaci** informazioni attribuibili a questa categoria di prodotti, dalla produzione all'impiego, presuppone che questi fossero dei beni secondari, un surplus a cui pochi potevano accedere, dimostrato infine dai testi culinari connessi solamente a rituali o festività, mai alla cucina quotidiana. labili

Le 21 specie di piante trattate sono tutte piante autoctone dell'Asia occidentale e del bacino mediterraneo, adatte a un clima temperato con lunghe estati calde; non vi sono tra queste le tipiche spezie provenienti dall'estremo oriente e dall'India, come la cannella o i chiodi di garofano.

Le specie considerate possono essere divise in due insiemi, comprendenti le erbe aromatiche da una parte e i vegetali aromatici dall'altra. Le fonti scritte raramente riportano quale parte della pianta fosse utilizzata, ma in base alle specie elencate, si evince che si utilizzassero principalmente i semi, molto aromatici e facilmente immagazzinabili.

Del gruppo dei vegetali fanno parte tutti i tipi di *Alliaceae*, utilizzate sia come vegetali sia come aromi; la particolarità di questo gruppo sono le quantità riscontrate nei testi, soprattutto se confrontate con alcune erbe di cui si usano i semi, come il *kisibirru*. Ad esempio nei testi della III dinastia di Ur vi sono 5 sìla di sum (~ 5 kg), 5 sìla di sum.sikil e 2 bán di ŠE.LÚ (~ 20 kg); la differenza assai notevole potrebbe mettere in dubbio che delle *Alliaceae* si consumava il bulbo, proponendo che anche di queste si utilizzavano i semi come spezie.

Confrontando i quantitativi tra i testi della III dinastia di Ur e di Mari, si ha la certezza che la spezia maggiormente coltivata e apprezzata fosse il *kisibirru*-coriandolo, il cui aroma contenuto nei semi si addice a tutti i tipi di pietanze, che siano a base di carne o pesce, salate o dolci. La maggior parte delle spezie vengono quantificate utilizzando *sìla/qa* (*sìla/qa* = ~ 1kg), invece il *kisibirru* viene quantificato in *bán* (= 10 *sìla/qa* = ~ 10 kg).

A Nuzi invece le quantità di *kisibirru* sono simili alle altre *apiaceae* e vi sono quantitativi maggiori di *kasû* e *šimru*, dipeso dal fatto probabilmente che queste droghe furono immagazzinate per poi essere impiegate soprattutto nella preparazione di cure mediche e non in gastronomia.

I testi provenienti da Nuzi testimoniano la coltivazione di erbe e vegetali all'interno di spazi appositi e identificabili con i nostri orti; il termine utilizzato è *KIRI₆* (= *kirû-kiriu* = utilizzato per determinare i frutteti, i giardini (orti) e i palmeti, associato al sumerico *GIŠ.SAR* (*GIŠ.KI.SAR*)³¹⁵). Questi non si estendevano su grandi superfici ed erano posti all'interno delle aree urbanizzate, vicini a strade ed edifici, lontani dai fiumi ma forniti di pozzi e canali per lo scorrimento dell'acqua. All'interno di un *kirû* si coltivavano solo delle determinate piante, abbiamo le *Apiaceae*, *ninû* e *azupîru*, e non vi sono *Alliaceae* né alcun tipo di vegetali.

Infine possiamo sostenere che tutte le piante aromatiche facessero parte di un insieme complessivo, come si osserva nel vocabolario di Assur e dai testi medio-assiro del sito di Tall Šēḫ Ḥamad / Dūr-Katlimmu, dove troviamo i termini *Ú.SAR* = *arqu* e *raqutu*, indicanti entrambe la categoria delle piante aromatiche, composta sia dalle erbe che dai vegetali aromatici.

³¹⁵ Cad K, p.411-415.

————— Bibliografia —————

Alster B. 1997,

Proverbs of ancient Sumer: the world's earliest proverb collection, Vol. I-II, CDL Press,
Bethesda, Maryland, n. 1.55, p. 16.

Biot M. 1960,

Textes administratifs de la salle 5 du palais. Transcrits, traduits et commentés, Vol. 9 di
Archives royales de Mari, Parigi.

- 1964,

Textes administratifs de la salle 5 du palais: 2 partie. Transcrits, traduits et commentés,
ARM XII, Parigi.

- 1969,

*Tablettes économiques et administratives d'époque babylonienne ancienne conservées au
Musée d'art et d'histoire de Genève*, Parigi, pp. 20-21, 38-46.

Bottéro J. 1957-71,

Gewürze, RIA III, pp. 340-344.

- 1980

Knoblauch, RIA VI, pp. 39-41.

- 1986,

The cuisine of ancient Mesopotamia, in *Biblical Archaeologist*, Vol.48, The American
school of oriental, New Haven, pp. 36-47.

- 1995,

Textes culinaires Mésopotamiens/Mesopotamian culinary texts, Mesopotamian Civilizations 6, Eisenbrauns, Winona Lake.

- 2001,

Everyday life in ancient Mesopotamia, Edinburgh University Press, Edinburgo.

Burke M. L. 1963,

Textes administratifs de la Salle 111 du Palais, ARM XI, Parigi.

Brunke H. 2011,

Essen in Sumer. Metrologie, Herstellung und Terminologie nach Zeugnis der Ur III-zeitlichen Wirtschaftsurkunden, Geschichtswissenschaften 26, Herbert Utz Verlag, Monaco.

Catagnoli A. 2007,

Il lessico dei vegetali ad Ebla, 1. Aglio, cipolla, porro, Quaderni del Dipartimento di Linguistica 17, Università di Firenze, Firenze, pp. 215-232.

- 2010,

Il lessico dei vegetali ad Ebla, 3. Piante aromatiche (parte I): cumino e timo, Quaderni del Dipartimento di Linguistica 20, Università di Firenze, Firenze, pp. 143-149.

Cohen M. E. 2011,

An English to Akkadian companion to the Assyrian dictionaries, CDL Press, Bethesda.

Conti G. 1990,

Il sillabario della quarta fonte della lista lessicale bilingue eblaita, Miscellanea Eblaitica 3, a cura di P. Fronzaroli, Università di Firenze, Firenze.

Costantini L., Costantini I. B., Sajjadi S. M. S. 2003,

Le spezie nella documentazione archeologica: coriandolo, cumino e terebinto nel sito protostorico di Shahr-i Sokhta, Sistan, Iran, in *Aromatica: essenze, profumi e spezie tra*

Oriente e Occidente: Roma, Museo nazionale d'arte orientale, 7 maggio-8 luglio 2003,
Roma.

Durand J. M. 1983,

Textes amministratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari, ARMT XXI, Parigi.

- 1997,

Les documents épistolaires du palais de Mari, Vol. I, Littératures anciennes du Proche-Orient 16, Parigi, pp. 339-340.

Fales F. M. 2012,

Sul ruolo delle sostanze alimentari nei testi medici mesopotamici, in Mangiare divinamente. Pratiche e simbologie alimentari nell'antico oriente, a cura di L. Milano, Firenze, pp. 233-254.

Farber W. 1991,

Altassyrisch addahšū und hazuannū, oder von Safran, Fenchel, Zwiebeln und Salat, Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie, Vol. 81, pp. 234-242.

Fales F. M., Postgate J. N. 1992

Imperial administrative records, part I. Palace and temple administration, SAA VII, Helsinki university Press, Helsinki.

Fronzaroli P. 1969,

Studi sul lessico comune semitico. VI. La natura domestica, Accademia Nazionale dei Lincei. Rendiconti della Classe di Scienze morali, storiche e filologiche, Serie VIII, vol. XXIV, fasc. 7-12: 1-36, Roma.

- 1988,

Tre scongiuri eblaiti, da ARET 5, in VO VII, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Roma.

Gelb I.J., 1965,

The Philadelphia onion archive, in *Studies in honor of Benno Landsberger on his seventy-fifth birthday*, AS 16, The University of Chicago Press, Chicago, pp. 57-62.

- *et alii*, 1991,

Earliest land tenure systems in the near east: ancient Kudurrus, OIP 104, Chicago.

Heiss A., Oeggl K. 2005,

The oldest evidence of Nigella damascena L. (Ranunculaceae) and its possible introduction to central Europe, *Vegetation history and Archaeobotany*, Vol.14/4, pp. 562-570.

Heiss A., Stika H.-P., De Zorzi N, Jursa M. 2012/13,

Nigella in the mirror of time: a brief attempt to draw a genus'ethnohistorical outline, *Offa* 69/70, pp. 147-169.

Jursa M. 1995,

Die Landwirtschaft in Sippar in neubabylonischer Zeit, AfO, Beiheft 25, Wien, Institut für Orientalistik der Universität, pp. 178-180.

Köcher F. 1957-58,

Ein akkadischer medizinischer Schülertext aus Boğazköy, AfO 16, pp. 47-56.

- 1963,

Die babylonisch-assyrische Medizin in Texten und Untersuchungen, Berlino.

Lacheman E. R. 1950,

Excavations at Nuzi, Vol.V. Miscellaneous texts from Nuzi, part II: the palace and temple archives, Harvard University Press, Cambridge.

Landsberger B. e Gurnet O.R., 1957-58,

Practical vocabulary of Assur, AfO, Graz 18, pp. 328-341.

Legrain L. 1937 e 1947,

Business documents of the third dynasty of Ur, Ur excavation. Texts. Vol. III, Londra.

Limet H. 1987,

The cuisine of ancient Sumer, in *Biblical Archaeologist* 50, Baltimora, pp. 132-147.

Maekawa K. 1985,

Cultivations of legumes and mun-gazi plants in Ur III Girsu, BSA 2, pp. 97-118.

- 1986,

The agricultura texts of Ur III Lagash of the British Museum (III), *Acta sumerologica* 8, pp. 85-103.

- 1993,

The agricultura texts of Ur III Lagash of the British Museum (IX), *Acta sumerologica* 15, pp. 107-120.

Maul S. M. 1994,

Die Korrespondenz des Iasīm-Sūmū. Ein Nachtrag zu AMRT XIII 25-27 (Texte nr. 3 bis 22), in *Florilegium marianum II: Recueil d'études à la mémoire de Maurice Birot*, ed. D. Charpin e J.M. Durand, SEPOA, Parigi, pp. 23-54.

Meier G. 1967,

Die assyrische Beschwörungssammlung Maqlu, AfO, Beiheft, Vol. 2, ristampa del 1937, Osnabruck, pp. 1-5, 34-36.

Milano L., ARET 9, 1990,

Testi amministrativi: assegnazioni di prodotti alimentari, Archivio L. 2712 - Parte 1; Università degli studi di Roma "La Sapienza", Roma.

Miller J.I. 1969,

The spice trade of the roman empire. 29 B.C. to A.D. 641, Clarendon Press, Oxford.

Molina M, Such-Gutiérrez M. 2005,

Neo-Sumerian administrative texts in the British Museum, BM 107926 - 108315, Nisaba 9, Messina, pp. 55-57, 169.

Moore A.M.T., Hillman G.C., Legge J. 1975,

The excavation of Tell Abu Hureya in Syria: a preliminary report, Proceeding of the prehistory society Vol. XCI (41),

del Olmo Lete G., J. Sanmartín, 1996,

Diccionario de la lengua ugarítica, Vol. I, Aula Orientalis, Supplementa, 7, p. 218; Barcellona.

Oppenheim A. L. 1978,

Catalogue of the cuneiform tablets of the Wilberforce Eames Babylonian collection in the New York public library: tablets of the time of the third dynasty of Ur, Millwood, New York, Kraus Reprint Co., ristampa edizione: 1948, American Oriental Society, Vol. 32, New Heaven, Connecticut, pp. 6-7.

Pasqua G., Abbate G., Forni C. *et alii*, 2011,

Botanica generale e diversità vegetale, II edizione, Padova.

Powell M. 2003,

Obst und gewüse, RIA 10, pp. 13-22.

Puhlav J. 2001,

Hittite etymological dictionary. Words beginning with K, Mouton de Gruyter, Berlin, New York, pp. 57-58.

Reynolds F., 2007,

Food and drink in Babylonia, in *The Babylonian World*, ed. G. Leick, Routledge, New York, London, pp. 171-184.

Röllig W, Tsukimoto A. 1999,

Mittelassyrische Texte zum Anbau von Gewürzpflanzen, in *Munuscula Mesopotamica: Festschrift für Johannes Renger*, Ugarit-Verlag, Münster, pp. 427-443.

Sasson J. M. 2000,

Civilizations of the Ancient Near East, Peabody, Massachusetts.

- 2004,

The King's Table: Food and Fealty in Old Babylonian Mari, in *Food and Identity in the Ancient World*, ed. C. Grottairelli, L. Milano, Padova, p. 179-215.

Sigrist M. 1991,

Documents from Tablet Collections in Rochester, New York, CDL Press, Bethesda, Maryland, pp. 108-109.

Sjöberg, Å.W. 1999,

Notes on selected entries from the Ebla vocabulary èš-bar-kin₅ (II), in *Munuscula Mesopotamica, Festschrift für Johannes Renger*, AOAT Band 267, Münster, pp. 513-552.

- 2003,

Notes on selected entries from the Ebla vocabulary èš-bar-kin₅ (I), in *Festschrift für Burkhard Kienast: zu seinem 70. Geburtstag dargebracht von Freunden, Schülern und Kollegen, versammelt von Gebhard J. Selz*, Münster, pp. 527-554.

- 2004,

Notes on selected entries from the Ebla vocabulary èš-bar-kin₅ (III), (Pettinato G. 1982, *Materiali epigrafici di Ebla-4* (Napoli 1982)), in *Von Sumer nach Ebla und zurück: Festschrift Giovanni Pettinato zum 27. September 1999 gewidmet von Freunden, Kollegen und Schülern*, Heidelberg.

Slotsky Alice Louise, 1997,

The bourse of Babylon. Market quotations in the astronomical diaries of Babylonia,
Bethesda, Maryland, CDL Press.

Steinkeller P., 1987,

The foresters of Umma, in *Labor in the ancient near east*, American Oriental Society,
New Haven, Connecticut, pp.73-115.

- 1989,

Sale documents of the Ur-III period, FAOS, Freiburger Altorientalische Studien, Band 17,
Stuttgart, p. 34-42.

- 1992,

Third-Millennium legal and administrative texts in the Iraq Museum, Baghdad, Winona
Lake, Indiana.

Stol M. 1983-1984

Cress and its mustard, Jaarbericht van Het Vooraziatisch-Egyptisch Genootschap “Ex
Oriente Lux”, Leiden, Vol 28, pp. 24-32.

- 1986,

Letters from Collection in Philadelphia, Chicago and Berkeley, Altbabylonische briefe in
Umschrift und Übersetzung 11, Leiden, pp. 60-61.

- 1987,

Garlic, onion, leek, BSA 3, pp. 57-80.

- 1994,

- Beer in Neo-Babylonian times*, in *Drinking in ancient societies. History and culture of drinks in the ancient near east*, Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990, ed. L. Milano, Padova, pp. 175-179.
- 2000,
- Birth in Babylonia and the Bible: its Mediterranean setting*, Groningen, pp. 38-42.
- Waetzoldt H. 1987,
- Knoblauch und Zwiebeln nach den Texten des 3. Jt*, BSA 3, pp. 23-56.
- Watson W. G. E. 2004,
- A botanical snapshot of Ugarit. Trees, fruit, plants and herbs in the cuneiform texts*, AuOr 22, pp. 107-155.
- 2007,
- Additional botanical items in the Ugaritic texts*, AuOr 25, pp. 129-139.
- Westenholz A. 1987,
- Old sumerian and old akkadian texts in Philadelphia. Part two: The "akkadian" texts, The Enlilemaba texts, and The Onion rchive*, OSP 2, Copenhagen.
- Wiseman D. J. 1952,
- A new stela of Aššur-nasir-pal II*, Iraq 14, pp. 24-44.
- Zaccagnini C. 1979,
- Garden and orchard*, in *The rural landscape of the land of Arraphē*, Roma, pp. 119-153.
- Zeeb F. 2001,
- Die Palastwirtschaft in Altsyrien nach den spätaltbabylonischen Getreidelieferlisten aus Alalah (Schicht VII)*, Münster, pp. 193-194.
- Zohary D., Hopf M, Weiss E. 2012,

Domestication of plants in the old world, IV edizione, Oxford, University Press.

Sitografia:

http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/spice_small.html