

LAS AVES EN EL ANTIGUO EGIPTO.

**IMPORTANCIA DE LA AVICULTURA. INTRODUCCIÓN.
COSTUMBRES Y SISTEMAS USADOS DE CRÍA Y DE CAZA.
RELACIONES CON LOS DIOSES Y SIMBOLOGÍA DEL MÁS ALLÁ.
CONSUMO AVES. TANTO SILVESTRES, COMO DOMÉSTICAS.
COCCIÓN Y CONSERVACIÓN, NORMAS COMUNES.**

Jaume Camps i Rabadà

Veterinario

Presidente de la “Associació Catalana. d’Història de la Veterinària”
Académico de número y Junta, en la “Academia de Ciències Veterinàries de Catalunya”

**“TODO LO QUE ANDA, NADA Y VUELA.DEBE ACABAR EN LA
CAZUELA”**

**TODAS LAS AVES ANDAN, MUCHAS NADAN Y LA MAYORÍA VUELAN
...ENTONCES!!**

A) IMPORTANCIA DE LA AVICULTURA. Introducción:

Tres mil años de Civilización, como la Egipcia, pueden dar mucho de sí, en especial si durante estos treinta siglos siguieron estrictamente unas mismas pautas, y lo escribieron todo, en paredes, en figuras, en tumbas...y lo dibujaron y pintaron con alta perfección,... e incluso lo dejaron explicado en tres dimensiones, en forma de maquetas, como si esperasen a torpes descendientes.... Por tanto es la Civilización antigua, post-Neolítico, que mejor se conoce. ¡Incluso sobre Avicultura!. Que pongo en mayúscula ya que uno queda extrañado del alto nivel que tenían para la cría de las aves ya domesticadas, lo mismo puede comentarse sobre las complejas técnicas que usaron para su caza.

A pesar del parecido entre la cultura del valle del Nilo y la que formaron las varias de la región de la Mesopotámia, se diferencian, curiosamente , por el muy distinto nivel alcanzado en la cría de aves, y en su consumo. O no lo hemos descubierto aún. A pesar de la mucha relación comercial, y de desarrollo, habida entre ambas Civilizaciones.



Tenían, ambos territorios, muchos animales domésticos destinados para carne, aunque perduraba aún su pasión por la caza, pero la representación que nos han legado, tenían en ambas Culturas, y por su relación con la religión, a los bueyes como principal motivo. Luego ya venían otros mamíferos, como ovinos y caprinos, y asnos, y el que menos representado en pinturas o esculturas, incluso en escritos, eran los cerdos, cuando

< Sobre relieve de aves silvestres sobre papiro 2.460 años a.C

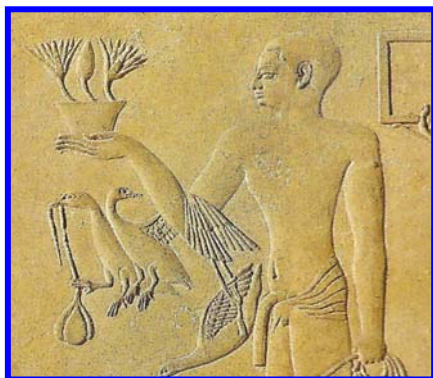
fueron la especie que su carne era la de mayor consumo, proporcionalmente. Posiblemente, no lo describieron como otras, por el temor de creer que los suinos, relacionados con el dios Set, les suponían cierto aspecto negativo. Incluso a los porqueros no les era permitida la entrada en los templos. Por el olor?.

Pero habían muchas aves. En el epígrafe G de la lista de Gardiner hay nada menos que 30 especies de aves, que eran todas “comestibles”.... Y del Egipto Antiguo, por tanto, abundan mucho las representaciones de aves, sobre todo las palmípedas, ya que eran abundantes en el gran río, pero casi no existen en la región de la Mesopotamia, que, además, está “entre ríos,,,”. Tenían, y aún tienen, devoción hacia los palomos, aunque no desdeñaban criar y consumir garzas, grullas, cigueñas, u otras aves, que no se aprecian hoy día. Dentro las aves tardaron mucho en aparecer las gallinas, que les vinieron del sudeste asiático, quizás desde la India pasando por Siria, llegando en el siglo IV a.C. Y por tanto poco descritas por los egipcios, solo alguna en las últimas Dinastías.

Como “presentación” del escrito, creo es suficiente, ya que ampliaré en siguientes apartados en los que trataré, ya exclusivamente, sobre Egipto.

B) COSTUMBRES y sistemas usados de cría y de caza:

CRIA: Cuando los especialistas en jeroglíficos te traducen algo puedes dudar de cómo debió ser la realidad. Podemos imaginar los malentendidos si solo nos describieran la cría de aves, u otros animales con jeroglíficos. Pero los antiguos egipcios lo dibujaron y pintaron, tan a la perfección, o esculpieron, que no hace falta traductor. Podemos “ver” como hacen la cría de varios tipos de aves, en cercados con tela de gallinero, como despluman a las ocas, como embuchan a patos y ocas (¿harían foie-gras??), y a garzas y grullas...como cuelgan los ánades para oreo, como los presentan a la mesa, o como los ponen en conserva de salmuera dentro de cántaras. Lo vemos como si hubiese ocurrido en nuestra infancia...y hace de ello unos cuatro a cinco mil años !!



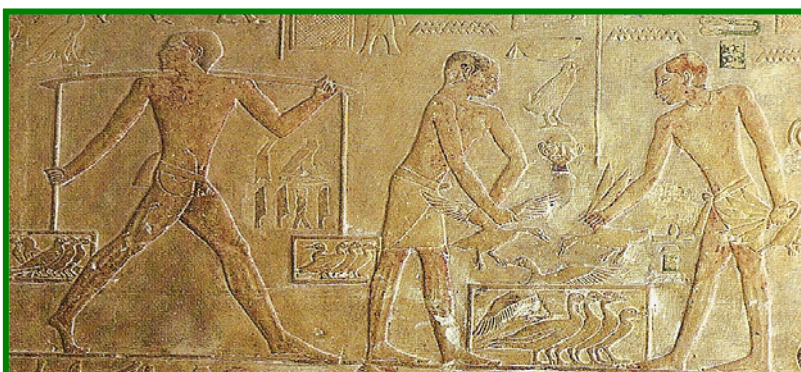
< Sirviente presentando una planta y 3 patos - 1.200 a- C

No describo cada paso con detalle ya que son “casi” iguales a las granjas actuales, es un decir.... Con un par o tres de imágenes queda claro.

Por ello llevan mínimo pie a cada.

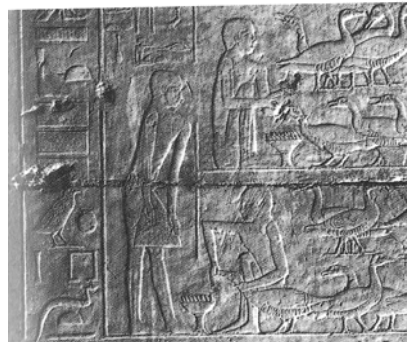
✓ Transporte y enjaulado de patos – 1.200 a-C

Jaulones casi idénticos a los actuales



Un sirviente desplumando una oca, usada como buena fortuna para el Ka (alma), y por su calidad. >





Granja “industrial” de cebo forzado (1er ejemplo de producción de foie-gras ?) He calcado a la izquierda a los avicultores y sus gestos, con la comida en bolitas que hacían tragar a patos (arriba), y a garzas o grullas (abajo), y parece que el alimento lo calentaban pues hay un trabajador con un fuego y un soplillo o abanico- Tumba de Ti de la V Dinastía - 2.450 años a-C

Las **palomas**, y sus **pichones**, eran muy apreciadas también y habían inventado unos palomares torre, en donde tenían los nidos situados a gran altura, dejando un espacio libre entre la torre de nidos, y la verdadera torre o edificio, con diversa entradas para las palomas, y la lógica de servicio. Hoy día aún se ven con semejante factura, como la representada en foto actual.

>



CAZA:

En cuanto a caza era muy diversa y sofisticada. Palomas torcaces y pájaros de todas especies solían cazarlos con redes, situadas en lugares de paso de las migraciones, Tal como se vino haciendo en Europa no hace muchos años. Tenían ya redes para ello, y como ejemplo valga una sola representación del uso de **V** redes, que complemento con el curioso uso de gatos como cazadores. En la pintura siguiente, sobre papiro, un gato agarra a tres aves a la vez. La caza más común y muy representada era en barca y

tirándoles, hacia la gran bandada de anátidas, una especie de palo algo retorcido con una forma de porra en un extremo. Palo que usaban asimismo como arma.

Pintura De Nebamun

<



La caza, en general, como único

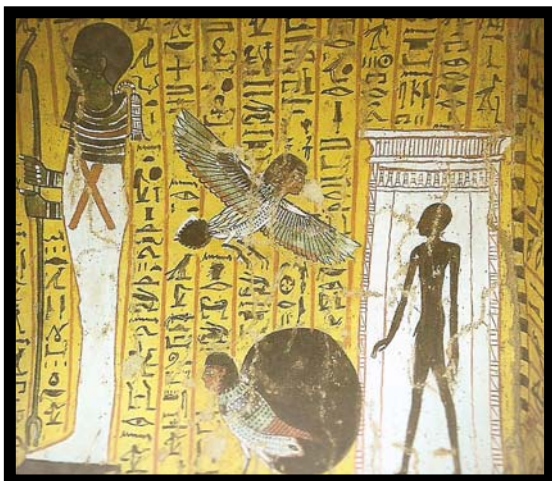
suministro de proteína animal, se inició muchísimo antes que el neolítico. Durante el mismo e incluso en plenas Dinastías, se mantuvo la costumbre, y, posiblemente fue la base para la domesticación de muchos animales, (en algunos fue abandonada, como el engorde forzado de hienas y garzas), aunque bastantes eran para otros usos más que como producción cárnica. Especialmente transporte, (asnos, y dromedarios), y el vacuno como carga y arado, inventado entonces.

Una vez ya entrada la Civilización, siguieron con la caza, ampliando los métodos neolíticos. Los faraones y su séquito, o el clero, y personas influyentes, cazaban inicialmente en barcas por los pantanos, luciendo sus habilidades con los arcos y con una especie de porra en forma de bumerang, que lanzaban sobre las bandadas de las diversas aves, más para distracción que por necesidad. La caza de hipopótamos ya era considerado como deporte “de riesgo”...Con la llegada de los caballos y los carros, (época Horemheb 1.325 años a.C), los mismos reunidos en grupos, cazaban leones, guepardos, hienas, gacelas, etc, como hay actualmente en las sabanas más al sur...

La población normal cazaba para su sustento, ya que el ganado vacuno domesticado les proporcionaban leche, como el ovino y caprino, pero su carne servía para los muchos sacrificios en templos y fiestas. Pero era muy cara como carne popular. La caza del pueblo llano era hacia las aves varias, con redes en los pantanos, o entre árboles, Incluso, una vez hubieron domesticado a los gatos, intentaron usarlos para el directo agarre y en las zonas de grandes plantas acuáticas, hacerlos servir como “levantadores” de las piezas, como hoy días los perros pointer...Muchas aves eran para consumo propio, y las obtenidas vivas las enjaulaban para vender en los mercados. La norma de “todo lo que anda, nada, o vuela, a la cazuela” era un aforismo del todo vigente.

C) RELACIONES CON LOS DIOSES y simbología del más allá:

Al “espíritu de humanidad” para llamarlo de alguna manera, los egipcios lo dividían en seis variantes, el **ka**, (alma), el **ba**, (sentimientos), ambos relacionados con las aves, aparte el **ib**, y el **aj**, el **ren** i el **sent.**. Precisamente el **ba**, que podríamos comparar con la conciencia sensorial, era representado como un cuerpo de ave, con alas incluidas, y con cabeza humana, parecido a los “angelotti” del medioevo italiano.



Tenía el **ba** mucha importancia en la vida eterna en el más allá, ya que podía salir y volver a su sepulcro, para lo cual dibujaban una falsa puerta para su uso exclusivo, y así, cada persona podía seguir su “vida” una vez muerta. En el dibujo o pintura adjunta se puede ver la puerta falsa de un féretro, con la sombra del difunto, revivido, que se llamó Irinefer, muerto en el año 1200 a.C. Viéndose representado su **ba** que vuela en ambas direcciones, entrando y saliendo de su féretro.

(El círculo negro representa a Osiris, dios del submundo, pero que como en Ra su imagen era el sol, en blanco, pero en su viaje interior al submundo lo expresaban de color opuesto)

Según explica el pasaje nº 92, del “Libro de los muertos”, tenido como sagrado, le indica al sacerdote que debía dar un pequeño golpe, en la cara del difunto, con una azuela, rito religioso que conformaba la llamada “apertura de la boca”, que hacía que, el difunto durante su vida eterna del submundo, pudiese hablar y, sobre todo comer, y beber, por esto me extendiendo más con estos detalles debido al título del escrito.

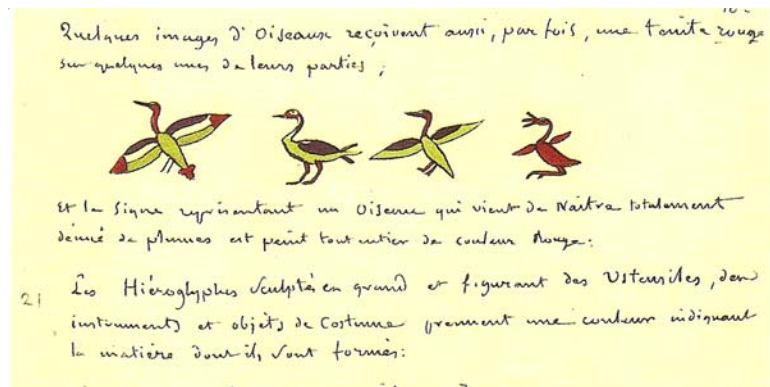
No es de extrañar que al lado de todas las tumbas les dejaban ricos manjares, (se han hallado restos de más de 30 platos distintos, que debían ser los preferidos por el difunto), y era todo como obsequio hacia el **ba** del difunto, pero siempre que le hubieran hecho el sortilegio de la apertura (figurativa) de su boca.

Aparte, a las divinidades que solían tener referencia con alguna ave, e incluso como su imagen, las representaban en forma humana, con la cabeza del ave: He hallado a cuatro: Ra u Horus, que era el dios más importante, lo representaban como halcón, (a veces como carnero), a Mut, como buitre, a Bennu, encargado de la resurrección, como garza (fénix griego), y a Thot, el sabio, como ibis.

Incluso hay aves que significan letras, o sonidos: Buitre=A, Codorniz o polluelo = U, Lechuza =M, Cigüeña = BA, Pato =SA, y si el Pato está volando = PA

Es tan complejo entender los pensamientos religiosos, sus creencias, y sus jeroglíficos, que ocuparían demasiado espacio, pero como ejemplo del mismo y de su relación con la comida es más que suficiente.

Dibujo y texto realizado por el propio Champollion sobre sus observaciones de los jeroglíficos. Le sorprendió que todas las aves fuesen con algo rojo (?)



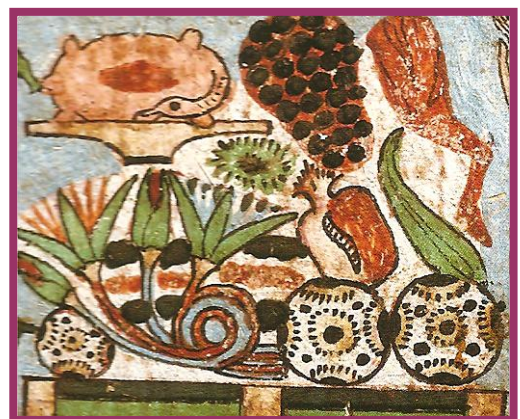
Edjedam. Mesa dispuesta con pato relleno– 900 a.C

>

D) CONSUMO AVES. Tanto silvestres, como domésticas.

Cocción y conservación, normas comunes:

Habían grandes diferencias entre las mesa de los nobles y los sacerdotes, con banquetes donde se presentaban hasta quince platos , y el pueblo llano, tal como sigue en todo el mundo, lamentablemente, por la mala evolución de la globalización. Pero de promedio estaban bien alimentados.



Ya que con el cultivo fácil, con la ayuda del cieno que transportaba el Nilo, y buena temperatura, las cosechas eran abundantes. Del trigo hacían pan y variados pasteles, y de la cebada, aparte para la ganadería, servía para el alto consumo de cerveza, que la hacían de forma particular, y de más calorías que la misma leche de vaca....



Cocinando una oca con espetón (T.Ukhotep) hay escrito un comentario, señalando que la oca era muy grande y casi no la podía sostener y voltear.

<

La carne, y sobre todo aves, la cocinaban, en primer lugar, con el sistema tradicional de siglos, o milenios, una vez descubierto el fuego, o sea con un espetón, antes sería un palo, tipo “brasa o grill” en términos actuales, y también sobre una piedra plana colocada encima las llamas. Lo que hoy se consideraría “a la plancha” aunque las abrían por el dorso, para aplanarlas mejor, (en Francia es la típica

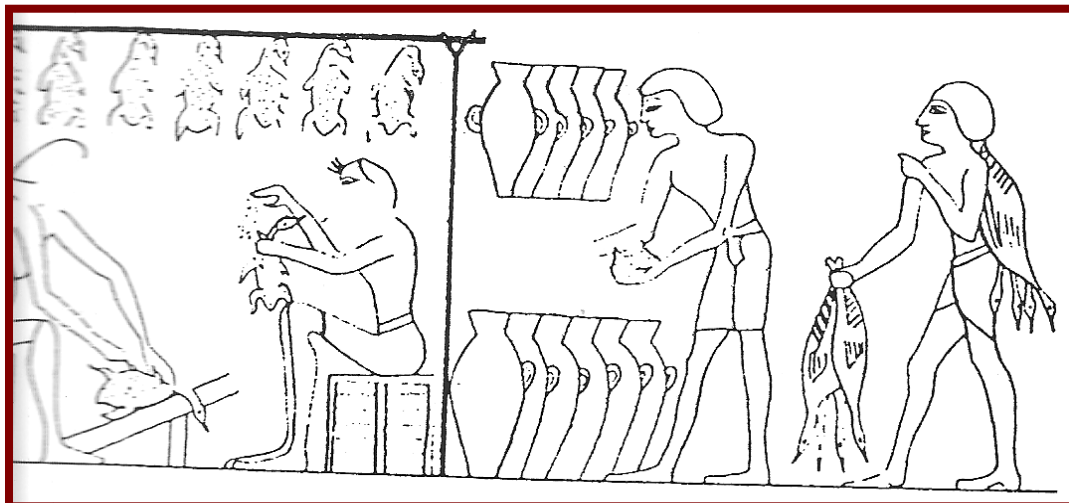
presentación en crapeau”)

Las especias no faltaban y debían ser comidas sabrosas y algunas recetas, incluso, sofisticadas.

Cocinero cortando alas y cabeza para cocinar en olla Según Blackman. En Tumba de Pepian.Meir >



La conservación de los excedentes de la caza, que era cíclica en su mayor parte, se hacía con un oreo previo, para deshidratar algo y, posiblemente, para acentuar su sabor, y ternura, para luego ponerlas en vasijas en salazón, y de ello hay constancia por descubrimientos sobre los alimentos que situaban al lado de los familiares muertos.



Cocina donde se ve el desplumado de patos, su oreo y su conservación en tinajas con salmuera- Según Wilkinson. (Lo mismo podían hacer con algún excedente de huevos)

Imagino que las aves, muy grasas, y puestas en salmuera, una vez quitada la sal serían perfectas para cocinar en olla, o al natural, tal como se pueden observar en una gran cantidad de pinturas. Es sistema que aún se sigue hoy día con anchoas y arenques, y otros.....

Ya eran grandes conocedores de la momificación y en comarcas de mínima humedad relativa, un proceso sencillo de conservación era el secado al sol. Sería un tipo de mojama, tal como siguen hoy día en muchos países. Adjunto en tres copias de dibujos estos sistemas, que no precisan comentario, solo indico el autor del boceto y del lugar de donde se copió.

La producción tanto de carne como de huevos , aparte las granjas ya citadas, había asimismo minifundio ya que muchas viviendas tenían jardín con su estanque, donde criaban peces, y, por supuesto unas aves, que podían ser patos, ocas, o el famoso ganso nilótico

Y como final, podemos observar la vigencia de mismas apetencias culinarias, en la foto actual, con el fondo de una gran ciudad. >



BIBLIOGRAFÍA

- Bresciani, Edda. 1996 - “Nourriture et boissons de l’Egypte ancienne”- Hist. De l’alimentation, Fayard - Francia
- Houlihan, P,F et alters. 1993- “The birds of Ancient Egypt”- Warmister
- Mubarak, Suzanne – 2.006- “Tesoros de Egipto”- Libsa- Madrid- España
- Tallet, Pierre 2.002 – “Historia de la cocina faraónica”- Ed Zendrera Zariquiey- Barcelona- España
- Pujol, Rosa, 2010 - “La alimentación en el antiguo Egipto” – web “Amigos de la Egiptología” - España
- Straus-Seeber,2.004 – “Regalos del Nilo. Economía agrícola” Egipto. El mundo de los faraones- Köneman - Germany
- Verhoeven, Ursula.2.004- “El culto funerario”- Egipto, el mundo de los faraones. Köneman- Germany
- Verhoeven, Ursula. 1984 - “Grillen. Kochem, Bachen” – Bruselas - Bélgica
- Wilson, Hilary. 1988 – Egyptian Food and Drink. UK