

STORIE DEI MILLENNI DELLA CIVILTÀ EGIZIA

LE USANZE DELLE RIUNIONI CONVIVIALI NELL'ANTICO EGITTO

Gli antichi egizi amavano molto le festività e nel corso dei millenni il calendario religioso ne aveva accumulate non poche e sembra che ce ne fossero anche di altro tipo. Infatti c'erano festività celebrate nelle province perché collegate alle divinità locali, ma c'erano anche quelle ben più importanti collegate a dei e dee che venivano commemorati ed omaggiati praticamente in tutto il territorio egizio e non mancavano nemmeno quelle dedicate alla commemorazione dei defunti, o ispirate dal capodanno, che era una delle feste più amate, celebrate accendendo lanterne e dove si amava scambiarsi doni e si anche danzava (persino i popolani) e si facevano anche altre cose fuori della normale vita di ogni giorno.

Ovviamente, come accade anche oggi, i meno abbienti, i contadini, chi svolgeva i lavori più umili festeggiavano modestamente ed all'interno della famiglia le festività più importanti, ma più elevata fosse la loro posizione sociale le cose cambiavano e non di poco.

Infatti sembra non ci si lasciasse sfuggire alcuna occasione ed i partecipanti alla festa non erano solamente i pochi appartenenti alla famiglia che consumavano pasti modesti, accompagnati da poca birra fermentata (che poteva raggiungere anche i dieci gradi) ed essendo molto

nutriente faceva parte del pasto stesso non solo come dissetante o bevanda, ma oltre ai famigliari partecipavano anche ospiti (più o meno numerosi) creando con l'incontro comune degli importanti momenti di piacevoli chiacchierate che oggi potremmo dire di scambi sociali. Infatti, in queste occasioni, i padroni di casa amavano mostrare la loro ricchezza mediante la loro abitazione, abbigliamento, gioielli, la quantità della servitù e gli ospiti con le stesse cose da indossare, ma tutti anche con altro e vedremo cosa.

Il cibo veniva preparato al mattino dai servi e dalle serve (talvolta da schiavi) ed il pasto si svolgeva praticamente anche durante tutta la giornata fino al tramonto e talvolta anche più avanti. Il pane veniva fatto in casa, si mangiava carne, mai di mucca perché era ritenuta un animale troppo prezioso per usarla in questo modo. Escluso il bovino femmina, più spesso si degustava carne di oca, anatra, gru ed in caso di caccia anche di antilope o gazzella.

Veniva degustato aglio, fichi, uva e bevuto abbondante vino di qualità pregiate. Il cibo veniva posato inizialmente su lunghi assi ornati di fiori o tavoli quadrati più alti di quelli utilizzati per prelevare il cibo e portarlo alla bocca che invece erano molto più bassi ed a cui ci sedeva solamente in due normalmente su stuoie o cuscini. Tra l'altro le donne si sedevano da una parte della sala e gli uomini dall'altra o almeno così appare nelle pitture che decorano le tombe e illustrano i pasti funerari, mentre durante il regno di Akhenaton e Nefertiti (XVIII dinastia) pare che sedessero tutti assieme, o almeno lui, la moglie e le figlie attorno ad un tavolo più grande e più alto.

Le bevande invece venivano portate dalla cantina dove l'ambiente era più fresco e dentro alle loro giare che

erano pure ornate con fiori e deposte su delle rastrelliere apposite. Nel momento opportuno dalla cucina uscivano delle giovani serve, belle e di solito senza abiti che prendevano il cibo dal tavolo più alto per deporlo sui tavoli bassi. La sala che noi definiamo da pranzo si chiamava shet en uren e nelle case dei ricchi era un locale apposito.

Durante il Nuovo Regno le illustrazioni nelle tombe o nelle case ci mostrano che i banchetti venivano accompagnati dalla musica, dai canti e dalle danze di graziose ragazze che spesso indossavano esclusivamente una sottile cintura. Invece tutti i convitati sfoggiavano gli abiti più alla moda, i gioielli più preziosi, le parrucche più elaborate, si dipingevano gli occhi di nero o di verde ed anche le labbra di una sorta di tinta che virava al rosso. Le signore inoltre portavano sulla testa una forma di cono fatto da una specie di cera modellata con grassi profumati che si scioglievano lentamente spargendo dei profumi molto apprezzati dagli egizi. Il geroglifico che corrisponde a profumo indica anche gioia e dobbiamo dire che tutta la sala dei banchetti era decorata di fiori profumati. Al termine del pranzo le signore si scambiavano boccioli di loto o frutti di mandragola da odorare, ma il cui profumo oltre che piacevole era anche un poco inebriante.

Talvolta proprio questo era l'attimo in cui le musicanti iniziavano a suonare i loro strumenti, iniziavano i canti e le danzatrici iniziavano a danzare. In questo modo il cibo, le bevande, lo stordimento, le danze che sembravano suggerire anche altri effetti e soddisfazioni e portavano la festa al culmine.

Questi momenti ci fanno comprendere come fossero veramente gli antichi egizi. Infatti contrariamente a quello che normalmente si pensa essi non erano ossessionati dal

concetto della vita che continuava nell'aldilà, dalla necessità di conservare il loro corpo e tutti gli spiriti (o anime) che ne facevano parte Ib (Cuore), Ka, Ba, Ren (il nome), Shut (Ombra)), dalla tomba e dal corredo da defunti. In realtà erano dei veri gaudenti quando possibile ed erano veramente molto attaccati a tutto ciò che ritenevano essere bello, buono e godereccio che poteva essere offerto loro dall'esistenza.

Non li spaventavano nemmeno gli animali pericolosi che potevano entrare nella casa, come scorpioni, serpenti o altri insetti pericolosi. Si difendevano con ritrovati "medici", con formule magiche, con l'aiuto degli dei come Bes che proteggevano i loro bambini. Ma era utile anche porre un poco di attenzione, che non faceva male.

E le stoviglie di casa? C'erano in casa di un uomo molto ricco, ad esempio un alto funzionario o un nobile o un facoltoso commerciante, tuttavia erano sempre più rare dove vivevano famiglie progressivamente meno facoltose o di contadini. Le stoviglie da tavola di solito erano costituite da piatti che potevano avere la parte interna suddivisa in più parti probabilmente per separare fra di loro le pietanze e talvolta forniti anche di coperchio. Poi c'erano delle scodelle e per bere esistevano dei bicchieri che potevano essere di legno (un materiale non abbondante nell'antico Egitto), di ceramica che poteva anche venire dipinta, di pietra, di metallo o persino d'argento o anche d'oro. Ovviamente il relativo materiale dipendeva dalla possibilità economica della famiglia. Tuttavia l'autore del testo che ho esaminato non mi fa una precisa successione del loro pregio motivo per cui non riesco a metterli in sequenza del loro valore.

Le portate che venivano portate a tavola erano presentate su vassoi di giunco. Le bevande invece

venivano versate al momento dell'uso, tramite sifoni, dalle anfore in caraffe di dimensioni molto più modeste. Però è indispensabile chiarire che sia il vino che la birra erano piuttosto torbidi e talvolta persino densi quindi quando si versavano nei bicchieri individuali si provvedeva al loro filtraggio tramite colini di metallo.

Gli antichi egizi non avevano le posate e portavano il cibo alla bocca con le mani, di conseguenza le sciacquavano spesso nell'acqua profumata che veniva portata ai commensali dalle cameriere dentro una sorta di brocca posta su un catino appoggiati entrambi su una specie di sgabello. Insomma, per l'epoca (nel corso del secondo millennio avanti Cristo) ed il luogo, le riunioni conviviali non erano affatto male.

ANDREJ SINIGOI

**DOCENTE
UNIVERSITA' DELLA TERZA ETA'
"DANILO DOBRINA"**

Per saperne di più:

**PIERANGELO MENGOLI: La cucina nell'antico Egitto.
Kemet Edizioni**