

Archaeofauna 6: 137-139

CHOICE CUTS: MEAT PRODUCTION IN ANCIENT EGYPT. *Orientalia Lovaniensia Analecta* 69, Uitgeverij Peeters en Departement Oosterse Studies, Leuven. 326 Seiten. *Salima Ikram* 1995.

Es handelt sich hier um die Veröffentlichung der Dissertation von Frau Salima Ikram über den Fleischverbrauch im Alten Ägypten. In ihr versucht Frau Ikram nicht nur festzustellen, welche Tiere im alten Ägypten gegessen wurden, sondern auch wie und von wem. Der Begriff «Fleisch» wird hier im weitesten Sinne verstanden, und so werden auch Fisch und Geflügel berücksichtigt. Chronologisch umfaßt diese Studie die Zeit vom Beginn des Alten Reiches, bis zum Ende der Dritten Zwischenzeit. Die Spätzeit wurde dagegen ausgelassen, weil Ägypten dann nicht mehr als wirklich «ägyptisch» angesehen wird, da es nun unter die Herrschaft anderer Völker gerät (Nubier, Libyer, Assyrer, Perser und Griechen), deren Gewohnheiten die ägyptische Kultur –und nicht zuletzt die Esskultur– beeinflusst haben.

Wie Frau Ikram in der Einleitung ihres Werkes sagt, ist sehr viel über ägyptische Architektur, Politik oder Schrift geschrieben worden, aber sehr wenig über die Ernährung der Ägypter und was mit ihr zusammenhängt: Produktion, Berufsklassen die mit Nahrungsmitteln zu tun hatten, Transport, Aufbewahrung und Verteilung unter den verschiedenen Gesellschaftsschichten. Diesem versucht sie nun, zumindest was Fleisch, Fisch und Geflügel angeht, abzuhelpen.

Zu diesem Zweck benutzt sie viererlei Quellen: Als erstes wären da die, auch von der herkömmlichen Ägyptologie gern herangezogenen, bildlichen Darstellungen, sowohl die Wandmalereien in Gräbern und Tempeln, als auch die dreidimensionalen Modelle von Schlachtszenen. Aber die Autorin selbst macht darauf aufmerksam, daß diese Darstellungen irreführend sein können, da sie wahrscheinlich eher einen Idealzustand, oder die Vorstellungen und Konventionen der Künstler wiedergeben, als die tatsächliche Realität. Diese Quelle ist also mit Vorsicht zu benutzen, aber keineswegs zu vernachlässigen.

Die zweite Informationsquelle wären die Texte, aber diese sind, was die Ernährung betrifft, äus-

serst spärlich, und beschränken sich auf die Beschriftungen der Vorratsgefäße und auf einige Wirtschaftstexte.

Auch die Ethnographie ist, dort wo es geeignet schien, herangezogen worden, obwohl sich die Autorin der Gefahren, die ein Vergleich zwischen weit in der Zeit entfernten Kulturen in sich birgt, bewußt ist. Trotzdem sind ihre ethnographischen Beobachtungen der Arbeit der Fleischer in Kairo und in Mittelägypten sehr interessant, und geben, mit der nötigen Vorsicht behandelt, wichtige Hinweise für das Verständniss der Darstellungen auf den alten Wandmalereien und Modellen. In dieser Hinsicht ist auch die von der Autorin ausgeführte «experimentelle Archäologie» aufschlußreich: Sie hat selbst zwei Tiere (ein Pferd und einen Wolf) zerlegt, und dabei Werkzeuge aus verschiedenem Material benutzt, darunter Feuerstein und Bronze. Auch in Bezug auf die Konservierung von Fleisch mit vorindustriellen Methoden, hat Frau Ikram selbst Experimente vorgenommen, indem sie z. B. getrocknetes Fleisch in ihrer londoner Wohnung aufbewahrte, um herauszufinden wie lange es sich in Stand hält.

Aber die wichtigste und aufschlußreichste Quelle, ist wohl die Archäologie gewesen, sowohl die Untersuchung von Werkzeugen, Gefäßen, Möbeln und Gebäuden, die mit der Fleischproduktion verbunden sind, als auch, und hier liegt der Grund, weshalb dieses Buch in dieser Zeitschrift besprochen wird, die Untersuchung der Knochenfunde in Gräbern und Siedlungen und die der mumifizierten Grabbeigaben. Der größte Teil der Knochenfunde, die die Autorin selbst studiert hat, stammt aus der Grabung B. J. Kemps und D. O'Connors in der zum Neuen Reich gehörenden Siedlung von Malkata, aber es wurde auch Material aus der vordynastischen Nekropole N7000 bei Nag-ed-Deir untersucht. Außerdem sind Mumienopfer aus dem Neuen Reich, die zu Museumsammlungen gehören, mit Methoden wie Roentgenstrahlung, *Scanning Electron Microscopy* (SEM) und *Computerized Axial Tomography* (CAT) analysiert worden. Neben ihren eigenen Untersuchungen, benutzt Frau Ikram auch die Veröffentlichungen anderer paleozoologischen Studien, z. B. die der Knochenfunde aus Amarna.

Das Resultat ist ein sehr vollständiges Buch, angenehm zu lesen und zugleich wissenschaftlich

genau. Das erste Kapitel ist der Feststellung gewidmet, was für Tiere denn nun genau in Ägypten gegessen wurden, wobei auser den Haustieren auch Jagdtiere wie Antilope, Gazelle, verschiedene Vögel und sogar das Nilpferd berücksichtigt werden. Von jedem Tier werden ikonografische Darstellungen, Knochenfunde und, wenn möglich, auch die ägyptische Bezeichnung oder Bezeichnungen aufgeführt. Als besonders interessant sei hier die Beseitigung des durch Herodot entstandenen Mythos, die Ägypter hätten keinen Fisch und kein Schwein gegessen, erwähnt. Sowohl die bildlichen und schriftlichen Quellen als auch vor allem die Knochenfunde, beweisen, daß beide im alten Ägypten oft und gern als Nahrung verwendet worden sind.

Kapitel zwei bis sechs befassen sich mit dem Vorgang des Schlachtens und was mit ihm zusammenhängt. Erst werden die verschiedenen Schlachttechniken selbst untersucht, wobei vor allem bildliche Quellen befragt werden und zwischen Säugetieren, Vögeln und Fischen unterschieden wird. Danach werden in Kapitel drei die Werkzeuge und das Möbiliar, die beim Schlachten benutzt wurden besprochen, und im vierten Kapitel untersucht die Autorin verschiedene architektonische Komplexe auf ihren eventuellen Gebrauch als Schlachthäuser hin. Im sechsten Kapitel wird dann die Zerlegung der Tiere und der Wert, der den verschiedenen Fleischstücken beigelegt wurde, sehr ausführlich behandelt, wobei die mumifizierten Fleischstücke in den Gräbern des Neuen Reiches zur Hilfe herangezogen werden.

Äusserst interessant ist Kapitel fünf, in dem der soziale Status von Metzgern, Vogelfängern und Fischern untersucht wird. Hierzu werden schriftliche Zeugnisse, wie die Titel einzelner Personen oder die Inschriften auf Gefäßdeckeln herangezogen. Metzger genossen anscheinend hohes Ansehen, Reichtum und gesellschaftliche Position, und viele von ihnen waren sogar Priester, da das Schlachten auch einen religiösen Aspekt hatte. Dagegen waren Vogelfänger und Fischer gemeine Leute, oft Bedienstete, und während von Metzgern relativ stattliche Gräber vorliegen, findet man keine solche von Fischern und Voglern.

Der zweite Teil des Buches ist der Verwendung des Fleisches gewidmet. Es werden die verschiedenen Methoden es haltbar zu machen besprochen, wobei man vor allem ethnographische Parallelen heranzieht, aber auch die mumifizierten Grabbeigaben, die wir vorher erwähnten. Dieses Kapitel

ist sehr anregend, muß aber doch im Reiche der Hypothesen bleiben, da die ägyptischen Materialien selbst zu wenig Information bieten um endgültige Aussagen zu machen, und die Autorin zu geben muß, daß wir eigentlich nur wissen, daß Fleisch in Ägypten konserviert wurde, aber nicht wie. Ferner werden dann im neunten Kapitel mögliche Lagerhäuser, Vorratsgefäße und Fleischtransport und Handel untersucht. Ein kurzes Kapitel widmet Frau Ikram der Verwendung von Fett und Blut.

Als letztes wird dann der (erfolgreiche) Versuch unternommen, anhand all des untersuchten Materials eine «Soziologie des Fleisches» im alten Ägypten zu verfertigen, um zu bestimmen, ob und in welchem Maße dieses Produkt den verschiedenen Gesellschaftschichten zur Verfügung stand. Dabei wird die Meinung vertreten, daß Fisch, Geflügel oder Fleisch von Schafen und Ziegen mehr oder weniger der ganzen Bevölkerung zugänglich waren, während das teurere Rinderfleisch eher den mächtigeren Schichten vorbehalten blieb, obwohl auch die ärmeren es wohl an Festagen gegessen haben. So stehen wir vor einer hierarchischen Abstufung, in der der Pharao und sein engerer Kreis wahrscheinlich jeden Tag alle Sorten von Fleisch und Fisch konsumierten, während am anderen Ende die Bauern es vielleicht nur einmal die Woche taten. Neu ist die aus Knochenfunden in Amarna und Malkata gewonnene Einsicht, daß die mittleren Handwerkerschichten auch einen relativ großen Zugang zu Fleisch hatten, sei es durch Aufteilungen durch den Palast oder durch die Tempel, sei es durch eigene Haltung oder gelegentlichen Fischfang und Jagd. Und auf jeden Fall versichert Frau Ikram, daß die ägyptische Bevölkerung insgesamt, entgegen der herkömmlichen Meinung über antike Bevölkerungen im allgemeinen, gut ernährt war, da sie ein weites Spektrum von Nahrungsmitteln zur Verfügung hatte, unter ihnen auch Hülsenfrüchte, die einen eventuellen Mangel an Fleisch bei den ärmeren Bevölkerungsschichten, erfolgreich ausgleichen konnten. Sie weist auch darauf hin, daß die erhaltenen Skelette in ägyptischen Gräbern im allgemeinen keine Mangelercheinungen aufweisen.

Ergänzt wird diese Arbeit durch zahlreiche Illustrationen, darunter Zeichnungen nach ägyptischen Malereien, Keramik und Fotografien verschiedener Gegenstände. Darunter sind die mumifizierten und in hölzerne «Sarkophage» gelegten Grabbeigaben des Neuen Reiches (Abb.33, 34, 35,

73-75) und die steinernen «Fleischkästchen» aus Gräbern des Alten und Mittleren Reiches (Abb. 37, 39, 67-72) besonders interessant. Man muß auch die Fotografie eines getrockneten Fisches erwähnen (Abb. 46) und die einer Amphore, die vielleicht eingelegten Fisch oder Geflügel enthalten hat (Abb. 47). Dazu kommen Bilder von mikroskopisch oder mit Roentgenstrahlung untersuchten Grabbeigaben (Abb. 36, 49, 51, 53), Grundrisse von Gebäuden und zahlreiche Tabellen und graphische Darstellungen. Hier wäre zu bemängeln, daß diese Illustrationen nicht genau genug Beschriftet sind. Sie weisen lediglich die Nummer vor, ohne jegliche Erklärung, und der Leser muß diese erst mühsam im Text suchen.

Am Schluß des Buches folgen noch zwei Anhänge und vier Tabellen. Im ersten Anhang wird ein Katalog der bisher geborgenen steinernen «Fleischkästchen» zusammengestellt, während der zweite, ebenfalls als Katalog, eine Übersicht der in Gräbern gefundenen tierischen Reste gibt, sowohl der mumifizierten Fleischstücke und Vögel, wie

der normalen Beigaben. Die Tabellen endlich, sind den Darstellungen der Schlacht- und Fischereiszenen gewidmet, wobei das Schwein in Tabelle vier seinen eigenen Platz hat.

Als Abschluß können wir sagen, daß wir bei diesem Buch vor einem für die Rekonstruktion des täglichen Lebens im alten Ägypten grundlegenden Werk stehen. Frau Ikram hat eine sehr vollständige Forschungsarbeit geleistet, in der sie das Problem von verschiedenen Seiten her angegangen ist und sehr unterschiedliche Quellen miteinander synthetisch verbindet. Dadurch entsteht ein umfassendes Bild der altägyptischen Tierhaltung und der Fleischverarbeitung und des Fleischverbrauches. Wir hoffen, daß auf dieses erste, so vielversprechende Werk Frau Ikrams, weitere, ebenso genaue und ausführliche Forschungsarbeiten folgen.

JULIA GARCÍA LENBERG: *Departamento de Historia Antigua. Universidad Autónoma de Madrid. Cantoblanco 28049 Madrid, España.*

