

<http://labalancedes2terres.info/spip.php?article292>



La bière égyptienne

- La vie quotidienne -



Date de mise en ligne : mercredi 22 septembre 2021

Date de parution : 21 juin 2002

Copyright © La Balance des 2 Terres - Tous droits réservés



Pendant la période antique la boisson préférée des égyptiens n'était pas le [vin](#) (rare et cher) mais la bière. On retrouve des images du brassage jusque sur les [mastabas](#) de [l'ancien empire](#).

On buvait de la bière en toutes circonstances et à toutes heures. Dans les champs la journée, dans les tavernes (*maison de bière*) la nuit tombée, à bords des bateaux qui sillonnaient le [Nil](#) ou dans les réceptions. Tous les Egyptiens en boivent, de [Pharaon](#) au simple paysan, des scribes aux artisans.



Ouvrier broyant l'orge sur une pierre

Elle était élaborée à partir de froment ou d'orge mêlé à des dattes dont le sucre favorisait la fermentation. Le mélange de farine servait à confectionner des pâtons qui étaient ensuite passé brièvement dans un four de boulanger, juste le temps de faire dorer la croûte. Les pains obtenus étaient ensuite émiettés dans une grande cuve remplie d'une préparation liquide à base d'eau et de dattes. Un brasseur entré dans la cuve pour piétiner les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène.



Ouvrière broyant l'orge Dans un pot en grès

Après quelques jours de fermentation, la bière était transvasée dans de grandes jarres. A l'aide de tamis on retenait les morceaux de pains qui était essorés par les brasseurs comme des éponges pour extraire jusqu'à la dernière goutte du précieux liquide. Certains brasseurs effectuaient un deuxième filtrage pour éliminer le plus possible les miettes. La bière est ensuite stockée dans des amphores fermées par un bouchon de paille et d'argile humide ou par une petite assiette et un peu de plâtre. Chaque brasseur opposait alors un signe distinctif sur le récipient ainsi que la mention du lieu et de la date de fabrication.

Dans les familles modestes, les pâtons recuits sont réemployés presque quotidiennement pour la fabrication de bière maison. La fermentation achevée, la bière était filtrée et conservées dans des jarres ouvertes. La peau qui se forme en surface et recueillie et séchée. Cette préparation servait ensuite de levure pour le pain et les pâtisseries.



Bien que presque chaque famille fabrique sa propre bière, le commerce de cette boisson est florissant. Des bateaux entiers sont affrétés pour approvisionner les villas des riches égyptiens dans le delta. Comme pour le vin on distingue différents crus plus ou moins réputés, suivant le savoir-faire du brasseur ou la teneur en sucre.

Avant d'être consommée, la bière était versée dans des cruches d'un ou deux litres ou les buveurs plongeaient des

gobelets en faïence, en métal ou en pierre. La bière la plus courant était brune. L'équivalent de notre bière blonde était réservée aux jours de fêtes. Certains buveurs rajoutaient du sucre de datte ou des herbes directement dans leur gobelet pour augmenter le degré alcoolique de leur breuvage.



Jarre à bière

De nos jours la bière à base d'orge ou de blé est toujours fabriquée en [Egypte](#). Cette boisson fermentée et fortement alcoolisé s'appelle la *bouza*.

Post-scriptum :

© Photos : Edimedia ; Giraudon ; G. Dagli Orti / IGDA ; G. Nimatallah / IGDA.