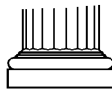


**Luisa Lesage Gárriga
Antonio D. Pérez Zurita
(eds.)**

**INSTITUCIONES LOCALES,
RELIGIÓN CÍVICA
Y ÉLITES URBANAS
EN EL EGIPTO ROMANO
(siglos II-IV d.C.)**



EDICIONES CLÁSICAS

Primera edición 2022

Ediciones Clásicas S.A. garantiza un riguroso proceso de selección y evaluación de los trabajos que publica.

La publicación de esta obra colectiva se ha realizado en el marco del Proyecto “Instituciones locales, religión cívica y élites urbanas en el Egipto romano (s. II-IV d.C.)” (UCO-FEDER 20. Referencia: 1380044-F) y ha sido cofinanciada por el Programa Operativo FEDER 2014-2020 y por la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional



Junta de Andalucía

© Los autores
© Luisa Lesage Garriga - Antonio D. Pérez Zurita (eds.)
© Alfonso Martínez Díez, *Editor & Publisher*
© Ediciones Clásicas, S.A.
c/ San Máximo 31, 4º 8
Edificio 2000
28041 Madrid
Tlfs: 91-5003174 / 5003270.
E-mail: edicionesclasicas@gmail.com
Web: www.edicionesclasicas.com

Ilustración de la cubierta: *Papiro de Colonia 25v.*

I.S.B.N. 978-84-7882-889-0
Depósito Legal: M-30001-2022
Impreso en España por CIMAPRESS

ÍNDICE

Presentación: L. Lesage Gárriga y A. D. Pérez Zurita.....	7
Nota sobre los colaboradores	10

MATERIAL Y USO

A. Aksu, <i>Opisthographic Papyri and Practices of Collection in Ancient Egypt</i>	11
--	----

ÉLITES E INSTITUCIONES

F. Garrido Domené – A. D. Pérez Zurita, El testamento de <i>Safinnius Herminus</i> , <i>Miles de la Classis Augusta Alexandrina (BGU VII 1695 = CPL 223)</i>	25
E. Melchor Gil – D. Romero-González, Sobre el arriendo de <i>Agri Vectigales</i> en las ciudades romanas: entre la legislación municipal de Occidente y los papiros de Hermópolis Magna	43
V. A. Torres-González – J. P. Ruiz-Montiel – M. Flores Rivas, El autogobierno de las <i>metropoleis</i> del Egipto romano: la <i>boule</i> y el <i>prytanis</i>	65

RELIGIÓN

A. Romero Criado, El rol del Mago en τὰ λεγόμενα del <i>PGM VIII</i>	89
M. Flores Rivas, La figura del «cara de perro» (<i>kynōpēs</i>) en el Egipto romano	111
L. Lesage Gárriga – A. Álvarez-Melero, <i>P.Köln IV 202</i> : una consulta al oráculo sobre viajes por trabajo	129
S. López Calero – I. Muñoz Gallarte, Los <i>libelli</i> de Decio y el conflicto religioso en Egipto (250 d. C.) I: raíces, contexto y testimonios directos	143

VIDA COTIDIANA

M. T. Luque Morales, El oficio de la <i>nutrix</i> en el Egipto romano	213
M. I. Panosa Domingo, El himno del <i>P.Oxy. XV 1786</i> . Música y producción documental de entorno cristiano en el Egipto romano bajo-imperial	231
A. Villegas Becerril, Óstraca de Edfa. Las aves en la alimentación del Egipto romano	271

ÍNDICES

1. ÍNDICE DE ANTROPÓNIMOS Y TEÓNIMOS	279
2. ÍNDICE DE FUENTES	286
A. Papirológicas (<i>tabulae ceratae et ostraka</i>)	286
B. Literarias	292
C. Jurídicas y epigráficas	295

PRESENTACIÓN

La papirología en España no ha gozado tradicionalmente de un excesivo predicamento en la investigación, si bien en los últimos años distintas iniciativas, instituciones e investigadores han venido a paliar en parte dicha situación. En el año 2019 los profesores Enrique Melchor Gil, Israel Muñoz Gallarte y Dámaris Romero González, de las Áreas de Historia Antigua y Filología Griega, respectivamente, de la Universidad de Córdoba, tomaron la iniciativa de solicitar un proyecto de investigación que tuviera como objetivo principal el trabajo multidisciplinar por parte de filólogos e historiadores de distintos documentos papirológicos ocupándose de la traducción, análisis y contextualización histórica de los mismos. Paralelamente, se pretendía relacionar las distintas líneas de investigación que han venido siendo tradicionales en dichas Áreas, involucrando a investigadores con una dilatada trayectoria y colaboradores más jóvenes que pudieran iniciarse y dar continuidad a medio y largo plazo a dicho campo de conocimiento.

El Proyecto “Instituciones locales, religión cívica y élites urbanas en el Egipto romano (s. II-IV d. C.)” fue valorado muy positivamente por sus evaluadores, lo que permitió obtener la oportuna financiación y, en última instancia, el inicio de esta nueva línea de investigación en nuestra Universidad que esperamos tenga un amplio recorrido temporal. Entre los objetivos de este Proyecto estaba la celebración de sendas reuniones científicas que sirvieran como foro de debate en el que los integrantes del mismo, junto a otros investigadores invitados, pudieran poner en común los resultados de sus respectivos trabajos. Es así como a principios de junio de 2022 se celebró el I Congreso Internacional *Papiros greco-egipcios de época imperial romana. Instituciones, sociedad y religión*, que tuvo lugar en las instalaciones de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Córdoba, a cuyas autoridades, especialmente su Sr. Decano, D. Ricardo Córdoba de la Llave, agradecemos las facilidades y el apoyo recibido. Asimismo, la Universidad de Córdoba, a través de su Plan Propio, aportó financiación complementaria para la celebración del encuentro. Finalmente, no podemos dejar de mostrar nuestro reconocimiento a los miembros del Comité Científico del Congreso, a sus secretarios, D. Víctor A. Torres González y D. Sergio López Calero y,

especialmente, a todos los ponentes por su entera predisposición a colaborar con sus inestimables aportaciones.

El volumen que presentamos recopila once contribuciones realizadas por dieciséis investigadores vinculados a diferentes Universidades españolas y europeas. Los trabajos han sido distribuidos en tres bloques a los que se añade, a modo introductorio, un capítulo dedicado a los usos que se podían dar al soporte papiráceo, concretamente a la práctica opistógrafa, las relaciones entre textos de diferente naturaleza en un mismo documento y los vínculos de éstos con la colección de textos.

Tres de los estudios han sido englobados en un primer bloque consagrado al estudio de diferentes instituciones. En concreto, se analiza un documento original transmitido en una tablilla encerada que nos informa de las últimas voluntades de un miembro de la *classis Alexandrina* bajo la forma clásica romana del testamento *per aes et libram*. Además, se estudia el arrendamiento de los *agri vectigales*, fundamentales para la financiación de la vida municipal, realizando una comparación entre el marco legislativo que regulaba dichas propiedades, conservado en los distintos estatutos municipales y coloniales procedentes de la Bética, con casos prácticos documentados en diferentes papiros recuperados de Hermópolis Magna. La última contribución de este bloque está dedicada al análisis de la figura del prítano y su relación con la *boulé* en el marco del autogobierno de las comunidades del Egipto romano analizando el acta de una de las sesiones del Consejo de Oxirrinco.

El segundo bloque recopila cuatro trabajos dedicados al análisis de distintos aspectos del mundo religioso a través de diferentes documentos papiro-lógicos. El primero de ellos versa sobre el rol de autoridades religiosas, en concreto el del mago, como guía y medio de comunicación entre los humanos y la divinidad. Para ello se realiza un detallado análisis de los actos de lenguaje en *PGM VIII*. Le sigue un trabajo sobre otras figuras religiosas presentes en rituales y festivales, en este caso la del misterioso y elusivo *kynopes*, a través de un estudio del único testimonio griego donde aparece mencionado, el papiro *SB IV 7336*. El tercer trabajo se centra en el recurso al oráculo para consultas prácticas de la vida laboral, ejemplificado a través de un estudio histórico-semántico de los términos más problemáticos en el papiro *Köln IV 202*. Finalmente, el bloque concluye con el análisis pormenorizado y la traducción de los denominados *libelli*, certificados en papiro que ratificaban el cumplimiento de los sacrificios oportunos, como testimonios directos del conflicto religioso presente en el s. III d. C.

El bloque tercero recoge tres aportaciones referentes a otras tantas manifestaciones de la vida cotidiana del Egipto romano. En la primera de ellas se

muestra el papel de las nutrices en dicho contexto, las características del oficio o la extracción social de quienes lo ejercieron, especialmente a través del análisis de algunos documentos contractuales y recibos que documentan el abono por los servicios de estas mujeres. El segundo trabajo presenta un extenso análisis de un himno cristiano, único en su género, conservado en un papiro reutilizado de Oxirrinco, en el que se ha transmitido la notación griega para musicar un texto teológico cristiano y se compara y contrasta con otros documentos musicales griegos, así como algunos otros ejemplos conservados de himnos cristianos. Este bloque concluye con una contribución en la que, a través del recibo de un carnicero, se analiza la existencia de distintas técnicas culinarias y el uso que se hacía de las aves en diferentes contextos de la vida cotidiana en el Egipto romano.

El lector reparará, además, en que el volumen se cierra con unos índices que esperamos faciliten la consulta del mismo.

No podemos concluir esta presentación sin reiterar nuestro agradecimiento a todas las personas e instituciones que, con su ayuda, han contribuido a la edición de esta monografía colectiva, que ha sido publicada gracias al Proyecto de Investigación “Instituciones locales, religión cívica y élites urbanas en el Egipto romano (s. II-IV d.C.)”, cofinanciado por el Programa operativo FEDER 2014-2020 (UCO-FEDER 20, referencia 1380044-F) y por la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía. En especial, a los principales responsables de este, los profesores de la Universidad de Córdoba Enrique Melchor Gil e Israel Muñoz Gallarte y la profesora Dámaris Romero González, sin cuyo concurso e inestimable ayuda la publicación de este volumen no hubiera sido posible. Asimismo, a todo el personal de Ediciones Clásicas y, en especial, a su Director, D. Alfonso Martínez Díez, por su buena predisposición desde el inicio para que este libro pudiera ver la luz.

LUISA LESAGE GÁRRIGA
ANTONIO D. PÉREZ ZURITA
Córdoba, noviembre de 2022

NOTA SOBRE LOS COLABORADORES

Ayhan Aksu es Investigador Postdoctoral en la Universidad de Groningen, Países Bajos

Anthony Álvarez-Melero es Profesor Titular en la Universidad de Sevilla

María Flores Rivas es Investigadora Postdoctoral Margarita Salas de la Universidad Complutense de Madrid y *Visiting Fellow* en la Univerità di Pisa

Fuensanta Garrido Domené es Profesora Ayudante Doctor en la Universidad de Córdoba

Luisa Lesage Gárriga es Profesora Ayudante Doctor en la Universidad de Córdoba

Sergio López Calero es Doctorando de la Universidad de Córdoba

M^a Teresa de Luque Morales es Doctoranda de la Universidad de Córdoba

Enrique Melchor Gil es Catedrático de Historia Antigua en la Universidad de Córdoba

Israel Muñoz Gallarte es Profesor Titular en la Universidad de Córdoba

M^a Isabel Panosa Domingo es Profesora Asociada en la Universidad de Lérida

Antonio D. Pérez Zurita es Profesor en Comisión de Servicio de la Universidad de Córdoba

Alberto Romero Criado es Profesor Sustituto Interino en la Universidad de Córdoba

Dámaris Romero-González es Profesora Titular en la Universidad de Córdoba

Juan Pablo Ruiz-Montiel es Doctorando en la Universidad de Córdoba

Víctor Torres-González es Investigador Posdoctoral en la Universidad de Sevilla

Almudena Villegas Becerril es Profesora Asociada en la Universidad de Córdoba

ÓSTRACA DE EDFA. LAS AVES EN LA ALIMENTACIÓN DEL EGIPTO ROMANO

ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL
Universidad de Córdoba

Resumen: El análisis de un óstraca de Edfa nos conduce a confirmar lo que la historia de la alimentación ya sugería. Que era la gran habilidad de los egipcios como avicultores, así como el dinamismo de esta profesión. Las actividades del avicultor estaban vinculadas con la carnicería y con el comercio de las diferentes piezas. Esta destreza era muy antigua, y en el Egipto romano estaba plenamente establecida. De ella se ocupaban numerosos servidores encargados de los diferentes quehaceres y cuyo papel se observa o se intuye a través incluso de las escasas líneas que contiene la pieza. La finalidad de la cría de pollos no era solamente la alimentación, también los sacrificios y la obtención de huevos y plumas. Por estas razones, esta pieza es una muestra de la vitalidad de los procesos relacionados con la alimentación.

Palabras clave: Aves, avicultura, Egipto, historia de la alimentación, pollo.

Abstract: The analysis of an ostraca from Edfa leads us to confirm what the food history already suggested, which was the skill of the Egyptians as poultry farmers and the dynamism of this profession. The poultry farmer was linked to the butchery and the trade of the different pieces. This skill was very ancient, and in Roman Egypt it was fully established. Numerous servants in charge of the different tasks, took care of it and whose role is observed or intuited through even the few lines that the piece contains. The purpose of raising chickens was not only food, but also sacrifices and obtaining eggs and feathers. For these reasons, this piece is a sample of the vitality of the processes related to food.

Keywords: Poultry, poultry farming, Egypt, food history, chicken.

1. INTRODUCCIÓN

Los egipcios fueron expertos en avicultura. Conocieron la crianza y cuidado de las aves, desde el ganso al pollo y la codorniz, entre otras. No extraña, por tanto, la cantidad de papiros, óstraca y otros soportes que hablan de diferentes aves. Y no solo gallinas o pollos, también aves de mayor tamaño como el avestruz y el pelícano y algunas incluso acuáticas, como

gansos y ocas¹.

El sentido principal de esta industria era la alimentación. Las aves tienen algunas ventajas sobre otros animales: además de carne, proporcionan huevos y plumas, así que vivas valen aún más que sacrificadas. Se transportan con gran facilidad y su pequeño tamaño asegura un sacrificio rápido y fácil de realizar casi por cualquiera. No necesitan periodo de desangrado ni reposo tras el sacrificio, y se pueden cocinar y consumir de inmediato. Admiten diversos formatos para la cocina, diferentes tipos de porcionado, cortes, e incluso se pueden guisar las piezas completas. Y para ello no son necesarios grandes hornos: una cazuela, una parrilla o un fuego con unas trébedes son suficientes para su elaboración.

No es raro, por tanto, que Cecilio Metelo, que vivió en la primera mitad del s. I a. C., encontrara allí la fórmula para elaborar productos que se han considerado exquisitos a lo largo de toda la historia, como es el *foie* elaborado a partir del hígado hipertrofiado que proporcionan el ganso, la oca o el pato. Sencillamente, el contacto con avicultores egipcios durante su estancia en aquella provincia pudo facilitar su conocimiento².

2. LA PIEZA

El testimonio que nos ocupa forma parte de un conjunto de óstraca escritos en griego, datados en septiembre del 227 d. C. Por su parte, Boyaval opina que pertenecen a un margen temporal que podemos fechar entre el último año del reinado de Heliogábalo a los dos primeros años del reinado de Alejandro Severo³.

Se encontraron en Edfa, una población moderna cercana al Monasterio Rojo, ubicada en el Alto Egipto, en el distrito de Sohag⁴. Pertenecen a un conjunto de óstraca que hacen referencia a la distribución de aves, pollos, pintadas y huevos a diferentes personas, enviadas desde una explotación agrícola para distintos fines. Llegaron al Museo del Cairo con otras piezas en 1944, y allí fueron registrados con los números 86.989 a 87.046. Se trata de una pieza pequeña, de un tamaño de 10 x 12 cm., cuyo número en el diario de entradas es el 87.025⁵.

¹ Algo que se manifiesta a través de su arte, en el que observamos con reiteración animales como patos, ocas, gansos y pelícanos, ibis, garzas a lo largo de distintas épocas. ARNOLD, 1995, 26-31.

² VILLEGAS, 2021, 473.

³ BOYAVAL, 1965, 38.

⁴ BOYAVAL, 1965, 37.

⁵ BOYAVAL, 1965, 62.

Forma parte de un conjunto en el que además de aves, se observa la presencia de diferentes funcionarios: un decurión, un *strategos*, un prefecto, y otras veces simples particulares como un jardinero, comerciantes de vino o medidores de tierras⁶.

3. TRADUCCIÓN DEL TEXTO⁷

Aurelio Panisco saluda al avicultor Pkaufis.

Dale a

Numenio un pollito para sacrificar,

el día 1 del mes Tot

del año 7.

4. ANÁLISIS DEL TEXTO

A pesar de su brevedad nos ofrece algunos datos muy interesantes que reseñamos a continuación:

1. La pieza que se entrega es un pollito, una ofrenda menor, en primera instancia. Se trata, además, de un ave destinada al sacrificio, pero desconocemos si era de alguna raza especialmente preparada para esto. Cuestiones como si se engordaba con una alimentación especial o no, o las particularidades de un ave con este fin que, por el sentido del texto, parece que sí las tenía.
2. Por otro lado, se fecha en el 1 del mes Thot del año 7, probablemente entre el 29 de agosto al 27 de septiembre, que es una buena época para la crianza porque es temporada de plena cría y de producción de huevos. Es posible que tuviera, por tanto, un buen precio si es cierto que había abundancia de crías.
3. En cuanto a las personas que aparecen en el texto, tenemos un avicultor, *Pkaufis*, de la finca de *Aurelius Rufus*. Hay un tercer personaje que es *Aurelio Numenio*, un subordinado encargado de recoger la pieza. Y que está vinculado con *Aurelio Panisco*, que no aparece en el texto, pero que es el dueño de una finca al que conocemos por el resto del conjunto de óstraca entre los que se encuentra el presente.
4. La cuestión es que hay una compraventa, y que estas personas a las que se cita en el texto tienen su papel en ella. Parece que el texto de la pieza

⁶ Según señala BOYAVAL, 1965, 46.

⁷ Nuestro reconocimiento al traductor de la pieza al español, Prof. Dr. Israel Muñoz Gallarte, que con toda gentileza nos la ha facilitado y ha participado en diferentes cuestiones que se nos han planteado.

se corresponde con el encargo que se hace a una carnicería en la que *Pkaufis* vende esta pieza. El avicultor podía actuar igualmente como carnicero. Y de esta forma preparaba, troceaba e incluso cocinaba algunos alimentos por encargo para diferentes usos, no solo para consumo privado, sino también para los sacrificios.

5. Y el intercambio de estas piezas de encargo —y recordatorio— de la compraventa, es signo igualmente de que conocen a sus clientes, pero no hay necesariamente trato directo, ya que como en este caso, el carnicero trata con servidores de la casa. El texto responde a órdenes de esa compraventa⁸.
6. Nos muestra que hay profesionales dedicados a este oficio de la avicultura (que crían y venden) y que, por tanto, hay demanda en la sociedad del entorno de dichos productos.

Estos datos en su conjunto nos llevan a entrever una época muy vital, en la que se percibe un comercio con una oferta ajustada a las necesidades de la sociedad. La carne no era un producto de consumo cotidiano, sino eventual, pero la presencia de avicultores, con producción constante a lo largo del año, pudo proveer de un cauce regular y relativamente abundante de este producto. Aunque tendremos en cuenta que los pollos y las gallinas no solamente eran un ingrediente para platos de consumo doméstico, y también se usaban para la adivinación, en peleas de gallos y en ofrendas y sacrificios, como el propio texto indica.

4.1. *Orígenes del pollo*

El pollo doméstico es originario de la India. Su datación más temprana en el Mediterráneo es una imagen del mismo representada en los vasos lacónicos del VI a. C. Sin embargo, estas aves llegaron a Egipto antes que a Grecia y que al resto del Mediterráneo. Antes de hacerse popular allí, se hicieron comunes en el Imperio Persa⁹. Y llegaron por esta vía hasta Egipto.

El siguiente paso al consumo o la crianza de aves domésticas es la avicultura como práctica consuetudinaria (y a mayor escala, por tanto), y con ella, la aparición de determinados procesos relacionados con su preparación, como el cebado de algunas piezas. Varrón hace referencia a ellos y describe a estos criadores de gallinas en el s. I a. C., hablando incluso de un aviario concreto en el que se engordaban gallinas, pavos reales y gansos

⁸ BOYAVAL, 1965, 37.

⁹ DALBY, 2003, 83-84, señala que las fuentes escritas griegas del s. V a. C. ya hacen referencia a los pollos domésticos, que eran más comunes en el este, en el Imperio Persa que en Grecia.

—Varro, *R.R.*, 3, 9, 2; 3, 2, 13-16; 18—. Dice también que junto a los viveros de peces y las lebreras, fue el primer tipo de cría en cautividad, distinguiendo claramente la llegada de la época del lujo en la alimentación que se decantaba por estas especies engordadas en criaderos. Y diferencia dos etapas en su cría, relacionadas con la cantidad de aves y también con la demanda: una primera en la que se denominaban pajareras y tenían unos espacios reducidos, y una segunda en que pasan a llamarse aviarios y a contar con habitáculos de mayor tamaño —Varro, *R.R.*, 3, 3, 6-7—. Tras una descripción exhaustiva de diferentes aves, costumbres y normativa para sus cuidados, habla de las gallinas, de las de granja, de campo y africanas, gallos y capones. Y de las dimensiones de las actividades en el aviario, así de la cría, del engorde, de los cuidados de los pollos y de las enfermedades y peligros, todo ello con exquisito detalle.

Y no solo hace referencia a las gallinas corrientes, también estudia algunas que se consideraban extraordinarias, como las gallinas de Guinea, tenidas como bocado de sibaritas, y que eran caras y escasas en Roma —Varro, *R.R.*, 3, 9, 18—. Según Varrón, él mismo había construido un aviario de recreo junto a Casino, que había sobrepasado el arquetipo de aviario del propio inventor de estos espacios, Marco Lenio Estrabón, que fue el primero que tuvo en el peristilo aves encerradas en la exedra, a las cuales criaba bajo una red. Pero no fue el único, ya que también parece que Lúculo tenía aviarios en *Tusculum*. La propia tía de Varrón tenía una finca en la Sabina con cinco mil tordos y sesenta mil sestercios de ganancia, en lo que parece un próspero negocio —Varro, *R.R.*, 3, 5, 8-9—.

Según Plinio, las primeras aves que se engordaron, fueron las de Delos. Una pequeña isla en el Mar Egeo que, según Plinio, destacó por la afición al el lujo en la crianza, preparación y consumo de aves de mayor tamaño y mejor calidad. Incluso según este autor, en Delos se diseñaron una serie de elaboraciones exquisitas de gran calidad gastronómica —Plin., *N.H.*, 10, 139 ss.—. Desde luego, el conocimiento y la práctica sobre su crianza venía de siglos atrás, en el s. II a. C., en Roma, cuando la afición por las aves llegó a tener tal popularidad que su cría se terminó considerando un problema moral. Llegándose a dictar, entre las leyes suntuarias, la *Lex Fannia*, que tomaba el nombre del cónsul Fanio Estrabón en 161 a. C., y por la cual se ordenaba reducir el gasto suntuario, lo que afectaba entre otros aspectos al engorde y consumo de gallinas¹⁰.

Como habían tenido bastante éxito, y con el fin de eludir la ley, como escapatoria, se engordaron pollos —en vez de gallinas— con comida empaada en leche. De nuevo, Plinio asegura que con este tipo de alimentación

¹⁰ ROSIVAC, 2006.

se obtenían ejemplares más sabrosos. Y había preferencias por unas partes u otras del ave, ya que, según él, en Roma se preferían los cuartos traseros. La pieza se trinchaba por el dorso, tirando de la pata para cocinarlo de forma que pareciera de mayor tamaño y ocupara toda la bandeja. El recetario de platos con aves era muy amplio, desde luego, e incluía elaboraciones de otros pueblos, como las de los partos, que las compartieron con los cocineros romanos¹¹. Por su parte, y según Plinio de nuevo, los partos preferían la pechuga, al contrario que los romanos —Plin., *H.N.* 10, 140—.

4.2. *La avicultura en Egipto*

La avicultura no fue conocida antes del Reino Nuevo, cuando los textos hacen mención del pájaro increíble que “da huevos todos los días”; fue en época de Tutmosis III cuando se desarrolló (1500-1450 a. C.). Sin embargo, las escenas de la vida cotidiana no hacen referencia a los huevos, quizás porque a los sacerdotes no se les permitía su consumo y, por tanto, tampoco eran dignos de la mesa funeraria. Aunque, desde luego, los egipcios conocían y utilizaban en alimentación antes de la llegada de la gallina los huevos de pelícanos, patos y gansos¹². Y también al avestruz, cuyas plumas y huevos eran muy cotizados¹³, hasta tal punto que estas plumas representaban a la diosa Maat o a una mujer con una pluma de este ave sobre la cabeza.

La experiencia de los egipcios en avicultura fue bien conocida en el Mediterráneo. En el s. IV a. C., Aristóteles hace referencia a la experiencia sobre la cría artificial de aves en Egipto y a la existencia de diferentes razas de gallinas —Arist., *Hist. Anim.*, 6, 559—. Aristóteles la describe muy bien, incluso explica el desarrollo del pollo en el interior del huevo y cómo en Egipto se realizaban los procesos de este tipo de crianza —Arist., *Hist. Anim.*, 6, 559b—. Más tarde, en el s. I d. C., Diodoro de Sicilia dice que los egipcios eran extraordinarios agricultores y pastores, y que había criadores de aves y cuidadores de gansos. Y que los cuidaban en número muy elevado, empollando los huevos de forma artificial, lo que proveía una producción muy cuantiosa —D.S., *B.H.*, 1, 74—.

La abundante documentación de los papiros egipcios nos proporciona multitud de ejemplos que son expresión de licitación para la captura de todo tipo de aves en una zona de marisma, entre los años 154-155 d. C.¹⁴,

¹¹ VILLEGAS, 2001, 68-84.

¹² BETRÒ, 1996, 125.

¹³ SHAW, 2007, 617. Y desde el Neolítico se utilizaba la cáscara de estos huevos para recoger agua, 57.

¹⁴ Trans., HUNT, 1963, 419.

y los preparativos para la visita de alguna autoridad, para lo que elaboraron diez “cabezas blancas”, cinco gansos domésticos, cincuenta ocas, doscientas gallinas y cien pichones en el 224 a. C.¹⁵. Su afición a las aves era antigua, ya que eran animales que se criaban muy bien en las húmedas riberas del Nilo, y no solamente gallinas, sino patos, ocas y gansos. Hay incluso un edicto de época de los reyes Ptolomeo y Cleopatra, en el 118 a. C., en el que se ordenaba que no se requisaran patos, ocas ni otros productos¹⁶. O la declaración de un vendedor de huevos, del 327 d. C., en Oxirrinco¹⁷, solicitando se le admita como expendedor de este producto. Incluso conocemos algunos casos de vendedores a menor escala, y sabemos que en la ciudad de Aphrodito, situada en el bajo Egipto, se hicieron unos pagos a Pelias, una mujer que criaba unos “pajaritos”¹⁸, lo que nos permite observar cómo la cría de aves se realizaba en varios niveles, desde una verdadera avicultura a pequeños productores casi domésticos.

Todos estos intereses comerciales se deben a las ventajas que tenía el cultivo de aves, ya que estas no solamente proveían de una carne de fácil acceso en unos animales que se sacrificaban con sencillez. También se obtenían de ellas plumas y huevos. Y los pollos no eran los únicos: la pintada o gallina de Guinea¹⁹ fue un ave muy común en Egipto, y al contrario que en Roma, no era una rareza como animal de consumo.

Se puede observar la importante presencia de aves en la sociedad egipcia a través de la Lista de Gardiner²⁰, que recoge en el grupo G, referente a aves, 57 jeroglíficos con figuras de aves, muchas de ellas comestibles. Como ideogramas, representan incluso distintas fases vinculadas con su consumo, desde el proceso de engorde a los gansos desplumados y al que hace referencia al sistema de asado, que se realizaban mediante una brocheta gruesa sobre la que se pinchaba el animal, y se hacía girar sobre las brasas. Finalmente, hay que señalar que el texto analizado ofrece una pista muy interesante sobre la vinculación entre la profesión de los avicultores y los carniceros. En ella observamos cómo muy probablemente los primeros no solo criaban estas aves, también las preparaban y quizás cocinaban para sus clientes.

¹⁵ Trans. HUNT, 1963, 563.

¹⁶ Trans., HUNT, 1963, 71.

¹⁷ Trans., HUNT, 1963, 278-279.

¹⁸ RUFFINI, 2018, 124.

¹⁹ Posiblemente la variedad *Numida meleagris*, según MALUQUER, CABRERA y LOZANO, 1960, 324.

²⁰ Se trata de una lista realizada por el egiptólogo inglés Alan Gardiner, un referente para el análisis de los jeroglíficos. BETRÒ, 1996, 23. Ver: GARDINER, 1969.

5. CONCLUSIONES

El texto, por tanto, y a pesar de su brevedad, es una ventana a una forma de vida que nos transmite una intensa vitalidad. La experiencia de la avicultura pasó desde Egipto hasta Roma, mejorándose en su desarrollo por la evidencia de la práctica y el transcurso natural del tiempo. Estos procesos (y el consumo de aves de calidad, criadas y cebadas para la alimentación) marcaron una época con un significado de cambio alimentario en Roma, que después se expandió a todo el Imperio. Aunque en Egipto, durante estos siglos, ya eran unos experimentados y avezados avicultores. Lo que significa, no solamente que consumían numerosas aves, sino que muy probablemente habían aprendido a cocinarlas con gran destreza.

BIBLIOGRAFÍA

- ARNOLD, D. (1995), "An Egyptian Bestiary", *The Metropolitan Museum of Art Bulletin*, 7-64.
- COLTHERD, J. B. (1966), "The domestic fowl in Ancient Egypt", *Ibis* 108, 161-313.
- BETRÒ, M. C. (1996), *Hieroglyphics. The writings of Ancient Egypt*, New York.
- BOYAVAL, B. (1965), "Les ostraca d'Edfa", *BIFAO* 63, 37-72.
- DALBY, A. (2003), *Food in the Ancient World*, London.
- HAGEN, F. (2011), *New Kingdom Ostraca from the Fitzwilliam Museum, Cambridge*, Leiden-Boston.
- HUNT, A. S. (1963, trans.), *Select Papyri*, vol. II, London.
- LEGUILLOUX, M. (2018), "The Exploitation of Animals in the Roman Praesidia on the Routes to Myos Hormos and to Berenike: on Food, Transport and Craftsmanship", en Brun, J.-P. et al. (eds.), *The Eastern Desert of Egypt during the Greco-Roman Period: Archaeological Reports*, París, 337-363.
- MALUQUER, J., CABRERA, A. y LOZANO, L. (1960), *Zoología (vertebrados)*, Barcelona.
- ROSIVAC, V. J. (2006), "The Lex Fannia Sumptuaria of 161 BC.", *CJ* 102, n. 1, 1-15.
- RUFFINI, G. (2018), *Life in an Egyptian Village in Late Antiquity*, Cambridge.
- SHAW, I. (2007), *Historia del Antiguo Egipto*, Madrid.
- VILLEGAS, A. (2021), *Luxus Mensae. Sociedad y Alimentación en Roma*, Madrid.
- (2001), *Gastronomía romana y dieta mediterránea*, Córdoba.