



PANIS HAMMURABI

RECEPTUM ABHINC CIRCITER QUATTUOR MILIA ANNORUM!

In antiqua tabula reperta in Sumerica urbe “Mari” nuncupata, traditur, inter signa pittografica, receptum in magno usu, gratum quoque regi Hammurabi: est panis conditus populi Sumeri (2900 a.C.-1700 a.C.), parum differens a nostris placentis, velut Graecae “pitae”, Italicae “piadinae”, “arepas” Americanae, Indicum “roti”, frictum vel assum in petra vel foco, vel Persicum “naan” cum seminibus papaveri.

Ingredientes?




Farina farris et frumenti, aqua, fermentum, semina caepi, paululum croci, sal –quod satis- et denique -si vis- paululum “sommaci”, id est acre aroma e rubra spica Siciliana, an anacardia trita.

Vis nobiscum id parare?

Miscebis farinam cum aqua, addes sal et fermentum. Post unam horam omnia lines cum sommaco et croco an trito anacordiorum. Coques in furno per circiter unam horam et deinde...panem vora!

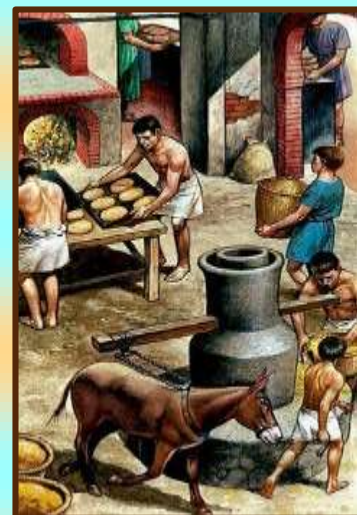
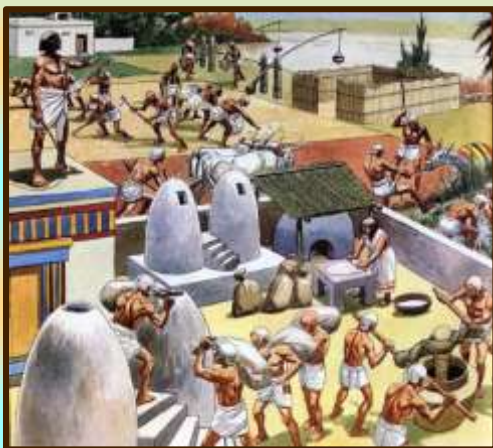
NINDA

GAL

# 1		1 _{ku2} -gal 4 _{gin2} ninda 4 ku ₃ numun si ₂ (blank)
# 2		1 _{ku2} 1 _{gin2} 32 ninda 1 ku ₃ numun si ₂ ur- <i>ib</i> aran
# 3		7 _{ku2} -kid 4 _{ku2} -gal 7 _{ku2} 1 _{ku2} 7 _{ku2} 1 _{ku2} 3 _{ku2} 1/2 _{ku2} ala ₃ 10 sar 16 gin ₂ 2/3-sa ba-pa ₃



A furnis Sumeris ad culinas Romanas satis est paululum farinae ut panes et placentae capiant vitam! At iam antea apud populum Aegyptium “pita” (fortasse a “placenta “picta”, ornata scilicet seminibus) offerebatur diis mortisque in pyramidibus et in remotissimis temporibus, cum foci inventione, incolas speluncarum refocilabat post durum venatum!





Textum et graphica: Lucia Mattera