

Cerveja para comer no antigo Egito

Se o pão, nas suas múltiplas variedades, era a base da alimentação, esta bebida, menos fermentada do que a atual, era igualmente muito nutritiva

por Luís Manuel de Araújo*

Comida para os mortos

Esta pintura tumular mostra-nos, sobretudo, do que se alimentavam os vivos no país dos faraós

História da Alimentação



Como bem se percebe pelos textos, reforçados pelos expressivos relevos e pinturas tumulares, e até por vestígios de alimentos encontrados nos túmulos, o pão, com a cerveja, era um dos alimentos básicos dos antigos egípcios, não só os vivos como também os mortos, que no Além gozavam as delícias do paraíso de Osiris. Por isso o pão era o tema central nas cenas de oferendas gravadas nos túmulos, onde era geralmente representado em fatias cortadas e enfileiradas sobre a mesa.

Mas a dieta alimentar não dispensava o leite e o vinho (para os mais abastados), e os frutos (figos, tâmaras, romãs, uvas, melão, melancia), além dos legumes (pepino, lentilhas, alface, grão-de-bico, cebolas, favas, alho), e ainda o mel, o que comprova a existência de uma tradicional e milenar atividade apícola.

As classes superiores consumiam carne de bovino, entre outras (caprinos e lebres), sendo também

de referir o consumo de carne de hipopótamo e de crocodilo, além de animais caçados no deserto (antílopes e gazelas). Por outro lado, as escavações arqueológicas feitas em antigas lixeiras de aglomerados urbanos provaram que se consumia porcos e ratos, e talvez carne de burro e, a partir do Império Novo, de cavalo.

Sublinhe-se também a abundância de peixes, aves aquáticas e aves de criação (ganso, pato e pombo), tendo os galináceos sido introduzidos no Egito apenas no séc. XV a. C.

O pão e a cerveja

Vários tipos de pão eram preparados, e nem sempre é possível distingui-los dos bolos. Um tipo de pão mencionado no Papiro Ebers é o *ah*, outro era o *aadet*, e ainda havia o *hesemem* e o *heret*, entre outros. O pão em geral dizia-se *té*, o pão branco *té-hedj*, enquanto o pão de trigo tinha uma definição própria: *sut*. A espelta, uma qualidade inferior de trigo, era chamada *bedet*, e esta era basicamente a alimentação da população em

A lavra e a ceifa
Trabalhos campestres levados a cabo por um abastado egípcio e sua mulher, segundo pinturas tumulares da XVIII Dinastia existentes no Vale dos Reis, Tebas

geral, podendo ser acompanhada por cebolas. Também se fazia pão de cevada, conhecido por *it*, sendo a cevada utilizada também para o fabrico de cerveja.

A cerveja era a bebida nacional, não fermentada e adocicada com mel e tâmaras ou aromatizada com outros frutos, tendo um aspeto encorpado e espesso, diferente da que hoje conhecemos. A verdade é que, não sendo alcoólica em elevado grau, era bastante nutritiva, como se pode deduzir de uma imagem parietal gravada num túmulo do Império Novo, em Lucsor Ocidental, onde se vê uma criança segurando uma taça e a solicitar cerveja porque estava com fome – enfatizando assim a natureza da cerveja egípcia enquanto comida e não simplesmente uma bebida.

Graças à preservação de muitas pinturas e relevos de túmulos, e imagens de altares peçados de virtualhas que nas paredes dos templos atestavam a abundância das oferendas divinas, podemos dispor de boas informações sobre a dieta dos antigos egípcios. E ainda temos diversas representações do processamento e

Luís Manuel de Araújo
é investigador e docente do Instituto Oriental da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

História da Alimentação



do consumo de alimentos nas paredes tumulares, além dos impressionantes vestígios da própria comida em contextos fúnebres, religiosos e domésticos, que vários museus guardam. No célebre túmulo de Tutankhamon foi encontrado pão para que o real defunto se pudesse alimentar no Além e no túmulo de Kha, um funcionário da XVIII dinastia, estava uma mesa pejada de alimentos que hoje se exibem no Museu Egípcio de Turim.

O problema é que o pão era produzido em mós de pedra com diferentes formatos, e a farinha esmagada continha fragmentos de pedra e grãos de areia que causavam um notório desgaste dos dentes, como se pode observar em muitas múmias que chegaram até nós (em Portugal existem seis múmias egípcias, três delas no Museu Nacional de Arqueologia,

que foram objeto de um afinçado e completo estudo no Lisbon Mummy Project).

Abundância e frugalidade

Embora seja um assunto ainda não totalmente esclarecido, parece que no antigo Egito se faziam por norma três refeições diárias, sendo a primeira à base de fruta. A meio do dia servia-se carne (de bovino ou de aves) com pão, cerveja ou vinho (para aqueles que podiam). A terceira refeição, a principal e a mais abundante, era consumida no final do dia. Mas este regime só estava ao alcance dos mais privilegiados, a começar pelos membros da casa real, onde a abundância de iguarias se patenteava nas carnes e nas bebidas variadas, contrastando com a frugalidade da ementa dos camponeses, que eram a maioria da população do país do Nilo.

Produzida em mós de pedra, a farinha continha fragmentos que danificavam os dentes

Breve vocabulário da alimentação egípcia

té ou téu (pão)



iareret (uvas)



henket (cerveja)



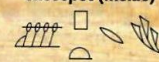
amá (tâmaras)



irtet (leite)



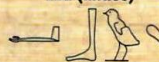
chesept (melão)



ierp (vinho)



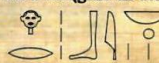
abu (alface)



kau (carne de bovino)



heru-bik (grão-de-bico)



apedu (carne de aves)



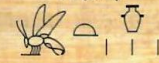
hedju (cebola)



kau (figos)



bit (mel)



História da Alimentação

Alimentação || Antiguidade

► Sabe-se que parte do povo mais humilde podia beneficiar de refeições mais nutritivas em festivais religiosos ou noutras ocasiões especiais, mas também temos conhecimento de dramáticos períodos de fome devidos, em grande medida, à escassez das cheias do rio Nilo, o que podia levar a cenas de canibalismo. As lebres, gazelas e outros animais completavam a dieta dos mais pobres, servindo também para as caçadas das elites. Os animais eram igualmente usados como fonte de gordura e de leite, para deste se obter queijo.

Estavam disponíveis, para os mais ricos e os mais carenciados, vários frutos, sendo as uvas objeto de um cuidado especial para a produção de vinho para o palácio e os templos, onde serviam de bebida para os deuses (isto é, para os sacerdotes). As cenas tumulares com a representação de vinhas e viticultores a trabalhar testemunham o apreço que os defuntos pertencentes ao funcionalismo do palácio e do templo tinham pelo

A caçada Os patos eram apanhados no Nilo e depois transportados para a cozinha (na página do lado), onde eram depenados e transformados em alimentos (pinturas tumulares da XVIII Dinastia)



vinho, que era guardado em jarros que apresentavam geralmente inscrições com o local de origem bem como o ano da colheita, como se viu no túmulo de Tutankhamon e noutros locais.

O mel era obtido tanto de abelhas selvagens como domesticadas e, na ausência do açúcar, era usado para transformar pães em bolos e para adocicar o vinho e a cerveja. Em diversas inscrições ficou regis-

Um repasto egípcio

Na sala bem decorada, algumas meninas, solícitas e meneantes, vão lavando os braços e as mãos dos

convivas, para depois distribuírem os nacos de carne, o pato assado, as codornizes grelhadas, as



tâmaras, uvas, figos e romãs. Ah, e os bolinhos!... Para as bebidas não falta a cerveja, feita de cevada ou pasta de tâmaras. E como era agradável e de boa colheita o vinho licoroso e adocicado com mel. No animado ambiente, que um pequeno grupo de tocadoras de flauta, harpa, alaúde e pandeireta musicalmente ritmava, os comensais, enófilos e enlanguescidos, admiravam os belos jardins

Viagem para o Além Um defunto e a sua comida – pintura de um sarcófago

e os pequenos lagos onde os patos e as aves aquáticas deslizavam por entre os lótus. Oh, passa-se qualquer coisa ali no fundo da sala: é um participante no feliz e avinhado bródio que se sente mal disposto... Eis que acorrem logo as meninas com as bacias de água para as abluções e um recipiente para que o conviva empanturrado possa vomitar e depois prosseguir, com renovada eficácia, a deglutição. **Erotismo e Sexualidade no Antigo Egito**, pp. 146-147.

História da Alimentação



ALBUM/FOTOBANCO

PARA SABER MAIS

Luís Manuel de ARAÚJO, *Erotismo e Sexualidade no Antigo Egito*, Lisboa: Edições Colibri, 2012.
Edda BRESCIANI, *Food and Drink. Life Resources in Ancient Egypt*, Lucca: M. Pacini Fazzi, 1997.
Telo Ferreira CANHÃO, «A alimentação no antigo Egito», em *Hapi*, 3, Lisboa, 2015, pp. 11-23.
Adolf ERMAN e Hermann RANKE, *La Civilisation Égyptienne*, Paris: Payot, 1982.
Ian SHAW e Paul NICHOLSON, «Food», em *The British Museum Dictionary of Ancient Egypt*, Londres: The British Museum Press, 2008, pp. 117-118.
Loredana SIST, «La production alimentaire», em Anna Maria Donadoni Roveri, *La Civilisation des Égyptiens: La Vie Quotidienne*, Musée Égyptien de Turin, Milão e Turim: Electa Spa, Istituto Bancario San Paolo di Torino, 1988, pp. 46-75.
Pierre TALLEY, *La Cuisine des Pharaons*, Col. Sinbad, Arles: Actes Sud, 2003.
Hilary WILSON, *Egyptian Food and Drink*, Princes Risborough: Shire Publications, 1985.

tado que existiam pasteleiros para confeccionar bolos de mel e de pasta de frutos, entre os quais tâmaras.

Mais fáceis de obter eram os legumes, que beneficiavam das terras úberes do Egito, e até mesmo neste âmbito os sentimentos religiosos estavam presentes: o grão-de-bico parecia-se com uma cabeça do falcão hórico, e a alface era o alimento do deus Min, representado com o seu falo túrgido em permanente e magnífica ereção devido às alfaces que consumia.

Parece que os sacerdotes e a corte faraónica não tinham por hábito comer peixe, que em geral não fazia parte da sua dieta alimentar, e certos textos sugerem que quem o comesse seria considerado impuro e abominável. No entanto, outras fontes literárias e as decorações tumulares testemunham o consumo de percas, carpas, tilápias e tainhas, entre outras espécies nilóticas – mas não certamente o oxirincos, um peixe que era considerado um relicário vivo por ter, segundo o mito, engolido o divino falo de Osiris.

Pão e cerveja
Estas estatuetas do Império Médio representam escravos fabricando os dois produtos, essenciais na alimentação do antigo Egito



LEEMAGE

Os mortos solicitam o pão da vida quando chegam diante do deus Ré: Eu vim até ti, sê misericordioso, dá-me pão, pois eu tenho fome. Mas, pelo sim pelo não, nas mesas de oferendas que aparecem nas paredes tumulares em frente da imagem do defunto estavam bem representados pães ou bolos, redondos ou ovais, e pintados com sugestivas cores, para que o pão da oferenda eterna fosse sempre delicioso.

No capítulo 53 do *Livro dos Mortos* pode comprovar-se que o defunto se recusa a comer excrementos e a beber urina no Além, optando por algo mais substancial: o pão. Diz o defunto que comerá como os deuses: “Eu como daquilo

que eles comem, eu vivo daquilo que eles vivem, eu comi pão na câmara do senhor das oferendas.”

Quando nos textos funerários se enumeram os produtos que não deveriam faltar ao defunto, surgem logo o pão e a cerveja, ou, como muitas vezes se explicita, «mil pães e mil jarros de cerveja», seguindo-se a carne de bovino e de aves. O pão trazido para o altar de oferendas para ser doado aos deuses era considerado sagrado, e a ele se associavam vários tipos de bolos com diferentes formatos e certamente diferentes sabores – só que hoje perdemos para sempre o sabor da pastelaria do antigo Egito.

A dieta da eternidade seguia a lista dos produtos habitualmente consumidos no dia a dia, como se pode observar num texto pintado na múmia de Horsukhet, exposta no Museu Nacional de Arqueologia: «Oferta que faz o rei a Osiris, que está à frente do Ocidente, senhor de Abido, para que ele dê invocações-oferendas em pão e cerveja, carne de bovino e de aves, vinho e leite.»

“In” Visão Historia nº 28 – Abril 2015