

ALIMENTAÇÃO E TABUS ALIMENTARES NO EGITO ANTIGO: PODE-SE TRATAR DE VEGETARIANISMO?

Cintia Alfieri Gama-Rolland¹

RESUMO: Este breve artigo pretende apresentar, em linhas gerais, a alimentação egípcia e suas fontes vegetais e, principalmente, as de origem animal, tentando mostrar em que medida essa dieta pode se tratar ou não de vegetarianismo. Serão abordados temas como a horta e o pomar, o uso de cereais, as carnes e peixes disponíveis para alimentação, bem como os tabus alimentares, que podem ser tanto animais quanto vegetais. Para abordarmos os tabus alimentares, faremos uma incursão na religião egípcia antiga e na relação da mesma com os alimentos, tanto no mundo dos vivos quanto no *post mortem*.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento; Vegetarianismo; Religião; Tabu.

ABSTRACT: This short article intends to present, in general lines, the Egyptian nourishing habits, their sources of vegetable and, mainly, foods of animal origin, aiming to demonstrate to what extent one may establish an ancient Egyptian vegetarianism. Themes such as gardens and orchards will be approached, as well as the use of cereals, meats and fishes available for nourishment, and food taboos, which could be either of animal or vegetable origin. To approach such taboos, we will advance into the ancient Egyptian religion and its relation to food, both in the world of the living and in the *post mortem*.

KEYWORDS: Food; Vegetarianism; Religion; Taboo.

Dentre os estudos referentes ao Egito Antigo, a alimentação e a vida cotidiana estão entre os campos em maior desenvolvimento por serem temas novos na egiptologia tradicional. Entretanto, quando tratamos de alimentação no Egito Antigo, um ponto ainda pouco conhecido é o vegetarianismo, já que os livros que abordam a questão da alimentação calam-se sobre essa prática. Dentre eles, podemos citar os trabalhos de Wilson (1998), Peters-Destéract (2005) e Tallet (2005).

Tratar da questão do vegetarianismo no Egito Antigo não é uma tarefa fácil, já que não há informações precisas sobre o tema e não sabemos ao certo se há algo alimentarmente semelhante ao que, nos dias de hoje, chamamos de

¹ Doutorado pela EPHE em Ciências da Religião do Mundo Antigo. Pós-doutoranda pela UFRJ. E-mail: gamacintia@hotmail.com.

vegetarianismo.² Na verdade, o conceito de vegetariano parece ser ausente da sociedade egípcia, o que faz com que falar do vegetarianismo nessa sociedade antiga seja algo anacrônico. Entretanto, podemos falar de tabu alimentar, o qual, por diversas vezes, passa pelo consumo de alimentos de origem animal. Assim, tratar-se-á neste artigo dos alimentos de origem vegetal mais utilizados pelo povo egípcio antigo, bem como os tabus alimentares dos mesmos, mas sem que esse tema possa ser nomeado como vegetarianismo.

Antes de abordarmos os componentes da alimentação egípcia antiga, devemos mencionar que deveria existir certa variedade nos regimes alimentares, isto é, uma diferença entre a alimentação da elite e dos grupos populares. Um bom exemplo dessa questão é a carne bovina, praticamente onipresente nas representações nas paredes de mastabas, a qual deveria figurar raramente no cardápio das populações mais pobres ou mesmo no dos camponeses, que compunham juntos 90% da população egípcia. A diferença nos alimentos consumidos também se deve aos momentos de cheia ou seca do Nilo que podem representar períodos de abundância ou penúria.³ Lembre-se também que a alimentação anual era guiada pelo calendário agrícola, bem como pelo das festas religiosas. Desse modo, ao analisarmos a alimentação egípcia, uma multiplicidade de fontes devem ser abordadas, pois se nos guiarmos apenas pela religião, pelos textos, pelas representações nas sepulturas ou mesmo pelas oferendas, podemos ter uma visão enviesada do sistema alimentar desse povo.

Vegetais e cereais na alimentação egípcia antiga

A maior parte dos alimentos consumidos pelo povo egípcio antigo era constituída por verduras, legumes, frutas e grãos, o que é explicado principalmente pelo fato da maior parte da população egípcia não ter acesso a alimentos de origem animal diariamente (Tallet, 2005, p. 135). Muito provavelmente os legumes e verduras seriam os maiores complementos de uma dieta basicamente composta por cereais, sendo que as frutas parecem ter sido

² Para que fique mais explícito o que consideramos como vegetarianismo, usamos a definição de Dombrowski (1984, p. 1-3), na qual há uma relação direta entre a abstinência de carne e algum sistema filosófico, seja no campo da ética, da religião ou na formação de uma visão de mundo.

³ Nas autobiografias do Primeiro Período Intermediário (2.140-1.995 a.C.), a fome é uma questão bastante tratada, mas não sabemos até que ponto as crises descritas são verdadeiras ou apenas licenças literárias.

artigos luxuosos, cultivados em pomares muitas vezes privativos aos templos, família real e pessoas de um alto nível social.

Informações referentes à utilização de frutas, verduras, legumes e cereais na cozinha egípcia antiga nos são fornecidas pelos restos alimentares encontrados em tumbas, listas de oferendas e na reprodução de oferendas feitas em miniaturas, de material mais durável, como a cerâmica. A partir dessas evidências, sabemos que dentre as frutas que conhecemos atualmente, os egípcios consumiam uvas, tâmaras e o figo (Tallet, 2005, p. 138). Dentre elas, a tamareira parece ser nativa do Egito e o seu fruto era chamado de *bener*, que significa doce ou açucarado. Mais tardiamente, os egípcios começaram a consumir a romã – provavelmente exportada para o Egito na XVII Dinastia (1.543-1.292 a.C.) – (Peters-Destéract, 2005, p. 46), a maçã – importada da Síria no Novo Império (1.550-1.070 a.C.) – (Peters-Destéract, 2005, p. 49), o melão e a melancia. Além dessas frutas, eles consumiam alimentos quase caídos em desuso na atualidade, dentre eles a chufa, que aos poucos tem voltado à moda devido às novas dietas, dentre elas aquela conhecida como dieta do neolítico.⁴ A chufa, *cyperus esculentus*, era utilizada para a realização de doces e bolachas, dentre eles o mais mencionado é a bolacha *shayat* (tumba de Rekhmire XVIII e papiro médico Ebers), feito com chufa, tâmaras e mel (Manniche, 1989, p. 43; Bresciane, 1997, p. 39-40; Berdinet, 1995, p. 269-271). Assim, mesmo se os egípcios conheciam certas frutas existentes até hoje, eles também se alimentavam de outras tantas espécies hoje esquecidas, tais como, além da chufa: figo de sicômoro, fruto da palmeira dum, fruto da palmeira argun, alfarroba e fruto da perséa (Peters-Destéract, 2005, p. 38-50). Também consumiam o lótus e o papiro para fins alimentares (Peters-Destéract, 2005, p. 22-25).

De acordo com as fontes arqueológicas, os camponeses se alimentavam essencialmente de diferentes variedades de pães feitas de cevada e trigo, bem como de cerveja. Sabemos, inclusive, que os grandes trabalhos estatais tinham o pagamento de seus trabalhadores calculados sempre em quantidades variáveis de pão e cerveja, de maneira que é provável, inclusive, que esses dois alimentos servissem como moeda de troca (Tallet, 2005, p. 47-48).

⁴ Dieta que começou a ser usada na década de 1970 e que consiste numa alimentação baseada em carne, peixes, frutos e vegetais, sem o consumo de cereais processados, laticínios, sal e açúcar branco.

Os egípcios também conheciam diversas féculas, tais como as favas, a lentilha, o grão de bico e as *cowpeas* (*vigna unguiculata*), um tipo de leguminosa herbácea adaptada ao clima seco. No que concerne os vegetais, eles também usavam quiabo, cebola, alho, alho-poró, aspargos, aipo, couve, nabo, rabanetes, alcachofras, alface, endívias, pepino, agrião, salsa, abobrinha e berinjela. Diversos condimentos também eram conhecidos por esse povo: canela, anis, endro, cominho, coriandro, louro, menta, zimbro, manjerona e fenacho, além do sal terrestre e o natrão.⁵

Nosso objetivo aqui não é discorrer sobre todos os alimentos consumidos pelos egípcios antigos, mas mostrar que os mesmos possuíam um rol bastante vasto de possibilidades alimentares no que diz respeito tanto a cereais quanto a frutas e legumes. Sabemos também, apenas para complementar as informações acima, que os métodos de produção e consumo eram bastante variados, podendo ser cozidos, fritos, assados ou ingeridos crus. Assim sendo, caso fosse do interesse do povo egípcio, uma alimentação feita apenas com fontes de nutrientes vegetais seria largamente possível.

A carne na alimentação egípcia antiga

Os egípcios antigos parecem ter tido uma grande variedade de carnes à sua disposição, tanto por conta da domesticação de animais quanto da caça. Dentre os animais domésticos, os mais comuns eram o porco, a cabra e o carneiro, dos quais diversos ossos foram encontrados principalmente em Tell el-Amarna (Tallet, 2005, p. 91). Mesmo se esses animais domésticos foram possivelmente os mais comuns, nas representações tumulares o que predomina são os bovídeos. Aparentemente, essa teria sido a carne mais apreciada, sendo que os faraós, a família real e as grandes instituições religiosas tinham rebanhos de milhares de cabeças de gado bovino, especialmente nas zonas semiáridas onde o cultivo era difícil (Tallet, 2005, p. 91). Mesmo se o acesso à carne era difícil para a maioria da população, sabemos da existência de um sistema de redistribuição por parte do clero das oferendas já consagradas. Essas doações eram feitas durante as grandes cerimônias religiosas e em outros momentos essas carnes das

⁵ Peters-Destéract (2005, p. 17-201) produziu um breve dicionário histórico de todos os alimentos conhecidos pelos egípcios antigos, bem como as fontes que os mencionam.

celebrações religiosas também eram vendidas por comerciantes (Tallet, 2005, p. 92). Dessa forma, bois inteiros eram utilizados como oferendas nos cultos diários e muito provavelmente distribuídos ou vendidos para a população em seguida.

Diversas cenas de açougue podem ser vistas nas paredes das sepulturas egípcias, o que possibilita um bom conhecimento do modo de abate: imobilizava-se o animal, cortava-se o pescoço, dessangrava-se com o movimento do membro anterior como se fosse uma bomba, recolhia-se o sangue num recipiente, retirava-se o couro, depois as entranhas e, por fim, cortava-se o animal (fig. 1).

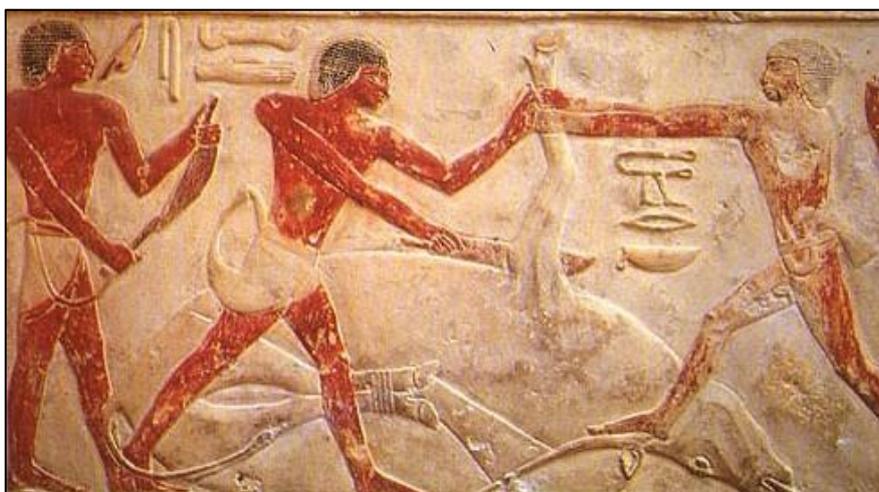


Fig. 1 – Cena de açougue, relevo da mastaba da princesa Idout, Antigo Império (2.750-2.140 a.C.), Saqqarah. Fonte: <<https://labalancedes2terres.info/spip.php?article243>>. Acesso em: 12 fev. 2019

Diferentes tipos de animais selvagens também eram consumidos, tais como o órix, addax, cabras-selvagens, gazelas, antílopes e hienas, que eram caçados ou mantidos em cativeiro. Eram também ingeridos ouriços, lebres e até ratos – restos de ossos desses pequenos roedores foram encontrados no estômago de múmias (Ikram, 1993, p. 33). No que concerne às aves, eles consumiam gansos (por volta de dez espécies), pombos, codornas e patos, já que o frango e as galinhas são conhecidas, no Egito, apenas a partir da época greco-romana. A caça às aves podia ser tanto recreativa quanto puramente alimentar. A caça recreativa era feita com *boomerangs* (fig. 2) e a puramente alimentar com armadilhas (fig. 3).



Fig. 2 – Cena de caça recreativa com boomerang, tumba de Nakht, necrópole tebana TT52, Novo Império (1.550-1.070 a.C.).

Fonte: <https://www.osirisnet.net/tombes/nobles/nakht52/nakht_05.htm>.

Acesso em: 10 fev. 2019



Fig. 3 – Cena de caça com armadilha, tumba de Nakht, necrópole tebana TT52, Novo Império (1.550-1.070 a.C.).

Fonte: <https://www.osirisnet.net/tombes/nobles/nakht52/nakht_05.htm>.

Acesso em: 10 fev. 2019

Na cena acima (fig. 3), podemos, inclusive, observar ânforas à esquerda, nas quais os patos eram conservados no mel. Essa era uma das técnicas de conservação usadas pelos egípcios juntamente com a salga com natrão, para a carne bovina e peixes, e a secagem ao sol, para a conservação de carnes vermelhas em geral. Vale lembrar que os patos e gansos também eram apreciados por sua gordura já que os egípcios a usavam para a técnica de conservação do *confit*. As carnes no geral eram grelhadas ou assadas, mas em diversas cenas podemos ver caldeirões e panelas (ex: Túmulo de Ankhtify, pintura no Túmulo de Qar e Idut e Túmulo de Pepiankh em Meir), mesmo se não sabemos como era o uso exato desse material.

Além do consumo das carnes, os egípcios tinham certa variedade em produtos lácteos. O leite de vaca, cabra e asna servia como bebida para os seres humanos e até mesmo para as crianças pequenas, o que é mostrado numa inscrição da XVIII Dinastia de El Kab, (1.543-1.292 a.C.), onde é descrito que 60 crianças consumiram o leite de três vacas, de 52 cabras e nove asnas (Marchall, 2015, p. 187-215).

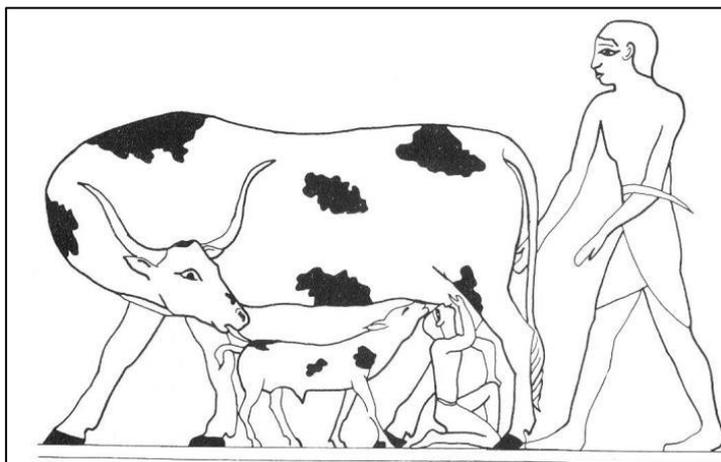
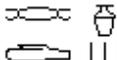


Fig. 4 – Adolescente mamando em uma vaca, tumba 15 de Baket, Beni Hassan, Médio Império (1.955-1.785 a.C). Fonte: Marchall (2015, p. 197).

A iconografia, assim como os textos, não deixa dúvida: o consumo de leite de outros animais parece ter sido algo corrente no Egito Antigo, tendo, inclusive, uma posição especial nas oferendas aos deuses (Peters-Destéract, 2005, p. 91). O queijo e a manteiga também eram produzidos e consumidos.

As gorduras animais também eram largamente consumidas. No palácio de Malqata, ao sul de Medinet Habou, foram encontradas 91 jarras com esse material (Peters-Destéract, 2005, p. 92). Há, inclusive, um termo egípcio para

essa gordura, que é representado pelo ideograma *adj* . Seu determinativo em forma de jarro () pode denotar que a gordura era derretida para ser colocada em jarros e armazenada (Peters-Destéract, 2005, p. 92).

Os ovos também figuravam nas oferendas funerárias, o que denota que estes também eram usados como alimentos. Com isso, podemos notar que o inventário de produtos de origem animal é bastante vasto, possibilitando diversas possibilidades alimentares.

Os peixes na alimentação egípcia antiga

Os peixes parecem ter sido um alimento bastante consumido pelos egípcios antigos. A pesca era vista tanto como uma forma de lazer, muito associada às elites, quanto como uma maneira de complementar a alimentação de base cerealífera, praticada principalmente pelas camadas populares, também sendo feita em larga escala em proveito do faraó.



Fig. 5 – Cena de pesca, mastaba de Mereruka, Saqqarah, Antigo Império (2.750-2.140 a.C.).
Fonte: <<https://egypte-eternelle.org/index.php/fr/necropoles/mastabas/ancien-empire/mereruka>>. Acesso em: 05 fev. 2019

Para fins recreativos, os peixes poderiam ser pescados com anzol ou arpão; já para pesca em quantidade eram utilizadas armadilhas e redes de arrasto. Pelos desenhos, podemos notar que os peixes eram pescados no Rio Nilo e, dentre eles, é possível identificar: siluros, carpas, percas, tilápias, dentre outros, sendo que um dos mais apreciados era a tainha, um peixe de mar cujas ovas eram utilizadas para fazer a *poutargue*⁶ (Tallet, 2005, p. 124).

Os peixes deviam constituir a maior fonte de proteína animal da população egípcia antiga, podendo ser ingeridos frescos ou em conserva na salmoura. De acordo com Heródoto “dos peixes, alguns são consumidos crus, depois de secados ao sol, e outros, curtidos em salmoura” (Hdt. 2.77).

⁶ Alimento preparado até hoje em Marselha e na Espanha. Consiste nas bolsas de ovas alaranjadas das tainhas que são retiradas, limpas e colocadas no sal por meia hora, sendo, em seguida, prensadas entre duas tábuas e postas para secar num trançado de caniços (Peters-Destéract, 2005, p. 267-281).

*Tabus alimentares ligados aos alimentos de origem animal*⁷

As fontes que tratam de tabus alimentares associados ao consumo de carne são extremamente escassas e tratam apenas do período greco-romano. Nos templos ou textos egípcios nada denota que essa prática tenha sido generalizada. Tais fontes apresentam evidências desses tabus, mas eles parecem ter sido mais sociais do que religiosos e, se religiosos, confinados a um grupo de pessoas ou região específicas, não algo institucionalizado (Wilson, 2001, p. 35). Por exemplo, temos registros de que o consumo de porco possivelmente foi um tabu para os antigos egípcios. De acordo com Heródoto (2.47),

Os egípcios têm o porco como um animal impuro; se alguém esbarra em um ao passar, ele vai se jogar no rio com suas roupas; quanto aos guardadores de porcos, ainda que sejam egípcios de nascimento, eles são os únicos que não penetram em nenhum santuário no Egito.

Essa observação é confirmada por Plutarco, que fornece uma razão bastante estranha ao confirmar essa prática. De acordo com ele, o leite de porca fazia aparecer “sobre o corpo de quem o bebia a lepra e outras terríveis doenças cutâneas” (Plut. *De Is. et Os.* 326).

Mesmo se Heródoto (século V a.C.) e Plutarco (séculos I-II d.C.) afirmam essa rejeição ao porco, não devemos esquecer que a visita de ambos ao Egito é bastante tardia, estando muito longe de representar a realidade do período faraônico (3.000-332 a.C.) já que esse animal era ingerido durante as festividades que comemoravam a vitória de Hórus contra Seth. Durante o Médio Império (1.955-1.785 a.C), em Kahun, e na XVIII Dinastia (1.543-1.292 a.C.), em Tell el Amarna, o porco devia ser muito consumido, uma vez que grandes quantidades de ossos desse animal foram encontrados lá, indicando que o porco tinha um papel fundamental na dieta das camadas de trabalhadores egípcios (Wilson, 2001, p. 35). Dessa forma, a restrição ao consumo de porco não pode ser configurada como um verdadeiro tabu alimentar, ao menos não em todas as épocas nem em todas as regiões do Egito, tampouco algo oficial ou

⁷ Os egípcios antigos também apresentavam tabus alimentares de origem vegetal que não serão discutidos nesse artigo por não estarem relacionados com o tema proposto, tais como: alho, cebola, favas, sal, vinho e alguns grãos.

institucionalizado como poderíamos pensar apenas levando em conta Plutarco e Heródoto. Com o decorrer de mais de 2.000 anos de história egípcia e culto à Hórus e Seth, é possível que o consumo de alimentos e suas associações religiosas tenham passado por alterações, o que justificaria o fato desses dois autores gregos descreverem o consumo do porco como algo nefasto. Nesse sentido, podemos imaginar que, com o passar do tempo, esse animal tenha sido associado ao deus Seth, o que fez com que, em alguns lugares, seu consumo tenha sido mal visto.

É notável que imagens de porcos não são encontradas em contexto funerário, que esse animal não é mencionado dentre os alimentos consumidos pelo morto e sua família e que o mesmo não é achado como oferenda em sepulturas. Contudo, sua figura é bastante comum nos relevos que representam refeições e seus restos foram descobertos, como já mencionado, em diversos sítios arqueológicos do fim do IV ao início do II milênio a.C., como Merimde, Maadi, Kom el-Hisn, Ibrahim Awad e Herakleópolis. Nesses sítios, os ossos de suínos são quase tão numerosos quanto os de carneiros e cabras e quase duas vezes mais numerosos do que os de bovídeos. Além disso, mesmo se no calendário de oferendas do Ramesseum os porcos não são mencionados, nas cozinhas desse templo foram encontrados diversos ossos de suínos. Aliás, no Novo Império (1.550-1.070) a.C., é sabido que o templo de Ptah possuía uma criação de diversos milhares de porcos. Assim, podemos inferir que, por ser comum, o porco não parece ter sido um alimento suficientemente prestigioso para compor um cardápio festivo ou mesmo oferendas (Farout, 2012, p. 61).

No que diz respeito ao peixe, já notamos anteriormente que ele era um alimento bastante comum na dieta egípcia, porém, ele nunca é mencionado nas listas de oferendas. No entanto, não podemos caracterizar essa ausência como prova de que houvesse qualquer tipo de interdição ou tabu referente a esse alimento, já que restos de peixes foram encontrados como oferendas em sepulturas (fig. 6). Dentre os peixes, o oxirinco, o lepidote e o fagre eram objetos de uma veneração particular associada ao mito osiríaco, pois o pênis do deus teria sido engolido por um desses peixes após os quatorze pedaços do corpo esquartejado de Osíris por Seth terem sido espalhados pelo Egito (Plut. *De Is. et Os.* 336). Além disso, peixes eram mumificados em Esna em homenagem a Hathor e outros peixes mumificados foram encontrados em Gurob, bem como em diversos templos no Egito (Peters-Destéact, 2005, p. 305).



Fig. 6 – Pequeno prato de cerâmica contendo peixes secos ao sol e tecidos, Tebas, BM EA 36191. Fonte: <https://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details.aspx?objectId=118654&partId=1&searchText=36191&page=1>. Acesso em: 13 fev. 2019

Heródoto (2.37) afirma que os sacerdotes egípcios “eram proibidos de comer peixes” e Plutarco confirma essa afirmação

eles se abstinham de todos os tipos de peixes. No nono dia do mês, enquanto cada egípcio comia diante da porta de entrada de sua casa um peixe assado, os sacerdotes não os comem, eles se contentam em fazer, diante de suas portas com que seus peixes sejam inteiramente consumidos pelo fogo (Plut. *De Is. et Os.* 324).

Todavia, novamente, não podemos acreditar unicamente no relato dos autores gregos que apresentam o peixe como excluído da alimentação dos sacerdotes, pois o papiro Harris, que apresenta as entregas aos templos efetuadas para as festas de Ramsés III, mostra um total de 441.000 peixes dados aos sacerdotes. Há relatos também de que os pescadores responsáveis por pescar peixes para o templo de Khnum eram isentos de impostos (Peters-Destéract, 2005, p. 306). Assim, se os peixes foram proibidos aos sacerdotes, isso deve ter sido apenas em alguns momentos ou festas específicas, não sendo uma interdição generalizada a todo e qualquer sacerdote nem a todo e qualquer momento.

Portanto, no que diz respeito às interdições alimentares, a prudência é essencial. Se esses tabus são invocados com frequência, não há nenhuma lista clara e específica dos mesmos e, se alguns alimentos são proibidos em certas circunstâncias religiosas, os mesmos víveres são autorizados no cotidiano

(Farout, 2012, p. 60). Devemos lembrar também que as oferendas encontradas em templos e tumbas não representam o que os egípcios comiam realmente, pois eram cerimoniais e muitas vezes mais ricas do que o usual do povo.

Alguns textos nas paredes dos templos ptolomaicos mostram que seria mal visto alimentar-se do animal no qual a divindade principal da região podia se encarnar (Tallet, 2005, p. 54). Os autores gregos, sempre interessados pelo que consideravam exótico, tinham grande apreço em citar esses tabus alimentares, mencionando, inclusive, disputas entre *nomos* vizinhos, por um ter se alimentado do animal cultuado no *nomos* vizinho (Tallet, 2005, p. 55). Vale lembrar que é impossível saber o que há de verossímil nesses relatos, já que Plutarco, por exemplo, é muito crítico no que se refere à zoolatria dos egípcios.

Na verdade, o maior medo e tabu para os egípcios era a falta de alimentos, tanto em vida quanto no mundo dos mortos. Há uma busca incessante nas representações, textos funerários e equipamento mortuário em geral em se evitar a fome ou ser obrigado a comer o inominável na outra vida. Assim, não haviam tabus alimentares muito claros e nem regras a serem aplicadas em todos os períodos e *nomos* ou *sepat* egípcios, mas o medo da fome era uma constante. Essa situação pode ser muito bem ilustrada pelo texto CT1011 dos *Textos dos Caixões*, “Fórmula para não comer excrementos na necrópole” (Carrier, 2004, p. 2142-2147):

A abominação é minha abominação! Não existe a possibilidade de que eu o coma! Os excrementos são minha abominação! Eu não os comerei! Os dejetos, não os comerei! [...] Eu quero viver de pão de espelta branco [...]. Eu quero viver das coisas doces saídas das quatro capelas e das estelas fronteiriças [...]

Esse texto mostra uma preocupação real egípcia: passar fome. Esse deveria ser o verdadeiro medo e tabu dos egípcios antigos. O excesso de dados referentes à necessidade de se alimentar, bem como as preces e oferendas que acabei de mencionar, mostram a excessiva preocupação com esse tema nesse mundo e no *post-mortem*.



Fig. 7 – Mesa com alimentos de oferendas funerárias contendo patos, pães, figos e peixes secos, Tebas, Novo Império (1.550-1.070 a.C.), BM EA 35939.

Fonte: <https://www.britishmuseum.org/research/collection_online/search.aspx?searchText=35939>. Acesso em: 01 fev. 2019

Conclusão

Primeiramente, devemos lembrar que as fontes utilizadas para o estudo da alimentação egípcia são variadas: textuais, arqueológicas e epigráficas. No que concerne à arqueologia, temos os restos de alimentos depositados em sepulturas como oferendas e que foram conservados em fragmentos ou recipientes inteiros de cerâmica; no que diz respeito às fontes epigráficas, há diversos textos funerários que tratam da alimentação, fórmulas de oferendas, textos jurídicos, além de representações em tumbas ou em templos; isso apenas para citar os elementos mais comumente usados, pois, as fontes puramente textuais são oriundas do período greco-romano.

Se levarmos em conta toda essa documentação, notamos que os egípcios comiam sentados ou agachados e que deveriam ter três refeições por dia, compostas essencialmente de cereais, principalmente cevada e trigo, com os quais faziam diversas receitas de cerveja, pães e bolos, muitas vezes com frutas e mel. Eles também consumiam frutas (figos, figos de sicômoro, tâmaras, uvas, frutos da perséa, frutos do ziziphus, nozes da palmeira dum etc.), legumes secos (favas, lentilhas e grão de bico) ou frescos (cebola, alface etc.).

A partir dessa documentação, também sabemos que os peixes do Nilo forneciam uma grande parte das proteínas animais, sendo consumidos frescos ou tratados para uma maior conservação, principalmente em salmoura. Em segundo lugar, vinham as aves (patos, gansos, pombas e codornas), depois os porcos, os caprinos e os ovinos. Nos períodos mais recuados da história egípcia percebemos uma predominância de animais selvagens na alimentação, o que vai sendo alterado com o passar do tempo, havendo um aumento na proporção de animais domésticos.

Consumiam-se ainda diversos produtos lácteos, principalmente a manteiga. O leite era bastante usado, mas não há informações acerca do cozimento de carnes no leite. Esse povo conhecia diversos condimentos, como o sal terrestre (natrão), alho, cominho e coriandro. Além disso, o Egito também recebeu influências de outras culturas do Oriente Próximo, como a introdução da maçã vinda da Síria, ou ainda as oliveiras que chegaram no delta egípcio na época Ramessida (1.295-1.069 a.C.).

Contudo, mesmo se possuímos muitas informações referentes aos alimentos consumidos pelos antigos egípcios, assim como sobre as técnicas de caça, produção e consumo dos mesmos, sua vida cotidiana ainda nos parece misteriosa, pois elas são provenientes de oferendas, textos ou representações tanto funerárias e religiosas. Desse modo, não podemos afirmar ao certo em que medida essas representações denotam o dia a dia desse povo. Como exemplo, podemos mencionar o consumo do gado bovino. A carne de gado bovino parece ter sido um alimento raro e luxuoso, assim como o vinho, que tinha uma pequena produção no Egito, sendo em sua maioria importado. Por conta disso, o boi, principalmente suas patas dianteiras, era um animal bastante prezado em oferendas funerárias, aparecendo nas representações das mesas de oferendas e nas sepulturas, sendo que, no cotidiano, deveria ter sido bastante raro nas mesas da população egípcia, principalmente nos grupos menos abastados.

Como vimos, o Egito pode ter tido certos tabus alimentares, mas nos é difícil afirmar que eles tenham sido generalizados para todas regiões ou épocas de sua história. Lembremos que ainda é mais complexo tratarmos dessa questão pelo fato das fontes serem tardias, muitas delas dos períodos ptolomaico ou greco-romano, as quais acabam por mostrar, em maior ou menor medida, uma interpretação enviesada de momentos específicos da história egípcias.

No entanto, se não podemos ter certeza do cotidiano e dos tabus alimentares dessa sociedade, podemos afirmar com certa confiança que o vegetarianismo parece não ter existido no Egito Antigo. Ao menos não como algo praticado, aconselhado ou seguido por um grupo de pessoas ou alguma corrente religiosa que tivesse deixado regras, comentários ou menções à interdição ou escolha da não ingestão de produtos de origem animal. Não conhecemos nenhum documento egípcio antigo tratando dessa questão, o que nos leva a concluir que a inexistência de fontes que mencionem uma prática de abstenção de produtos de origem animal em mais de três mil anos de história sugere a não existência da mesma no Egito Antigo, ou, se essa prática existiu, ela deve ter sido algo bastante isolado e muito raro.

De todo modo, grande parte da população egípcia das camadas mais populares tinha um baixo consumo de produtos de origem animal. Contudo, de maneira alguma essa situação pode ser caracterizada como uma prática vegetariana. Até o momento, não possuímos dados acerca de um possível vegetarianismo na Antiguidade egípcia.⁸ Portanto, podemos afirmar que os egípcios tinham certos tabus alimentares e mesmo fobias alimentares, mas o vegetarianismo não parece ter sido um deles.⁹

Artigo recebido em 03.12.2018, aprovado em 14.02.2019.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Fontes Primárias

Hérodote. *Histoires*. Livre II «Euterpe». Texte établi et traduit par Philippe E. Legrand. Première Edition 1930. Paris: Belles Lettres, 1982.

Plutarque. *Isis et Osiris*. Traduction Mario Meunier. Troisième édition. Paris: L'artisan du livre, 1924.

⁸ Quando tratamos do Egito Antigo, abordamos as práticas egípcias sem levar em conta as influências externas dos períodos tardios, como as influências greco-romanas ou mesmo os povos que foram anexados ao Egito ao longo de sua história.

⁹ No outono de 2019, será lançado um volume do Institut Français d'Archéologie Orientale, RAPH 43, editado por Marie-Lys Arnette, que se chamará *Religion et Alimentation en Égypte et Orient Anciens*. Com ele, talvez tenhamos uma nova perspectiva referente ao tema apresentado neste artigo.

Bibliografia Crítica

Barguet, Paul. *Le Livre des Morts des Anciens Égyptiens*. Paris: Éditions de Cerf, 1967.

Berdinet, Thierry. *Les Papyrus Médicaux de l'Égypte Pharaonique*. Paris: Fayard, 1995.

Bresciani, Edda. *Food and Drink: Life Resources in Ancient Egypt*. Lucca: [S/ed.], 1997.

Carrier, Claude. *Textes des Sarcophages du Moyen Empire Égyptien*. Tome III. Mônaco: Editions du Rocher, 2004.

Dombrowski, Daniel A. 1984. *The Philosophy of Vegetarianism*. University of Massachusetts Press.

Farout, Dominique. Manger en Égypte: Multiples témoins. *Dialogues d'Histoire ancienne*. Supplément n° 7. L'histoire de l'alimentation dans l'Antiquité. Bilan historiographique. Journée de printemps de la SOPHAU – 21 mai 2011, 2012, p. 47-72.

Leclant, Jean. Le rôle du lait et de l'allaitement d'après les Textes des Pyramides. *Journal of Near Eastern Studies*, vol. 10, No. 2, 1951, p. 123-127.

Ikram, Salima. Food for eternity: What the ancient Egyptians ate & drank Part I. *KMT*, 5, 1, 1993, p. 24-33.

Manniche, Lise. *An Ancient Egyptian Herbal*. London: [S/ed.], 1989.

Marchall, Amandine. L'alimentation des enfants en Égypte ancienne. *Revue d'Études Antiques de l'Asbl ROMA*, n° 13-14, 2015, p. 187-215.

Peters-Destéract, Madeleine. *Pain, Bière et Toutes Bonnes Choses... l'Alimentation dans l'Égypte Ancienne*. Monaco: Editions du Rocher, 2005.

Tallet, Pierre. *História da Cozinha Faraônica: A Alimentação no Egito Antigo*. Tradução de Olga Cafalcchio. São Paulo: Editora Senac, 2005.

Taylor, John. *Death & Afterlife in Ancient Egypt*. London: British Museum Press, 2001.

Wilson, Hilary. *Egyptian Food and Drink*. Buckinghamshire: Shire Publications, 2001.