

Iri-en-Akhti, uno di noi

Ecco chi era il più antico veterinario di cui si abbia notizia, immortalato oltre 5mila anni fa in una scena di macellazione ed ispezione di bestiame dell’Antico Egitto

Iri-en-Akhti non era un veterinario qualsiasi. La rappresentazione che lo immortalava sulla parete della cappella della mastaba di Ptah-hotep e Ankh-hotep a Saqqara, una delle aree archeologiche più importanti per l’Antico Egitto, ne menziona anche il nome – ed è già un fatto raro – insieme alla qualifica di “swnw”, medico, e “Per-Aa”, “grande casa”: era il veterinario della casa reale, della corte del Faraone. Oggi, ha anche un “titolo” in più, ovvero quello di essere il più antico veterinario di cui si abbia notizia nella storia dell’uomo. Vissuto quasi 5mila anni fa, Iri-en-Akhti viene ritratto in una scena di macellazione ed ispezione più unica che rara, i cui “segreti” ci vengono svelati da Maurizio Zulian, medico veterinario con la passione per le civiltà antiche, nonché conservatore onorario per l’Egitto del museo civico di Rovereto (Trento): “Intanto un dato importante ci viene dato dall’appellativo swnw – spiega - che traduciamo come medico, ma che letteralmente vuol dire colui che si occupa di chi soffre ed è la migliore definizione che si possa dare per indicare un medico. Una definizione che ci ricorda che siamo tutti “medici veterinari” e non solo “veterinari” come l’uso comune del termine ci ha abituati.

Per gli egizi i veterinari erano prima di tutto dei medici e Iri-en-Akhti era un capo medico”. Altra cosa che ci insegnano i professionisti dell’Antico Egitto è la capacità di osservazione: “I veterinari dell’epoca erano dei grandi osservatori – spiega Zulian – perché non avevano a disposizione le conoscenze né gli strumenti che abbiamo oggi, non avevano la ricerca scientifica: potevano solo osservare e scrivevano ciò che avevano osservato per chi sarebbe venuto dopo di loro.

È testimoniato che gli antichi egizi avevano a cuore il benessere degli animali e possedevano quelli da compagnia

Forse dovemmo recuperare questa caratteristica”. Ma torniamo al nostro Iri-en-Akhti: “In questa scena rarissima e raffinata – continua Zulian - lo vediamo mentre annusa dalla mano di un collaboratore il sangue di un toro macellato: era uno dei modi in cui gli egizi “analizzavano” lo stato di salute, in questo caso post mortem, degli animali”.



L’ultima scena del registro superiore con il medico veterinario Iri-en-Akhti che certifica che l’animale sacrificato era sano

In realtà, il toro raffigurato sarebbe dovuto servire per l’alimentazione del defunto. Dunque il veterinario ne controllava la commestibilità. “Dobbiamo pensare le raffigurazioni tombali egizie non come decorazioni lasciate per l’ammirazione dei visitatori dei secoli a venire – continua Zulian – bensì come immagini “performative”, destinate ad animarsi una volta seppellito il defunto, che chiudeva la sua vita mondana per iniziare quella ultra-mondana: il nostro veterinario avrebbe continuato il suo lavoro anche nell’aldilà”. Nel mondo terreno, invece, i medici veterinari egizi svolgevano il loro lavoro sposando un concetto della professione già moderno: gli animali non erano curati solamente per la sicurezza ed il vantaggio dell’uomo, ma anche per il loro stesso benessere, come testimoniano papiri veterinari nei quali sono rimaste impresse millenarie ricette per la cura degli occhi del cane. “Gli egizi avevano anche loro gli animali da compagnia – dice Zulian – abbiamo rappresentazioni in cui si vedono cani con il foulard: segno visivo del fatto che l’animale era domestico e viveva accanto all’uomo”. Anche dopo la morte.

Sicurezza alimentare a cura di ANGELO CITRO

Colatura di alici di Cetara

STORIA

Secondo molti storici gastronomi la “Colatura” deriverebbe direttamente dal “garum” e dal “liquamen” dei romani. Le origini della “Colatura” si fanno risalire al XIII secolo ad opera dei monaci cistercensi dell’Antica Canonica di San Pietro a Tuzolo, sull’omonimo colle vicino ad Amalfi. I monaci salavano le alici pescate tra maggio ed agosto in botti. Man mano che il sale maturava le alici facevano perdere loro il liquido profumato che “colava” attraverso le fessure delle botti ed i monaci lo usarono per insaporire verdure cotte. Alcuni pescatori applicarono delle modifiche nella lavorazione utilizzando una sorta di “cappuccio” per avere una migliore filtrazione delle alici macinate.

MATERIA PRIMA

Le alici da utilizzare per l’estrazione della colatura sono quelle pescate nel periodo aprile /agosto (dimensioni 38/40 alici per kg 70/80 per kg) e salate almeno per 4-6 o 6-8 mesi a temperatura di massimo 25 °C.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

È il liquido che deriva dall’estrazione (colatura) delle alici salate mature. È un’ soluzione salina dal colore giallo ambrato fino al mogano, dal profumo pungente di salsedine, sapore piacevole di pesce conservato a base salata, commercializzato in bottiglie di vetro di varie dimensioni.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Da tenere in luogo fresco da 12 mesi a 18 mesi.

SHELF LIFE

12 mesi dal confezionamento.

PROCESSO DI PRODUZIONE

Le alici appena pescate devono essere lavorate entro 12 – 18 ore, e vengono immerse in vasche di acciaio inox con salamoia fredda, dove sostano per minimo 2 ore massimo 12 ore per la desquamazione ed il rassodamento. Le alici vengono decapitate ed eviscerate (SCAPEZZAMENTO) e poste a strati direzione testa coda con aggiunta di sale, fino a riempire il fusto un po’ oltre il bordo in modo da facilitare la pressatura con coperchi in legno o teflon con pesi a secondo del periodo di stagionatura. Raggiunto il punto di maturazione si portano i contenitori in un ambiente separato e sollevati da terra per circa un metro e con una specie di trapano a mano “VRIALA” si pratica un forellino sul fondo del contenitore, e si lascia defluire “colare” il liquido.

USI

Come condimento di verdure bollite o per condire la pasta o per insaporire piatti a base di pesce.



REPERIBILITÀ E PERIODO DI PRODUZIONE

Quasi tutto l’anno.