

Parte Tercera. Consolidación y transmisión

Capítulo VIII

Del libro Historia General de la Agricultura

De los pueblos nómadas a la biotecnología

del profesor Jose Ignacio Cubero

Egipto



(Corresponde al capítulo 11 del volumen. Resumen elaborado por Gaspar Oliver)

Dice el profesor Cubero de Egipto: “Su esplendor a tan corta distancia de su nacimiento ha sugerido incluso un origen extraterrestre pero, como en tantos casos, todo es pura evolución, dirigida por buenos gobernantes de mentes claras, buenos diseñadores de una cultura y de un Imperio que duró tres milenios y que influyó poderosamente en súbditos como los israelitas, en vecinos, como los fenicios, en sus conquistadores, como los romanos, y, aunque no es muy sabido, en los filósofos y científicos griegos. Egipto fue el primer estado centralizado del mundo, el primeros en diseñar un catastro, una política fiscal basada en previsiones reales y una legislación que permitió una vida placentera a lo largo de los casi tres milenios de su historia.” (Pág. 289)

Dejaron testimonio de su historia, de su grandeza, de sus faraones, sin embargo, añade Cubero, no dejaron nada escrito sobre la técnica agraria. No escribieron ni una sola línea sobre cultivos o ganados. Y eso que fueron el primer imperio agrario propiamente dicho. Lo dejaron todo

grabado en los muros de sus palacios y de sus tumbas en forma de imágenes.

Arranca Calero su estudio en la idea del “don el Nilo”, forjada por Heródoto. Véase en la ilustración que sigue la periodización de la historia de Egipto resumida por el autor del libro,

Algunas fechas^[273]

Mesolítico: hasta 6000-5000 a. C. en el norte y 4000 a. C. en Nubia^[274].

Predinástico (5200-2900 a. C.)

Bajo Egipto (el Delta hasta su punta meridional):

5200-4000 a. C.: Evidencia del cultivo de cereales.

4000-3600 a. C.: Ciudades importantes, cobre y bronce.

Alto Egipto (el resto del Valle hasta Asuán):

5100-3800 a. C.: Economía agrícola.

4000-3200 a. C.: Primeros jeroglíficos.

3300-3100 a. C.: Protodinástico, primeros reyes.

Dinástico temprano (3100-2700 a. C.). Dinastías I y II.

Dinástico (2700-332 a. C.)

Imperio Antiguo (2700-2215 a. C.). Dinastías III-VIII.

Primer periodo intermedio^[275] (2250-2040 a. C.).

Imperio Medio (2040-1715 a. C.). Dinastías XI-XIII. El Fayum.

Segundo periodo intermedio (1715-1570 a. C.). Los hicsos.

Imperio Nuevo (1570-1070 a. C.). Dinastías XVIII-XX.

Tercer periodo intermedio (1070-650 a. C.). Los Pueblos del Mar. Dinastías XXI, libia (XXII) y nubia (XXIV).

Periodo tardío (650-332 a. C.): Dinastías XXVI-XXXI.

Conquistas por Asiria (siglo VII), Persia (530-332) y Alejandro Magno (332); fundación de Alejandría.

Periodo helenístico (332aC-641 d. C.). Ptolomeos (323-30 a. C.).

Periodo romano-bizantino (30aC-641 d. C.)^[276].

Periodo musulmán (641 d. C. hasta el presente).

La gran cualidad del Nilo es las inundaciones periódicas que produce, depositando en el suelo cantidades ingentes de limo rico en minerales y materia orgánica fácil de trabajar y fértil como pocas tierras. Es significativo que desde que se construyó la presa de Asuán para controlar estas inundaciones se han tenido que importar abonos para las tierras.

La corriente del Nilo tiene un flujo constante y amable que facilita la navegación y suministra abundante pesca, caza y sobre todo aves, además de plantas importantes como el papiro. El Nilo se forma en la reunión de dos ríos de distinta procedencia, el Nilo Blanco, que viene del lago Victoria, una inmensa reserva de agua muy al sur, y el Nilo Azul, que procede del lago Tana, en Etiopía, dando una gran vuelta hacia el Este, luego al Sur y finalmente hacia la confluencia con el Nilo Blanco, recogiendo las corrientes de las inmensas altiplanicies etíopes. El Blanco transporta un 70 por ciento del agua del Nilo propiamente dicho, y el segundo el 30 por ciento. Este Nilo Azul es el que crece periódicamente debido a las lluvias monzónicas de la altiplanicie etíope, y produce las inundaciones anuales, que empiezan en julio y remiten en noviembre, cuando se siembran, sobre la superficie embarrada y plétórica de detritus, las cosechas de invierno.

El Nilo no siempre se ha comportado con regularidad. Ha tenido años con breve inundación o sin inundación en absoluto. En época predinástica, dice el profesor Calero, los habitantes de las orillas se limitaban a aprovechar las ventajas de la inundación, sin mayor trabajo. Fue un foco de atracción para los pobladores del desierto, y los faraones intentaron siempre controlar las rutas entre oasis para neutralizar las invasiones.

El Nilo se divide en dos grandes áreas, el Valle o Alto Egipto, y el Delta o Bajo Egipto. El Valle tuvo un clima húmedo durante la época predinástica y los primeros tiempos dinásticos. También en la zona desértica hubo abundante fauna que permitió la caza y el pastoralismo entre oasis. “Durante la primera mitad del III milenio a.C. se alcanza la situación actual de aridez total, y consecuentemente se registran cambios en la fauna entre las dinastías I y IV; desapareciendo los grandes animales y, a partir de la VI casi todas las especies de caza”. (Pág. 293)

El Delta lo constituyen numerosas islas formadas por los canales divagantes del río que desemboca en el Mediterráneo. Abundan los marjales y una vegetación exuberante, cañas. Papiros, anea, lotos, tamarintos, acacias... En tiempos predinásticos era frecuentada por los pastores, pero a partir del IV milenio antes de nuestra era dio origen al Bajo Egipto, y a finales del Imperio Medio contaba con más de 30 ciudades, aunque el pastoreo se mantuvo como muestran los relieves, sobre todo el vacuno, compuesto por los animales que Ramsés III se trajo de Libia.

En época dinástica se cultiva la vid y multitud de productos hortícolas. Al trasladarse la capital a Alejandría con los Tolomeos, la región incremento su importancia. Es revelador el trabajo de irrigación del último imperio, como revela el oasis de El Fayum. Situado a 100 kilómetros al suroeste de El Cairo actual, los faraones de la XII dinastía utilizaron el oasis en torno al lago Merur y construyeron un canal que atravesaba un desfiladero y una esclusa, e incluso consiguieron devolver el agua del Nilo recogida en el canal al propio río. Los cultivos ocuparon 450 kilómetros cuadrados, y en época de los Tolomeos la superficie era de 1.300 kilómetros cuadrados.

Los precedentes agrícolas del Valle del Alto Nilo son importantes, dice el autor. La caza y recolección son notables del 15.000 al 9.000 antes de nuestra era. La población estaba en una situación preagrícola con el cultivo del sorgo, cuando fue masacrada. Los recursos del valle eran grandes, lo que dio lugar a lo que en capítulos anteriores el profesor Cubero ha llamado *economía de amplio espectro*, lo que explica el retraso de dos milenios en la aparición de la agricultura con respecto al Próximo Oriente, hacia el 5000 antes de nuestra era. “No debió haber mezcla de poblaciones, sino la introducción de las nuevas técnicas, ya que la lengua egipcia no se vio influida por la semítica”. (Pág. 294) Llama la atención, advierte Calero, las razas locales específicamente

egipcias de vacuno, cerdo, asno, perro y gato. Estos agricultores preparados para su trabajo aprovecharon las aportaciones procedentes del Próximo Oriente.

En el V milenio se tiene evidencia en el Bajo Egipto del cultivo de cereales y de contactos con el mar Rojo y el Mediterráneo, y pronto se encuentra allí el *paquete tecnológico* del Próximo Oriente. A comienzos del IV milenio la población es plenamente agrícola, con piedras de moler y silos para el grano, y cultivos de trigo, cebada, lentejas y guisantes. También aparece el asno domesticado. Pronto se crearán las primeras ciudades estado. En el Alto Egipto caza, pesca y agricultura se solapan en el V milenio, y también aparecen ciudades. Las relaciones entre las dos zonas se incrementan, y se unifican técnicas y rendimientos agrícolas. La unificación de Egipto parte de los primeros reyes del Alto Egipto.

La vida del agricultor.

Basándose en la epigrafía, textos religiosos y documentos arqueológicos diversos, el profesor Cubero repasa la alimentación, la vivienda y la propiedad en el Egipto faraónico.

Heródoto pintó la vida de los egipcios con colores paradisíacos: gracias a las crecidas del Nilo lo único que tenían que hacer los labradores era dejar caer las semillas en la tierra húmeda y sacar pjaras de cerdos para que la pisoteara. Pasado el tiempo conveniente, recogían la cosecha y a casa a entretenerse con la familia y los amigos. En un papiro titulado la *Sátira de los Oficios*, el jardinero viejo es un hombre de espaldas cargadas por el esfuerzo de sembrar, cuidar y arrancar plantas del suelo. Advierte Cubero que tampoco era tan dramático el escenario, pero que no faltaron las hambrunas en Egipto cuando el Nilo no crecía lo suficiente, lo que sucedió durante largos lapsos de tiempo. Me permito como recopilador un comentario irónico: en aquellos tiempos no había conciencia del cambio climático, en otras palabras, cambio climático lo ha habido siempre.

Su alimentación era variada, según se desprende de los cuentos en papiros que han trascendido. Comían cereales, verduras, frutas, carnes, aves, pescado, y bebían vino, cerveza y leche, consumían miel y usaban aceite. “Muchos pueblos actuales hubieran querido una alimentación como la indicada”, dice Cubero. (Pág. 296)

Sobre la vivienda han quedado pocos testimonios, fuera de los templos y las pirámides. No sabemos cómo eran las casas de los egipcios, ni ricos ni pobres. Se deducen por ilustraciones grabadas y pinturas: un estanque central, con peces y plantas acuáticas, rodeado de árboles y palmeras, o dibujos de fiestas de la aristocracia. Pero de los *ushebti* o estatuillas como la que ilustra este capítulo se desprenden algunos detalles: la matanza, el amasado y cocimiento del pan, carpintería y herrería, el transporte en barca, administración del ganado. La vivienda no aparece nunca, pero es posible que se tratara de la casa de adobe habitual en el Mediterráneo, de una planta con patio central.

Y sobre la propiedad, dice el profesor Cubero que en la época del Imperio Antiguo, “la tierra parece haber estado muy dividida: los casos conocidos no sobrepasan las 100 hectáreas, que en el Valle del Nilo debía ser una respetable superficie.” (Pág. 297). Aventura que las donaciones reales serían de una hectárea, y que los templos no recibirían más allá de 15 hectáreas. La gran propiedad no sería la norma dice, aunque los más ricos poseían tierras en todo el país. Una buena propiedad sería una hectárea con casa, estanque, huerto, viñas y árboles frutales. La tierra se podía vender, con esclavos o sin esclavos, efecto de las guerras. Supone que el egipcio común sería menos afortunado

que lo que se desprende de esta visión estadística. Según registros civiles de 4000 años de antigüedad, existían grandes y pequeños propietarios, arrendatarios y obreros libres. La situación del agricultor no debió ser privilegiada, como lo pone de manifiesto un texto de la XXI dinastía.

La clase señorial empieza a imponerse a finales del Imperio Antiguo y da lugar a un periodo de inestabilidad, y se constata un régimen feudal en el que el campesino está vinculado a la tierra con obligaciones hereditarias, si bien los derechos también son hereditarios. Es una situación a la de los colonos del Bajo Imperio romano (Cubero anticipa que ya se hablará en su momento del tema), pero dos mil años antes.

En esa época inestable la población rural se divide entre propietarios libres que pagan gabelas a un gran señor y asalariados ligados a la tierra. El Imperio Medio liquidó al anarquía, reunificó el país, centralizó el estado y llevó agua a El Fayum cuya tierra irrigada entregaba a súbditos colonos obligados a permanecer allí.

La esclavitud, dice Cubero, aparece en el segundo periodo intermedio, quizá introducida por los hicsos, y su régimen fue amable. “La esclavitud en Egipto nunca fue tan necesaria como en Mesopotamia, pues al estar todos los trabajadores al servicio del faraón, se garantizaba la mano de obra para los servicios esenciales; una buena organización aseguraba la realización de grandes obras sin abandonar el cultivo del campo, que era la base del propio país”. (Pág. 298) Los esclavos eran prisioneros de guerra, entregados a los dominios reales y a los templos, que adquieren dominio económico y político. Este choque entre poderosos dio lugar posiblemente a los periodos intermedios de anarquía. El último gran emperador egipcio, Amasis II (hacia el 550 antes de nuestra era), expropió las tierras sagradas porque muchas se dejaban en baldío, consiguió aumentar la cosecha de trigo y eliminó el monopolio estatal para la exportación. Esta política se siguió tras la desastrosa conquista de Egipto por los asirios, es decir, persas y griegos (Ptolomeos) la mantuvieron, intensificando el comercio, que mantuvo lazos hasta con India y China.

Dedica el profesor Cubero un largo y detallado epígrafe a las **plantas y animales que se criaban y consumían en Egipto**. En este resumen nos tenemos que limitar a una mención sintética.

Los testimonios que tenemos de estos asuntos son representaciones plásticas en tumbas, templos y muros, que son proliferas y evidencian los empleos que se daban a unas y a otros.

La cebada fue el grano principal, de varias formas. Se empleaba para hacer pan de consumo generalizado, para pienso de animales, para hacer cerveza, en medicina, y como pago de tributos o arrendamientos. Del trigo hay constancia desde antiguo, pero el harinero aparece en época de los Ptolomeos. El sorgo, la avena y el arroz se introducen muy tarde, y se los conoce en época romana.

Las lentejas eran apreciadas y motivo de comercio. También se cultivaban las habas, cuyo tabú es discutido, garbanzos, altramuces (utilizados en la cerveza por su amargor) y otras leguminosas como el guisante y la alubia. Los productos hortícolas son evidentes en una agricultura de riego: lechuga, cebolla, ajo (utilizados estos dos en los enterramientos), puerros, sandía (de origen sudafricano), melón (en los tiempos modernos del Imperio), y también al final rábano, col, endivias, calabaza y pepino.

Los condimentos han dejado constancia histórica. Se conocen cilantro, comino, eneldo, hinojo y mostaza, así como alcaparra y anís, mejorana, cártamo y laurel.

El lino era la única planta utilizada en el vestido (el pueblo usaba la lana de oveja).

Un cultivo singular es el de la chufa, y una variante de la misma familia, el papiro, utilizado para escribir sobre los tallos secos y prensados tras empaparse en agua.

El número de frutales es extenso en Egipto. El más temprano en aparecer en la epigrafía es la higuera. También se cultivaban palmeras (la datilera de los oasis y la que se usaba para colchones y para trenzados artesanales), vid (procedente del norte de Anatolia) y granado. El olivo probablemente fue introducido por los hicsos, si bien, el aceite y las aceitunas se importaban de Siria.

Constan otros frutales de menor importancia, y plantas locales que no han perdurado.

“Introducidos en la época ptolemaica y muy dudosos antes son: manzano, peral, ciruelo (los tres de procedencia europea), cerezo (norte de Anatolia), melocotonero, albaricoquero (ambas de Asia Central-Turquestán). Almendro (del Turquestán a los Montes Zagros), y cidro (suroeste de China, a través de India y Persia)”. (Pág. 304)

Del ganado, empieza el profesor Cubero refiriéndose al vacuno, de cuya presencia en África hay constancia en las pinturas de zonas hoy desérticas como Tassili. En las pinturas egipcias se distinguen varios tipos de vacas, unas que servían de tiro o se destinaban al sacrificio, y otras que se pastoreaban como alimento y proveedoras de leche. Del cerdo hay restos en la zona desde el Paleolítico; al principio era salvaje, pero se logró domesticar en el Delta y llegó hasta el Alto Egipto en el Sur. Allí lograron domesticar cabras y ovejas, observándose culto al carnero. También se han encontrado huesos de asno, que servía para alimentación, hasta que se le halló importante para el transporte y la carga. El caballo es posible que fuera introducido por los hicsos, y no se registra su presencia hasta la XVIII dinastía, un animal de prestigio y de guerra. El dromedario se conocía allí desde hace más de 10.000 años y debió domesticarse en Arabia en fechas tempranas. Lo mismo se puede decir del perro, especie de la que había varias razas en Egipto.

En cuanto a las aves, ha de pensarse que Egipto está en la ruta de las aves migratorias, y eran cazadas con redes y cepos desde antiguo. Se domesticaron patos, gansos y palomas, los primeros se cebaban para engrasar el hígado, y las deyecciones de paloma, la palomina, fue el primer abono natural. También hubo, introducidas en diferentes periodos, gallinas, codornices y avestruces.

La abejas productoras de miel fueron muy preciadas, sobre todo por las clases altas.

Por último, en este epígrafe de plantas y animales, cabe referirse a los peces, de los que hubo muchos por el Nilo, y se salaban y se secaban al sol.

Las industrias agrícolas egipcias tuvieron gran importancia en la vida doméstica.

El profesor Cubero nos presenta un resumen paralelo sobre la cerveza y el pan, puesto que el origen del pan elevado o fermentado es el mismo que el de la cerveza. Si la masa de harina y agua es semisólida, la levadura la hace crecer en poco tiempo, y al cocerla da pan. Si la masa es semilíquida, la misma levadura produce cerveza.

El pan poroso es muy antiguo (V milenio antes de nuestra era), aunque puede que no se deba a la levadura. Hasta épocas muy posteriores no se popularizó el trigo harinero, que daba un pan parecido al actual, pero hasta ese momento el pan egipcio nos resultaría poco atractivo. Los granos se molían en molinos rotatorios y se cernían con cribas de papiro o de juncos. El profesor Cubero,

que también es biólogo, facilita datos físico químicos sobre la molienda de gran interés, como empapar el grano en agua y secarlo al sol antes de molerlo, “lo que permitía la separación de la cáscara más fácilmente al mismo tiempo que también se partía el almidón en disacáridos, pues al mojar el grano comenzaba su germinación y las amilasas puestas en juego por la plantita naciente realizaban la operación bioquímica necesaria para que actuaran las levaduras y fermentara la masa.” (Pág. 312) Parece ser que había levadura pura hacia el 1.500 antes de nuestra era, y que en época ptolemaica se vendía en pastillas.

La cerveza, dice, el profesor Cubero, es posiblemente más antigua que el pan. Constituía un alimento muy completo y una bebida muy consumida, se fabricaba en casa con el grano de cereal, en especial la cebada. Aunque también se obtenía del trigo. El lúpulo, advierte, fue introducido por los pueblos germánicos en el comienzo de nuestra era.

Dedica el autor otro apartado a los vinos, cuya existencia se registra en jeroglíficos desde 3.200 antes de nuestra era. Las tumbas muestran los procesos de vinificación con todo detalle. Los había de diversas procedencias y calidades, que solían marcarse en los recipientes que los contenían. También había vino de dátiles, de palma, de higos y de granada.

Los aceites eran de distintas procedencias, siendo el de oliva poco común. Se usaban en medicina, iluminación, en cosmética y poco en cocina. Las frituras eran cocciones en grasa, que es diferente al aceite líquido. “Desde Ptolomeo II se ejerció un estricto y rígido monopolio de Estado sobre todos los aspectos de la economía del aceite: la semilla la daba el gobierno, la superficie se establecía en cada nomo, el precio de venta estaba fijado, como lo estaban los vendedores y las cantidades fijadas a cada uno de ellos”. (Pág. 315)

Dentro de la regulación entraban los aceites de sésamo, ricino, cártamo, coloquintida y lino., y raramente se utilizaban en la cocina.

Otra industria de menor calado era la de la leche, que no se consumía directamente como en casi todo el mundo; pero sí se cocían en leche los alimentos, y tenía múltiples usos en medicina. Otras industrias fueron la de los higos secos, las pasas y los zumos de algunas frutas a escala doméstica, la salazón de carnes y la de pescados. La sangre, apunta Cubero, se utilizaba para hacer morcillas.

La vinculación entre cocina, medicinas y las restricciones o tabúes la resume el autor en otro apartado.

Se ha dicho antes que de cocina egipcia se sabe poco, pero se deduce de los apuntes que se conservan sobre medicina, muy numerosos. Usaban los egipcios variados condimentos, comino eneldo, anís, cilantro y especias de origen oriental.

Había diferentes restricciones, con frecuencia relacionadas con la religión y la casta sacerdotal. Afectaban a la vaca (aunque hay murales en los que se muestran asados de este animal), al cerdo (con contradicciones, pues había grandes pjaras, y se sacrificaban en los templos) y al pescado. Los sacerdotes eran los únicos que no comían habas.

En las recetas médicas usaban todo lo imaginable, desde todas las plantas cultivadas y salvajes y todo tipo de animales, domésticos y salvajes. “Se utilizaba hígado, sangre, cuernos, sesos, bilis, bazo, carne cruda, pezuñas (por ejemplo de asno) incluso estiércol (hasta de hipopótamo),

aunque lo más abundante en las prescripciones es la grasa: no faltaban reptiles, anfibio y peces, así como insectos y arácnidos”. (Pág. 317)

El siguiente objeto de estudio son **las técnicas agrícolas del imperio Egipcio**. En primer lugar, el manejo del agua, un ingente trabajo de ingenio y de ingeniería a lo largo de los siglos.

Dice Cubero que el área inundable en Egipto ha permanecido básicamente igual a lo largo de la historia. Pero el incremento de la población obligó a adaptaciones. Se estima que 4.000 años antes de nuestra era, y mil años antes de que la agricultura se estableciera en firme en Egipto, la población en el valle del Nilo sería de 30 habitantes por Kilometro cuadrado, elevada cifra si se la compara con la población en época de cazadores-recolectores (menos de uno por kilómetro cuadrado). Era una densidad variable en las zonas, e inversamente proporcional a la anchura del valle, mayor en lugares abiertos porque en ellos se podía cultivar más.

Un problema fue que tras la inundación ya no había más aporte de agua, y se perdía mucha porque no podía aprovecharse. Los gobernantes egipcios tuvieron que resolver este problema mediante el cálculo de la crecida, y el riego para aprovechar el sobrante. Esto se realiza en especial durante el Imperio Medio. “Se elevaron las riberas y construyeron terraplenes altos y masivos con contrafuertes, canales anchos y otros de descarga en tributarios, y se trató de inundar los espacios entre dunas, expandiendo así la superficie inundada”. (Pág. 318) En esa época se construyó el canal que permitía la entrada de agua en el oasis de El Fayum, aumentando la superficie cultivable, y devolviendo el sobrante al Nilo. Esto manifiesta un dominio técnico de las obra públicas fenomenal.

Prevenir “los años de vacas flacas”, según terminología de la *Historia de José* en la Biblia, requería ingeniárselas para extender el riego. Dice Cubero que la construcción de canales se inició antes del periodo dinástico. Uno de los grandes trabajos de mantenimiento era dragarlos, y no para permitir el tráfico de barcas, sino para que no se acumulara el cieno. Este trabajo se cumplió gracias a la autoridad central del Faraón, a la mano de obra abundante, y a la organización administrativa del gobierno. Sin embargo, el sistema egipcio de canales era local, un sistema lineal que corría paralelo al río; más tarde, en el Delta se hizo radial, como en Mesopotamia. El sistema de trasvase de agua en diferentes alturas se realizaba al principio manualmente con cubos. Hasta la XVIII dinastía no aparece el cigüeñal o cigoñal, una percha con un pozal que recoge agua de un nivel y la sube a otro.

Los egipcios fueron maestros en el manejo de la piedra, blanda y dura, dice el profesor Cubero en relación con las herramientas. El cobre y el bronce se utilizaron luego en picos, sierras, cinceles, mazas y taladros. El hierro aparece en el tercer periodo intermedio. La carpintería fue un arte en Egipto, tanto en la producción de muebles y objetos de lujo como en la agricultura. Los arados, que sólo fueron de metal al final del Imperio Nuevo, se hicieron de madera durante mucho tiempo, y la razón acaso fue la facilidad de emplear estos útiles en una tierra muy manejable.

También desarrollaron los egipcios la agrimensura y el catastro, ante la necesidad de medir tierras y las inundaciones para fijar impuestos. La *alidada de pínulas* fue una invención egipcia, una especie de antejo fijado sobre un mástil que sirve para medir, hoy mucho más perfeccionada como es natural. Los constructores disponían de reglas, plomadas y medidas estándar.

Las prensas para obtener aceites de semillas y aceites esenciales para perfumería se datan hacia el 2.500 antes de nuestra era. Los molinos eran del tipo neolítico, los rotatorios se introdujeron en tiempos griegos.

“Los egipcios vivían en pequeñas poblaciones, a diferencia de los mesopotámicos; quizá por ello y a causa del sistema local y lineal de los canales no hubo muchos litigios, y de hecho hubo una escasa legislación de aguas en Egipto”, (pág. 322), dice Cubero, que atribuye a los templos la gestión del agua.

Tras la retirada de las aguas se sembraba a voleo sobre un suelo sin labrar, y se pisoteaba el grano o se introducían en el campo piaras de cerdos o rebaños de ovejas o cabras. Como la fertilidad siempre fue alta en las tierras inundadas, la agricultura egipcia fue siempre conservadora, sin grandes adelantos técnicos como la mesopotámica, que estaba obligada a crearlos. Las referencias a las leguminosas solo aparecen en el periodo ptolemaico. El barbecho fue innecesario, salvo en las tierras altas regadas por elevación. Por otro lado, el nivel freático en verano estaba entre tres y cuatro metros por debajo de la superficie, lo que garantizaba que no se acumularan sales.

Los músicos tenían un importante papel en las cosechas, no para entretener a los cosechadores, sino para imponer un ritmo a sus trabajo mecánicos de cernir y aventar el grano. Las técnicas empleadas en los frutales (plantación, injerto) no han quedado representadas.

Afirma Cubero que el desarrollo máximo de la agricultura egipcia se dio en el periodo romano, siendo el primer abastecedor de grano a la plebe de la metrópoli junto con la Bética y la provincia de África. La decadencia egipcia empieza en la época Bizantina, ocasionada por “los ataques de los beduinos, las luchas religiosas y la incompetencia de los dirigentes. La agricultura egipcia no volvió a su pasado esplendor hasta la conquista árabe”. (Pág. 323)

Clausura el profesor Cubero el capítulo dedicado a Egipto con un comentario sobre el pan, un alimento que los egipcios mejoraron hasta nuestro pan blanco elevado con levadura, que también se utiliza para la cerveza. El pan común en la antigüedad estaba hecho de tortas de harina de cualquier cereal, raíz o tubérculo, enriquecido con semillas, oleaginosas, almendras o lo que hubiera a mano. Entre el V y el IV milenio antes de nuestra era aparece un pan poroso que se interpreta como fermentado. En la V dinastía, a mediados del III milenio a.d.n.e., se producían cantidades industriales de bollos para alimentar a los que trabajaban en las obras públicas. El pan se elaboraba básicamente con trigo duro, y también, pero menos, con cebada. Hasta la introducción del trigo harinero no se conoce el pan que también consumimos en el siglo XXI. La molienda del grano se hacía a mano, y se amasaba la harina con los pies. La fermentación se facilitaba, quizá sin saberlo, tostando el grano o secándolo al sol: “el calentamiento convertía parte del almidón en azúcares que facilitaban la fermentación”. (Pág. 326) El cocido se hizo primitivamente en fuego abierto o en cenizas, luego en moldes prefabricados, o en hornos formados con lajas de piedra o cilíndricos como un pozo con fuego en la base. El horno actual de panadero fue innovación romana.

Resalta finalmente la importancia de la civilización egipcia en la vida de las civilizaciones occidentales, por “su impronta en Grecia y en Roma, sin olvidar la costa fenicia y, por tanto, la labor fecundadora en todo el Mediterráneo, consecuencia de haber sido el primer Estado

centralizado que hubo en el mundo, con una organización que se mantuvo durante tres mil años.”. (Pág. 329) Las inundaciones del Nilo son el origen el calendario juliano. Y el catastro es una invención de los gobernantes egipcios.

El siguiente capítulo que resumiremos es el 12 (para esta serie, el 9) y lo dedica el profesor Cubero a la agricultura en Grecia.