



Carrera de Gastronomía y Artes

Culinarios

Autor:

Valeria Aucapiña

Docente:

Angelica Ríos Yáñez

Materia:

Historia y antropología de la gastronomía

Curso:

Segundo “C”

Libro:

Tallet, P. (2002): *Historia de la cocina faraónica: La alimentación en el antiguo Egipto*. Ed. Zendera Zariquiey. España, Barcelona.

Fecha:

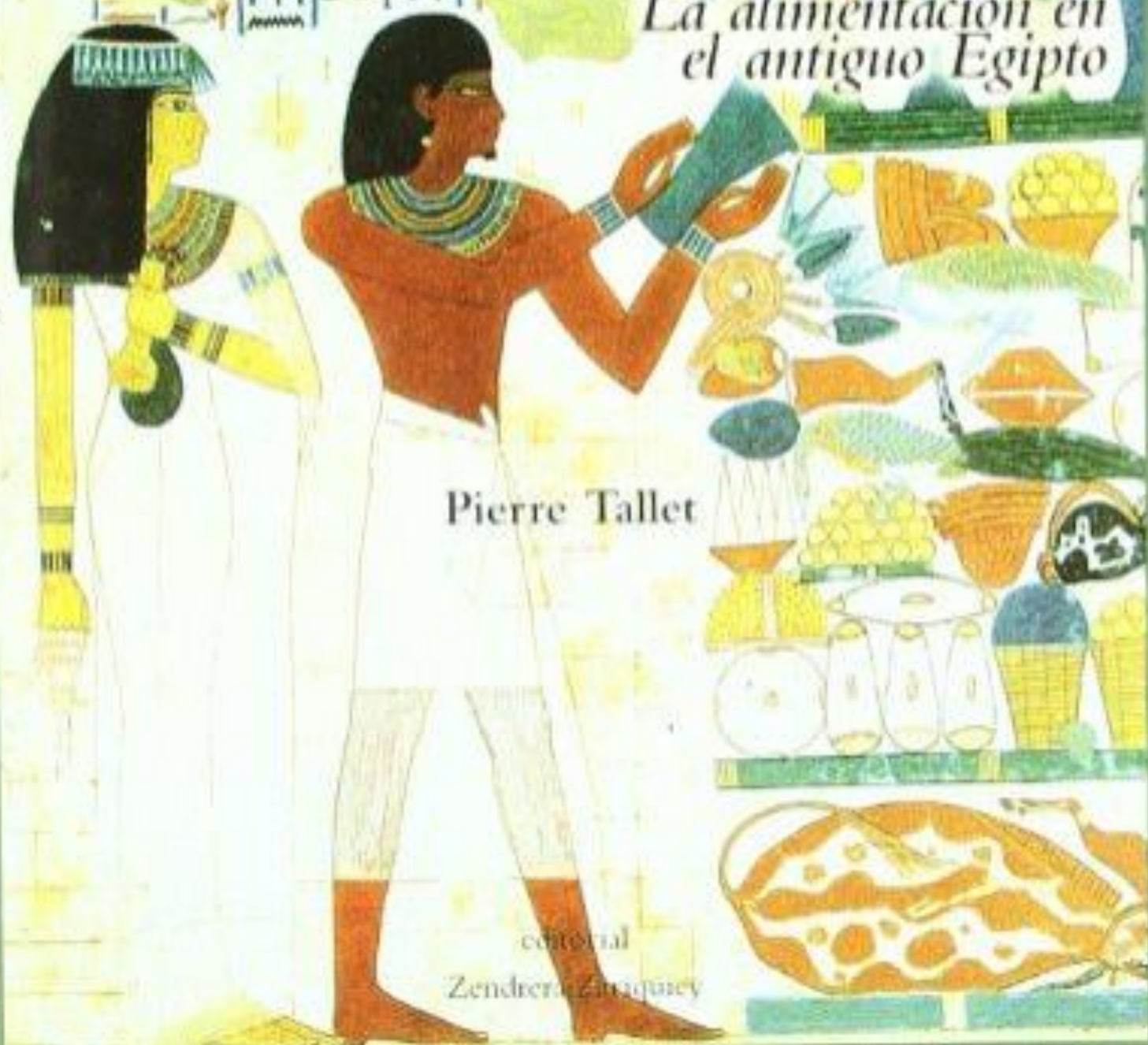
27 / DICIEMBRE / 2023

Historia de la **COCINA** faraónica

*La alimentación en
el antiguo Egipto*

Pierre Tallet

editorial
Zendren & Zinagney



El libro "Historia de la cocina faraónica: La alimentación en el antiguo Egipto" escrita por Pierre Tallet representa un estudio detenido acerca de la alimentación en el antiguo Egipto, resaltando la relevancia que los egipcios atribuían a la alimentación tanto en su existencia terrenal como en la vida después de la muerte.

El texto presenta recetas intrigantes y se centra en el análisis de vestigios arqueológicos descubiertos en tumbas y templos egipcios con el propósito de comprender la dieta y los comportamientos alimenticios de esa época.

La alimentación a menudo se malinterpretaba al pensar que el pueblo egipcio estaba obsesionado con la muerte. Contrariamente, las tumbas revelan pinturas en las cuales representan la vida cotidiana: el propietario de la tumba cazando o pescando en el Nilo, participando en banquetes donde se disfruta de comida y bebida, a veces de manera excesiva.

En realidad, los egipcios tenían una verdadera obsesión por la vida. Para ellos, tras superar la desafiante transición de esta vida a la otra, la inmortalidad significaba vivir de la misma manera y en el mismo lugar que en la vida terrenal. En la vida eterna, una de las actividades clave sería la alimentación. Por ello era imperativo plasmar en sus moradas eternas o tumbas una variedad de alimentos, proporcionando información sobre sus dietas.

Comúnmente, se representaba al difunto frente a una mesa abundante surtida de ofrendas que incluyen alimentos, permitiéndole continuar disfrutando de las delicias de la tierra de Egipto en la vida eterna. Estas ofrendas comprenden variedades de carnes, diversos tipos de pan, aceite y bebidas.

La mesa del faraón, indudablemente, era la mejor surtida y contaba con la mayor variedad de productos, al igual que la de su familia y corte. Un destacado grupo tenía la responsabilidad de garantizar el suministro diario al palacio de todas las provisiones necesarias para alimentar a sus residentes. Este grupo incluía panaderos, cerveceros, carniceros y pasteleros, dirigidos por responsables de supervisar el abastecimiento.

La dieta del faraón y su corte abarcaba diversos alimentos, como varios tipos de pan, galletas, carnes que iban desde la oca, codorniz, buey, ternera hasta frutas, miel, leche, haba, lentejas, vino y cerveza.

Generalmente, era mal visto consumir el animal que representara la divinidad principal de una determinada área, pudiendo ser desde una vaca hasta una oveja, así como diversas especies de aves o peces. Entre estos últimos, el pez oxirrinco destacaba, siendo prohibido para los sacerdotes debido a su asociación con el mito de Osiris, quien tuvo su falo devorado por este pez tras ser desmembrado por Seth.

En las áreas urbanas, se han descubierto con regularidad los utensilios empleados por los egipcios en sus labores culinarias. Estos incluyen vajillas de barro, ollas de gran tamaño, lebrillos y escudillas, así como moldes para pan con formas cónicas o alargadas. Es probable que también se encontraran utensilios metálicos, junto con palillos, cuchillos, cucharas y espátulas de madera.

Los antiguos egipcios observaban un patrón de tres comidas diarias: una por la mañana antes de dirigirse al trabajo, otra al medio día y la última por la noche.

La cena (mesyt) representaba la comida más significativa del día, ya que se compartía en familia y, en ocasiones, se recibían invitadas.