

Égypte ancienne, La vie quotidienne

2 L'Agriculture et l'Élevage

L'Agriculture, la nourriture ¹

L'agriculture s'est développée sur un mince ruban fertile, une oasis longue de 1000 km et qui ne dépasse pas 15 km en largeur à certains endroits.

90% des Égyptiens sont des paysans mais ils ne possèdent pas leurs terres, elles appartiennent au pharaon qui en rétrocède cependant une grande partie en jouissance aux temples, aux administrations et aux grands dignitaires afin qu'ils en tirent leurs revenus. Ces bénéficiaires rémunèrent leur personnel avec le produit des cultures et doivent des taxes à l'État.

Les saisons, le calendrier.

Les anciens égyptiens mesuraient le temps comme nous en années, mois, jours, heures. Les années étaient numérotées en années de règne par rapport à l'intronisation du pharaon, et non pas comme nous en partant d'un point zéro (la naissance du Christ par exemple).

L'année égyptienne était divisée en 12 mois, chacun de 30 jours. Chaque mois était divisé en 3 décades (de 10 jours). Les textes astronomiques subdivisaient le ciel nocturne en 30 décans, suivant le lever de constellations à certaines heures de la nuit. Chaque décan représentait une décade dans le calendrier.

Les mois étaient regroupés en 3 saisons :

- **AKHET** (la crue), à peu près de mi-juillet à mi-novembre,
- **PERET** (le reflux, ou l'hiver), à peu près mi-novembre à mi-mars, et
- **CHEMOU** (littéralement, les basses eaux), à peu près de mi-mars à mi-juillet, moment où l'on moissonnait les blés.

¹ Montet Pierre, « En Égypte au temps de Ramsès », Hachette.

L'année était donc divisée en 12 mois en tenant compte du calendrier suivant :

Le mois de THOT du 19 juillet au 17 août.

PAOPHI du 18 août au 16 septembre.

ATHYR du 17 septembre au 16 octobre.

CHOIAK du 17 octobre au 15 novembre.

TYBI du 16 novembre au 15 décembre.

MECHIR du 16 décembre au 14 janvier.

PAMENOTH du 15 janvier au 13 février.

PHARMOUTI du 14 février au 15 mars.

PAKHONS du 16 mars au 14 avril.

PAYNI du 15 avril au 14 mai.

EPIPHI du 15 mai au 13 juin.

MESORE du 14 juin au 13 juillet.

Pour arriver à 365 jours, ils ajoutaient 5 jours intercalaires (ou épagomènes) après la fin de CHEMOU, jours néfastes, ceux-ci étaient considérés comme les anniversaires d'Osiris, de Seth, d'Isis, de Nephtys et d'Horus du 14 au 18 juillet.

14 juillet : Naissance d'Osiris.

15 juillet : Naissance d'Horus.

16 juillet : Naissance de Seth.

17 juillet : Naissance d'Isis.

18 juillet : Naissance de Nephtys.

Les astronomes de l'époque hellénistique n'ont pas manqué de reconnaître les avantages du calendrier égyptien et l'ont utilisé pour leurs calculs, il a survécu au Moyen Age et Copernic s'en est encore servi.

L'astronomie hellénistique subdivisera l'heure en 60 minutes en s'inspirant du système sexagésimal qui, lui, est d'origine babylonienne, mais elle gardera, et nous à sa suite, le principe égyptien.

Le premier jour de l'année, « le nouvel an », correspondait au début de l'inondation établie officiellement en consultant les nilomètres.

Pendant toute cette période le paysan ne peut pas travailler dans ses champs qui sont recouverts par l'eau, mais le labeur ne manque pas car il faut surveiller les digues, les réparer, canaliser la crue, voire travailler pour le pharaon (construction de palais, temples, pyramides...).

Les échelles nilométriques mesuraient la hauteur atteinte par les eaux à partir d'un point zéro, dont on ne sait pas bien comment il était déterminé par les Égyptiens, mais dont on pense qu'il devait être fixé localement sur une hauteur moyenne de la nappe phréatique dans des temps très anciens.

La mesure utilisée pour chiffrer la hauteur de l'eau est la coudée royale de 52,4 cm, dite « nilométrique » dans l'administration des eaux ou encore « divine », adjectif qui a qualifié jusqu'à la conquête arabe, tout ce qui émanait de l'autorité royale. Cette coudée était divisée en sept paumes et resta en vigueur jusqu'à ce que le système métrique soit adopté en Égypte.

Ces mesures permettaient de prévoir approximativement la date du début de l'inondation annuelle (début de l'année égyptienne), ainsi que son importance. On peut encore voir - et parfois visiter - des nilomètres dans les temples d'Edfou, Kôm Ombo, Philæ, deux sur l'île Éléphantine, ainsi que celui de l'île de Rodah, au Caire.

Du niveau de crue dépendait le taux des impôts. Meilleure était la crue (ni trop forte, ni trop faible), et plus les impôts étaient élevés en prévision des bonnes récoltes prévues.



Nilomètre du Caire



Nilomètre de l'île Éléphantine

Les parcelles non atteintes par l'inondation étaient irriguées artificiellement à l'aide du puits à balancier, le **chadouf**², qui permettait de puiser l'eau dans le canal d'irrigation le plus proche afin de la répandre sur le champ.

² Probablement importé de Mésopotamie.



Chadouf égyptien

L'élevage

Comme nourriture, les pauvres se contentaient de farine de grains, de tiges de papyrus bouillies et rarement de viandes ou de poissons.

Pour la classe aisée et les nobles il en était tout autrement.

Les Égyptiens étant de gros mangeurs de viande, l'**élevage** était une activité importante de l'agriculture. Les animaux les plus représentés sur les parois des tombes sont le bœuf et la vache, animaux très utiles pour le travail qu'ils peuvent effectuer et pour les ressources qu'ils procurent (cuir, cornes, viande, lait), mais ce sont aussi des animaux sacrés.

Ainsi, Apis, taureau sacré de la mythologie égyptienne vénéré dès l'époque préhistorique. Les premières traces de son culte sont représentées sur des gravures rupestres, il est ensuite mentionné dans les textes des pyramides de l'Ancien Empire et son culte perdura jusqu'à l'époque romaine.



Taureau sacré Apis

Les bovins trouvaient leur nourriture dans les marécages du delta et il semble qu'ils étaient fréquemment gavés avec de la pâte à pain.

Les moutons, les ânes, les chèvres et les porcs étaient aussi élevés en grand nombre. Mais à côté de ces animaux domestiques, on trouvait également des animaux sauvages que l'on capturait dans le désert ou dans les montagnes au moyen de lévriers, de pièges, de filets ou de lassos : antilopes, gazelles, bouquetins, hyènes (que l'on gavait)...

L'élevage concerne principalement les bovidés, les porcins, les ovins, les caprins et les volailles. Il permet d'obtenir de la viande, du lait, de la laine, des œufs et du cuir pour confectionner les sandales, les tentes, les outres.

Les bovidés,

Les premiers bovidés auraient été domestiqués vers 4800 avant J.-C., dans le Fayoum et le désert Libyque. Cette domestication aurait été la conséquence d'une désertification de Sahara, conduisant les populations humaines et leurs bovins domestiqués sur les bords du Nil. C'est dans cette vallée que l'élevage se serait développé, car il permettait de disposer d'une ressource permanente d'aliments carnés.



Conduite d'un troupeau



Veaux entravés au pâturage

L'**ioua** ou bœuf africain était gavé jusqu'à ce qu'il ne puisse plus marcher ! D'autres, les **néga**, plus sauvages, de haute taille et bien encornés ne se laissaient pas domestiquer, ils étaient chassés. Les bas-reliefs donnent le détail du travail des bouchers chargés de les égorger puis de les dépecer dans l'abattoir d'un temple.

Élevés en plein air, ils s'engraissent dans les pâturages mais on pratique aussi l'élevage dans des enclos ou à l'étable. Là, on leur apporte un complément de nourriture sous forme de pain ou de pâtes et on procède même au gavage. Les bovins sont plus utilisés pour la viande ou le lait que comme bêtes de somme.

Toutefois, les vaches peuvent être attelées à l'araire pour aider le paysan au labourage.



Labourage avec des bœufs

Les races bovines sont nombreuses, elles découlent des croisements génétiques à partir des bœufs du Nil supérieur, des aurochs sauvages vivant dans les marécages du Delta et des zébus importés d'Asie et d'Afrique à partir de la XVIII^e dynastie. La viande bœuf est souvent utilisée pour les offrandes aux dieux et aux défunts.



Scène de dépeçage d'un bœuf à l'aide d'un grand couteau

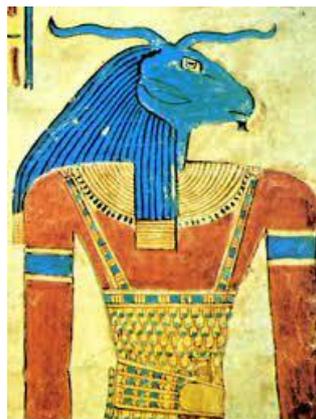
Le porc est un animal de base dans le cheptel égyptien, il a dû être domestiqué très tôt, avant l'époque dynastique. Toutefois, ce porc ne ressemble pas vraiment à celui que nous connaissons aujourd'hui mais plutôt à un sanglier avec sa silhouette élancée, ses hautes pattes, sa longue queue, son museau allongé. Le porc que nous connaissons n'a été introduit qu'à l'époque gréco-romaine. Les porcs sont élevés soit en porcherie où on leur apporte une nourriture de céréales, soit ils vivent librement en troupeaux sur l'espace communautaire des villages, à la recherche des déchets. La viande de porc est consommée par tous, même par les plus démunis.

Outre la viande, le porc peut être utilisé pour enfouir les grains par piétinement après les semailles et pour le dépiquage. Certaines substances du porc sont utilisées comme remèdes.

Le mouton ne semble pas être très présent dans le cheptel égyptien. Il n'est pas certain que les premiers égyptiens aient consommé sa chair et utilisé sa laine. La seule utilisation attestée du mouton est l'enfouissement de la semence dans le limon humide après l'inondation et le dépiquage des épis de céréales (comme pour les porcs). L'Égypte antique a connu plusieurs types de moutons, tous venus de l'extérieur :

- un mouton au poil ras, aux cornes horizontales torsadées avec des oreilles tombantes (ce "bélier de Khnoum" est en voie d'extinction vers 1500 av JC),
- un mouton laineux dont les cornes s'incurvent vers le bas autour des oreilles qui tombent obliquement vers l'avant (il a remplacé le précédent, c'est le célèbre "bélier d'Amon" sans doute importé d'Afrique),
- un mouton qui ressemble au précédent mais avec les oreilles tombantes obliquement vers l'arrière,
- un mouton à queue grasse importé d'Asie dans la seconde moitié du premier millénaire av JC.

Si le mouton ne semble pas avoir une grande place au niveau économique, le bélier revêt une grande importance dans le domaine religieux (voir le dieu Khnoum).



Dieu Khnoum

Khnoúm signifiant « le maître de l'eau fraîche » est le dieu des cataractes et puissance créatrice dans la mythologie égyptienne. Il contrôlait la crue du Nil en ouvrant, à Éléphantine, la caverne de Hâpy dans laquelle se trouvait l'Inondation. Il joue là un rôle majeur dans le quotidien des Égyptiens, préservant le peuple de la famine.

Les chèvres sont bien adaptées au pays, elles se contentent de peu de nourriture, sont résistantes et supportent bien la sécheresse. Elles sont plus nombreuses que les moutons, mais leur cheptel n'atteint pas celui des bovins. Elles vivent soit en étable, soit le plus souvent en liberté en s'attaquant au feuillage du sycomore. Comme partout, elles ont contribué à la déforestation du pays. Leur peau donne un excellent cuir pour les outres et leur chair semble avoir été usuellement mangée par les gens du peuple aux époques anciennes. Toutefois, il ne semble pas que le lait de chèvre ait été consommé.

Les volailles ont une place importante car leur chair est consommée par les plus pauvres, notamment par les paysans. Il s'agit de canards, de pintades, de perdrix, de pigeons, de cailles, de grues, de hérons, d'oies. Ces dernières sont engraisées de force par le gavage.

La plupart de ces volatiles vivent dans des volières ou des pigeoniers. On les consomme rôtis à même la braise ou au moyen de broches. Les œufs sont consommés cuits ou crus.

La poule, importée d'Asie lors des campagnes de Thoutmosis III, apparaît seulement au Nouvel Empire. Mais il semble que son élevage domestique dans la basse-cour ne soit effectif qu'à la fin de la période dynastique. La poule devient alors un mets de choix pour les offrandes.

Les oies sauvages étaient capturées au moyen de grands filets puis gavées. Les nombreux oiseaux migrateurs étaient de même capturés : canards, cygnes, grues, pigeons... D'après les décomptes des scribes, le bétail était sans doute beaucoup plus abondant à l'époque antique qu'aujourd'hui. Sous Ramsès III, les temples égyptiens reçurent en 31 années, 514 968 têtes de gros bétail et 680 764 oies.

L'âne, corvéable à merci, revêt une importance économique essentielle, il est utilisé depuis l'époque protohistorique pour le transport des marchandises : épis des moissons, bottes de foin, légumes, jarres de vin ou d'eau... Il est utilisé aussi comme moyen de locomotion quand on ne peut pas se déplacer par bateau : des oasis à la vallée du Nil notamment ou dans les déplacements dans le désert. L'âne peut devenir aussi un animal de trait pour tirer l'araire. Il est également utilisé pour le dépiquage des céréales. Malgré tous les services qu'il rend, l'âne n'est pas en général perçu de manière positive.

Le cheval apparaît en Égypte à la deuxième période intermédiaire (vers le XVII^e siècle av JC), ce sont les envahisseurs Hyksos qui le répandirent. Les chevaux sont

issus de l'élevage mais font aussi partie des tributs exigés sur les peuples asiatiques soumis par les Égyptiens. Dès l'expulsion des Hyksos, le cheval est utilisé pour tirer les chars de combat (le thème du pharaon sur son char devient récurrent).

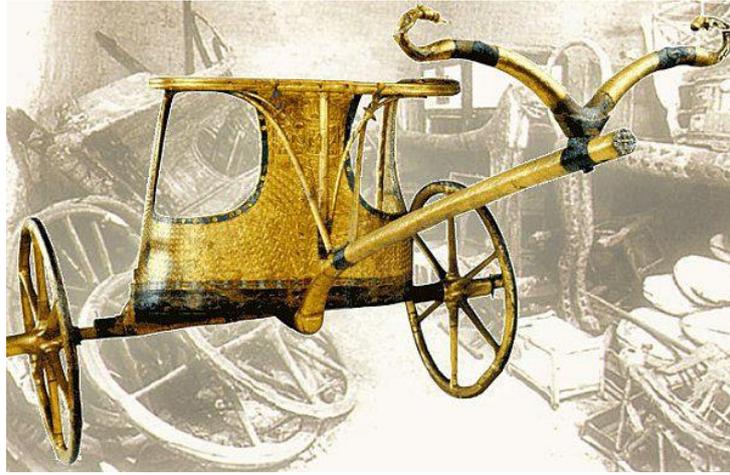


Ce n'est qu'à l'époque ramesside que le cheval est monté. Un service de courrier à cheval est mis en place, articulé sur un réseau de relais. Seuls les riches peuvent posséder cet animal noble. La principale utilisation du cheval en Égypte antique est donc tournée vers la guerre.

Tout commença avec l'assemblage du cheval attelé et du char de combat déjà utilisé à l'époque par le peuple Mitanni. Puis, au cours des guerres et des conflits entre armées, d'autres royaumes commencèrent à fabriquer et utiliser cet engin stratégique très puissant. C'est le cas des Hittites qui étaient les plus adroits sur le char. Puis, à force de combattre son ennemi, le royaume d'Égypte a utilisé le char de combat l'améliorant en l'allégeant afin de le rendre encore plus maniable et redoutable. C'est à partir de cette période (XVIIIe dynastie) que cet engin s'est diffusé dans tout le Moyen-Orient.

Conduire un char de combat égyptien n'est pas une balade de santé. En effet, le conducteur et le soldat sont à seulement 75 cm du sol ce qui accentue les vibrations, d'autant plus que les roues sont en bois.

Le soldat à bord du char dispose de plusieurs armes. Il a le choix entre un arc et ses flèches situées dans un carquois attaché à la caisse du char et plus d'une dizaine de javelines (petits javelots) placées dans un autre carquois.



Char de Toutankhamon

Grands chasseurs, ils allaient en char et à cheval dans le désert chasser l'oryx, le bubale, les bouquetins, le buffle, la gazelle et les antilopes...certains étaient capturés vivants pour les domestiquer.

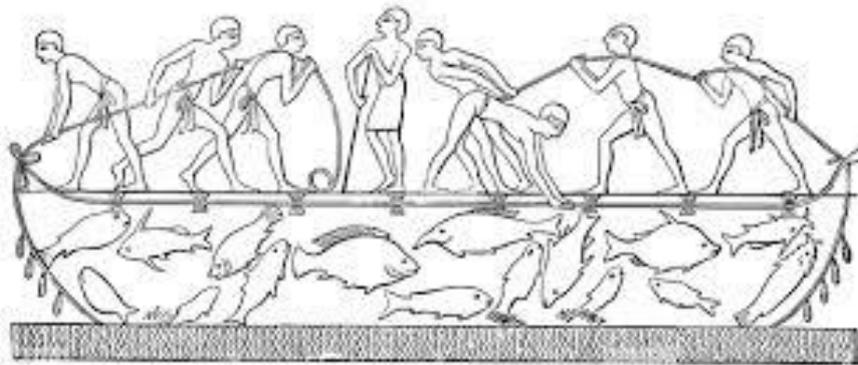
Ils faisaient une grande consommation de volailles de toutes sortes chassées dans les marais : oies, grues, sarcelles et aussi des cailles.



Toutankhamon chassant assis des canards dans un marais

La pêche était très importante pour les Égyptiens car le poisson était leur nourriture principale. Il servait également de mode de paiement et de récompense. La pêche était une activité essentiellement saisonnière qui donnait lieu à des déplacements de populations pour mieux profiter de l'abondance de la ressource.

La pêche aux gros poissons était miraculeuse : muges, les mormyres, les clarias, les batensoda, de gros chromis et des latès si gros qu'il faut deux hommes pour les porter ! Pour cela, ils passaient une perche par les ouïes, la plaçaient sur l'épaule et s'en vont d'un pas allègre pendant que leur capture balaie le sol de sa queue !



Pêche au filet

Semailles et moissons.



La peinture, ci-dessus, de la tombe de Sennedjem, montre la disposition des canaux pour l'irrigation artificielle des champs à l'aide du chadouf, le Nil principal est en bas :

- Sur la première bande de terrain, en bordure du Nil, poussent les fleurs caractéristiques de l'Égypte antique : chardons bleus, mandragores, pavots.

- La deuxième bande est consacrée aux arbres : sycomores et différentes sortes de palmiers alternés : palmiers dattiers et palmiers-doum
- Sur la troisième bande pousse le lin
- La quatrième bande est consacrée à la culture des céréales.

Les céréales

Aussitôt l'inondation terminée et le bornage des champs réalisé, le paysan commence véritablement les travaux agricoles, la terre est bonne à labourer. L'ameublissement de la terre à cultiver peut se faire en utilisant l'araire, charrue primitive avec un soc en bois qui ne fait qu'égratigner la terre, ou la houe, instrument en bois, sorte de pioche qui sert à retourner la terre ou à en briser les mottes.

L'araire est soit tirée par des bœufs ou des vaches, soit par des hommes.



Labour et travail à la houe.

Quand la terre est préparée, le paysan procède aux semailles.

Les semeurs, sac porté sur l'épaule, répandent le blé sur le champ à la volée.

La dernière opération consiste à enfouir les grains dans la terre fertilisée par le limon. Pour cela, on emploie à l'époque ancienne des moutons qui piétinent le champ fraîchement ensemencé.

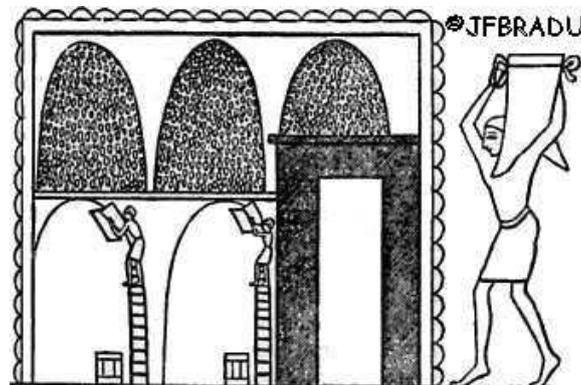
Au Nouvel Empire, on utilise les porcs pour effectuer cette tâche.

Hérodote affirme avoir vu cette façon de faire dans le delta.

Pendant toute la croissance du blé, il faut veiller à alimenter les canaux d'irrigation en eau et procéder au désherbage des mauvaises plantes et à protéger les récoltes des prédateurs, en particulier les oiseaux.

Quand la culture a atteint une certaine taille, scribes et géomètres aidés de soldats viennent mesurer avec leur corde d'arpenteur les surfaces cultivées afin d'établir les impôts et vérifier si les bornes des champs n'ont pas été déplacées.

Deux fonctionnaires, le scribe des greniers et le mesureur de grain, dirigent cette tâche. Les paysans conservent une petite partie de la récolte. Ci-dessous, domaine avec 5 greniers dont 3 sont déjà remplis :



Deux espèces de céréales étaient cultivées dans l'Égypte ancienne : l'orge pour fabriquer la bière et le froment (blé pour le pain).

Il y avait plusieurs variétés de ces deux céréales mais il est très difficile de les identifier aujourd'hui.

Par contre, il existait une variété extraordinaire de blé à fort rendement, cultivée dans la région du Nil. Pline, signale en effet une variété de blé rameux donnant plus de cent grains à l'épi !



Le Kamut, blé dit de Toutankhamon

En mars 1857 — sous les houlettes respectives de l'agronome Jean-Baptiste Boussingault, du botaniste Joseph Decaisne et du naturaliste et mycologue Camille Montagne —, l'Académie des Sciences publie un communiqué de l'entomologiste français Félix Édouard Guérin-Méneville selon lequel cinq grains de blé au pouvoir germinatif intact auraient été exhumés d'un « tombeau » et semés avec succès, produisant une récolte plus abondante qu'avec les blés courants de l'époque. Cette germination fut contestée par certains scientifiques dont le célèbre monsieur Vilmorin qui estimait que ces grains étaient originaires du nord de l'Europe !

L'Égypte pharaonique est l'une des premières civilisations où l'on voit clairement apparaître des techniques de fabrication de pains, et des corporations identifiées comme "boulangers" et "pâtisseries". Ces pains étaient cuits dans des moules. Étaient-ils ensemencés avec du levain, ou fermentaient-ils spontanément, grâce aux levures présentes sur les ustensiles ?



Boulangier avec son plateau de pains de différentes formes.

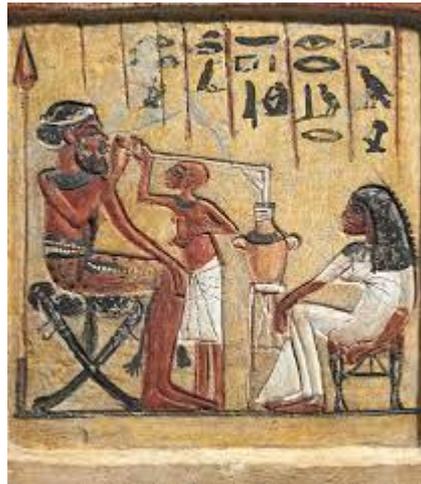
Une chose est sûre. Les pains de cette époque ne ressemblaient pas aux pains européens faits de blé tendre, car seul ce type de blé possède les caractéristiques qui lui permettent d'emprisonner des bulles de gaz et de "lever" pour donner cette structure alvéolée qui plaît tant aux Européens. Le blé d'orge ou d'amidonner étaient bien plus compacts.

Ce qui n'a pas empêché les anciens Égyptiens de rivaliser d'ingéniosité pour créer des pains de formes diverses, certains fourrés de dattes ou de figues de sycomore, d'autres offerts en offrande aux dieux...

La Bière

À Abydos, dans le sud de l'Égypte, une équipe d'archéologues a mis au jour les vestiges d'une brasserie datant de plus de 5000 ans. Il pourrait s'agir de la plus ancienne fabrique de bières connue à ce jour.

Dans un four identique à celui du boulanger, le brasseur et ses aides versent des pâtons frais dans des moules brûlants. Cette opération nécessite beaucoup de soin, car la pâte, faite avec du froment ou de l'orge, ne doit y séjourner que le temps de faire dorer la croûte, l'intérieur devant rester cru. Les pains ainsi confectionnés sont émiettés dans une grande cuve remplie d'un liquide sucré préparé avec de l'eau et des dattes. Un brasseur entre dans la cuve et piétine la préparation jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



À gauche, ouvrier malaxant la pâte ; à droite, dégustation d'une bière à l'aide d'une paille.

Au bout de quelques jours, quand la fermentation a lieu, le contenu de la cuve est transvasé dans de grandes jarres. Une passoire retient les plus gros morceaux de pain gorgés de bière, qu'un brasseur presse comme une éponge afin d'en extraire le précieux liquide.

La bière se conservant assez bien, elle est stockée dans des amphores fermées par un bouchon de paille et d'argile humide, ou par une petite assiette et un peu de plâtre. Il ne reste plus au brasseur qu'à apposer son signe distinctif indiquant le lieu et la date de fabrication.

Bien que la plupart des Égyptiens fabriquent leur propre bière, le trafic des bateaux chargés d'amphores est intense sur le Nil : ils approvisionnent les villes, les cabarets et les villas des riches Égyptiens, qui font venir leur boisson favorite d'une maison réputée, car, comme pour le vin, il existe des crus différents, selon la teneur en sucre et le savoir-faire du brasseur.

Pour être consommée, la bière est versée dans des cruches de un ou deux litres, et les amateurs la boivent dans des gobelets en pierre, en métal ou en terre cuite. La bière brune est la plus courante, la blonde étant réservée aux fêtes.

En mai 2019, des chercheurs et microbiologistes israéliens parviennent à recréer une bière dite « bière des pharaons » avec une teneur en alcool de 6 % et un hydromel à 14 % à partir de souches de levures datant d'il y a environ 3 000 ans et retrouvées dans des jarres antiques découvertes sur des sites archéologiques dans le centre d'Israël dans la région de Jérusalem, à Tel Aviv ainsi que dans le désert du Néguev, qu'ils ont brassées selon les méthodes modernes. Les

chercheurs de l'Autorité des antiquités israéliennes et les trois universités du pays qui ont participé à l'expérience se sont aperçus que l'une des levures découvertes ressemblait à celle utilisée dans la bière traditionnelle du Zimbabwe et une autre à celle utilisée dans la fabrication du t'edj, un hydromel éthiopien. C'est la première fois au monde que des chercheurs parviennent à recréer des aliments de cette époque antique.

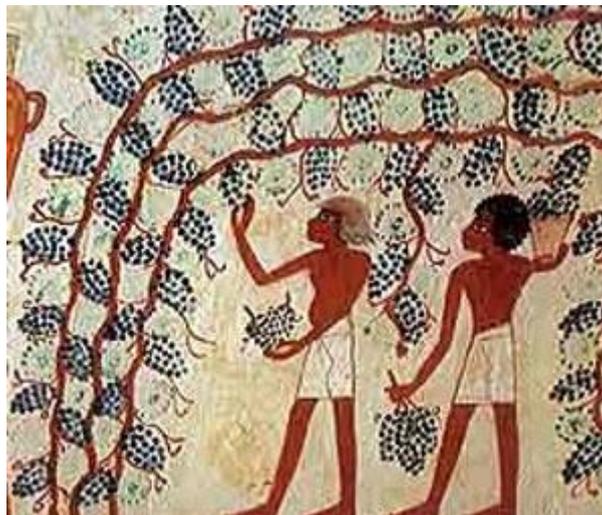
Le vin

Sous l'Ancien Empire, le vin est strictement réservé à Pharaon et à son entourage. Il est produit dans le Fayoum ou dans le delta, deux régions favorables à la culture de la vigne, ou importé de pays étrangers comme la Palestine.

Sous les Ramsès, qui ont beaucoup développé la culture et le commerce du vin, celui-ci s'est répandu dans tout le pays et devint un produit consommé par tous. L'Égypte était alors devenue un gros producteur de vin et faisait du commerce avec les autres pays méditerranéens.

Les vignobles appartenant à des personnages importants portaient déjà des noms. Ramsès III (1198-1166 avant J.-C.) planta les célèbres vignes de Kan-Komet, de même que de nouveaux vignobles dans les Oasis. La vigne de Djoser, par exemple, portait un nom d'une longueur remarquable : "*Loué sois-tu Horus qui est au seuil des cieux*". Les Égyptiens qui goûtaient ce vin l'appelaient simplement le breuvage d'Horus.

La terre la plus propice à la vigne était le delta du Nil, mais certains gros propriétaires se sont implantés plus au sud en créant artificiellement un terrain propre à sa culture en bordure du fleuve. Outre ces grands vignobles, tous les jardins étaient dotés d'au moins quelques pieds de vigne.



***La cueillette du raisin en treille (tombe du chancelier Nakht à Thèbes).
Nouvel Empire, XVIIIe dynastie, vers 1401-1391 av. J.-C.***

Les vigneron cueillaient le raisin pendant la crue du Nil. Ils le versaient, non égrappé, dans une cuve de foulage en bois d'acacia, ronde, large et basse, dont les parois étaient couvertes de chaux étanche. À l'origine, la cuve était assez vaste pour accueillir quatre à cinq hommes. Mais il existe des représentations de cuves ne pouvant recevoir qu'une seule personne.

La cuve était surmontée d'une poutrelle à laquelle étaient suspendues des perches auxquelles s'accrochaient les hommes pour piétiner le raisin. Pour tromper la fatigue, les vendangeurs piétinaient en chantant, accompagnés de musiciens qui rythmaient la cadence avec leurs claquettes de bois.



*Le foulage du raisin (mastaba de Mérérouka. VIe dynastie. Saqqara).
Les hommes se tiennent à une poutre horizontale et piétinent au rythme des claquoirs.*



*Le pressurage du raisin (mastaba de Mérérouka. VIe dynastie. Saqqara).
Les grappes sont mises dans un sac que l'on tord, grâce à deux bâtons tenus, pour en extraire la dernière goutte de jus.*

Les méthodes de culture et le choix des cépages étaient adaptés à l'environnement géographique. Le Delta et le Fayoum sont les deux régions d'Égypte privilégiées où les vignobles peuvent donner un vin de grande qualité. Des jarres inscrites révèlent l'existence de **crus** recherchés provenant de quatre zones bien identifiées du pays.

Pendant l'occupation perse, puis sous la domination grecque, la viticulture s'étend aux oasis grâce aux techniques d'irrigation; de nouveaux cépages sont introduits. Le vin était ensuite stocké et conservé dans des jarres scellées par un bouchon hermétique sur lequel on mentionnait la date de fabrication, la provenance ainsi que le nom du propriétaire récoltant.

Par exemple, voici le texte du sceau retrouvé dans la tombe d'un certain Thoutmès :

« En l'année XXX (du règne de Ramsès II), bon vin du vaste terrain irrigué du temple de Ramsès II à Peri-Amon.

Le chef des vinificateurs, Thoutmès. »

Les amphores pointues étaient dressées contre un mur, les unes à côté des autres, ou plantées au milieu de leur support.



Jarre à vin pointue et jarre de stockage avec le millésime et sceau d'estampage à droite.

Les Égyptiens, amateurs de boisson sucrée, rajoutaient souvent du miel ou des aromates dans leur vin ou n'hésitaient pas à mélanger plusieurs crus.

Le vin royal et celui de la classe dirigeante était un blanc liquoreux. Il existait aussi un rouge puissant, élaboré à partir d'un muscat noir et épais. Le peuple se contentait de vin de dattes ou de palme.

On connaît plusieurs crus égyptiens comme le **taniotique**, un blanc doux plutôt onctueux à la robe verdâtre et assez astringent ou le **sébennythique**, élaboré avec du raisin de Thasos et de la résine de pin, si l'on se réfère aux écrits de Pline. Mais le plus connu était le **maréotique**, dont Cléopâtre était une grande amatrice. C'était un blanc doux et léger, pouvant être conservé longtemps, dont le bouquet était très odorant. Il était produit dans les vignobles du delta.

Les vignes cultivées dans le delta étaient surtout appréciées des habitants de cette région septentrionale. Le commerce de vin était très actif sur le Nil. Les bateaux pouvaient embarquer jusqu'à 2000 jarres.

Champions de l'administration, les Égyptiens étiquetaient le vin. Des sceaux et étiquettes tracées à l'encre, sur certaines amphores du Nouvel Empire qui nous sont parvenues, mentionnent le nom du propriétaire, du chef des ouvriers vinificateurs et même la nature du sol. L'origine du raisin était même notée, rendant ces étiquettes plus précises en traçabilité que celles qui ornent aujourd'hui nos bouteilles. Les jarres étaient bouchées avec des capuchons de terre crue. Pour conserver le vin, on le soutirait fréquemment ou on le cuisait.

Sous les dernières dynasties, le vin devait être un marché lucratif car des chais ont été découverts près du port d'Aboukir dans le Delta du Nil.

Des canalisations en pierre ont aussi été retrouvées; on pense que le vin s'y écoulait jusqu'au port où il était chargé sur les navires ancêtres de nos pinardiers. Ces vestiges datent de -395 à -30 av. J.-C., époque où l'Égypte se trouvait dominée par les Romains.

Le lin

Le lin est le textile le plus utilisé en Égypte avant que l'introduction du coton, au Vème siècle de notre ère, ne le relègue au second rang. Ses fibres servent à la fabrication de tissus habillant les vivants et les morts, au point qu'on peut dire qu'il est à la base de l'industrie égyptienne.

Ses graines sont employées en outre dans l'alimentation ainsi que dans les préparations médicinales.

Ses résidus servent à nourrir le bétail et à fertiliser le sol.

Le lin est la plus ancienne des plantes utilitaires et la toile de lin le plus ancien textile du monde.

Les Égyptiens nommaient la toile de lin « lumière de lune tissée » à cause de sa beauté particulière. Les premières traces de son utilisation remontent en fait à 8000 ans av. J.C.

Son origine est la Haute Asie, d'où il sera propagé dans l'Inde et la Chine et vers l'Ouest en Égypte puis en Europe.

Au niveau de sa culture et de sa transformation, le lin est plus respectueux de l'environnement que toute autre fibre textile. Actuellement on distingue deux cultures différentes :

- le lin textile pour les fibres contenues dans sa tige (à la périphérie sous l'écorce) pour filature et tissage (les parties pailleuses ou étoupes seront utilisées en corderie) et
- le lin pour son huile contenue dans les graines comme aliment comestible pour l'homme et les animaux d'élevage, utilisée aussi en médecine mais également en huile pour la peinture et le vernis,

Les petits fragments du centre des tiges, les anas, sont un composant des panneaux d'aggloméré pour menuiserie ou combustion.

La culture du lin en Égypte remonte au moins à 5000 ans av. J.C. Des représentations de cette époque montrent comme activités cérémonielles le parcours de la récolte et de la transformation du lin : fauchage, rouissage³, teillage⁴ etc ...



Récolte du lin

Les momies sont entourées de bandelettes de lin, tissu très solide pour les conserver : il faut près d'un kilomètre de bandelettes de lin pour la momie d'un adulte !!!

³ Isoler les fibres utilisables des plantes textiles en détruisant la matière gomme-résineuse qui les soude, par une macération dans l'eau ou par tout autre procédé.

⁴ Débarrasser de la tille et détacher le filament du lin en brisant la chènevotte. En d'autres termes, la tille est l'écorce, le filament désigne la fibre et la chènevotte est le nom de la partie ligneuse du lin.



Momie égyptienne

Les vêtements des vivants et en particulier les vêtements de culte des prêtres étaient en lin, car le lin était considéré comme symbole de pureté.



Vêtements en lin.