

## L' ALIMENTAZIONE NELL'ANTICO EGITTO

L' Antico Egitto è forse il paese che ci ha lasciato il maggior numero di testimonianze riguardanti le abitudini alimentari dei suoi abitanti sia nelle raffigurazioni sia nei documenti scritti, come nei resti alimentari veri e propri che ci sono pervenuti in grande quantità, in particolar modo dalle offerete deposte nelle tombe, che avrebbero costituito la scorta di cibo per la vita oltremondana del defunto.

Ciò nonostante queste informazioni riguardano più che altro tipi di pasto particolari e nient' affatto quotidiani, in quanto sia nelle raffigurazioni che nei resti alimentari ci troviamo sempre di fronte a veri e propri banchetti e non ad un' alimentazione più semplice come doveva essere quella giornaliera.

I cibi più facilmente disponibili e quindi di più ampio consumo, erano i derivati cerealicoli come pane, birra e farinate di vario tipo; a questi si aggiungevano la carne ed il pesce, le verdure e la frutta ed infine i latticini, che però non sono da considerare come cibi quotidiani. La loro presenza infatti sulla mensa, sia reale nella vita, sia immaginaria nell' Oltretomba, era destinata a qualificare il tipo di pasto e a conferirgli carattere di abbondanza.

### **Pane e Birra**

Costituivano in assoluto i prodotti più consumati dagli albori della storia egiziana; il pane era fatto da farina di farro impastata con acqua, veniva poi aggiunto come lievito un residuo di pasta del pane del giorno precedente: la cottura poteva avvenire sia in forno, sia in forme fittili preriscaldate oppure semplicemente su pietre arroventate.

Le forme del pane erano assai varie e andavano dai pani circolari a quelli conici, a tutta una serie di pani in forma di animali che potevano avere sia scopo rituale come essere dei semplici giocattoli per i bambini.

La birra veniva fatta impastando la farina d' orzo a formare i caratteristici "pani da birra", la cui cottura avveniva in maniera incompleta in modo tale che l' interno rimanesse parzialmente crudo così da aiutare la fermentazione successiva; a questo punto il pane veniva frantumato, posto all' interno di un contenitore, imbibito con succo di datteri e sostanze zuccherine e lasciato poi fermentare. In seguito il liquido ottenuto dalla fermentazione veniva filtrato e conservato in contenitori di terracotta; la birra poteva essere ulteriormente manipolata con l' aggiunta di spezie ed aromi vari che ne modificavano il gusto, dando origine ad una serie di birre diverse che per numero di varietà non differivano poi molto da quelle odierne.

### **Vino**

La coltivazione della vite è attestata in Egitto almeno dal periodo Protodinastico (3000-2660 a.C.), anche se il vino non ebbe mai una diffusione così ampia come la birra.

Scene di vendemmia e di pigiatura dell' uva sono abbastanza frequenti nelle raffigurazioni tombali e testimoniano una tecnica di vinificazione non molto differente da quella in uso anche in Italia prima dell' avvento della tecnologia moderna. Dai testi scritti sappiamo che il vino della regione del Delta era particolarmente apprezzato.

Oltre al vino ed alla birra, gli Egiziani antichi conoscevano altre bevande alcoliche come il succo fermentato di dattero e quello ottenuto dalla fermentazione dei chicchi delle melagrane.

### **Carne e Pesce**

Fin dalla preistoria caccia e pesca occuparono un posto preminente nell'attività di ogni Egiziano e di conseguenza nell'alimentazione; con la sedentarizzazione e lo sviluppo dell'agricoltura il fenomeno si attenuò fino a divenire, almeno per la caccia ai grossi animali, un'occupazione di tipo sportivo, caratteristica della nobiltà, mentre l'uccellazione fu sempre praticata ma in funzione dell'allevamento degli animali catturati.

I bovini ed i caprini furono intensamente allevati e, particolarmente per i primi, si selezionarono razze destinate alla macellazione ed altre più adatte al lavoro agricolo.

La carne era prevalentemente lessata e consumata così, oppure il lessato era utilizzato come base per la preparazione di pasticci o di polpette; l'arrosto era assai più raro. Arrostiti erano invece quasi sempre i vari tipi di volatili, posti sul focolare infilzati su lunghi spiedi.

Il pesce costituiva l'alimento degli Egiziani appartenenti alla classe media che non potevano permettersi la carne quotidianamente, e veniva consumato sia arrosto che lessato, oppure, seccato e salato, veniva posto in salamoia.

### **Frutta e verdura**

La frutta consumata nel paese del Nilo era tipica dell'area mediterranea come fichi, uva, sicomori, datteri, carrube, meloni e cocomeri; in seguito, dal Nuovo Regno (1552-1070 a.C.) divenne assai apprezzata la melagrana, mentre fra la frutta selvatica era molto nota la giuggiola.

Le verdure comprendevano in gran parte leguminose come ceci, fave, lenticchie e piselli, inoltre erano assai usati aglio, cipolla e porri sia come condimento che come cibo a sé; cetrioli e cavoli fanno spesso la loro comparsa sulle tavole imbandite, insieme alla lattuga cui era attribuito un grande potere afrodisiaco.

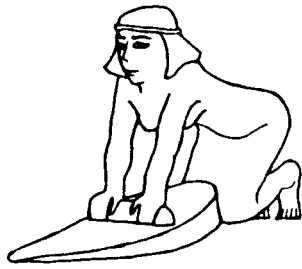
### **Latticini**

Il latte era una bevanda usatissima ed altrettanto noti erano i suoi derivati come il burro, usato per condire, ed i formaggi di cui si sono trovati resti fra le offerte funerarie. Non si usava unicamente latte di mucca ma erano molto usati anche quelli di capra, di pecora e d'asina.

### **Olii e Miele**

Prima dell'introduzione dall'Oriente della coltivazione dell'olivo, nel Nuovo Regno, gli olii più usati in cucina erano quelli estratti dai semi di sesamo o di lino oppure l'olio della noce di moringa; in seguito l'area del Faiyum e quella della Tebaide divennero le più grandi produttrici di olio di oliva.

Anche il miele ebbe sempre una grandissima importanza in special modo come dolcificante, ma anche come alimento a sé o come componente per la profumeria; di conseguenza l'apicoltura fu sempre attivamente esercitata nella Valle del Nilo e sappiamo dai testi che esistevano numerose varietà di miele, differenti per profumo, colore e grado di purezza.



N. Inv.3811

### Statuette

Piano I, Sala I, Vetrina 11

N.inv.3811

Provenienza: Dono Castelbolognesi, 1864

Datazione: V Dinastia, 2480-2330 a.C.

Statuette in calcare dipinto raffigurante una donna che macina i cereali.

La figura è rappresentata inginocchiata mentre fa rotolare un macinello cilindrico di pietra su di una base, anch'essa in pietra, leggermente concava per favorire il movimento del macinello. Questo tipo di maci-

na era frequentissimo e si può immaginare che ogni nucleo familiare ne possedesse una. La farina che veniva ottenuta con questa macina, veniva poi passata attraverso un setaccio per renderla più fine. Macine fatte in modo identico sono ancora oggi in uso presso le popolazioni indie mesoamericane.

Piano I, Sala I, Vetrina 11

N.inv.3812

Provenienza: Dono Castelbolognesi, 1864

Datazione: V Dinastia 2480-2330 a.C.

Statuette in calcare dipinto raffigurante una donna che prepara la birra.

Si tratta della raffigurazione della fase finale della preparazione della birra: i frammenti dei pani d'orzo fermentati in precedenza, vengono ora strizzati attraverso un filtro posto sopra un contenitore di terracotta. Il liquido ricavato è birra già pronta per il consumo o per un'eventuale aromatizzazione.



N. Inv.3812

### Stele

Piano I, Sala I, Vetrina 19

N.inv.6375

Provenienza: necropoli tebana: Dra' Abu'n-Aga

Datazione: I Periodo Intermedio, 2180-2040 a.C.

Raffigurazione di una coppia, marito e moglie, seduti su di un ampio sgabello a quattro zampe ferine, davanti ad una tavola preparata per il banchetto.

La legenda scritta in alto chiarisce che si tratta dell'istruttore dei profeti Hotpi e di sua moglie 'Ankhenyotes. All'estremità destra della stele è raffigurato nuovamente Hotpi, stante, nelle mani i simboli della sua autorità, mentre di fronte a lui, a sinistra, il figlio maggiore ed erede nella carica, Degi, versa incenso in un vasetto che tiene nella mano sinistra.

Davanti alla coppia seduta sta un tavolo ricoperto e attorniato dalle offerte di cibo, verso le quali l'uomo stende la mano destra.

Sul tavolo sono disposte dieci fette di pane, stilizzate in forma del geroglifico "i", e al di sopra di queste una zampa di bue ed un volatile pronto per la cottura; sotto al tavolo si trovano un pane conico, un cocomero ed un'anfora sigillata, forse contenente della birra. Davanti al tavolo: un vaso con fiori



N. Inv.6375

freschi su supporto, un pane e due cocomeri; sopra, una costata ed una testa di bue e un'anatra da spennare, a testa in giù.

## Cesto

Piano I, Sala VIII, Vetrina I

N.inv.9513

Provenienza: area tebana

Datazione: Nuovo Regno, 1552-1070 a.C.

Grande cesto contenente frutti della palma Dum.

Nonostante l'apparenza assai legnosa questo frutto era molto apprezzato per la polpa particolarmente gustosa e nutriente che la noce contiene al suo interno e quasi in ogni tomba di questo periodo si trovano canestri oppure grandi reti che contengono questa noce.

## **L'Agricoltura nell'Antico Egitto**

La cultura dell'Egitto è sempre stata fondamentalmente agraria e nei suoi sviluppi ha rispecchiato i diversi modi in cui il problema dell'irrigazione e dell'impiego dei raccolti è stato affrontato.

Negli anni fra il 10000 ed il 5000 a.C. la Valle del Nilo assunse le dimensioni attuali ed un clima assai simile a quello odierno, mentre il deserto intorno si faceva sempre meno abitabile, lasciando così l'Egitto isolato, come una sorta di grande oasi.

Le popolazioni nomadi nello stesso tempo furono costrette a cambiare il loro modo di vivere: invece di inseguire la selvaggina cominciarono a costituire delle riserve alimentari e quindi iniziarono prima l'allevamento ed in seguito l'agricoltura; con queste due attività si ha l'inizio della sedentarizzazione.

L'agricoltura costituì una delle più grandi risorse dell'Egitto Antico e lo Stato vegliò sempre con particolare attenzione sulla manutenzione dei canali di irrigazione, in modo tale che la maggiore estensione possibile di terreno ricevesse l'acqua ed il limo portati dall'inondazione, che erano necessari a rendere fertili di anno in anno i campi.

Grazie a questo grandioso fenomeno naturale si poteva seminare sullo stesso terreno tutti gli anni, senza effettuare la rotazione dei terreni, come avviene nelle nostre campagne.

Ogni anno i proprietari terrieri venivano tassati in base alle previsioni del raccolto che si sarebbe avuto, considerato proporzionalmente al livello che l'inondazione del Nilo aveva raggiunto.

## Falci

Piano I, Sala I, Vetrina 1, III Ripiano

Datazione: XII Dinastia 1990-1780 a.C.

Anche se queste sono falci del Medio Regno, per la continuità della tecnica con cui esse sono realizzate, non differiscono molto dalle falci più antiche.

I primi esemplari di falci furono rinvenute nel Faiyum nell'ambito di scavi riguardanti comunità ancora preistoriche e sono costituite da un manico ligneo nel quale è incastrata una serie di lame di selce, con un bordo seghettato; esse sono probabilmente la più antica testimonianza di coltivazione e raccolta che ci venga dall'Egitto, essendo datate almeno al VII millennio a.C.

Le falci in legno e selci seghettate furono in uso in Egitto fino a tutto il Nuovo Regno (1552-1070 a.C.)



Il manico ligneo delle falci della collezione fiorentina è una ricostruzione moderna, basata su esemplari conservati per intero e ritrovati nelle tombe preistoriche.

Raffigurazione dell'uso della falce tratta dalla tomba di Ti della V Dinastia (Antico Regno: 2660-2480 a.C.)

## Zappa lignea

Piano I, Sala III, Vetrina 25

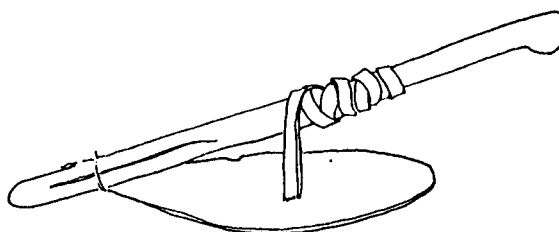
N.inv.2690

Provenienza: Luxor, Spedizione Franco-Toscana 1828-1829

Datazione: incerta

La piccola zappa egiziana è in legno dolce, formata da due diverse parti: il manico e la zappa vera e propria, collegati fra loro mediante un incastro nella parte terminale del manico e da

due lacci di cuoio (restauro moderno) che costituivano un collegamento elastico. Questo tipo di strumento veniva usato dal contadino egiziano durante la stagione *PERET*, cioè dell'emergere della terra successivamente alla stagione dell'inondazione, per frantumare le zolle ancora umide e prepararle per la semina.



## **La Pesca nell'Antico Egitto**

Come la caccia, anche la pesca era attivamente praticata nel paese del Nilo: il fiume infatti, già di per sé pescoso, inondando ogni anno la valle in cui scorre, creava zone di acque stagnanti, ricche di materiale organico, in cui i pesci si moltiplicavano abbondantemente.

In epoca preistorica veniva usato soprattutto l'arpione, con punta in selce o in osso lavorato, ma fin dalle prime dinastie fu affiancato dall'uso della lenza, della nassa e della rete.

Fin dalla preistoria la pesca fu per gli Egiziani una delle fonti primarie di sussistenza, testimoniata dai ritrovamenti di fiocine e di ami in osso o conchiglia in insediamenti datati a prima del 10.000 a.C.

Da quando il Paese entrò nella storia e nacque un organismo di tipo statale, esso si preoccupò immediatamente di organizzare la pesca su un piano che col passare del tempo divenne pressoché industriale: il pesce infatti veniva pescato, essiccato e confezionato ed in seguito distribuito su tutto il territorio dell'Egitto e costituiva una delle basi dell'alimentazione per buona parte della fascia di ceto medio della popolazione: infatti regole sacre vietavano il consumo di carne di pesce ai sovrani ed ai sacerdoti.

I persici del Nilo erano così grandi che si usava prenderli con la fiocina, stando in piedi sulla barca.

La pesca con l'amo era riservata ai pesci di minori dimensioni e, fino all'invenzione della canna da pesca, attestata a partire dal Nuovo Regno (1552-1070 a.C.), la pesca con l'amo era effettuata solo dalle barche e non da terra.

## Modelli di barche

Piano I, Sala II, Vetrina 7

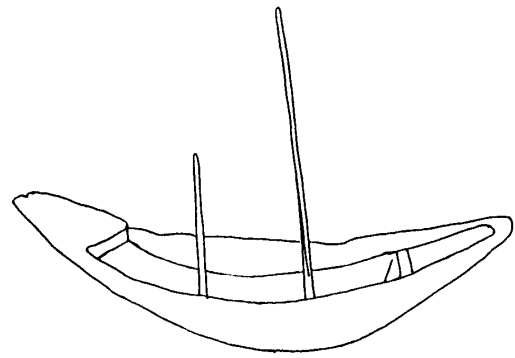
NN.inv.6967; 6968; 7170

Datazione: Medio Regno, 2040-1780 a.C. circa

Modellini di barche e di remi che non sono direttamente collegate con la pesca, ma hanno invece un significato religioso. La barca serviva infatti al defunto per seguire la barca sulla quale secondo gli Egiziani era trasportato il dio Ra, cioè il Sole e raggiungere il Regno dei Morti, collocato ad Occidente, dove tramonta il sole.

I faraoni dell'Antico Regno (2660-2180 a.C. circa) facevano seppellire presso la propria piramide delle barche reali: famosissima fra queste è la splendida nave di Cheope della IV Dinastia, da poco restaurata ed esposta in un Museo appositamente costruito presso la piramide di Cheope; supera i 50 metri di lunghezza ed è interamente costruita in legno di cedro, proveniente dal Libano.

I privati che, naturalmente, non potevano permettersi una nave vera da portare con sé nell'Aldilà, si accontentavano di modellini come quelli esposti in questa vetrina.



N. Inv.6968

## Frammento di pittura parietale con scena di pesca

Piano I, Sala III, Vetrina A

Datazione: Nuovo Regno 1552-1070 a.C.

In questi frammenti si osserva una scena di pesca con la rete che proviene da una tomba nobiliare del Nuovo Regno, ma esistono già in tombe dell'Antico Regno (2650-2150 a.C.) grandi scene scolpite a bassorilievo e dipinte che mostrano serie di barche sul Nilo con a bordo uomini intenti a pescare. Presso il fiume i pesci, messi in panieri o infilati a spiedo per la gola, venivano preparati per la conservazione, dagli stessi pescatori: aperti in due erano puliti, essiccati e quindi salati e affumicati.

Nelle pitture delle tombe private tebane del Nuovo Regno è facile trovare il defunto rappresentato nell'atto di pescare, poiché in vita aveva amato questo passatempo: ad esempio nella tomba di Menna, della XIX Dinastia (1306-1186 a.C.), si vede il defunto in piedi su di una barca di papiro, affettuosamente abbracciato alla moglie, occupato a pescare con l'arpione.

In altre tombe si può vedere un cormorano addomesticato e addestrato dal padrone a pescare, mentre è intento a procurare i pesci per il suo proprietario che, tranquillamente seduto in barca, lo controlla mediante una lunga cordicella.

## BIBLIOGRAFIA

- A.A.V.V., Civiltà degli egizi. La vita quotidiana, Torino 1897  
C.BAROCAS, L'Antico Egitto, Roma 1978  
F.HARTMANN, L'agriculture dans l'Egypte ancienne, Paris 1923  
J.VANDIER, Manuel d'archeologie egyptienne, Vol.IV, Paris 1964  
N.VALERIO, La tavola degli antichi, Milano 1989  
R.TANNAHILL, Storia del cibo, Milano 1988  
W.F.PETRIE, Arts et métiers de l'ancienne Egypte, Paris 1912

## GLOSSARIO

**Delta** - Nome dato dai Greci al Basso Egitto, dal momento che il Nilo si divideva, a Nord di Menfi, in numerosi rami divergenti, che costituivano un triangolo dalla forma della lettera greca delta.

**Faiyum** - Vasta depressione posta nel Medio Egitto, 45 metri sotto il livello del mare, che costituisce una vasta oasi. Il fondo della depressione è occupato da un grande lago salato in via di evaporazione, che è alimentato da un braccio secondario del Nilo, il cosiddetto "canale di Giuseppe"

**Farro** - *Far farris*. Sorta di frumento molto duro, con chicchi più grossi del comune frumento

**Moringa** - *Moringa oleifera*. Albero tropicale con foglie pennate, fiori rossi o bianchi e frutti a baccello, da cui si estrae l'olio.

**Palma Dum** - *Hyphoene crucifera*. Detta anche palma da bottoni perché l'albumine del seme ha una consistenza ossea ed è usato come surrogato dell'osso.

**Persico** - *Perca fluviatilis*; predatore vorace di laghi e fiumi, di colore giallo verdiccio, con strisce trasversali nere; dorso molto arcuato con due pinne sostenute da raggi ossei.

**Protodinastico** - L'arco di tempo coperto dalle prime due Dinastie egiziane, che avevano posto la loro capitale a This in Alto Egitto, di fronte ad Abydos. Per questa ragione viene anche chiamato "periodo Tinita".

**Tebaide** - La regione attorno alla città di Tebe, odierna Luxor, capitale dell'Egitto nel Nuovo Regno (1552-1070 a.C.)