

FLUIDOS DIVINOS: EL VINO Y OTRAS BEBIDAS EN LA MITOLOGÍA DEL EGIPTO FARAÓNICO

José M. Serrano

(Universidad de Sevilla)

INTRODUCCIÓN

Dentro de la gestión de los recursos alimenticios, y de la dieta en general, de los pueblos y civilizaciones de la Antigüedad las bebidas alcohólicas han desempeñado un notable papel, concentrando no pocos recursos, con un peso económico considerable y, finalmente, con un protagonismo en la vida cotidiana atestiguado de forma abundante en la documentación que nos ha quedado, en especial en los restos arqueológicos, el arte, la religión y la literatura. Entre estas bebidas destacan sobre todo el vino y la cerveza, y esto es algo especialmente evidente en el Egipto Faraónico.

Vamos a hacer un recorrido por el papel de ambos productos en la sociedad y la mentalidad del Egipto Antiguo, poniendo especial énfasis en la valoración que reciben, su consumo, y su inclusión y protagonismo en las prácticas religiosas, en rituales y cultos, y en determinados ciclos mitológicos que involucran a algunos de los dioses principales y más populares del panteón faraónico. Habrá que estar atentos a la importante función mítica y simbólica tanto del vino como de la cerveza, al rol principal que, como ofrenda divina, ostentan en los textos sagrados y las representaciones artísticas de templos y tumbas. Finalmente, nos vamos a detener a estudiar con cierto detalle y profundidad una leyenda mitológica

–*“La Destrucción de la Humanidad”* o el *“Libro de la Vaca del Cielo”*–, protagonizada por la diosa Hathor. En este atractivo relato mítico nuestras bebidas desempeñan un papel esencial, explicando así la presencia de la cerveza, y también el vino, en algunos de los festivales religiosos dedicados a esa diosa, que cuentan entre los más célebres y multitudinarios de esta civilización.

I.-EL VINO EN EL EGIPTO FARAÓNICO

Es sin ningún género de dudas la bebida más valorada, cara y, por consiguiente, la que se vincula más directamente con una posición social de prestigio, por la pertenencia a una élite, y a disponer de unos recursos económicos sobresalientes.

Desde los comienzos el arte Egipcio, en especial el arte funerario, tiene especial proclividad a representar parras, viñas, racimos de uvas y sobre todo el proceso de elaboración del vino: el fruto recogido se acumulaba en una cuba, donde varios hombres se afanaban en pisarla; el resto que quedaba era metido en unos sacos especiales a los que se aplicaba una enorme presión por medio de la torsión de los extremos, para extraer hasta la última gota del preciado mosto. Normalmente, el vino que se elabora es rojo (tinto), el color con que se asocia normalmente a los racimos de uvas, algo que como veremos tiene sus connotaciones religiosas. También hay vino blanco, pero en mucha menor cantidad.

Hay que señalar que la tierra de Egipto, tan rica y fecunda para otro tipo de especies y de cultivos, nunca fue especialmente apropiada para la viticultura, al menos a gran escala. Ello se explica en buena medida por las propias características del suelo, pero sobre todo por el régimen especial de renovación anual de la tierra derivado de la crecida e inundación del Nilo. Ello obligó a los egipcios desde los comienzos de su historia a buscar el vino más allá de sus fronteras, lo que acrecentó su carácter de producto de

lujo y animador del comercio de importación/exportación a media y larga distancia. Aunque se traía vino del sur, de Nubia y Etiopía, eran sobre todo muy apreciados, como en todo el Próximo Oriente, los caldos de Siria y Palestina, un entorno de condiciones óptimas para el cultivo de la viña y la elaboración de vinos. Habrá que esperar a los últimos tiempos del Egipto Antiguo, cuando el país se integra en la órbita política y sociocultural de los griegos, tras la conquista de Alejandro y la instalación de la dinastía de los Ptolomeos, para que la viticultura experimente un notable empuje en el valle del Nilo, adaptándose así a los usos alimenticios y dietéticos de las sociedades helenísticas. Ciudades grecoegipcias como Alejandría, Bubastis, Canopo, Naucratis o la propia Menfis se convierten en grandes centros de demanda y consumo del vino, lo que hace que se multipliquen los viñedos y parras, sobre todo en el entorno del Delta del Nilo.

Como ya quedó dicho, el vino fue siempre, en el Egipto Faraónico, un producto selecto reservado solo a las élites, al menos en lo que a su consumo cotidiano se refiere. Consumir vino era señal de status social superior. Solo había bodegas en las mansiones más ricas, en las residencias de los más influyentes y poderosos ministros y cortesanos. En especial, el vino estaba presente en el entorno de la familia real, en palacio, en la corte. Sin duda aquí se concentraba el consumo principal de todo tipo de bebidas alcohólicas. A lo sumo podíamos añadir un sector intermedio de escribas y funcionarios, el nervio del funcionamiento del estado y de la administración egipcia, y los soldados, que se beneficiaban así de las recompensas de campañas exitosas y del reparto del botín. El resto, la inmensa mayoría de la población, eminentemente rural y campesina, apenas podía soñar con el acceso puntual a este producto. Tan sólo con ocasión de determinadas festividades religiosas, como la Bella Fiesta del Valle -algo así como la conmemoración anual de los difuntos- la jornada de

festejar en la necrópolis uniendo la alegría de los vivos al recuerdo de los muertos, el vino corría en abundancia y se consumía de forma generosa. Pero en estos casos, y en otros similares, como vamos a ver más adelante, la cerveza prevalecía con toda claridad.

Si enfocamos nuestra atención al campo de la religión, el vino es uno de los grandes protagonistas de los cultos, la liturgia y los rituales. No olvidemos que la praxis religiosa en el Antiguo Egipto no gira en torno a un movimiento asambleario que manifiesta y comparte unas creencias (es decir, una iglesia), ni tampoco se apoya en un pensamiento doctrinal elaborado que ha de ser asumido por todos, es decir una fe; la religión egipcia, como la mayoría de las religiones del Oriente Antiguo, es una religión eminentemente ritualista, dominada por la ofrenda, el sacrificio, lo ha de darse al dios, no solo para su satisfacción y su mantenimiento, sino para que, satisfecho, mantenga sus responsabilidades y obligaciones en la preservación del orden universal, la salvaguarda y prosperidad -en este caso- del pueblo y del estado egipcio. El vino es uno de los componentes que indefectiblemente forma parte de las célebres listas de ofrendas (también llamado el “menú”), uno de los tipos de texto más habituales en templos y tumbas. La acción de presentar a la divinidad (o al difunto) la ofrenda del vino es uno de los temas favoritos de la iconografía litúrgica y ritual. En estos casos, el líquido se contiene en unos pequeños vasos de forma redondeada o globulosa (los llamados vasos-*nu*) que eran destinados exclusivamente a este uso.

Por otra parte, desde una perspectiva eminentemente social, el consumo de vino es algo socialmente bien aceptado; su ingesta -se entiende que de manera moderada- es buscada como un sano y placentero disfrute. Cuando se quiere resaltar la excelencia de una tierra o un país no es raro echar mano de expresiones como: “*el vino es más abundante allí que el*

agua”; enfatizar que uno consume vino en cada comida es una manera de hacer público un destino afortunado. En los banquetes, especialmente en los banquetes funerarios, que constituyen uno de los elementos fundamentales del repertorio iconográfico de las tumbas egipcias, vemos como el vino corre en abundancia, se escancia generosamente, y es en definitiva un protagonista claro, provocando en ocasiones incluso escenas de tinte irónico o humorístico. En este contexto se sitúan los llamados “*Cantos del Arpista*”, una de las mejores expresiones de la mal conocida lírica egipcia; en estos textos, que completan la escena del tañedor de arpa, se incita al goce, a vivir el momento (la expresión egipcia es “*pasar un día feliz*”), con un tono que inevitablemente recuerda el entorno conceptual de nuestro clásico *carpe diem*.

Sin embargo el refinamiento cultural egipcio no podía tolerar los excesos de la ebriedad, que son expresamente criticados. Hay un género literario, las “*Enseñanzas*”, mal llamadas “*Sabidurías*” o literatura sapiencial, ya que en ellos predominan las recomendaciones prácticas, de urbanidad o de buen comportamiento social, más que un código ético profundo o una filosofía de vida; en ellas se crítica al que se junta con bebedores, al que frecuenta de manera inmoderada las tabernas y establecimientos relacionados, que merece o se gana un funesto destino. Incluso la crítica llega a la figura del monarca: un faraón de época Tardía, Amasis, era conocido y denostado por su afición incontenente al vino, algo que los cuentos y leyendas en torno a este personaje se encargaron de inmortalizar.

Pero pasemos, para terminar esta sección, a niveles más sagrados, porque el vino puede ser entendido como algo mucho elevado: es un fluido divino, emanación del cuerpo del dios. Hay varias deidades que la religión y la mitología egipcia asocian con el vino, como Thot, el escriba divino, o

Seth, violento y encarnación de los excesos. Y por supuesto Hathor, a la que trataremos *in extenso* en las últimas páginas de nuestra aportación. Pero quizás la más popular sea Osiris. Dios de la muerte, y de la resurrección, es el que reina sobre los difuntos y garantiza (o no) un más allá bienaventurado. En realidad, Osiris está fundamentalmente relacionado con todos los procesos fertilidad, algo vital en una sociedad eminentemente campesina y dependiente de la agricultura como la egipcia. Es un dios del cereal, cuyas espigas crecen y se desarrollan sobre su cuerpo (como veremos más adelante). De ahí su asociación con la crecida anual del Nilo, con la inundación que, año tras año, renueva la tierra egipcia con la deposición de un limo oscuro, lo que explica por qué al dios se le representa de manera preferente con la piel negra. En este sentido, es interesante recordar que en una de las etapas más espectaculares de la crecida, cuando el río se sale de madre y alcanza su máximo caudal, el agua que cubre la tierra egipcia tiene un color ocre vivo, o rojizo, debido a las arcillas, limos y arrastres que provienen en buena medida de la erosión de los macizos volcánicos etiópicos. Es el “Nilo Rojo”, un don de Osiris, que los egipcios cromáticamente asocian al vino, y que puede estar en el origen del episodio bíblico, del Éxodo, en el que Moisés convierte en sangre roja el agua del río... Sea como fuere, Osiris es exaltado como “Señor del Vino a través de la Inundación”, el vino será asimilado a la sangre del dios, y el racimo de uvas figurará también entre los amuletos funerarios (por esto, y por tener una forma que recordaba vagamente el corazón, elemento fundamental en la ontología funeraria egipcia).

Todo esto que acabamos de exponer justifica sobradamente el que los griegos, que trataron de establecer las identidades y equivalencias entre los dioses de su propio panteón y los egipcios, asimilaran a Osiris con Dionisos. Éste, además de tener que ver con el vino, es promotor de la

fecundidad de los campos, y, junto con Démeter y Koré, el patrono de la agricultura cerealera, fundamento de la alimentación de la humanidad. Y curiosamente también en torno a Dionisos se genera en el mundo Grecorromano una religión de vocación salvífica que abre puertas de esperanzas de cara a una pervivencia eterna y feliz y en definitiva a la posibilidad de resurrección.

II.- LA CERVEZA EN EL ANTIGUO EGIPTO

Sin duda es la gran bebida, al menos en cantidad e índice de producción y consumo, del Egipto Faraónico, degustada por todos los estratos sociales, desde la realeza Faraónica y el entorno cortesano, hasta los más modestos y humildes campesinos. La razón fundamental, como ya hemos apuntado, radica en la propia naturaleza del país egipcio y en las dinámicas de relación del hombre con el medio: Egipto fue el granero del Mundo Antiguo, una tierra de promisión para el cultivo por excelencia, el cereal, la base de la alimentación y mantenimiento de la sociedad y del estado. La proverbial fertilidad renovada de la tierra tras la crecida del Nilo permitía, en los buenos años, recoger hasta tres cosechas de óptima calidad. Y hay que tener en cuenta que el cereal faraónico por excelencia, al que se dedicaba la mayor parte de la tierra cultivable del valle del Nilo, era la cebada. Otros, como el trigo, no eran tan rentables, ya que las variedades con las que contaba el campesino egipcio proporcionaban un grano con una elevada proporción de almidón (trigo almidonero), que dificultaba su uso para la alimentación humana, reservándose en todo caso como pienso para el ganado.

De la cebada extraían los egipcios casi todo lo que necesitaban para subsistir; el grano molido proporcionaba una harina panificable excelente; panes, tortas, pasteles y derivados suponían la base dietética general. Y por supuesto se elaboraba cerveza. El proceso de fabricación se realizaba a

partir de la malta, el cereal germinado, para lo que se empleaban grandes tinajas de barro. Después llegaba el momento de añadir la levadura y aditivos diversos, como los dátiles, que no sólo aromatizaban el producto final sino que añadirían un componente adicional de azúcar para la fermentación final; la cerveza quedaba entonces lista para su consumo. Por supuesto, había una notable variedad de cervezas, designadas por medio de calificativos que son bien elocuentes: “*cerveza fuerte*”, “*cerveza dulce*”, “*cerveza triple(i)*”, “*cerveza espesa*”, “*cerveza blanca*”, “*cerveza roja*”, etc. A veces la cerveza se distingue por su lugar de procedencia (“*cerveza de Siria*”) o por alguna característica que, por su denominación, se nos escapa (“*cerveza de la amistad*”). En cualquier caso hay algunas precisiones que no está de más hacer: la cerveza egipcia debía tener muy poco que ver con la bebida a la que estamos acostumbrados en nuestro mundo contemporáneo. Con un bajo contenido en carbónico, y solo parcialmente filtrada, no era extraño que como en Mesopotamia se consumiese aspirando por un tubo o pajita. Además, solo se podía enfriar de manera muy relativa, en vasijas porosas, o en las bodegas o fresqueras de las casas. Por supuesto que las cervezas de calidad, más finas, o de importación solo estaban al alcance como el vino de la elite más selecta de la sociedad. El grueso de la población, el campesinado, se debía de conformar con una espesa papilla, muy poco fermentada, que era más un complemento alimenticio (una especie de sopa de cebada) que una bebida propiamente dicha destinada al solaz y acompañamiento de los platos.

Al igual que sucede con el vino, la cerveza es un producto esencial en los rituales y la liturgia, siendo uno de los productos estelares que nunca podía faltar en la ofrenda divina. Suele identificarse con un tipo de contenedor de cerámica panzudo, de borde plano y saliente, y base estable; la abundancia de estas vasijas en cualquier excavación arqueológica que se

lleve a cabo en Egipto en un contexto sagrado, ya sea en templos o en una necrópolis, es evidencia suficiente e inapelable de su amplia difusión.

Y por supuesto, más aun que el vino, la cerveza es entendida desde una perspectiva mágica y mitológica como un fluido divino, emanación líquida del cuerpo del dios. Específicamente, la cerveza rezuma del cuerpo muerto del dios Osiris, con quien tiene una íntima vinculación. Ya hemos apuntado a su condición de “*dios que muere y que resucita*” (encarnación del “eterno retorno” del ciclo natural), vinculado a la crecida del Nilo, o, mejor, a la fertilidad de la capa de limo negrozco, húmedo y fértil, que presenta la tierra egipcia tras la retirada de las aguas. Sobre esa tierra negra germina y crece el cereal, la cebada, la base de la cerveza. De ahí que sobre el cuerpo yacente de Osiris muerto broten las espigas, tal y como vemos en las representaciones artísticas y en la curiosa práctica de ofertar como exvotos al dios unos contenedores momiformes que el fiel rellena de tierra, siembra y riega amorosamente, para contemplar cómo se reproduce ahí el milagro de la simiente que se transforma en espiga. Más aún, apoyándose en determinados episodios de la leyenda o mito de la pasión, muerte y resurrección de Osiris, que presenta al dios muerto, su cuerpo dañado flotando y descomponiéndose en las aguas de la crecida, los egipcios entienden que los fluidos que de él emanan, cargados de fecundidad y energía vital, van a mezclarse con las aguas de la crecida y son en realidad la esencia de la cerveza.

Esta vinculación con lo divino, que en definitiva parece conferirle una potencia latente de tipo mágico-religioso, ayuda a comprender el empleo recurrente de la cerveza en las recetas curativas y en las pócimas que se contienen en los papiros médicos. En las prácticas curativas, los sacerdotes, escribas y médicos egipcios echan mano de una variada gama de sustancias o componentes que sirven para la elaboración de remedios.

Entre estos encontramos el vino, la leche, el aceite y por supuesto la cerveza, que se convertía en la base de muchas pócimas que debían administrarse al tiempo que se formulaban los pertinentes conjuros, invocaciones y fórmulas mágicas, sin el concurso de las cuales la sanación, entendida como una intervención de potencias divinas, no sería posible.

Vamos a finalizar con la referencia a algunas obras de literatura narrativa egipcia, un género cuya creación y desarrollo constituye uno de los méritos fundamentales de la cultura Faraónica, muy valorado por los historiadores como una ventana privilegiada para conocer la vida cotidiana, las formas de vida, la sociología y la mentalidad en el antiguo Egipto. Porque en varias de estas obras maestras, integradas en su trama argumental, en la que lo mágico y maravilloso ocupa un destacado lugar, aparece referida en muchas ocasiones la cerveza. Así, en el más célebre de los relatos contenidos en el llamado *Papiro Westcar*, un delicioso texto que constituye una versión de *Las Mil y Una Noches avant la lettre*, el cuento que contextualiza el nacimiento maravilloso de los tres primeros faraones de la Dinastía V^a, el protagonismo lo asume un personaje singular, el “mago” Djedi, que conoce los misterios, que sabe devolver a su estado original un cuerpo decapitado, y que es capaz incluso de predecir el futuro... Djedi es presentado con alguien fuera de lo común, sobrenatural ya de entrada por su longevidad, 110 años, y por mantenerse en forma ingiriendo diariamente grandes cantidades de pan y de carne, incluidas 100 jarras de cerveza (;!). Merece la pena decir que la forma en que se citan estos alimentos recuerda mucho los productos (y cantidades) que aparecen en las listas de ofrendas que se deben a los dioses y los difuntos. En el precioso relato neogipcio llamado “*El Príncipe Predestinado*” o “*Los Destinos del Príncipe*”, la esposa del protagonista, personaje heroico que es hijo del faraón, salva a su amado de la maldición de la serpiente del destino

emborrachando al reptil con vino y cerveza (y matándola acto seguido). En fin, en “*El Cuento de los Dos Hermanos*”, el trágico destino del hermano pequeño, Bata, se le revela al mayor a través de un bol de cerveza que, como funesta señal divina, se le agria y descompone ante sus ojos cuando está a punto de tomarla. La cerveza como mensajera, la cerveza como salvación, la cerveza como depositaria de potencia y energías por encima de los natural....

III.- EL “*MITO DE LA VACA DEL CIELO*”. O DE COMO LA HUMANIDAD SE SALVA CON EL CONCURSO DE LA CERVEZA

El texto hoy conocido como “*Mito de la Vaca del Cielo*” es una original composición religiosa cuya primera versión se conserva en el cofre de los vasos canopos de la tumba de Tutankhamon, con copias posteriores en tumbas reales de las dinastías XIX^a y XX^a (Sety I, Ramsés II, Ramsés III y Ramsés VI). Es muy probable que sus orígenes fueran más antiguos, y que su presencia en la tumba más famosa de Egipto tenga que ver con el agitado momento histórico y religioso que supone la liquidación de la reforma de Akhenatón, el fin del Atonismo, el regreso a la ortodoxia religiosa y, en definitiva, la evolución de la religión oficial faraónica en el tránsito de las dinastías XVIII^a a la XIX^a, que incluye un protagonismo de lo solar, y específicamente del dios Ra, que sin duda queda reflejado en este interesante texto.

El tópico central del mito es el final de una edad dorada en la que hombres y dioses compartían un mundo original feliz, en el que no existían el mal y la muerte, y la ulterior y necesaria reordenación del universo. Como vamos a ver, tiene importantes similitudes con el Diluvio Mesopotámico (y del Antiguo Testamento), y con otras leyendas de temática similar frecuentes en la mitología universal. El texto comienza dando cuenta de la vejez y decrepitud de Ra, el rey del universo y padre de

toda la creación, de dioses y hombres. Parece que la humanidad está conspirando contra él, y en todo caso ha abandonado el respeto y la obediencia que merece. Ante esta situación, Ra convoca a los principales dioses primordiales (encabezados por Nun, las aguas del caos primigenio), y decide destruir al ingrato género humano. Para ello no recurrirá a un diluvio, sino que envía a su Ojo, el “Ojo de Ra”. Se trata de su hija, la diosa Hathor, que para esta misión se transfigura adecuadamente en una divinidad de aspecto leonino, feroz, destructora, y ávida de sangre. Este aspecto de Hathor, que recibe la advocación de Sekhmet, era objeto de especial veneración por parte de los egipcios; se relacionaba con las epidemias y enfermedades que allí, como en todas las sociedades primitivas, diezaban periódicamente a la población. Esta parte del mito es especialmente expresiva; Hathor-Sekhmet va recorriendo la tierra (es decir Egipto), dejando tras de sí un reguero de muerte y destrucción; los dioses, incluido Ra, aterrorizados por la masacre, y tal vez conscientes de pronto de la necesidad que el orden universal tiene de los hombres, deciden revocar el mandato. Pero no es fácil parar a la diosa, que, presa de un furor sanguinario, ni escucha ni atiende a órdenes o razones. Entonces Ra imagina un ardid para anularla. Y aquí es donde entra en juego la cerveza. Manda elaborar ingentes cantidades de la bebida, teñida de un color rojizo (quizás con hematita) para que tenga la apariencia de la sangre, y ordena que un gran lago lleno con tal bebida se interponga en el camino de Sekhmet. La diosa, al verlo, se lanza a beber sin freno ni medida... El resultado es el previsible: ebria, se echa a descansar y queda dormida. En el sueño su ira y furor se aplacan y cuando despierta es de nuevo Hathor, una diosa atractiva, bella y filantrópica. La resaca le ha sentado bien. Y la humanidad se ha salvado, gracias al concurso de la cerveza. A partir de ahí, Ra reordena el Universo, se retira con los dioses a la esfera celestial, a lomos de la “Vaca del Cielo”; establece la tierra para los hombres, regidos

por su hijo el faraón, sometidos ahora a la muerte, y crea el mundo subterráneo, gobernado por Osiris, para recibir a los difuntos. Y aparece así el orden universal y el cosmos tal y como los conocían y lo veían los egipcios. De ahí que en las celebraciones a Hathor el concurso y consumo de la cerveza sea amplio y generoso, conmemorando como una humanidad condenada fue exonerada de la destrucción, y pervivió. Gracias a esa bebida, a ese fluido divino. Gracias a la cerveza.

