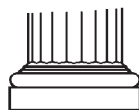


**Víctor A. Torres-González
María Teresa de Luque Morales
Fuensanta Garrido Domené
Anthony Álvarez Melero
(eds.)**

**PAPIROS GRECO-EGIPCIOS,
DE ÉPOCA IMPERIAL ROMANA I:
INSTITUCIONES, SOCIEDAD
Y RELIGIÓN**



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.



- © Los autores
- © Víctor Andrés Torres-González *et alii* (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 cubierta: papiro documental

I.S.B.N. 978-84-7882-890-6

Depósito Legal: M-30368-2022

Impreso en España por CIMAPRESS

ÍNDICE GENERAL

Introducción	7
Breve nota biográfica sobre los colaboradores	11
ÉLITES E INSTITUCIONES	
Alain MARTIN, <i>Narmouthis. À la découverte d'un village du Fayoum à l'époque romaine</i>	21
Federico RUSSO, <i>La gestione degli archivi nell'Egitto romano in età flavia: la testimonianza di P.Oxy. II 237</i>	41
Antonio D. PÉREZ ZURITA y Fuensanta GARRIDO DOMENÉ, <i>Un documento del archivo de M. Lucretius Diogenes: la copia testamentaria de L. Ignatius Rufinus (P.Diog. 10)</i>	57
Víctor A. TORRES-GONZÁLEZ, Juan Pablo RUIZ-MONTIEL y Enrique MELCHOR GIL, <i>El prytanis: magistrado superior de la metrópolis</i>	77
RELIGIÓN Y MAGIA	
María FLORES RIVAS, <i>La presencia del cocodrilo en la esfera cultural del Egipto romano a través de los papiros griegos</i>	105
Sergio LÓPEZ CALERO e Israel MUÑOZ GALLARTE, <i>Los libelli de Decio y el conflicto religioso en Egipto (250 d. C.) II: consecuencias y la reconstrucción cristiana del acontecimiento</i>	133
Dámaris ROMERO GONZÁLEZ y Alberto ROMERO CRIADO, <i>Melatonina a la egipcia: peticiones de sueños en PGM XII</i>	147
Francisco SÁNCHEZ TORRES, <i>El discurso literario y mágico en los encantamientos eróticos de Isis y Osiris (PGM IV 94-154)</i>	159
VIDA COTIDIANA	
Anthony ÁLVAREZ MELERO, Francisco CIDONCHA REDONDO y Luisa LESAGE GÁRRIGA, <i>La denuncia de Aurelius Sarapion: un caso de violencia en el Egipto del siglo III d. C. (P.Graux I 4)</i>	187
M ^a Teresa DE LUQUE MORALES, <i>El oficio textil en el Egipto romano</i> ...	205

Fuensanta GARRIDO DOMENÉ y M ^a Isabel PANOSA DOMINGO, <i>El P.Mich. Inv. 4682: un ejemplo de la importancia de la música en la vida cotidiana y cultural del Egipto romano</i>	235
Alberto ROMERO CRIADO y Dámaris ROMERO GONZÁLEZ, <i>Si no me amas, no duermas: propuestas de reestructuración pedagógica y com- prensión de una defixio de amor en el PGM XII a través de los actos de habla</i>	263
Almudena VILLEGAS BECERRIL, <i>Cuenta de un carnicero/cocinero en el Egipto romano: territorio, cocina y cocineros</i>	287
ÍNDICES	305
ÍNDICE ONOMÁSTICO	305
1. <i>Antropónimos</i>	305
2. <i>Teónimos</i>	310
ÍNDICE DE FUENTES	312
1. PAPIROLÓGICAS	312
2. LITERARIAS	317
3. JURÍDICAS	319
4. EPIGRÁFICAS	320

CUENTA DE UN CARNICERO/COCINERO EN EL EGIPTO ROMANO: TERRITORIO, COCINA Y COCINEROS*

ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL

Universidad de Córdoba

ORCID: 0000-0002-2646-2268

Resumen: La presencia de profesionales de la alimentación en Egipto era una realidad que en época greco-romana ya disponía de una larga trayectoria y un conjunto de profesionales dotados de una dilatada experiencia. Esta realidad, puesta de manifiesto en textos como el óstrakon que se analiza, muestra el comportamiento de una sociedad en los aspectos cotidianos, y las fórmulas de venta y trato entre compradores y vendedores de carne. Igualmente, el desarrollo del negocio de la carnicería y venta de productos elaborados.

Palabras clave: Carne; historia alimentación; *P.Hombert II 42*; Egipto romano; vida cotidiana.

Abstract: The presence of food professionals in Egypt was a reality that in the greco-roman era already had a long history and extensive experience. This reality, revealed in texts such as the ostrakon that is analyzed, shows the behavior of a society in everyday aspects, and the formulas and treatment between buyers and sellers of meat. Likewise, show the development of the butchery business and sale of elaborated products.

Keywords: Meat; Food History; *P.Hombert II 42*; Roman Egypt; Daily Life.

El hecho de empezar citando a Jacques Pirenne diciendo que la historia de Egipto está claramente determinada por su posición geográfica es casi avanzar sobre las conclusiones de este trabajo en sus primeras líneas¹. Pero las cosas siempre suelen ser algo más complejas y ofrecen visiones divergentes, como veremos en el texto. El Nilo no fue un camino de invasión,

* Este trabajo se ha elaborado dentro del proyecto de investigación “Instituciones locales, religión cívica y élites urbanas en el Egipto romano (s. II-IV d. C.)” (Referencia: UCO-FEDER 20.1380044-F). Financiado por el Programa Operativo FEDER 2014-2020 y por la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía.

¹ PIRENNE, 1980, 6.

sino una próspera ruta de riqueza agrícola, lo que facilitó extraordinariamente la vida, al abrigo de muchas de las migraciones del Próximo Oriente. Y por supuesto, hizo progresar en sus riberas tanto la agricultura como la ganadería, haciendo fluir una extraordinaria expansión y riqueza, concentradas, eso sí, en los márgenes nilóticos.

En el presente trabajo analizaremos un óstracon, un texto de enorme vitalidad que nos conduce de inmediato a la vida cotidiana, proporcionándonos una visión de los mercados, del bullicio que imperaba en ellos y de todo lo relativo a las necesidades de la alimentación diaria. También nos permite conocer la relación entre cocineros y clientes, las preparaciones festivas y diarias y los gustos personales. Si algunos textos escritos sobre este soporte manifiestan vitalidad, este es precisamente uno de ellos.

1. DESCRIPCIÓN Y TRADUCCIÓN DEL ÓSTRACON

El testimonio que nos ocupa consiste en un texto escrito en griego sobre una pieza de cerámica, fechado entre los siglos II y III d. C., que contiene la cuenta de un carnicero que también cocina para sus clientes. De procedencia oscura, el posible origen del óstracon es el Alto Egipto (Redesiya, Tebas o El-Zarqa). En la actualidad forma parte de la colección Allard Pierson, del Museo de Ámsterdam². La traducción de este documento es la siguiente³:

*En el octavo año, día 18 del mes Tot. En el día 1, en una olla
30 trozos de carne;
el día 2, de lo mismo, 17; el día 3, igualmente,
10 cocidos; asimismo,
6 manitas, de todo lo cual, en el día 18 del mes Tot,
para comer, 4 trozos de carne;
el día 19, para un pescado, 1 y 1 para el sacrificio;
el día 22, junto al río, igualmente 5;
el día 27, del mismo modo, 5. Así, se ordenan 17.
El día 30 en la Rosa, 2 trozos cocidos
y para el sacrificio un trozo de carne;
en el día 1 de Faofi, para comer, 1 y
cocidos, igualmente, 3; el día 2, del mismo modo, 2, 1 de carne*

² El texto griego original está publicado en *P.Hombert* II 42 y fue editado por el Prof. Georges Nachtergael de la Universidad Libre de Bruselas.

³ 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 en su análisis.

*igualmente, 2 cocidos, 2 de carne y
1 pata; el día 10, para el sacrificio, 2 de carne;
el día 11 (...) (...) igualmente 2 y 1 pata;
el día 13, para mí, un trozo de carne y 1 cocido.*

2. EL TERRITORIO

El texto ofrece referencias a una localización cercana al Nilo (lugar de elaboración y venta de los productos) y a alimentos producidos en este marco, que son tanto carne como pescado. Se trata de un entorno rico y próspero, y a la vez claramente delimitado. Es necesario tener en cuenta también que se trata de un lugar con elevadas temperaturas, lo que probablemente sea la explicación de algunas de las elaboraciones reseñadas en la pieza (podemos incluso deducir alguna más), ya que la cocción y determinadas técnicas culinarias son capaces de retrasar el deterioro del alimento en circunstancias climáticas de calor y humedad. Más aún en este caso, en el que la compraventa se produce en época de inundaciones nilóticas.

Como señala Bagnall, durante la época de la inundación, la mayor parte del país estaba bajo las aguas. Durante los meses de agosto, septiembre y octubre era imposible trabajar en los campos, la crecida del Nilo los hacía impracticables. Pero su fin también llegaba, y el día 28 de octubre, en Hathyr 1, daba comienzo un nuevo ciclo agrícola en las viñas y los huertos, momento en el que también los campos de cereal se preparaban para las labores de invierno⁴. Eso sitúa el momento de escritura sobre la pieza, de manera que los intercambios detallados en el óstrakon se realizaban en plena temporada de inundaciones. En un ambiente social y político en el que el propio prítano de Oxyrhinco escribía al prefecto de Egipto sobre temas cotidianos, y con respecto a lo importante que era mantener a la ciudad alimentada con un correcto abastecimiento de pan, el ingrediente de la alimentación básica y popular, que presentaba innumerables variedades y formatos⁵. La alimentación, por tanto, era una cuestión no sólo del día a día, o incluso de placer, más bien era un auténtico asunto de estado, como sucedía en Roma.

En cuanto a la época del año que se consumen estas piezas, en el texto tenemos varias referencias concretas, que se enmarcan en los tiempos marcados por los calendarios egipcios y como hemos señalado, en la temporada de las inundaciones. Y en los que podemos ver las referencias a lo que se conoce como “almanaques de granjero”, unos calendarios agrícolas

⁴ BAGNALL, 1993, 21.

⁵ BATAGLIA, 1989, 55; 81.

que describían las diferentes labores anuales, y sobre todo, en qué momento se iniciaban las inundaciones del Nilo⁶, que nos proporcionan la necesaria perspectiva para el marco de la compraventa.

En concreto, el texto hace referencia a diferentes meses que son los siguientes⁷:

1. Akhet. Mes de inundaciones, entre el 19 julio al 15 de noviembre.
2. Mes de Thot. Del 29 de agosto al 27 de septiembre.
3. Mes de Faofi. Del 28 de septiembre al 27 de octubre.
4. Rosa. Mes de la inundación.

3. LA COCINA

En el texto se citan algunos conceptos culinarios que agrupamos según su tipo en las siguientes categorías. Podemos ver en estos pocos términos cómo todo el texto se engrana en torno a aspectos prácticos de la alimentación.

Instrumentos: Olla.

Técnicas: Cocido; asado.

Alimentos: Carne; pescado; pata; manita.

Destino del alimento: Sacrificio; comer.

Instrumentos. Encontramos un instrumento, la olla, en la cual se puede cocer (acción incluida en el texto) y por supuesto realizar otras labores culinarias como estofar o guisar por la versatilidad del recipiente. Incluso cada una de las acciones queda sin resolver totalmente, porque la cocción de las piezas ¿responde a un intento de mantenerlas en buenas condiciones? O ¿es únicamente una fórmula de cocinado para comer sin tener que guisar previamente?, ¿se consumía solamente cuando había una festividad, o era de uso cotidiano? Por otro lado, la presencia de asados evidencia que debió haber algún tipo de rejilla, brocheta o artilugio similar para proceder con dicha técnica. A pesar de que no se describa, era imprescindible.

Técnicas. En cuanto a la evidencia de las técnicas de cocinado descritas en el texto, sabemos que estas no solamente son expresión de la inclinación de una cultura por un tipo concreto de elaboración. También representan una reflexión sobre aspectos diversos de esta cultura, por ejemplo, de carácter religioso o técnico, y por supuesto, de producción. Así, como ejemplo paralelo en esta zona y época, sabemos que los antiguos hebreos no

⁶ LEWIS, 1983, 116-117.

⁷ El calendario egipcio en época romana era el producto de la antigua política de consolidación del Alto y Bajo Egipto, y combinaba dos variaciones: el lunisolar del norte y el luniestelar del sur. A partir de entonces se tuvieron en cuenta para establecerlo tanto el sol y la luna como a la estrella Sirio, que además nominó al último mes. WELLS, 2005, 148.

asaban las piezas que presentaban al Templo, únicamente se aceptaban con este fin piezas cocidas⁸. Desconocemos el sentido final de las distintas técnicas en este caso, pero sin duda tenían un significado más allá del placer de su consumo. A continuación, desarrollamos estos aspectos:

1. La primera técnica era de preelaboración, el sacrificio del animal. Como señala Ikram⁹, todos los mamíferos, independientemente de su tamaño, se cortaban de forma muy parecida, con pequeñas variaciones, retirando toda la sangre a través de la arteria carótida, desollando primero y después seccionando por las articulaciones. Las aves, sin embargo, se preparaban de formas diversas, que dependían de su anatomía, aspecto que conocemos por las marcas de sacrificio que se han localizado en contextos arqueológicos y en ofrendas funerarias de estos alimentos.

2. Cocido¹⁰. Las carnes que se sumergen en agua caliente o fría en el interior de un recipiente y que se mantienen hasta su total cocinado. Quizás estas piezas preparadas se podían adquirir cocidas para después formar parte de otro guiso, o para consumir directamente. También podían ser carnes embutidas y cocidas que después se sometían a otro proceso; teniendo en cuenta el aprecio por los embutidos y por los guisos complejos en el mundo romano, no sería extraño encontrar que se desarrollara igualmente en esta etapa de la historia de Egipto en la que la presencia romana debió aumentar la tipología de las preparaciones. Por otro lado, la representación de escenas de cocción de carne nos muestra lo complejo del desarrollo del proceso, con presencia de numerosos ayudantes y especialistas en diferentes campos, como se observa en la siguiente ilustración, correspondiente a una pintura de la tumba de Antefoker, del Imperio Medio, XII Dinastía, hacia 1950 a. C.



Fig. 1. — Escena de carnicería. Tumba de Intefiker en Tebas (TT60), XII Dinastía¹¹.

⁸ 2 Cr 35. 13.

⁹ IKRAM, 2006, 657.

¹⁰ Sobre el desarrollo de las técnicas de cocción en Roma y el conocimiento entre cocción profunda, blanqueado, cocción simple, etc., véase VILLEGAS, 2001b, 192ss.

¹¹ IKRAM, 2006, 661.

Las imágenes se corresponden con diferentes fases de trabajo vinculadas con la carnicería y la cocina. A la izquierda de la imagen se observa una gran pieza de vacuno siendo despiezada por los matarifes, que cuelgan los trozos en una cuerda para que se oreen¹². En la parte central, dos cocineros están preparando las piezas oreadas, probablemente afinándolas y preparándolas meticulosamente para el desarrollo de la última fase, con ayuda de un objeto no identificado y una piedra como mesa de trabajo¹³; quizás estén golpeando las piezas antes de la cocción para que resulten más tiernas¹⁴. A la derecha, un cocinero introduce en una gran olla algunas de dichas piezas y un matarife trocea un ganso con un cuchillo doble adecuado para esta labor.

3. Asado. Procedimiento por el que las carnes se cocinan por contacto directo con el fuego. Sabemos que en otras culturas de la zona era la técnica más apreciada. Se trata de una elaboración sencilla, la primera de las técnicas de cocinado, que requiere un espacio abierto, experiencia en el punto de la preparación y un sencillo desarrollo de la preparación anterior a la elaboración¹⁵. Por ejemplo, las piezas que se asan no pueden ser excesivamente gruesas, ya que la presencia de fuego directo durante un tiempo muy prolongado provoca quemaduras externas mientras que el interior de la pieza puede quedar crudo.

Alimentos. En cuanto a los alimentos que se compran y venden descritos en el óstracon, tenemos por una parte la carne, y por otra el pescado. Desgraciadamente, las expresiones que los describen no son exhaustivas, ya que disponemos tan sólo de unos genéricos términos “carne” y “pescado”. Sin embargo, encontrar las piezas “pata” y “manita” evidencia que sí se practicaba un corte discriminado y que probablemente se preferían uno y otro según el tipo de guiso. O según el destino de la preparación. Estas últimas (patas y manitas) son piezas que no se pueden asar, que necesitan para ser consumidas una cocción larga y lenta, aunque a cambio resultan

¹² DARBY *et al.*, 1977, 146ss. Explica el procedimiento para realiza las labores de limpieza, troceado y desmembramiento del animal, y cómo los carniceros se asociaban en tiendas de carne desde la época del Antiguo Reino, hábito que continuó hasta época romana.

¹³ FORBES, 1965, 193.

¹⁴ KLEBS, 1934, 91.

¹⁵ Sobre el sentido de la técnica de asado como la primera de todas, y la más elemental, y sobre la evolución de las tecnologías culinarias a través del tiempo, véase VILLEGAS, 2021a, 378 ss.

gelatinosas y sustanciosas.¹⁶ Necesitan alguien experimentado para su elaboración, y medios sencillos como una olla, quizás tapada, y un fuego lento que pueda desarrollarse durante varias horas, para extraer sus jugos. Nos hace falta saber si eran piezas de cerdo o de vacuno. Es más difícil que fueran oveja o cabra, por lo delicado y pequeño de las patas y manos, y menos aprovechable en cocina.

Por su parte, el pescado se consumía tanto fresco como deshidratado, algo que parece natural por la abundancia de estos en el río Nilo. Sencillamente se capturaban con redes, que podemos observar en numerosas imágenes muy descriptivas de esta labor en las tumbas del Imperio Medio de Meketra en Deir el-Bahari, y en la mastaba de la sexta dinastía, de Kagemni, o incluso en la de Idut en Saqqara. Tendremos en cuenta que mientras disponer de suministro de carne tenía unos altos requerimientos económicos, como los cuidados de los animales a lo largo de años, y experiencia ganadera, el pescado lo podía obtener cualquiera fácilmente pescándolo en el Nilo. Sin embargo, la sencilla adquisición del pescado no evitaba que, si se deseaba consumir deshidratado o preparado de alguna forma, era necesario cierto trabajo sobre la pieza. Más aún si la captura era de gran tamaño. En primer lugar, se limpiaba de escamas, se retiraban la cabeza y las aletas, se destripaba y se cortaba por el vientre, dejando intacta la columna vertebral para retirarla posteriormente si se iba a poner en salazón o a secar¹⁷. Desconocemos si en el caso que analizamos el pescado era fresco o estaba preelaborado en salazón o deshidratado. En cualquier caso, las técnicas de salazón y de elaboración de salsas y otros subproductos era perfectamente conocida y estaba bien establecida¹⁸. Una posterior elaboración sobre la pieza deshidratada, introduciéndola en una salsa o jugo, también era posible¹⁹.

Destino del alimento. Encontramos la descripción del destino de las piezas o trozos de carne, pescado que se venden y adquieren según la cuenta del carnicero/cocinero. Son tres formulas las señaladas: piezas para el sacrificio, piezas para comer, y piezas para el comprador (“para mí”, señala el texto). Son evidentemente diferentes, o en otro caso no se haría distinción alguna en el óstrakon.

¹⁶ Sobre los procesos de cocinado de carnes y manitas en el mundo romano véase VILLEGAS, 2001b, 96.

¹⁷ IKRAM, 2006, p. 659; BREWER y FRIEDMAN, 1990, 12.

¹⁸ GARCÍA VARGAS, 2007, 527-532.

¹⁹ Sobre los pescados en salazón y la inclinación de los consumidores a un sabor que les resultaba familiar, MARZANO, 2013, 269-280.

1. Las piezas de carne que se adquieren “para comer” podrían ser carnes preparadas que no necesitaran otra elaboración posterior. Porque en el caso citado en el texto hace referencia a una carne destinada a un día de fiesta. Es posible que este carnicero/cocinero también fuera charcutero y aprovechara las piezas de segunda para elaborar salchichas y otras preparaciones similares. O que sencillamente cociera las carnes y las dejara listas para su consumo, o que se incorporaran para acompañar un menú más complejo. Otras preparaciones de carne podían ser guisadas y estar conservadas en su propia grasa, en aceite de oliva o en miel; también podrían ser carnes deshidratadas y en salazón o ahumadas (acecinadas). O quizás una combinación singular de unas y otras técnicas de conservación²⁰. Desde luego, la experiencia en carnicería les habría provisto de un conocimiento anatómico extraordinario a la hora de preparar las piezas para su máximo aprovechamiento y correcto troceado. Los carniceros²¹ jugaban con una ventaja ya que, debido al clima seco y cálido de Egipto, el sencillo secado al sol con la pieza en previa salazón podría ser suficiente para conseguir un efecto acecinado que las mantendría durante bastante tiempo en buenas condiciones, y con un sabor al que probablemente ya estaban habituados y que apreciarían. En el mundo romano, las carnes en salazón eran algo bien conocido, una técnica que incluso proporcionaba jamones curados en sal, muy similares a los que se elaboran en la actualidad y que llega a recoger —por populares— la literatura satírica como los versos de Marcial (13. 54), y cuya práctica, agrónomos como Columela (12. 55. 4) ya conocían perfectamente en el s. I d. C.

2. Hay una segunda evidencia según esta clasificación, que es el tipo de uso que se le da a la pieza: si es para consumo directo o para un sacrificio. La sociedad egipcia estaba muy permeada por la religión y las instituciones, más que las sociedades clásicas griega y romana, en las que había magistrados que podían sacrificar junto a los sacerdotes o en lugar de estos²². Peacock señala la amalgama que se produjo en todas las provincias romanizadas entre Roma y las culturas indígenas, destacando que sólo en Egipto, el Periodo Romano fue una época de continuidad, lo que condujo a un sincretismo en muchos aspectos, incluido el religioso y sacrificial²³.

²⁰ IKRAM, 2006, 660.

²¹ Sobre los carniceros y la carne, BAGNALL, 1993, 42, señala que son términos bastante mencionados en los óstraca, y que disponemos de paralelismos de consumo manos y patas de cerdos y burros, cuyo uso en cocina marcaba distintas zonas, probablemente debido a las preferencias de la población

²² SCHMITT-PANTEL, 1997, 360, señala que numerosos sacrificios en el mundo griego eran realizados por magistrados de la ciudad revestidos de una función sacerdotal.

²³ PEACOCK, 2007, 570.

Lo que nos conduce a la existencia de numerosas ceremonias con incontables sacrificios, y las víctimas y ofrendas propias de cada uno de ellos²⁴. Con la necesidad consiguiente de preparaciones que, como vemos, se establecen unos márgenes de selección y elaboración de ciertos tipos de carne para cada uno de los sacrificios. Aunque la anotación en el texto no detalla el tipo de ofrenda o el corte de la carne, la divinidad a la que se sacrifica, ni siquiera del animal que proviene.

Bajo el poder romano el control sobre la élite sacerdotal, y por tanto en lo referente a los sacrificios, era más estricto. Aunque, por otro lado, la organización que se había desarrollado en tiempos de los faraones y los rituales tradicionales siguieron poniéndose en práctica, como hemos señalado. Las festividades de las distintas divinidades tenían fechas señaladas y por supuesto requerían sacrificios diferentes, entre los que se encontraban entrega de alimentos elaborados, o carnes y libaciones. El propio Herodoto destaca un detalle tan singular en el desarrollo del ritual sacrificial egipcio, ya que allí jamás se utilizaban cuchillos griegos para degollar a los bueyes y terneros, debido a que los cuchillos con este origen se consideraban inmundos²⁵. Ya sabemos que hay una forma, y no otra, de presentar ciertas carnes para las ofrendas. Serían de unos animales determinados, probablemente de unas piezas de cada uno y estarían en unas condiciones concretas y no en otras²⁶.

3. En cuanto a la tercera opción sobre el destino del alimento, el propio texto pone de manifiesto una relación continuada en el tiempo entre el comprador y el vendedor, ya que esa pieza preparada “para mí” significa “a mi gusto”, gusto que es evidente que conocía el carnicero/cocinero. Y que podía ser tan personal como las inclinaciones del comprador.

4. DETALLE Y ANÁLISIS DE LA COMPRAVENTA

En el siguiente cuadro se detalla lo que se solicita al carnicero-cocinero. Se muestra el día en que se produce la compraventa según el texto, y se especifica la cantidad y el tipo de producto.

Día y mes de consumo	Cantidad	Tipo de producto
18 de Tot se firma la cuenta		
1 mes de Tot	30	Trozos de carne en una olla

²⁴ Sobre el contexto del poder de los sacerdotes y los cambios producidos tras la anexión de Egipto al Imperio romano véase LEWIS, 1983, 91ss.

²⁵ Hdt. 2. 41.

²⁶ Con respecto al sabor de la carne después del sacrificio y la necesidad de reposo que esta requiere, véase DALBY, 2003, 288.

2 mes de Tot	17	De lo mismo
3 mes de Tot	10	Trozos cocidos
3 mes de Tot	6	Manitas
18 mes de Tot	4	Trozos de carne para comer
19 mes de Tot	1	Para un pescado
19 mes de Tot	1	Para el sacrificio
22 mes de Tot	5	Junto al río
27 mes de Tot	5	Junto al río
30 (mes de la inundación)	2	(en la Rosa) Trozos cocidos
30 (mes de la inundación)	1	Trozo para el sacrificio
1 mes de Faofi	1	Trozo para comer (carne)
1 mes de Faofi	3	Trozo cocido (carne)
2 mes de Faofi	1	Trozos cocidos
2 mes de Faofi	2	Trozos cocidos
2 mes de Faofi	2	Trozos de carne
2 mes de Faofi	1	Pata
10 mes de Faofi	2	Carne para sacrificio
11 mes de Faofi	2	Carne para el sacrificio
11 mes de Faofi	1	Pata
13 mes de Faofi	1	Trozo de carne (para el comprador)
13 mes de Faofi	1	Trozo cocido

La lista presenta las irregularidades y monotonías propias de la vida cotidiana, aunque no es muy específica, desgraciadamente. Sin embargo, debemos señalar que cuando se va a destinar la carne para el sacrificio se expresa precisamente así “carne para el sacrificio”, y cuando se destina a uso cotidiano o para uso específico del comprador habla de “trozo de carne”. Lo que expresa que hay diferencias en el tipo de pieza.

5. EL SENTIDO FINAL DEL CONSUMO DE CARNE

Partamos de la idea de que la carne no era el producto base sobre el que se conjugaba el menú en la vida cotidiana. Muy al contrario, en el mundo antiguo la carne representaba algo extraordinario; era un producto festivo, especial, que simbolizaba la celebración y la riqueza²⁷. La base de la alimentación en el Mediterráneo en esta época eran los cereales²⁸, principalmente el trigo y la cebada, con los que no solamente se elabora-

²⁷ TALLET, 2006, 31, señala el significado que tenía la carne como producto lujoso y singular.

²⁸ VILLEGAS, 2021b, 25-27.

ban panes leudado, sino unas tortas flexibles con las que poder acompañar casi todo, guisos en los que participaba con legumbres y algunos (ahora sí) restos de carne y sobre todo muchas verduras, legumbres y hortalizas. También se guisaba y se consumía como legumbre, en sopas y platos de gachas (*puls*).

En realidad, la gente adquiriría lo que consumía, y eso tenía que ver con su localización y entorno, con su habilidad y con sus posibilidades. Además, tenían que procurar alimento para el ganado si lo tenían, y guardar una parte para pagar impuestos, que a veces se hacían efectivos en forma de producto. Esto nos muestra cómo las dificultades atenazaban a una sociedad frágil, cuyos productores encontraban que la cosecha no era en su totalidad para su uso, ya que por una parte estaban sometidos al pago de impuestos, a las irregularidades propias del clima y sus dificultades como plagas o enfermedades de animales y plantas. Esto conllevaba necesariamente una importante necesidad de previsión, muy en consonancia con el estilo de vida y las necesidades del mundo antiguo²⁹.

En cuanto al tipo de carne consumida se produjo un cambio sustancial entre el Alto Imperio romano y la Antigüedad tardía. Durante la primera fase abundaban las carnes de cerdo, camello, perros, roedores y burro, que posteriormente declinaron hacia una generalización del ovino y caprino³⁰. Se comían hasta los huesos, con excepción de los de los perros, que se enterraban con cierto respeto. Pero la especie más frecuente era el cerdo, al menos es el animal cuyos restos se encuentran con más abundancia en los vertederos. Aunque, desgraciadamente, carecemos de más referencias en nuestro caso concreto para conocer qué tipo de carne preparaba y consumía el carnicero-cocinero que preparaba las piezas que analizamos³¹. Sin embargo, la presencia de “patas” y “manitas”, nos conduce a pensar que podría ser vacuno o cerdo³².

M. Leguilloux ha estudiado los datos arqueozoológicos para el Bajo Egipto de animales utilizados como alimentos. En un lugar extremo, el desierto oriental, y en localizaciones singulares, como fueron los *prae-sidia*, las poblaciones mixtas de civiles y militares nos aportan algunos datos sobre su consumo de carne durante un periodo que va del s. I al III d. C., y que nos puede servir de referencia para el análisis de nuestro

²⁹ THURMOND, 2006, 4.

³⁰ LEGUILLOUX, 2018, 23ss.

³¹ Sobre la carne de vacuno en Egipto y su industria, DARBY, *et alii*, 1977, 85-169.

³² Con respecto a otros tipos de carne consumida en Egipto, desde especies salvajes a domésticas, véase DARBY, *et alii*, 1977, 211-261. Podían consumirse especies tan exóticas como la jirafa o el hipopótamo, entre otras. Aunque no era lo más habitual.

texto. Como en todos los casos vinculados con Egipto, la base de la alimentación era de cereales (trigo, cebada, avena o sorgo), que se complementaba con legumbres y hortalizas (lentejas, guisantes, vezas, repollo). Un soldado tomaba entre 1 y 1,3 kg de trigo al día, probablemente en forma de pan. Esta cantidad se complementaba con otras cantidades variables de aceite de oliva y vino, que distribuía el *curator* de cada *praesidium*. Y ocasionalmente, disponían de carne fresca. A pesar de la difícil ubicación, el abastecimiento de carne estaba bien organizado, ya que era un bien valioso y muy apreciado. En realidad, la carne no se consideraba producto básico, y los suministros oficiales entregaban raciones de cereales y aceite para los soldados, los cuales se tenían que proveer del resto de productos, es decir de carne y de vino por su cuenta. La carne que llegaba a este destino estaba obviamente curada, porque en otro caso no llegaría en condiciones de consumo después de un viaje largo. Pero había algo de carne fresca gracias a la cría de animales locales y la caza, de la que igualmente podían disfrutar.

La carne se consumía durante celebraciones, en los tiempos de significado festivo, que se realizaban precisamente por su presencia en la mesa. Y durante las innumerables conmemoraciones se consumían numerosos animales, ya fueran estas de carácter religioso o no, pero en cualquier caso eran momentos de esparcimiento. Aquellos días señalados eran los tiempos de la carne, y cuya celebración proporcionaba sentido a su consumo. Según M. Kajava los animales para el sacrificio se podían adquirir en las carnicerías y mercados de la ciudad, y su precio en el mundo romano, según R. P. Duncan Jones podría variar entre seis mil hasta ochenta y cuatro mil sestercios³³. Desconocemos si toda la carne que se consumía en Egipto era de origen sacrificial. Aunque sabemos lo que ocurría en Grecia según la tesis de Detienne, quién señala que toda la carne que se consumía allí era de origen sacrificial, e incluso incide en las diferencias que los griegos percibieron con respecto a sí mismos y a los egipcios, quienes veían con cierta repugnancia las distintas reglas griegas relativas a la carne y al sacrificio³⁴.

La crianza de ganado representaba innumerables utilidades, aunque su fin principal era la obtención de leche y de carne. Pero además había múltiples usos de otras partes del animal como la piel, la grasa, los tendones, el cuerno, la lana o el cuero, y por supuesto los huevos, en el caso de las aves. El ganado vacuno tenía la ventaja de que era una ayuda sustancial en la agricultura: en las labores de ayuda del agricultor y también

³³ KAJAVA, 1998, 120. Igualmente, DUNCAN-JONES, 1974, 201.

³⁴ DETIENNE, 1989, 3.

como medio de transporte de cargas pesadas³⁵. Un carnicero/cocinero especializado en carnes de vaca, por tanto, vendía piezas especiales destinadas a élites o a la celebración de momentos singulares, como era el caso de una fiesta o incluso un sacrificio.

La carne fresca era muy apreciada, por tanto, y no era barata; una vaca no podía criarla cualquiera, criar ganado mayor estaba solo al alcance de altos funcionarios y élites capaces de mantener establos y granjas. Además, había que alimentarlas, y necesitaban pastos para el engorde, lo cual encarecía su crianza. Tras su sacrificio se podía preparar de tres formas: 1. Si era para el consumo inmediato, se cocía en ollas o pucheros de gran tamaño. 2. O bien se asaba con fuego directo. 3. Pero si había que conservarla para un consumo posterior había que curarla con sal, se deshidratava o incluso se adobaba³⁶. Lo que nos hace entender que una formula práctica de adquisición de carne bajo cualquiera de sus formas, era comprarla elaborada (o al menos sencillamente despiezada) debido al coste, tiempo de elaboración y complejidad de las operaciones. Así, los sistemas de procesamiento de las carnes previamente a su venta no eran cortos, ni sencillos, sino laboriosos y largos. Podemos observar en la figura 2 (a continuación) una escena de procesamiento de carnes; en la franja superior un carnicero procesando los trozos de carne al aire, y quizás complementándola con sal o humo. En Egipto se encontraban fácilmente minas de sal o se extraía sal marina en las zonas del sur, además conocían el natrón, y su extracción bajo dominación romana podía darse en forma de monopolio³⁷. En las siguientes franjas de la figura observamos como uno de los carniceros porta una gran pierna, probablemente de vacuno, para ser despedazada y preelaborada por el siguiente cocinero.

Es muy posible que la acción en el establecimiento del carnicero/cocinero que analizamos se produjera de forma similar: con funcionarios en cada una de las etapas del servicio, desde el sacrificio a la cocción, y cuya cadena terminaba finalmente en la venta.

³⁵ STRAUB-SEEGER, 1997, 381.

³⁶ WENZEL, 1997, 400.

³⁷ MONSON, 2019, 158.

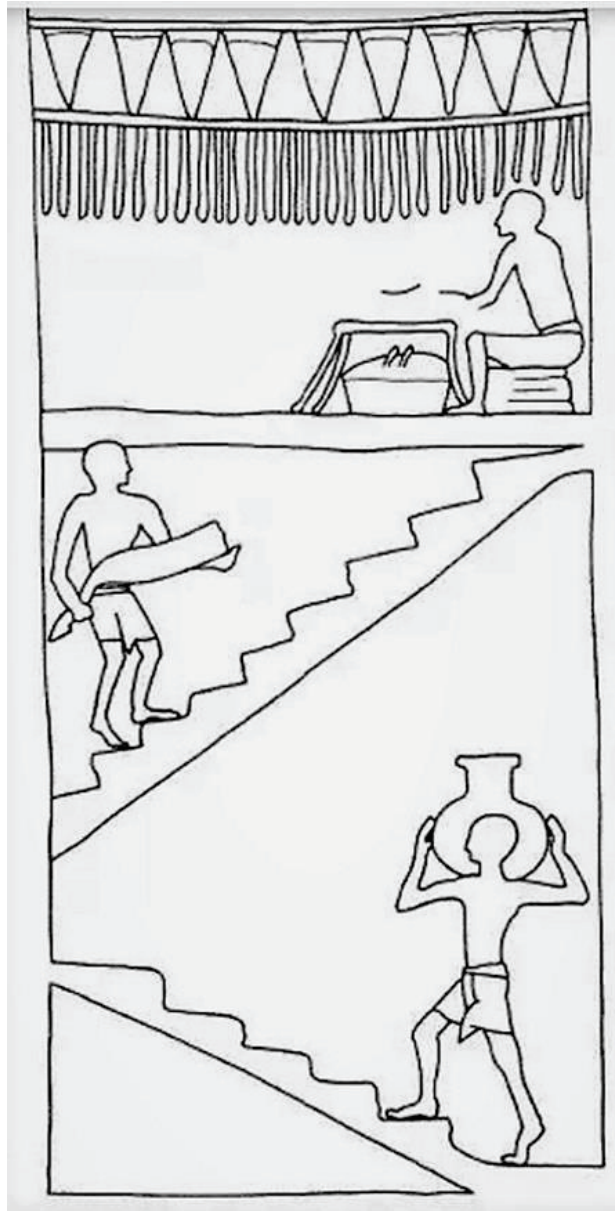


Fig. 2. — Escena de procesamiento de carne. Tumba de Thutnefer en Tebas, XVIII Dinastía (TT104)³⁸.

Y más abajo tenemos una imagen más en la que se puede observar una cocina egipcia, (o quizás la trastienda de una carnicería). Procede de la tumba del rey Ramsés III, y en ella se puede comprobar igualmente cómo se repite el proceso de descuartizamiento, recogida de la sangre para usos de cocina, corte, oreado y cocción de las piezas y trozos de carne. En ambos casos con numeroso personal ocupándose de cada una de las diferentes acciones, una cuestión obligada en las complejas cocinas³⁹ y carnicerías de la Antigüedad.

³⁸ IKRAM, 2006, 663.

³⁹ Sobre las cocinas egipcias de época romana y su presencia en las casas ordinarias, MEHDAWY Y HUSSEIN, 2010, 6ss.



Fig. 3. — Escena de la Tumba del rey Ramsés III en Tebas. Reino Nuevo, XX Dinastía, 1166 a. C.⁴⁰.

6. CONCLUSIONES

Como sucede con muchos textos vinculados con la alimentación, es posible rastrear en ellos diferentes conceptos. A partir del territorio, este nos muestra en qué tiempo se venden y adquieren diferentes productos, y cómo desde la carnicería o comercio mantienen el control no solamente del día en que se realiza la compra, sino del fin al que se destinan los diferentes productos. Desde luego, en Egipto, las proteínas eran abundantes, y si bien los más ricos consumían las carnes más caras o mejor preparadas como en este caso, el acceso a pequeñas piezas de caza y a pescado debía ser relativamente sencillo para cualquiera, lo que mejoraba la alimentación cotidiana por la facilidad propiciada por el entorno para realizar estas actividades.

Se evidencia la labor del vendedor, que realiza una eficiente labor controlando las piezas, su número, su preparación y los diferentes días en los que se venden o trasladan al domicilio o lugar de consumo las distintas piezas. Y cuya descripción sobre el fin al que están destinados (para comer, para sacrificio, etc.) actúa como recordatorio para el comprador.

El comprador al que hace referencia el texto que nos ocupa, es alguien con medios económicos suficientes como para disfrutar del abundante consumo de carnes, incluso varias veces al mes. No solamente se permite su adquisición en crudo, sino también adquiere piezas preparadas, cocidas o asadas, quizás algún embutido o elaboración similar. Aunque nos falta la descripción de los sabores, aportados por los condimentos y otros elementos de cocinado, como el tipo de grasa usada, si se utiliza sal, miel o vino, es muy posible que las preparaciones se enriquecieran con la presencia alguno de estos medios. Más aún cuando los compradores adquieren piezas caras y de alta calidad, y cocinadas, que debían estar bien consideradas en

⁴⁰ WILKINSON, 1847, 383.

su momento, y en el ámbito de un gusto particular que el cocinero debió tener en cuenta. Este último aspecto lo evidencia el comentario de la carne preparada a gusto de ese consumidor en concreto, y no de otro. Asimismo, destacan en el texto las relaciones humanas entre compradores y vendedores, que llevan a conocer los gustos de sus clientes, probablemente el lugar de atención, o hacia donde se llevan algunas piezas “junto al río”, pueden indicar la presencia de un banquete.

Por tanto, nos encontramos ante unos muy profesionales carniceros/cocineros, perfectamente organizados, que conocían bien su trabajo y que fueron la representación de una clase de profesionales capaz extenderse a lo largo del todo el Egipto romanizado. Que además desarrollaron una importante capacidad para proveer de productos de calidad a compradores exigentes, lo que nos permite observar un extraordinario progreso de las técnicas y de la calidad de la alimentación en el Egipto de época greco-romana.

BIBLIOGRAFÍA

- BAGNALL, R. (1993), *Egypt in Late Antiquity*, Princeton.
- BATAGLIA, E. (1989), ‘*Artos*’. *Il lessico della panificazione nei papiri greci*, Milán.
- BOYAVAL, B. (1965), “Les ostraca d’Edfa”, *BIFAO* 63, 37-72.
- BREWER D. J. y FRIEDMAN R. F. (1990), *Fish and Fishing in Ancient Egypt*, Warminster.
- CASTRO, C. J. (trad.) (1959), *Columela. Los doce libros de la agricultura*, 2 vols. Barcelona.
- DALBY, A. (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z*, Londres-New York.
- DARBY, W. J., GHALIOUNGUI, P., GRIVETTI, L. (1977), *Food: the Gift of Osiris I*, New York.
- DETIENNE, M. (1989), “Culinary Practices and the Spirit of Sacrifice” en Detienne, M. y Vernant, J.-P., *La Cuisine of Sacrifice among the Greeks*, Chicago, 1-20.
- DE RUYT, C. (1983), *Macellum. Marché alimentaire des Romains*, Louvain-la-Neuve.
- DUNCAN-JONES, R. P. (1974), *The Economy of the Roman Empire: Quantitative Studies*, Cambridge.
- FERNÁNDEZ VALVERDE, J. y RAMÍREZ DE VERGER, A. (trad.), (2001), *Marcial. Epigramas, I-VI, Epigramas, VII-XIV*, Madrid.
- FORBES, R. J. (1965), *Studies in Ancient Technology III*, Leiden.

- GARCÍA VARGAS, E. (2007), “La distribución interior de las salazones de pescado (época romana)”, en Arévalo González, A., Lagóstena Barrios, L. G. y Bernal Casasola, B. (coords.), *Cetariae 2005. Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la Antigüedad*, Oxford, 527-532.
- IKRAM, S. (2006), “Meat procesing”, en Nicholson, P.T. y Shaw, I. (eds.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, 656-672.
- KAJAVA, M. (1998), “Visceratio”, *Arctos* 32, 109-132.
- KLEBS, L. (1934), *Die Reliefs und Malereien des Neuen Reiches*, Heidelberg.
- 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 *The Eastern Desert of Egypt during the Greco-Roman Period, Archaeological Reports*, Paris. Disponible en: <http://books.openedition.org/cdf/5245>.
- LEWIS, N. (1983), *Life in Egypt under Roman rule*, Oxford.
- MEHDAWY, M. y HUSSEIN, A. (2010), *The Pharaoh's Kitchen*, Cairo.
- MONSON, A. (2019), “Taxation and Fiscal Reforms”, en Vandorpe, K. (ed.), *A Companion to Greco-Roman and Late Antique Egypt*, Hoboken, 147-162.
- PARKER, R. A. (1950), *The Calendars of Ancient Egypt*, Chicago.
- PEACOCK, D. (2007), “El Periodo Romano”, en Shaw, I. (ed.), *Historia del Antiguo Egipto*, Oxford, 541-570.
- PIRENNE, J. (1980), *Historia del Antiguo Egipto*, Barcelona.
- STRAUB -SEEGER, C. (1997), “Regalos del Nilo: la economía agrícola de un oasis fluvial”, en Schulz, R. y Seidel, M. (eds.), *Egipto, el mundo de los Faraones*, Köln, 377-386.
- TALLET, P. (2006), *La cocina en el Antiguo Egipto*, Barcelona.
- THURMOND, D. L. (2006), *A Handbook of Food Processing in Classical Rome. For Her Bounty No Winter*, Leiden-Boston.
- VAN ANDRINGA, W. (2008), “Du sanctuaire au macellum: sacrifices, commerce et consommation de la viande à Pompéi”, *Food & History* 5, 47-72.
- VEYNE, P. (1976), *Le pain et le cirque. Sociologie historique d'un pluralisme politique*, Paris.
- VILLEGAS, A. (2021a), *Luxus Mensae*, Valencia.
- (2021b), *Culinary Aspects of Ancient Rome. Ars Cibaria*, Newcastle upon Tyne.

- WELLS, R. A. (2005), "Astronomy", en *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, vol. 1, Oxford.
- WENZEL, G. (1997), "Vida cotidiana doméstica: la casa como espacio vital", en Schulz, R. y Seidel, M. (eds.), *Egipto, el mundo de los Farao-nes*, Köln, 399-410.
- WILKINSON, G. (1847), *The Manners and Customs of the Ancient Egyptians*, vol. II, London.