

# Pão e cerveja: a produção da dieta alimentar do território egípcio nos relatos etnográficos da Antiguidade

*Bread and beer: the production of the diet in Egyptian territory  
in ethnographic reports from Antiquity*

Nathalia Monseff Junqueira\*

**Resumo:** Os relatos etnográficos produzidos na Antiguidade revelam diversas particularidades das sociedades elencadas em suas páginas. Aspectos políticos, militares e do cotidiano são relatados envoltos em explicações mitológicas e racionais, características do pensamento desenvolvido na Antiguidade. A proposta deste artigo é apresentar como a alimentação dos egípcios é descrita nas obras dos historiadores Heródoto (c. 484-425 a.C.) e Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) e do geógrafo Estrabão (c. 64 a.C.-23 a.C.). A seleção destes autores, que escreveram em diferentes contextos históricos, ocorre por alguns motivos. O primeiro, por terem se deslocado para o Egito e permanecido por alguns anos nesta região e por escreverem em grego e, assim, partilharem de uma cultura em comum. Outro motivo, por tais narrativas fornecerem informações sobre os processos de fabricação dos alimentos e possíveis alterações entre o período Saíta e o Helenístico, caso elas tenham ocorrido. Além disso, traremos como suporte para a nossa análise a cultura material produzida pelos egípcios a respeito do preparo dos alimentos, permitindo observar, especialmente, como esta sociedade preparava o pão e a cerveja.

**Abstract:** Ethnographic reports from Antiquity reveal some societies' singularities listed in their pages. Political, military and everyday aspects are reported, imprinting mythological and rational explanations, which are characteristics of the thought developed in the ancient world. The aim of this article is to show the Egyptians' diet, described in the narratives of the historians Herodotus (ca. 484-425 BC) and Diodorus Siculus (ca. 90-30 BC) as well as the geographer Strabo (ca. 64 BC - 23 BC). These travelers, who wrote in different historical contexts, were chosen for several reasons. The first one is due to their stay in Egypt for some years and because they shared a common culture, writing consistently in Greek. Such narratives shed light on the processes of food production in Egypt and possible changes, if any, from the Saitic to the Hellenistic periods. In addition, we will support our analysis with the material culture produced by the Egyptians in terms of food preparation, so that we can observe the way this society prepared bread and beer.

## Palavras-chave:

Antigo Egito.  
Alimentação.  
Pão.  
Cerveja.  
Relatos etnográficos.

## Keywords:

Ancient Egypt.  
Food.  
Bread.  
Beer.  
Ethnographic reports.

---

Recebido em: 01/04/2024

Aprovado em: 11/06/2024

---

\* Docente do curso de Licenciatura em História da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – Campus do Pantanal. Coordenadora do Projeto de Pesquisa *A contribuição da História Antiga para o estudo do tempo presente em sala de aula: a construção dos papéis femininos nos relatos etnográficos*, financiado pela Fundação de Apoio ao Desenvolvimento de Ensino, Ciência e Tecnologia do MS (FUNDECT), processo: 83/024.199/2023.

## Introdução

Os relatos etnográficos produzidos na Antiguidade revelam diversas particularidades das sociedades elencadas em suas páginas. O historiador grego Heródoto, nascido em Halicarnasso no século V a.C., aparenta ter se espantado com os costumes de muitos grupos que não partilhavam do mesmo sistema de crenças dos helenos, entre eles, os egípcios. Isto torna-se visível em sua obra, *Histórias*, uma vez que dedica o Livro II e parte do Livro III à descrição daqueles que seriam um dos primeiros habitantes da terra (Heródoto, *Historiae*, 2, 2).

O rio Nilo é um importante componente da obra herodotiana, uma vez que, nas palavras do historiador, ele seria o responsável dos egípcios obterem “a colheita da terra com menos trabalho que todos os outros homens e que ... não têm fadiga para abrir sulcos com o arado, nem para cavoucar a terra, nem para trabalhar em outra coisa” (Hdt. 2, 14).<sup>1</sup> O historiador Diodoro Sículo (1, 10, 1) versa que este rio produziria, de forma espontânea, uma grande quantidade de alimentos, como a raiz do junco e do lótus, o feijão egípcio e muitos outros vegetais, fornecendo “aos homens nutrientes prontos para o uso”.<sup>2</sup> Essa seria uma das razões pela grande quantidade de provisões produzida neste território,<sup>3</sup> principalmente de grãos e raízes.

Desta forma, a proposta deste artigo é apresentar como a alimentação dos egípcios é descrita nas obras dos historiadores Heródoto (c. 484-425 a.C.) e Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) e do geógrafo Estrabão (c. 64 a.C.-23 d.C.).<sup>4</sup> A seleção destes viajantes, que escreveram em diferentes contextos históricos, ocorre por alguns motivos. A primeira razão se refere ao fato de estes autores terem se deslocado para o Egito e permanecido por alguns anos nesta região e por escreverem em grego, o que significa compartilharem de uma cultura comum. Outro motivo, por tais narrativas fornecerem informações sobre os processos de fabricação dos alimentos e possíveis alterações entre o período Saíta e o Helenístico, caso elas tenham ocorrido. Além disso, traremos como suporte para a nossa análise a cultura material produzida pelos egípcios em relação ao preparo dos alimentos,<sup>5</sup> permitindo, sobretudo, observar todas as etapas da produção do pão e da cerveja.

---

<sup>1</sup> Para a análise da obra *Histórias*, empregamos a tradução de Maria Aparecida de Oliveira Silva (2016).

<sup>2</sup> Para a presente análise de Diodoro da Sicília, empregamos a tradução bilingue grego-ínglês de C. H. Oldfather (1933).

<sup>3</sup> Mesmo que as inundações deste rio tornassem a terra mais fácil de ser arada, essas passagens evidenciam que Heródoto e Diodoro Sículo não observaram o trabalho diário dos camponeses, que enfrentavam altas temperaturas durante o plantio e a colheita dos grãos.

<sup>4</sup> Para mais informações sobre estes autores, consultar Junqueira (2023, p. 133-152).

<sup>5</sup> Não é nosso intuito realizar um longo tratamento a respeito da cultura material ou dos artefatos produzidos no Antigo Egito, mas, sim, contrastar esse material com a documentação escrita por outro grupo étnico. Assim, podemos salientar alguns detalhes que aparecem nas obras escritas, mas, também, sublinhar como os próprios egípcios representavam a

Antes de iniciarmos o debate referente aos produtos selecionados, é necessário destacar algumas informações relevantes sobre o estudo das sociedades na Antiguidade e, em especial, o Egito. De acordo com Dorothy J. Crawford (1979, p. 137-138), devemos considerar que essa região abrigou uma grande quantidade de grupos étnicos ao longo da sua história, havendo uma infinidade de dietas alimentares neste espaço, inclusive nos pagamentos e nos subsídios de cereais concedidos aos trabalhadores atuantes nas obras públicas. Outro ponto a ser destacado está relacionado ao fato de que a maioria das evidências referentes à alimentação e à dieta egípcia do período faraônico pertence ao contexto funerário, como as pinturas, os utensílios e os alimentos, preservados devido ao clima seco. Esta evidência, no entanto, representa uma idealização construída pelos faraós e pelos altos funcionários reais, sendo pouco provável que as camadas sociais menos abastadas tivessem acesso à mesma variedade, qualidade e quantidade de alimentos em suas refeições.<sup>6</sup> Entretanto, essas características da iconografia egípcia não nos impedem de categorizá-la como fonte histórica e, assim, receberem o mesmo tratamento documental aplicado a todo tipo de documentação histórica.

### O pão e a cerveja: uma produção compartilhada

Os egípcios, aliás, são também, depois dos líbios, os mais saudáveis dentre todos os homens... eles se alimentam de pão, com os pães eles fazem com espelta, aos quais eles dão o nome de *ciléstis*. Eles utilizam um vinho feito a partir dos grãos da cevada; pois eles não têm videiras em seu território. Eles se alimentam de peixes, uns crus, colocados ao sol para secar, e outros, conservados na salmoura; e eles se alimentam também, dentre as aves, das codornas, dos patos e das pequenas aves cruas... (Hdt., 2, 77, 3-5).

Na narrativa *Histórias*, Heródoto descreve os principais alimentos produzidos e caçados pelos egípcios no século V a.C. A base da alimentação era a cerveja e o pão, oriundos, respectivamente, da cevada (*Hordeum vulgare*) e do trigo tetraplóide (um trigo descascado, *Triticum dicoccum*), o *emmer*,<sup>7</sup> largamente produzidos em seu território. Além disso, ambos eram referenciados nas fontes egípcias do Pré-Dinástico como grãos, milho ou sementes. Esses grãos faziam parte da dieta egípcia, sendo a maior parte na porção de alimentos pagos aos trabalhadores pelo faraó. É possível observar a importância desses alimentos nas representações nas tumbas e nos papiros referentes à administração real,

---

sua sociedade.

<sup>6</sup> Estrabão (17, 14), em sua narrativa, indica que era difícil encontrar vinho de boa qualidade no Egito: "Todo este país está sem bom vinho, pois as jarras recebem mais água do mar do que vinho; e isso eles chamam de vinho "líbio", que, como também a cerveja, é usado pela maior parte da tribo dos alexandrinos".

<sup>7</sup> Referido como *olyra* em Heródoto.

uma vez que esta produção era taxada e o valor do imposto era pago em espécie, sendo enviado para os silos reais ou para os santuários (Wilson, 2001, p. 11).

De acordo com Saffiro (1972, p. 299), o *emmer* já era encontrado em assentamentos do Neolítico localizados na região do Fayum. Os cultivos utilizavam as águas do Lago Moeris para a sua irrigação, o que ampliava a área semeada e, conseqüentemente, a produção. A chegada dos Ptolomeus ao poder não revolucionou as técnicas utilizadas no plantio de grãos, porém, introduziu uma nova variedade de trigo, o tetraplóide nu (*Triticum durum*), substituindo o trigo *emmer*, que teve o seu cultivo reduzido. Desta nova variedade de semente produzia-se dois tipos de farinha: uma de maior qualidade, a *semidalis*,<sup>8</sup> e farinha de trigo integral (*autopyros*). Por causa disso, essa região, durante o Período Ptolomaico, era a mais populosa e próspera de todo o Egito (Crawford, 1979, p. 140).

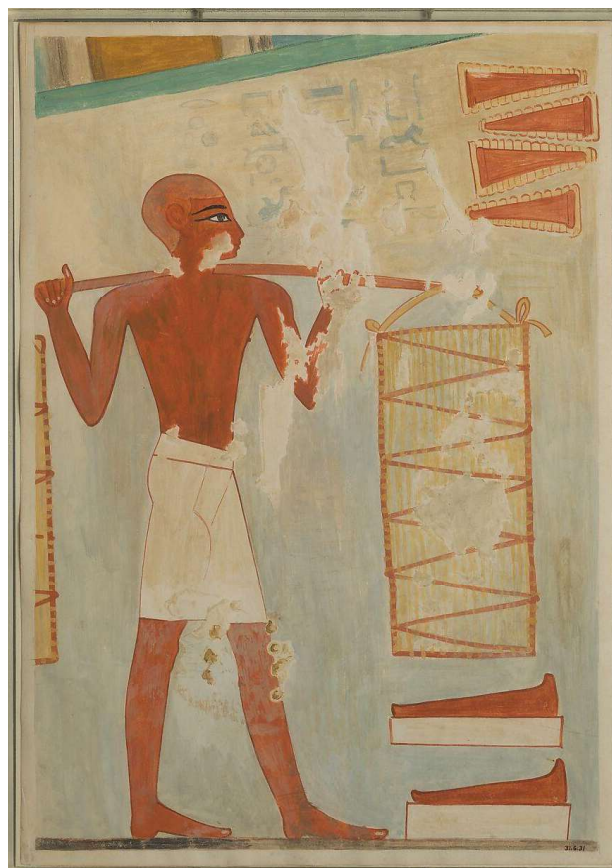
Os egípcios produziram diversos tipos de pão, que podiam ser cozidos em fornos ao ar livre sendo, o mais comum, o pita, feito com farinha, água e sal misturado em um tipo de tigela, chamada de *magur* árabe. Essa massa, sem fermento, pode ser moldada à mão e cozida diretamente sobre uma pedra plana colocada sobre o fogo dentro de um forno de barro (Wilson, 2001, p.13). Entretanto, pães adocicados com mel e frutas (Bresciani, 2001, p. 99) ou manufaturados com algum tipo de noz poderiam ser encontrados na dieta egípcia. A farinha de cevada também produzia pães, contudo, eram mais comuns nas casas de pessoas menos abastadas.

Heródoto descreve que os homens que viviam na região mais pantanosa da região egípcia coletavam os lírios, chamados de lótus por essa população. Então, “eles os colocam ao sol para secar e, em seguida, o que há no meio do lótus... após macerá-lo, eles fazem pães assados no fogo” (Hdt., 2, 92, 2). No século I a.C., quando Diodoro Sículo esteve no Egito, esse tipo de pão feito com a farinha do lótus continuava a fazer parte da alimentação da população: “crescem muitos lótus, dos quais os egípcios preparam pães úteis para satisfazer as necessidades físicas do corpo, e o ‘cibório’, que é muito abundante, produz o chamado ‘feijão egípcio’” (Diod. Sic., 1, 34, 6).

Os arqueólogos também descobriram pães de diversos formatos, podendo ser geométricos, redondos, triangulares ou quadrados, assim como em formato de animais e humanos (Wilson, 2001, p.16), como observado na figura 1.

---

<sup>8</sup> É provável que o pão de trigo fosse o mais comum nos banquetes funerários, uma vez que a sua farinha seria mais fina e mais adequada à produção desse tipo de oferenda.

**Figura 1** - Homem carregando pão

Fonte: Wilkinson; Hill, 1983

Apesar da construção de imagem que separa homens e mulheres por atividades e atuação dentro do espaço urbano, a historiadora Thais Rocha da Silva (2014, p. 378) explica que ambos participavam da confecção do pão e da cerveja, principalmente no espaço doméstico. Na imagem abaixo (Fig. 2), podemos observar uma cooperação no processo de preparação dos alimentos, não havendo, em um primeiro momento, nenhuma marcação que indique algum grau de hierarquia entre os sujeitos. Entretanto, devemos ressaltar a idealização dessa imagem, encontrada em uma tumba, uma vez que a pele da figura feminina é mais clara que a das personagens masculinas.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Como reitera Christiane Desroches Noblecourt (1994, p. 201), haveria um ideal feminino nas representações das mulheres egípcias: “físico de pernas compridas e finas, quadril saliente, cintura estreita, seio alto e firme e, sobretudo, para cada um dos dois tipos descritos – a mulher nua ou vestida – um penteado encantador”, além de serem representada com a pele mais clara que a dos homens.

**Figura 2** - Modelo de cozinha: trabalhadores moendo, assando e fabricando cerveja (12<sup>a</sup> Dinastia, 2050-1800 a.C)



Fonte: Museu Egípcio de Berlim, Inv. 1366

Em muitas representações, os homens aparecem ilustrados com a tonalidade da pele mais escura do que a das mulheres que o acompanham na cena. Tais imagens manteriam uma divisão idealizada e tradicional de que aos homens caberiam às atividades exteriores (ao Sol), sendo os únicos provedores da casa, tornando a pele mais escura do que a das mulheres, que estariam realizando as tarefas no interior da casa, em especial, a tecelagem e o cuidado com os filhos. Essa divisão seria reforçada na literatura, nas pinturas e nas esculturas da época pois eram espaços ocupados, em sua maioria, por homens, que reproduziam aspectos da vida cotidiana de uma forma estilizada, ocultando o fato de milhares de mulheres atuarem fora de casa na busca pelo seu sustento, como o trabalho nas cervejarias, que detalharemos no próximo item.

Retomando a sequência do desenvolvimento da produção do pão, no Antigo Egito, ela está sempre associada à cerveja, que era a bebida alcoólica mais popular, sendo que cada família a produzia para uso próprio. O método comum de produção de cerveja no espaço doméstico era fermentar pão de farinha de cevada levemente cozido em água; o líquido denso, ao qual eram adicionadas tâmaras para dar sabor e promover

a fermentação, era filtrado e colocado em potes, cujo interior provavelmente era coberto de barro (Bresciani, 2001, p. 99). Na imagem de número 3, uma maquete de madeira datada do Reino Antigo, podemos observar quatro figuras, dois adultos e dois jovens, envolvidos na fabricação da cerveja, pois, na cena, encontramos os jarros dispostos em fileiras, selados com rolhas de barro preto.

**Figura 3** - Reino Antigo, 6ª Dinastia (ca. 2345-2181 a.C)



Fonte: Museu Britânico. Localização: EA55728

### **Pão e cerveja produzidos nas oficinas**

Finalmente, Osíris visitou desta forma todo o mundo habitado e avançou à vida comunitária pela introdução dos frutos que são mais facilmente cultivados. E se algum país não admitia o cultivo da videira, introduziu a bebida preparada a partir da cevada, que é pouco inferior ao vinho no aroma e na força (Diod. Sic., 1, 20, 3-4).

Como vimos anteriormente, o pão era um ingrediente importante na produção da bebida alcoólica mais consumida no Antigo Egito, a cerveja. A sua fabricação estava atrelada à do pão feito de cevada. Dessa forma, a produção deste alimento poderia acontecer no mesmo local ou muito próximo às cervejarias,<sup>10</sup> como podemos observar na maquete abaixo, encontrada na Tumba de Meketre, construída no período do Reino Médio.

<sup>10</sup> Nas oficinas estatais, os pratos eram preparados em grandes quantidades para atender às necessidades para festas e banquetes. Uma cena detalhada que data do reinado de Ramsés III representa este tipo de oficina: trata-se de uma pastelaria onde cerca de dez artesãos se ocupam em amassar a massa, em dar forma aos bolos e panquecas e, depois, em colocar tudo o que se cozinha em grandes caldeirões postos sobre a lareira.

**Figura 4** - Padaria e cervejaria: modelo da Tumba de Meketre (12ª Dinastia)

Fonte: Metropolitan Museum. Número de inventário: 20.3.12.

Nesta maquete, há uma divisão entre os espaços que combinam a produção do pão e da cerveja. Homens e mulheres estão envolvidos em todas as etapas: enquanto os homens esmagam o grão com um pilão, as mulheres transformam-no em farinha, que outro homem transforma em pedaços de massa. Depois que um segundo homem adiciona água aos pedaços de massa, transformando-a em um purê. O líquido resultante é reservado em quatro potes altos para fermentar. Heródoto (2, 36) relata essa prática, mas com um detalhe inusitado, que foi recuperado por Estrabão, no final do século I a.C.: "a afirmação de Heródoto também é verdadeira, de que é um costume egípcio amassar lama com as mãos, mas para fazer pão, eles amassam com os pés"<sup>11</sup> (Str., 17, 2, 5).

Após a fermentação, o líquido resultante é despejado em jarras redondas cobertas com rolhas de barro preto, como informado anteriormente. A panificação também é retratada nesta maquete.

<sup>11</sup> Para a presente análise da narrativa *Geografia*, empregamos a tradução bilíngue grego-inglês de Horace Leonard Jones (1960).



**Figura 5** - Detalhe da panificação: Padaria e Cervejaria (Modelo da Tumba de Meketre - 12ª Dinastia)



Fonte: Metropolitan Museum. Número de inventário: 20.3.12.

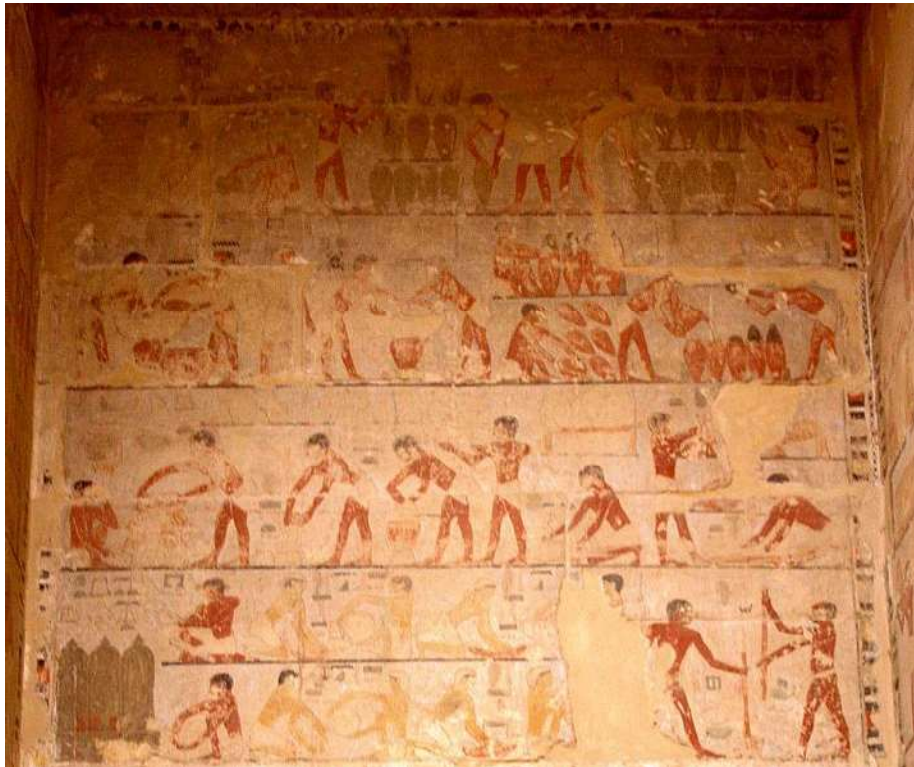
Na cena, temos duas mulheres, que estão curvadas, misturando a massa enquanto um homem, sentado e com as mãos enfarinhadas, abre a pasta, dando uma forma arredondada a ela. Um terceiro homem completa a cena, responsável por manter aceso o forno preto. Para além da idealização das imagens, assunto já discutido anteriormente, é interessante notar como havia uma preocupação com os detalhes nestas maquetes, a exemplo das mãos pintadas de branco, representando a farinha, e do formato dos utensílios empregados, reiterando a nossa decisão de trazer para a elaboração deste artigo a cultura material egípcia.

Jeremy Geller (1992, p. 19), em um estudo sobre a economia cervejeira no Egito, revela que a bebida era feita assando parcialmente pães de grãos moídos grosseiramente. Então, eram partidos e embebidos em água com grãos germinados, o malte, para produzir açúcar. Esta mistura era levada ao fogo, podendo permanecer várias horas em altas temperaturas, e deixada para fermentar por alguns dias, promovendo um aumento do grau alcoólico da cerveja. Dessa forma, era recomendada a diluição com água. Diodoro Sículo (3, 73, 6) indica, em sua obra, que teve contato com a cerveja, já que afirma que “a bebida preparada com cevada” tinha um aroma um pouco inferior em comparação com o vinho, mas, na continuação, não relatou como era o seu sabor.

Outro ponto a ser ressaltado pela historiografia sobre este tema refere-se ao fato de não haver um único tipo de cerveja. De acordo com as pesquisas arqueológicas,

os egípcios fabricavam a cerveja escura, que seria mais encorpada, a vermelha, a mais popular e outros licores para uso medicinal. Frutas e vegetais poderiam ser introduzidos na fabricação da bebida com o intuito de deixá-la mais encorpada.

**Figura 6** - A fabricação do pão e da cerveja (Mastaba of Ti, Saqqara, 5ª Dinastia)



Fonte: Wikimedia Commons contributors. Wikimedia Commons. Disponível em: [https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Mastaba\\_of\\_Ti\\_05\\_a.jpg&oldid=476938603](https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Mastaba_of_Ti_05_a.jpg&oldid=476938603). Acessado em: 29 de junho de 2024.

Nesta imagem, uma cena da fabricação do pão e da cerveja encontrada na mastaba do arquiteto real Ti, pertencente à 5ª Dinastia, figuram todas as etapas de processamento do trigo e da cevada. Devemos sublinhar que estas imagens encontradas nas tumbas são a elaboração das crenças na vida após a morte, esquematizadas desde o Pré-Dinástico, que insistiam na necessidade de fornecer alimentos ao falecido. Edda Bresciani (2001, p. 65) versa que as orações fúnebres pediam pão, cerveja e tipos de carne. Esses alimentos eram depositados nos túmulos, em uma mesa de oferendas, incluindo milhares de alimentos comestíveis, como uma forma de agradar aos deuses e auxiliar o morto na sua adaptação no *post-mortem*.

Além disso, reiteramos a análise de Dominique Farout (2012, p. 54) acerca do conceito prospectivo da imagem, da qual partilhamos, que informa que os diferentes

elementos constituintes nas imagens encontradas nas tumbas não se preocupam com a relação entre tempo e espaço. Portanto, diferentes estágios do processo de produção de qualquer alimento, que precisa de um período para sua maturação, fermentação ou mesmo germinação, são representados em uma única estrutura. Entretanto, como já mencionado anteriormente, essas características da iconografia egípcia não nos impedem de categorizá-la como fonte histórica e incluí-la nas nossas interpretações a respeito do cotidiano desta sociedade.

A cerveja também era explorada comercialmente pelos egípcios. A produção de cerveja poderia ser classificada como em escala industrial, juntamente com a confecção de cerâmica, onde o líquido era armazenado, e os depósitos para os cereais nas proximidades. Segundo Nico Dogaer (2021, p. 83-84), cada vila teria uma cervejaria e muitas delas possuíam a figura do cervejeiro, sendo a produção e a comercialização realizada por esta mesma pessoa ou por um estabelecimento. A cerveja tornou-se um elemento atrativo para os Ptolomeus, que criaram monopólios com alguns destes cervejeiros para receberem cevada oriunda dos celeiros reais, comprometendo-se com a entrega de uma produção diária.

Esse monopólio não excluía, entretanto, a possibilidade de outras cervejarias e cervejeiros ou cervejeiras de atuarem na mesma aldeia, contribuindo para a economia com os pagamentos de impostos. Dessa forma, o monopólio não se restringiria à exclusividade na produção de cerveja naquela localidade, mas também na cobrança dos impostos referentes à produção desta bebida. Dogaer (2021, p. 86) nomeia este contrato de “o monopólio da cerveja da aldeia”. Em diálogo com o estudo deste especialista, Victoria Jensen (2017, p. 298) indica que os governantes destas povoações criaram um sistema integrado que controlava e administrava tanto os recursos, como a mão-de-obra, e forneciam à população uma parte dos produtos acabados, incluindo a cerveja.

O dado interessante a respeito da produção de cerveja no Egito é que ela acontecia, também, através da terceirização. No caso dos templos, que produziam a própria cevada em suas terras, a matéria prima seria enviada para alguma cervejaria. Além disso, os templos poderiam ser os responsáveis pela cobrança das taxas (Geller, 1992, p. 20), já que, como os sacerdotes estavam envolvidos nos assuntos da administração real, provavelmente eles tenham projetado esse sistema na administração das receitas dos templos (Dogaer, 2021, p. 92).

Segundo Geller (1992, p. 21), alguns autores salientam a participação feminina nas cenas de cervejaria, como vimos nas figuras 4 e 5, nas quais as mulheres aparecem amassando o pão e, em alguns casos, foi observado o uso de títulos como “superintendente da cervejaria feminina”, o que suscita a possibilidade de as mulheres serem donas

de cervejaria no Antigo Egito. Se partirmos do pressuposto que as mulheres egípcias estariam na ágora realizando o comércio, comportamento que permitiu a Heródoto (2, 35) afirmar que os egípcios teriam todos os costumes contrários aos outros povos e que a iconografia das tumbas aponta para outros espaços ocupados por elas, seria plausível pensarmos nesse protagonismo feminino. Entretanto, enquanto a fabricação da cerveja seria confiada às mulheres, elas estariam apartadas da produção e do consumo do vinho (Noblecourt, 1986, p. 263).

Segundo Heródoto (2, 37, 4), os sacerdotes usufruíram do privilégio de consumir uma quantidade maior de alimentos e de beber vinho, que seria importado, devido à sua posição social e papel desempenhado no Antigo Egito. Segundo Margareth Bakos (2001, p. 69), referenciando outros pesquisadores a respeito do tema, o vinho era produzido no Egito, mas em menor escala e por ricos proprietários de terras, devido à necessidade de frequentes regas por causa das altas temperaturas no território egípcio. As regiões vinícolas que se destacaram durante o período faraônico foram o Delta, o Fayum e os oásis, por apresentarem temperaturas mais amenas.

Pelo fato de apresentar um alto custo, o vinho e a carne seriam consumidos somente pelas camadas mais abastadas da sociedade egípcia (Chadefaud, 2015, p. 78). Segundo Diodoro Sículo (1, 70, 11-2), “era costume dos faraós comerem comida delicada, não comiam outra carne além de vitela e pato, e bebiam apenas uma quantidade prescrita de vinho, o que não era suficiente para deixá-los excessivamente fartos ou bêbados”. Heródoto, no capítulo 168 do Livro II, elenca os privilégios concedidos à guarda pessoal do rei: “além das terras aráveis, eram cinco minas para cada um de farinha de trigo torrada, duas minas de carne de boi, quatro canecas de vinho por dia”. Conforme Maria Aparecida de Oliveira Silva (2016, p. 132) comenta, na tradução da obra deste historiador, cada caneca equivaleria a um litro da bebida.

O último, mas não menos importante aspecto por nós destacado neste item, refere-se ao fato de a cerveja não ser somente um aspecto econômico para os egípcios, mas ser empregada em festivais religiosos. De acordo com Wilson (2001, p. 19), os egípcios se alcoolizavam no Festival da Embriaguez dedicado à deusa Hator, em Dendera,<sup>12</sup> na qual uma grande quantidade de cerveja era distribuída aos peregrinos que, todos os anos, se deslocavam de diversas partes para as celebrações. Conforme descrito nesta cidade, uma procissão de sacerdotes carregaria a estátua da deusa para o pátio da frente para ser colocada num quiosque, onde a população pudesse contemplá-la. Os celebrantes

---

<sup>12</sup> Geller (1992, p. 21) afirma que os textos egípcios se referem ao templo de Dendera como o local da embriaguez, e a deusa dedicada a ele, Hator, como a inventora da cervejaria.

festejavam e bebiam até o ponto de inconsciência, adormecendo no pátio do templo (Jensen, 2017, p. 297). Estrabão também relata outra cerimônia no território, que acontecia no templo de Serápis, próximo da cidade de Alexandria, com contornos parecidos com o festival de Dendera, ou seja, que misturavam características religiosas e populares:

[...] o templo de Sarapis [...] contém a multidão de foliões que desce de Alexandria pelo canal para o público festivos; pois todos os dias e todas as noites estão lotados de pessoas nos barcos que tocam flauta e dançam sem restrições e com extrema licenciosidade, tanto homens como mulheres, e com o próprio povo de Canopus, que tem balneários situados perto do canal e adaptados para relaxamento e diversão deste tipo (Str., 17, 1, 17).

### Considerações finais

A economia de subsistência em estado centralizado exigia a acumulação de bens e a sua redistribuição estrita, a fim de acumular reservas para compensar a escassez de produtos. Na economia egípcia, o faraó assegurava a sobrevivência nutricional dos vivos, organizando, juntamente com a administração que dele dependia, desde a disponibilização de terrenos para a produção até a redistribuição dos alimentos.

A cerveja era considerada um alimento no Antigo Egito, sendo consumida por todas as camadas sociais como um substituto para a água retirada do rio Nilo ou dos canais, sendo também encontrada nas tumbas, como oferendas para os deuses e para os mortos. A dieta habitual dos vivos consistia, principalmente, em cereais, legumes, pão e produtos de peixe e cerveja de cevada fermentada. Com o acesso a outros alimentos, o cardápio tornou-se mais variado, com carnes bovinas e ovinas, de caça, patos e gansos; frutas e legumes, que eram abundantes. A quantidade e a qualidade dos alimentos variavam, claro, de acordo com as possibilidades econômicas, a situação social e as ocasiões (cerimônias religiosas, festas, banquetes e recepções).

Muitas cenas que chegaram até nós graças à decoração dos túmulos do Império Antigo nos dão acesso a inúmeras informações sobre a forma de cozinhar os diversos tipos de carne (assados ou cozidos) e sobre a panificação e a preparação da cerveja. Além do mais, devemos atentar que a documentação escrita selecionada para este artigo, mesmo sendo escrita por viajantes e marcada pela alteridade, sobretudo o recurso da comparação, salienta certa regularidade no consumo e na produção destes alimentos em um arco temporal de quatrocentos anos.

Apesar do perigo que envolve qualquer afirmação a respeito dos detalhes que envolviam o consumo de pão e da cerveja por parte da população egípcia, os relatos etnográficos trazem algumas sugestões. A população privilegiada tinha a possibilidade de

um cardápio mais variado, como vários tipos de carne e a ingestão do vinho. A população das áreas pantanosas se adaptou ao seu meio ambiente, pois transformava o interior do lótus em farinha, produzindo um outro tipo de pão.

Com essas considerações em mente, ao término da descrição da produção e do consumo do pão e da cerveja em território egípcio, tanto nos relatos etnográficos quanto na produção iconográfica, percebemos a diversidade de formatos e de sabores desses alimentos que compunham, de alguma maneira, a mesa dos egípcios e como ela perdurou mesmo após séculos de invasões, inovações e de alternâncias de governantes.

## Referências

### Documentação textual

- HERODOTE. *Histoires*. Introduction, notice préliminaire sur la vie et la personnalité d'Herodote et sur la présente édition par E. Legran. Paris: Les Belles Lettres, 1932.
- HERÓDOTO. *Histórias*: livro II. Tradução, introdução e notas de Maria Aparecida de O. Silva. São Paulo: Edipro, 2016.
- HERÓDOTO. *Histórias*: livro III. Tradução, introdução e notas de Maria Aparecida de O. Silva. São Paulo: Edipro, 2017.
- HERODOTUS. *Historiae*. Translated by A. D. Godley. Cambridge: Harvard University Press/Heinemann, 1990.
- STRABO. *The Geography*: book VIII. Translated by Horace Leonard Jones. London: Harvard University Press, 1960.
- DIODORUS OF SICILY. *The Geography*: books I and II, 1-34. Translated by C. H. Oldfather. London: St. Edmundsbury Press, 1989 (1933).

### Obras de apoio

- BAKOS, M. Vinho e cerimonial no Antigo Egito. In: BAKOS, M. *Fatos e mitos do antigo Egito*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001, p. 67-78.
- BRESCIANI, E. *A orillas del Nilo*: Egipto en tiempos de los faraones. Barcelona: Paidós Iberica, 2001.
- CHADEFAUD, C. Alimentation et offrandes funéraires dans l'Égypte ancienne: rouages économiques et motivation religieuse. In: DEMEULENAERE-DOUYÈRE, Ch. (dir.). *Tous à table! Repas et convivialité*. Actes du 138e Congrès national des sociétés

- historiques et scientifiques, « Se nourrir : pratiques et stratégies alimentaires », Rennes, 2013. Paris: Éditions du CTHS, 2015, p. 69-81.
- CRAWFORD, D. J. Food: tradition and change in Hellenistic Egypt. *World Archaeology*, v. 11, n. 2, p. 136-146, 1979.
- DOGAER, N. Beer for the gods and coin for the priests: temple involvement in the beer industry in Hellenistic Egypt. *Ancient Society*, v. 51, p. 81-100, 2021.
- FAROUT, D. Manger en Égypte: multiples témoins. *Dialogues d'Histoire Ancienne*. Supplément n. 7, p. 47-72, 2012.
- GELLER, J. From Prehistory to History: beer in Egypt. In: FRIEDMAN, R.; ADAMS, B. (ed.). *The followers of Horus*. Oxford: Oxbow, 1992, p. 19-26.
- JENSEN, V. Predynastic precursors to the Festival of Drunkenness: beer, climate change, cow-goddesses, and the ideology of kingship. In: ROSARI, G.; GUIDOTTI, M. C. (ed.). *Proceedings of the XI International Congress of Egyptologists*. Oxford: Archaeopress, 2017.
- JUNQUEIRA, N. M. A História do Antigo Egito pelo olhar dos seus viajantes: a construção de relatos etnográficos na Antiguidade. In: CARVALHO, M. M. de; LEONI, Á. M.; JOSÉ, N. F. (org.). *Império, imperadores e redes de sociabilidade na Antiguidade*. Curitiba: CRV, 2023, p. 133-152.
- NOBLECOURT, C. D. *A mulher no tempo dos faraós*. Campinas: Papyrus, 1994.
- NOBLECOURT, C. D. *La femme au temps des pharaons*. Paris: Stock, 1986.
- SAFFIRIO, L. Food and dietary habits in Ancient Egypt. *Journal of Human Evolution*, v. 1, i. 3, p. 297-305, 1972.
- SILVA, T. R. da. Lugar de mulher não é na cozinha: rearticulando gênero e alimentação no Egito Antigo. *NEARCO – Revista Eletrônica de Antiguidade*, 2014, Ano VII, n. 1, p. 366-389, 2014.
- WILKINSON, C. K.; HILL, M. *Egyptian wall paintings: The Metropolitan Museum of Art's Collection of Facsimiles*. New York: The Metropolitan Museum of Art, 1983.
- WILSON, H. *Egyptian food and drink*. Buckinghamshire. London: Shire, 2001.