

Gaál Ernő (1941) egyiptológus, egyetemi tanár. Az ELTE BTK Egyiptológiai Tanszékének vezetője, az Ókortudományi Intézet igazgatója.

Legutóbbi írása az *ÓKOR*-ban: *Bakenamun és Amenhotep sírja a Khokha-dombon* (2004/3).

# Az óegyiptomi borról

Gaál Ernő

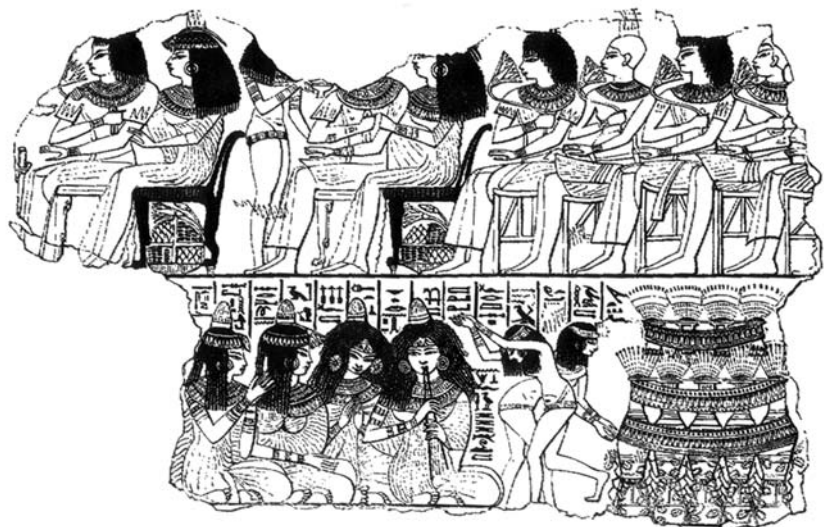
*Két olyan italféleségről is tudunk, amelyek kifejezetten összhangban vannak az emberi testtel: a bor belül, az olaj pedig kívül.*

Plinius, *Naturalis Historia* XIV. 32. 150.

**A** toxikus italok rituális fogyasztása, az euforikus állapot teológiai fontossága, valamint az ilyen italok által kiváltott „magatartászavarok” egymástól elválaszthatatlan jelenségek. Az egyiptomi emberek ivási szokásairól tudnunk kell, hogy csak a lakosság kifejezetten jómódban élő tagjai engedhették meg maguknak, hogy bort ihassanak. De jelentős vallási ünnepek alkalmával, ha nem is a legfinomabb s legdrágább szíriai borokból ugyan, kedvükre ihattak és emelheték kupáikat isteneik tiszteletére. Az egyszerű halandóknak azonban – az ünnepek elmúltával – be kellett érniük a sörrrel, amelyet, mivel a tiszta és az egészséges víz drága kincs volt Egyiptomban, minden háztartásban egyszerűen el tudtak készíteni, és napi vízfej-adagjuk jelentős részéből is sört „főztek”.

## BOR AZ ÜNNEPSÉGEKEN

Az ilyen ünnepek alkalmával azonban az egyiptomiak elengedték magukat, s nagy mennyiségben fogyasztottak bódulatot, részegséget előidéző bort. Különösen a bubasztiszi ünnepi játékok voltak arról híresek-hírhedtek, hogy ilyenkor volt az ideje az olcsó lőre fogyasztásának. Ezek egyikén maga Hérodotosz (II. 60) is részt vehetett, hiszen a szemtanú hitelességével írta meg élvezetes beszámolóját. Elbeszélése szerint az ünnepségre túlzásfolt vitorlásokon érkezett a sokadalom. A nők és a férfiak együtt szálltak hajóra, tudomást sem véve az „etiketről”, ahol az emelkedett hangulatot a nők



Bankettjelenet Nebamun thébai sírjában (British Museum, London, EA 37948), amelyen a vendégeket borral kínálják, a két fiatal leányka táncához nőkből álló zenekar szolgáltatja a dallamot s a ritmust, a sírfestmény töredéket kilenc, két sorba rendezett virágfüzérekkel díszített boros edény zárja le.

szisztrum-, illetve a férfiak sípjátéka biztosította az utazás idején. Mindenki vidáman énekelt, akinek nem volt hangszer a keze ügyében, az buzgón tapsolt. Amikor a kisebb hajóhad települést érintett, s a partok közelébe ért, miközben néhány nő még mindig énekelt s játszott hangszerén, mások hangosan sértő kifejezésekkel illették a parton lévő nőket. Miközben a hajó elhaladt, a hölgyek táncot lejtek, sőt, mi több, néhányan felfedték bájaikat is. Így ment ez egészen addig, amíg meg nem érkeztek Bubasztisz kikötőjébe, ahol temérdek áldozatot mutattak be. Szerzőnk megjegyzi, hogy az ünnepség alatt több szőlőbort fogyasztottak a „búcsúsok”, mint az év többi napján együttvéve. Az ünnepre ellátogató férfiak és nők száma, nem számítva a gyereksereget, a helybeliek szerint meghaladta a 700 000-et is. Természetesen az is meglehet, hogy Hérodotosz túlbecsülte az ünneplő tömeg nagyságát – nem ez volna az egyetlen alkalom, amikor ezt teszi.

Az antikvitás korából még egy ilyen hatásos leírás maradt fenn, ahol a borivás állt az ünnepségek középpontjában. Ez utóbbit Athénaiosz (Kr. u. 200 körül), a naukratiszi illetőségű görög-egyiptomi szerzőnek köszönhetjük, aki a római korban írta le azt a fenséges látványosságot, amelyet Dionüszosz isten tiszteletére az alexandriai stadionban rendeztek. Ennek dátumát azonban még nem lehetett pontosan meghatározni, csak azt tudjuk róla, hogy a világraszóló fesztivál II. Ptolemaiosz Philadelphosz (Kr. e. 285–246) uralkodása idején történhetett. Zárójelben jegyezzük csak meg, hogy a bor egyiptomi és nemzetközi története ekkorra már mintegy háromezer éves múltra tekinthetett vissza. Az itt következő hosszú leírás, amelyben Athénaiosz saját emlékeit és a rhodoszi Kallixenusz azóta elveszett szövegeit vegyíti össze, jól illusztrálja, hogyan ábrázolták a pompás és szemfényvesztően fényes ünnepi menetet az eseményen (*Lakomázó szofisták* 5, 196A – 203B).

Az ünnepi felvonulás során, írja beszámolójában Athénaiosz, négykerekű, hat és fél méter hosszú, három és fél méter széles kocsin állt Dionüszosz négy és fél méter magas szobra, amelyet úgy készítettek el, hogy aki akart, az a kezében tartott aranyserlegből bort áldozhatott a felvonuláson. A szobor előtt elhelyeztek egy arany italkeverő edényt is, amelynek űrtartalma közel 200 liter volt, s ez színültig volt töltve borral. A kocsit 180 ember vontatta. Dionüszosz szobrát a menetben makedóniai bakkhánsnők követték, akik hosszú haját s fejükön virágkoszorút viseltek, illetve olyan hajkoronát, amelyben kígyók tekergőztek, míg mások szőlőlevelekből és borostyánból font fejékekben pompáztak. Utánuk egy másik, 300 ember által húzott kocsit következett, amelynek a tetején egy húsz méter hosszú, majd hét méter széles taposókád „utazott” tele szőlővel. A fürtöket hatvan szatír taposta, akik tevékenységük közben szüreti dalokat énekeltek sípon játszó zenészek kíséretével.

Az ünnepség e kiragadott részletéből is nyilvánvaló, hogy Kallixenusz leírása egy jól megszervezett és kitűnően kivitelezett, gigantikus méreteket öltő népünnepelet mutatott be, amelynek végén a szerző a felmerült költségeket is közölte:

... az összköltség pénzben kifejezve 2 239 talentumra és 50 minára rúgott, és ezt az összeget a rendezvény szervezői, még mielőtt a látványosság véget ért volna, be is fizették.

## AZ ÉLVEZETEK FOKOZÁSA

Az elfogyasztott bor hatását adalékanyagokkal fokozni is lehet. Sírfestményeken gyakran előforduló motívum, hogy a boroskorsókat lótuuszvirágokkal díszítik fel, mintha az egyiptomiak jelezni kívánták volna, hogy tisztában voltak a kék lótuusz szirmainak bódulatot előidéző tulajdonságával, amikor azokat beáztatták a borba. Ugyanilyen hatást eredményezett, ha mandragórát (*Mandragora officinarum*) áztattak be a borba – az egyiptomiak nagyon hatásos keverékeket tudtak kotyvasztani. A mandragórának jól ismert érzécsalódást kiváltó hatása.



A túlzott ital fogyasztás következményének ábrázolása egy thébai sírban (Új-birodalom, in: D. J. Brewer – D. B. Redford – S. Redford, *Domestic Plants and Animals – The Egyptian Origins*, Aris & Phillips Ltd., Warminster, England, 1994, 60. 5.12.)

## MÉRTÉKLETESSÉG ÉS MÉRTÉKTELENSÉG

Egyiptomban az élvezetek túlzó hajszolása ugyan a társadalmilag elfogadott etikett megsértését jelentette, néhány szövegben mégis fel lehet fedezni a nyomait. A király például, a tisztelet oszlopa, csak meghatározott mennyiségű bort fogyaszthatott. Ám az egyiptomi források, hasonlóan a görög-római szerzők szövegeihez, sejtetni engedik, hogy az egyiptomiak, jóllehet messzemenően a mértékletesség mellett kardoskodtak, az ivással kapcsolatos kérdésekben egyáltalán nem voltak álszentek.

Legendák szólnak arról, hogy Mükerinosz, a 4. dinasztia fáraója, mivel úgy gondolta, hogy rövid életű lesz a földön, fenékgig ürítette az élvezetek poharát. Ez a gyakorlatban azt jelentette, hogy minden nap a részegségig itta le magát. Amaszisz, a későkori, szaiszi fáraó, ugyancsak szerette a bort (Hérodotosz II. 173–174), és addig italozott, míg barátai ezért le nem szidták.

Ismerjük néhány grafikus megfogalmazását is annak, hogyan viszonyultak az iváshoz az egyiptomiak. Paheri



Az ivásból kidőlt vendégek elszállításának jelenete Heti nomosz-kormányzó sírjában (Beni Haszán, 17. sorszámú sír)

sírjában (el-Kab) egy elegáns hölgy üres poharát mutatja a szolgálónak a következő szavakkal: ... *adj nekem 18 mérő bort, mivel szeretném magamat a részegségig lenni.* Több falfestmény is tanúskodik arról, hogy milyen következményei lettek a túlzó italfogyasztásnak. Úgy látszik, hogy az egyiptomiak, hasonlóan a ma partikra járó fiatalabb korosztályhoz, ügyet sem vetettek az alkohol negatív hatására.

### BOR AZ ÁLDOZATOKNÁL

Italáldozatok bemutatása mindig is részét képezte a vallási rítusnak az ókori keleten. Jóllehet Hérodotosz közlése (II. 39) a bor alkalmazására az állatok feláldozásakor kései adat, ennek ellenére igaz lehetett minden korszakra. Nincs olyan templom Egyiptomban, ahol ne ábrázoltak volna bort áldozó királyokat, amint azok, kezükben a jellegzetes gömbölyű borosedényekkel, isteneik színe előtt tisztelgenek. Példaként hozzuk Horemheb, a 18. dinasztia utolsó uralkodója sírjának (KV 57) egyik jelenetét, ahol Hathornak, a Nyugat Istennőjének mutat be boráldozatot.

III. Ramszesz italáldozatai igazán jelentős mennyiségeket mutattak: a főváros, Théba különböző templomaiban 22 566 korsó bort, Heliopolisz szentélyeiben 103 550-et, Memphisz templomaiban pedig 25 978 korsónyi bort áldoztak föl (A. R., IV, 172). Az uralkodó maga is tisztában volt az adomány jelentőségével, mivel Egyiptom korábbi fáraói csak 2358 korsót áldoztak fel Heliopolisz templomaiban és csupán 390 korsónyi bort küldtek ilyen célokra Memphiszbe (A. R., IV, 168).

Az egyiptomi papság nem rituális célokra fogyasztott bormennyiségéről szólva Hérodotosz megjegyzi (II. 37), hogy a papok napi borfejadagokat kaptak ellátásuk szerves részeként. Úgy tűnik azonban, hogy a papságot különböző előírások korlátozták ebben a vonatkozásban. Plutarkhosz szerint azok a papok, akik Heliopoliszban szolgáltak, a templomba egyáltalán nem vihettek be bort, mivel úgy gondolták, hogy nem ildomos bort inniuk akkor, amikor uruk és királyuk néz le rájuk. Ilyen regula azonban csak a heliopoliszi papokat sújtotta. Más templomokban szolgálók mértékkel fogyaszthattak a borból (*Iszisz és Oszirisz* 6).

Az élők sorából eltávozottakat is bőségesen ellátták borral, amely kitarthatott az öröklétben. Unasz fáraó, az

5. dinasztia királya sírkamrája falára felvésette az ún. Piramis Szövegek egyik változatát, amely szerint nevének fennmaradása érdekében ötfajta borral rendelt el magának italáldozatot. W. B. Emery feltárt egy 2. dinasztia korára datálható sírt, amelyben mellékként a halott mellé számos boroskorsót is temettek. Időközben a bor sajnos elpárolgott.

A későbbiekben számos görög és római auktor leírta, hogy az egyiptomiak bort használtak a bebalzsamozás során, de az ilyen esetekben nem szőlőből készült borról, hanem inkább „pálmaborról” volt szó. Az ókori Egyiptomban élő görög etnikai kisebbség a bort a holtak temetés előtti rituális lemosására használta.

### A BOR A MITOLÓGIÁBAN

Egyik legősibb kultúrnövényünk a szőlő, élet és halál jelképe. Ahol csak termesztették, kezdettől fogva szent és isteni növénynek, életfának tekintették. Egy zsidó hagyomány szerint az édenkerti fa is szőlőtőke volt. A „görög Noé”, Deukalión neve ‘Újborhajós’ jelent. Dionüszosz, a bor görög istene, maga is hajós, az ő veje volt. Az összefüggés: a „vízözön” ősszel kezdődik (az őszi esőzések nyomán), s az ókori Közel-Keleten az őszi napéjegyenlőség tájára eső újhold volt az új év kezdete, amikor az Istent újhold alakú bárkán hordták körbe. Az Ószövetségben a szőlő mint példázat, hasonlat vagy jelkép újra és újra felbukkan, s a próféták messiási szimbólummá teszik. A szőlőtő mint Jézus Krisztus és a keresztény hit szimbóluma, az evangéliumi kezdetektől fogva (János 15,1–3) a vallásos művészet fő motívuma. A szőlőlugasban alvó Noé maga az első tőke, melyből Krisztus, az „igazi szőlőtő”, az isteni „sarj” ered. A görögség Dionüszoszt azonosította a szőlőtőkével, s másik neve, Bakkhosz, ‘sarj’-at jelent. A Noéban gyökeredző Krisztus-szőlő a kereszténység életfája. Gyümölcse, a szőlőfürt a búzakalással együtt az oltáriszentség (a bor és a kenyér, Krisztus vére és teste) jelképe. Dionüszosz kultusza is összefügg Démétér gabonaisten-nővel. Augustinus Krisztust a szőlőprésben lévő kánaáni szőlőfürt-höz hasonlította két bibliai történet alapján: az egyikben az Ígéret földjének gazdagságát egy óriás szőlőfürt jelképezi, amelyet Mózes kémei a vállukra fektetett rúdon cipelnek, a másik az ítélkező Isten haragját hasonlítja a szürethez, a szőlőpréshez (4Mózes 13,17–24; Ézsaiás 63,1–6; Jelenések 14,17–20). A misztikus borsajtó, a rúdon függő szőlőfürt a feszület megfelelője a középkori keresztény művészetben. A fürt lemetszése szintén ősrégi halál-jelkép, Dionüszosz is a szürettel (őszi levélhullással, kora tavaszi metszéssel) hal meg, s az alvó Noé fia általi megszegyenyítése (1Mózes 9,20–25) hasonlóan érthető. A szőlő azonban, mint minden tavasszal ismét kihajtó fontosabb kultúrnövény, nemcsak halál-, hanem újjászületés-jelkép is. Új életre kél Bakkhosz, feltámad Krisztus. A világi

ikonográfiában a reneszánsz kortól a szőlő (Bacchus) az ős, szeptember hónap, a földrészek közül Európa jelképe volt.

Visszatérő nehézség a múlt felidézésében a mítoszok kibogozása, amelyekben a hagyomány és a tények sajátosan keverednek egymással. Mindazt, amit ma tudni lehet a szőlőtermesztés és a borászat egyiptomi gyökereiről, nem az egyiptomi mitológiából vagy történelmükből tudjuk, hanem a görög-római auktorok interpretációiból. Tény, hogy a botanikusok nem biztosak abban, hogy honnan származik a szőlő (*Vitis vinifera*), többen közülük úgy gondolják, hogy ez a térség Dél-Oroszország hegyvidéki területein lehetett a Fekete- és a Kaszpi-tenger közelében. A Noéről szóló ószövetségi beszámoló (1Mózes 8,4) a bárka megfeneklésének helyét hagyományosan Törökország északkeleti szögletébe, az ősi Örményország földjére, nem messzire teszi ettől a körzettől, az Ararát hegyére. Feltehetően ezen a környéken történt, hogy *Noé pedig földművelő kezdte lenni és szőlőt ültete* (1Mózes 8,20).

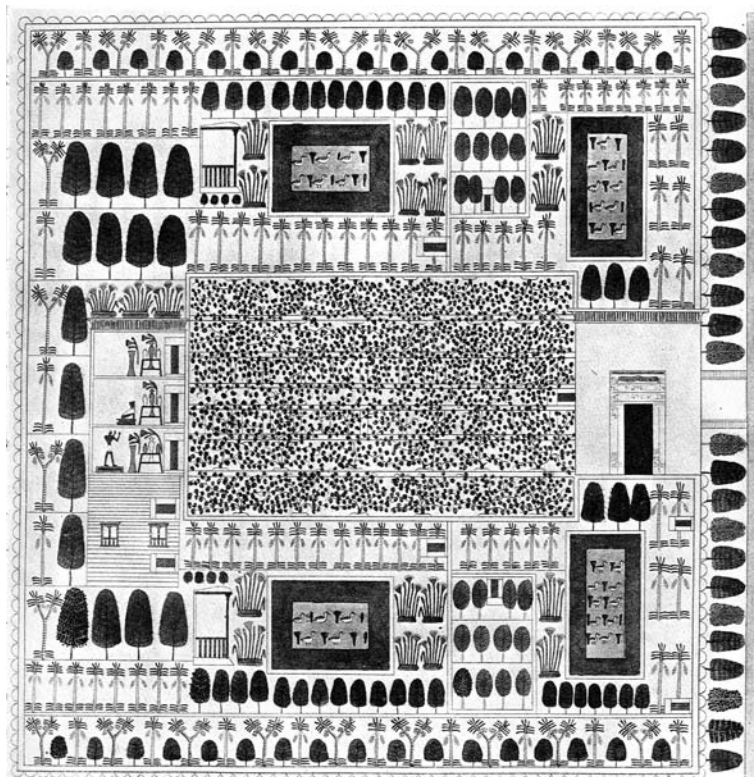
A mezopotámiai Gilgames-eposzban a vadember, Enkidu megszelídítése, emberré tétele a testi szerelem megízlése, valamint a kenyér és a bor elfogyasztása révén történt meg:

*Evett Enkidu a kenyérből jóllakásig.  
Ivott, hej, ivott a borból hét kancsóval!  
Fölujjongott az orcája, cirógatta magát,  
becézgette magát, gyapjas testét végigsimította.  
Iromba tagjait olajjal dörzsölgette:  
Máris-máris emberré lett!* (Rákos Sándor fordítása)

A görög vallásos ünnepek jelentős része is a két szent táplálék, a kenyér és a bor istenei, Démétér és Dionüszosz köré szerveződött, ahol is a gabona és a bor fogyasztása az istennel való azonosulást és a vallásos közösségbe való teljesebb beilleszkedést szolgálta. A kereszténység áldozási szertartásai az ostya és a bor használatával szintén emlékeztetnek a szent ételre és italra, míg az újszülött társadalomba fogadását a vízözönt felidéző keresztvíz alá tartás valósítja meg jelképesen. Jellemző emellett, hogy a felnőtt táplálékok, mindenekelőtt az alkoholos italok ma is betöltik azt a hétköznapi szerepet, hogy segítségükkel az ifjú emberek a felnőtt világ részének tudják magukat, adott esetben egy derekas berúgás révén.

Más helyeken az Ószövetség, ahogy Lót és lányai történetéből kiderül, a bort, mint az emberi törvényeken is felülálló termékenység hordozóját tekinti, vagy éppen a testi szerelem alig burkolt dicsőítéseként szerepelteti, mint az *Énekek énekében*, mondván:

*... és lesznek a te emlőid, mint szőlőnek gerézdei,  
és a te orrodnak illatja, mint az almának*



Szőlőskert Szennefer thébai sírjában  
(II. Amenhotep [Kr. e. 1424–1401] kora, TT 96)

*És a te ínyed, mint a legjobb bor,  
melyet szerelmesen kedvére szürcsöl,  
mely szóra nyitja az alvók ajkait* (Én 7,8–9)

Tudott tény, hogy Kr. e. 3200 körül Egyiptomban már ismerték a szőlőt, és e növény a Közel-Kelet, valamint a Földközi-tenger keleti medencéjének jelentős kiterjedésű körzeteiben is elterjedt volt. A szőlőprés hieroglifája s ennek variációi már a Piramis Szövegek korában megjelentek. A szőlő Nílus-völgyben való elterjedésének tárgyalásakor nem lehet figyelmen kívül hagyni a déli elterjedési útvonalat sem. Több utazó is beszámolt arról, hogy Núbiában és Közép-Afrikában láttak szőlőtőkét. J. L. Burckhardt, amikor megjegyzéseket fűzött a gyümölcsfák ritka előfordulásához, megjegyezte: „Kivételt jelent a datolyapálma és néhány szőlőtő, de egyébként Núbiában egyáltalán nincs gyümölcsfa.” G. Schweinfurth, aki Marra és Gumango között utazott, érett vadszőlőfűrtökre bukkant, amelyek elfogyasztása igazi felfrissülést jelentett számára. Ezért igazán sajnálatos, hogy a Nílus menti Núbiában nem folytatódhatott a régészeti feltárások sorozata, amikor az asszuáni gát mögött létrejött Nasser-tó végleg vízzel árasztotta el a lelőhelyeket.

Az egyiptomi mitológia vezérfonala Ozirisz körül koncentrálódik, egy olyan isten körül, aki igazi kultúrhősként megtanította az embereket a földművelésre, valamint a szőlőtermesztésre és a borászatra. Egy jóval későbbi időpontban a görög tradíció Oziriszt Dionüszossal azonosította, és azt állította, hogy egy Danausz nevű egyiptomi király terjesztette el a görögök között a féktelen orgiáktól sem mentes Dionüszosz-tiszteletet (a Dionüsziaikat vagy

Bacchanáliákat), aki ötven leányával együtt menekülni kényszerült ikertestvére, Aigüptosz elől, és menedéket talált a peloponnészoszi félszigeten.

Hérodotosz azt állította, hogy az egyiptomiak országában nem termett szőlő (II. 77), pedig más szöveghelyeken számos példát sorakoztat föl a borfogyasztásról (II. 60; 121; 133; 168). Ő is úgy véli, hogy Ozirisz azonos Dionüszossal (II. 42; 144). Plutarkhosz ugyancsak elveti a hagyományos nézeteket, amikor megfogalmazza véleményét, mely szerint ... az egyiptomiak Pszammetikhosz idejében szoktak rá a borívásra, korábban nem ittak, és italáldozatot sem úgy mutattak be, mint valami istennek tetsző dolgot, hanem mint azok véréét, akik az istenek ellen egykor háborút indítottak. Mert hitük szerint mikor az istenek ellenségei elestek, testük összekeveredett a földdel, s belőlük lett a szőlő. A részegség is azért tesz zavarodottá és örültté, mert akik isznak, őseik vérével töltik meg magukat. (Iszisz és Ozirisz 6).

Anélkül, hogy lezárnánk a bor vérrel való azonosításának kérdéskörét és annak feltételezett összefüggéseit Az emberiség elpusztítása címet viselő óegyiptomi elbeszéléssel, ahol a sört vörösre színezték, hogy hasonlítson a vérre, megállapíthatjuk, hogy ezek az összehasonlítások igencsak gyakoriak a néprajzi hagyományokban.

## A SZŐLŐBŐL PRÉSELT BOR ÉS A BORÁSZAT KORAI TÖRTÉNETE DIÓHÉJBAN

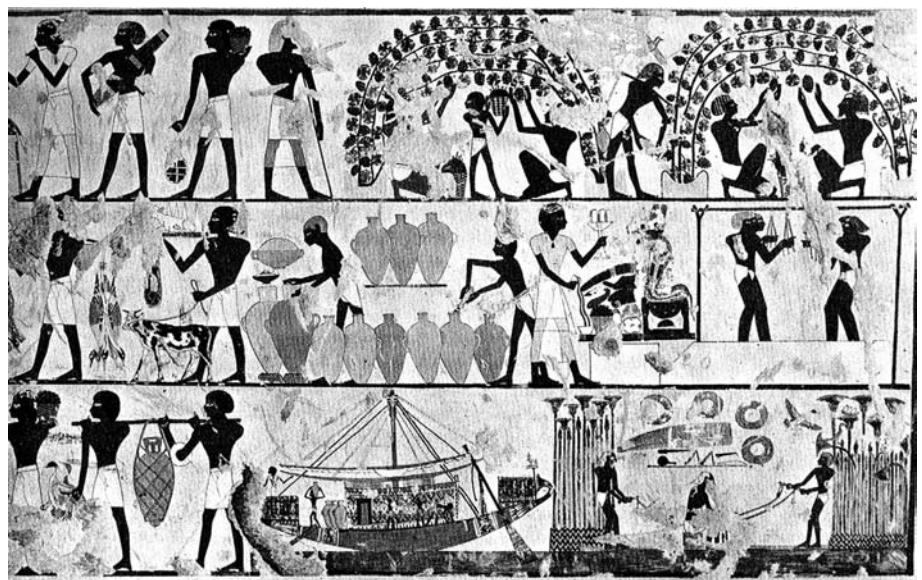
A szőlő az olajfával, a fügefával és a datolyapálmával együtt a természet gyümölcsfák legrégebbi csoportját alkotja: ezek azok a növények, amelyeket a Földközi-tenger medencéje körül mindenütt termesztettek. A borszőlő kapaszkodó cserje, amelynek nincs jól elhatárolható törzse. A növény a mediterrán jellegű környezetet kedveli, de kényszerűségből eltűri a hidegebb és nedvesebb körzeteket is, ellentétben az olajfával, a fügefával és a datolyapálmával. Kitűnő alkalmazkodóképessége idővel arra is alkalmassá tette, hogy a mediterrán körzeteken túl, északabbra, így Közép-Európában és Ázsiában is megélhessen. Ma a szőlőnek több mint 8000 fajtáját vették lajstromba; mindegyikből lehet bort készíteni, s a szőlőszemek döntő többségét aszalni is lehet.

A természet szőlő közeli rokonságot mutat azokkal a vad egyedekkel, amelyek élőhelyei az Atlanti-óceán partjától egészen a Himalája vonulataig húzódnak. A *Vinifera*-szőlő a hosszú és forró nyarakat, valamint a hideg teleket kedveli igazán, így érlel

leben dús szemeket. A szőlő eredetileg ligetes erdők fáira kapaszkodott fel, a növény vad formái is a kevésbé zord éghajlatú erdős területeket kedvelték a Kaszpi-tenger déli, illetve a Fekete-tenger déli és keleti partszakaszain. A vad-szőlő ugyancsak gyakori Északnyugat-Afrika hűvösebb északi erdőszélein. Szórványos vadszőlő-kolóniák találhatók a Közel-Kelet szárazabb területein is, de itt rendszerint források és vízfolyások közvetlen közelében jelennek meg.

A vad *Vitis* gyümölcsét már jóval azelőtt is rendszeresen betakarították, mielőtt a növényt domesztikálták volna. Közép- és Dél-Európában a szőlő elszenesedett magvait és néhány esetben magát a szőlőszemet is sikerült felfedezniük a régészeknek prehisztórikus lelőhelyeken. A bogyómaradványokat a magok alapján vadszőlőként határozták meg. Mivel a szőlő vad és természet alfajainak elszenesedett magjait s bogyóit alaktani módszerekkel nem igazán lehet megkülönböztetni egymástól, meghatározásuk csak kifinomult régészeti módszerek alkalmazásával lehetséges.

Egyes kutatók úgy gondolják, hogy a szőlő domesztikálása akkor kezdődött, amikor a neolitikum kori állattenyésztők megízlelték a ligetes erdők fáira felkapaszkodó szőlő kifejezetten jóízű gyümölcsét. A szőlőtövek, amelyek az évek hosszú során kitüntetett figyelemmel kezelték, meghálálták a gondoskodást, ugyanis ezeket a pásztorok jelentős kiterjedésű területen elszaporították a kevésbé zamatos gyümölcsök kárára. Ahogy azonban a földművelésbe bevont területek nagysága egyre növekedett, s az erdővel borított területek fokozatosan beszűkültek, a borkészítésre alkalmas szőlőskerteket csak ezek határvonalai mentén, a szántóföldeket vízzel ellátó öntözőcsatornákhoz közel eső területeken alakíthatták ki, ahol a legelésző nyájukat távol tudták tartani a szőlőtőkétől. Sokan úgy vélik, hogy az a terület, ahol a tudatos szőlőművelés legkorábban kialakulhatott, a mai Örményország területe lehetett.



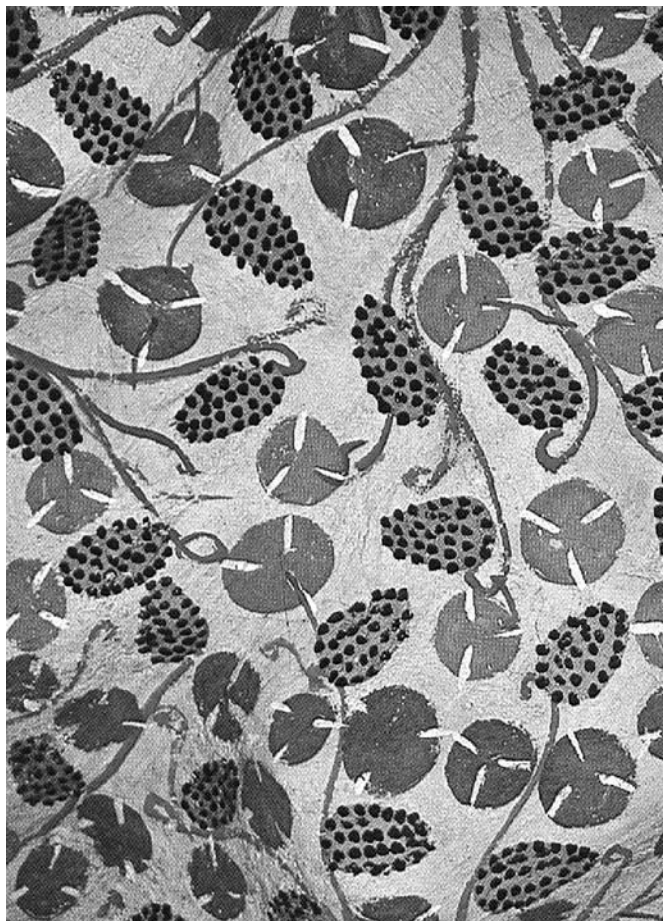
Jelenetsor az egyiptomi szőlészet és borászat főbb műveleiről Haemuaszet thébai sírjában (III. Thotmesz [Kr. e. 1479–1425] kora, TT 261, a sírképek a múkinckereskedelem áldozatául estek, British Museum, London). A második regiszterben a taposókád előtt a sír tulajdonosa mutat be áldozatot Renenutet istennőnek

Ami Egyiptomot illeti, a legkorábbi szőlőmag-leleteket az egyik el-Omari lelőhely sírjában fedezték fel. Annak ellenére, hogy az ásatók nem tudták elvégezni az ilyenkor szükséges vizsgálatokat a magokon, a szakemberek úgy gondolták, hogy ezek csak a vadszőlő magjai lehettek. Mivel Egyiptom klimatikus viszonyai kívül esnek a *Vitis* eredeti géncentrumának határain, ezek a magleletek minden valószínűség szerint importált szőlő- vagy mazsolaszemekhez tartoztak. Az archaikus korban, valamint az egyiptomi Óbirodalom korában a belföldi szőlőművelésre utaló adatok egyre gyakoribbak. Az 1. dinasztia idejében keletkezett írott források már világosan utalnak a borra és a szőlőre, sőt mi több, Den király sírjában felfedeztek egy boroskancsót is. Elszenesedett szőlőszem-szárakat fedeztek fel az 1. dinasztia korára datált sírokban Abüdoszban és Nagadában. A 3. dinasztia korában épült szakkarai Lépcsős Piramisban számos boroskancsót és mazsolamaradványt tártak föl a régészek. Az 5. és a 6. dinasztia korában általánossá váltak a sírok dekorációs motívumai között a szőlőhöz és a borászathoz köthető elemek. Írott források tanúskodnak arról, hogy egyes szőlészetek jelentős mennyiségű bort állítottak elő. Az egyik ilyen szőlőkert például egy adott évben 1200 korsó jó minőségű és 50 korsónyi közepes minőségű bort szállított be a raktárakba.

A hagyományos óvilági szőlőművelés több ezer különböző szőlőklónra hagyatkozott, amelyek élőhelyeiken nagy változatosságot mutattak föl és így alkalmazkodtak a helyi talajhoz, klímához. Ezek a fajtaváltozatok alakjukban, méretükben, színükben és a gyümölcsök cukortartalmában eltérnek egymástól, de végül is ezek határozzák meg az ókori borok minőségét és ízét. Kedvező (hűvös) érési körülmények között a szőlőszem magas savtartalommal rendelkezik (azaz PH értéke alacsony), és színanyaga is jelentős. Ezek a jellemzők felszínre hozzák a szőlő aromáját és illatát, amely közvetlenül meghatározza a bor bukját és ízét. Jó minőségű modern asztali borokat csak olyan szőlőből lehet készíteni, amely olyan területen ért be, ahol nyáron a hőmérséklet aránylag magas. Az érési időszakban a túl forró időjárás miatt a szemek savtartalma lecsökken, s így magasabb cukortartalma miatt az ilyen szőlőből ugyan jó desszertbort lehet készíteni, de minőségi száraz asztali bort már nem.

A színes sírképek tanulmányozása alapján több szakember is arra a következtetésre jutott, hogy az egyiptomiak által termesztett szőlőfajták több típusba sorolhatók színük alapján: fehér, rózsaszín (dinka), zöld, vörös és kék. A szövegek is említik a különböző színű borokat. A régészeti lelőhelyeken felfedezett szőlőszemek színe azonban egytől egyig mind fekete. Feltételezhető, hogy vagy a színek kötött kánonja, vagy egyszerűen a rendelkezésre álló színezékek határozták meg, hogy a sírt dekoráló írnokok az ábrázolásokat milyen színűre fessék. Az egyiptomi borok színe és típusa azonban kevésbé biztos. Az Újbirodalom idején festett jelenetekben rendszerint a taposókádakból kifolyó gyümölcsle színe sötétvörös, de a leggyakoribb gyümölcsle-szín a világos. A vörösbor készítése során az erjedés első fázisa a héj-

anyagon történik, aminek következtében a héjanyagból kioldódik a szín- és az aromaanyag. A festékanyag azonban nem szabadul föl addig, amíg a cella falát az erjedés során felszabaduló alkohol nem teszi félig áteresztővé. Amikor az erjedő bor színe megfelelően sötétté válik, a mustot lefejtik és a fermentálódás befejeződik, de már a héjanyag nélkül. A fermentálás azonban néha nagyon gyorsan lejátsszódik a meleg időjárás miatt, így az egyiptomi kipréselt vörös szőlőlé feltehetően már a taposókádakban megerjedt.



Szennefer sírjának mennyezete szőlőfürtökkel és levelekkel (TT 96)

A fehérbor készítésekor csak a préseléskor a taposókádakból szabadon lefutó szőlőlét erjesztették, és kifejezetten el kellett kerülniük, hogy a héj sokáig érintkezzen a musttal: a művelet idejét olyan rövid időre korlátozták, hogy a bor csak a szőlő zamatát vegye át. Első alkalommal az egyiptomi források „a fehér bort” csak a Kr. u. 3. században említik, amikor azt a következő szavakkal írják le: „fehér és kellemes, illatos, könnyen emészthető könnyű bor, amely nem száll a fejbe”. Az ún. *bs*-bort is „fehérek és jó ízűnek” tekintették annak ellenére, hogy a szín meghatározása egyelőre bizonytalan. A borfélések harmadik típusa is ismert, ez a fekete színű, amelyről ugyancsak szó esik a forrásokban.

Elképzelhető, hogy a színmeghatározások a bortermelő körzetek földrajzi elhelyezkedésére is utalnak. Ám például azt, hogy a „fekete” bor külön borfajta lenne, semmi sem támasztja alá. Ezt a bort az Óbirodalom korában temetések alkalmával alkalmazták. Ez a tény pedig egyszerűen arra is

utalhat, hogy a bor maga egyiptomi, azaz hazai előállítású volt (a *km.t* szó jelentése „fekete”, de magát az országot, Egyiptomot is így nevezték). A ‘vörösbor’ és a ‘fehérbor’ elnevezés is lehet földrajzi distinkció. A ‘vörös’ (*dšr*) szógyök például több jelentéssel is bírhat. Utalhat a vörös színre, amikor egy főnév jelentését módosítja, de nőnemű alakja (*dšr.t*) már „hegy” jelentésű. Azonban nem úgy tűnik, hogy a jelzőt valaha is bor meghatározására használták volna. Így hát nem lehet pontosan meghatározni, vajon a színre való utalás földrajzi különbségtétel-e, vagy pedig ténylegesen a bor színét jelölte meg (például, egy Deltabeli vagy éppen egy sivatagi bort állítottak-e szembe a fehér felső-egyiptomi borral).

Számos óbirodalmi és újegyiptomi jelenet foglalkozik az óegyiptomi borászattal. Az ábrázolásokat ki lehet egészíteni még azokkal az információkkal is, amelyeket – hogyha összegyűjtjük és szembesítjük az egyes egyiptomi háztartásokban készített borok gyártási technológiájával – jól lehet hasznosítani egy biztos alapokon nyugvó rekonstrukcióhoz. A portugál borkészítés metódusa is jó analógiát kínál, mivel még mindig a hagyományos módon kezelik boraikat, jóllehet a klimatikus viszonyok egyáltalán nem hasonlítanak az egyiptomihoz, amely nagyon forró és száraz.

Az ókori Egyiptomban, ahogyan azt az összes hagyományörző bortermelő vidéken is tették, a szőlőtöveket a talajhoz viszonyítva megközelítőleg 1,5–2 méter magasságba futtatták föl, hogy felfogják a szelet és a szőlő levelei védelmet, árnyékot nyújtsanak a lelógó fürtöknek a tűző nap ellen, ahogyan ez Ptahhotep vezír és bíró (5. dinasztia) szakkarai sírjának falán is megfigyelhető. A fürtök leszüretelése után a gyümölcsöt kosarakban vitték a taposókádakhoz, amelyekben lábbal összezúrták a szőlőszemeket. Számos ábrázolás tanúskodik arról, hogy a kádakban szorgoskodó férfiak, hogy egyensúlyukat el ne veszítsék az igencsak csúszós állagú anyagban, kötelekbe, illetve a taposókád felett elhelyezett keresztrúdba kapaszkodhattak meg. Ugyanebben a szakkarai sírban az is jól kivehető, hogy a taposók láncot alkotva egymás rövid szoknyájának korcába kapaszkodtak össze egyensúlyuk megtartása érdekében.

A görög időkben gyakorlat volt napszámosokat és zenészeket felfogadni a taposáshoz, amely így a közemberek üzleti vállalkozása lett. Egy 322-re keltezett szerződés ezen a ponton is nagyon érdekes információval szolgál:

*Tudomásul veszem, hogy elszerződtem és megegyeztem veled, a földtulajdonossal, hogy megjelenek a szőlőskertek szüretelésekor, amely ott van a kiszemelt szőlőtaposókkal együtt, és hibátlan fuvolajátékkal segítem a taposókat és a többi ott lévő munkást, és nem fogom otthagyni a szőlőtaposókat, amíg a szüret be nem fejeződik.* (S. P., I, 22)

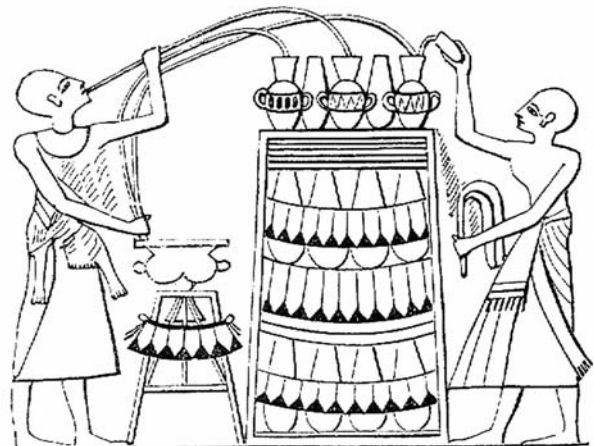
Ez lehetett a témája annak a rejtélyes reliefnek, amely Mereruka vezír (6. dinasztia, Teti fáraó veje) szakkarai masztabájában látható, ahol egy kör közepén két ember ül, akik kezükben fadarabokat tartanak azzal a céllal, hogy a taposómunkások tartani tudják azt ritmust vagy dallamot, amelyet az adott ténykedés megkívánt.

Bár a taposásos módszer szőlőlé-kihozatala nem éri el az „ipari mennyiséget”, az egyiptomiak is kitanulták, hogyan lehet több szőlőléhez jutni: kipréselték a taposókádakban maradt seprőt is. Portugáliában fából készült préseket alkalmaznak erre a célra, Egyiptomban pedig textilzsákokba tömték be a már kitaposott szőlőmaradványokat. A műveletnek két módozata is ismeretes. Az első módszer alkalmazásakor a zsák egyik végén átvezettek egy farudat, a másikat pedig kikötötték egy oszlophoz; a rudat több embernek kellett csavarnia. A második esetben a textilzsák mindkét végén átvezettek egy-egy rudat. A zsák két végén elhelyezkedő embereknek a rudakat ellentétes irányba kellett tekerniük ahhoz, hogy ténykedésük sikerrel járjon. A Ptahhotep szakkarai sírjában lévő jeleneten a két csoport mellett látható férfi akrobatikus ügyességgel igyekszik a két rudat a helyes irányban tartani.

A jelenetet megörökítő művész kétségtelenül nem volt híján a humorérzéknek, hiszen mindent megtett annak érdekében, hogy saját magát is elszórakoztassa a szigorú kánon keretei között. A préselés nehéz munkáját itt egy méretes pávián segíti azzal, hogy a rudakat szétfeszítve tartja. A préselésnek ezt a hagyományos, népi eljárását Bonaparte tábornok tudós munkatársai megfigyelhették még a 19. század legelején is.

Az ilyen módszerrel kipréselt levét textilen átszűrve öntötték az erjesztő edényekbe. Az ábrázolások arra engednek következtetni, hogy a taposókádakból kifolyó gyümölcslét és a kipréseltet külön-külön kezelték a fermentálás előtt. Így ha nem is fehér, de világosabb bor is készülhetett belőle. Nem tudhatjuk pontosan, hogy összekeverték-e a csak taposott levét a kipréselttel vagy sem, együtt vagy külön-külön erjesztették-e őket.

A borkészítés folyamatának következő stációjánál némi bizonytalanság érezhető. Kérdéses, hogy az erjesztő edényből átfejtették-e az újbort egy másik cserépkorsóba. Az átfejtést, ha egyáltalán megtörtént, a fermentálódási folyamat idején hajthatták végre vagy annak vége közelében.



Különböző minőségű borok keverése szívócsövek segítségével (in: J. G. Wilkinson, *A Popular Account of the Ancient Egyptians – Their Life and Customs*, Bracken Books, London, 1988, vol. II, 318. Fig. 458.)

A boroskorsókat szalmával kevert agyaggal zárták le, és a sapkaszerű agyagkupakokra kiégetés előtt bepecsételték a bor „nacionálóját” is, amely a következő adatokat tartalmazhatta: a fáraó nevét s uralkodásának évét, a közigazgatási körzet nevét, a bor megnevezését, és néha a borász nevét is. Annak bizonyítéka, hogy az erjedés nem fejeződött be teljesen, amikor az átfejtés megtörtént, azok a lyukak, amelyeket a kupaksapkába, vagy a cserépedények nyakába fúrtak. Természetesen vannak olyan tárolóedények is, amelyeken ezeket nem találni. Ezeket a biztonsági lyukakat később szalmával, viasszal vagy agyaggal zárták le, és néha a tulajdonos pecsétjét is rájuk nyomták. Mivel a fermentálódás melléktermékeként szén-dioxid termelődik, és ez addig tart, amíg a mustból alkohol nem lesz, a kupakok eltávolításával a termelődő gázokat ki lehetett engedni, illetve ezek biztonsági szelepekként működtek abban az esetben, amikor már túl sok gáz termelődött és a tárolóedény akár fel is robbanhatott volna.

A bor mindezek után készen állt arra, hogy inni lehessen, de még „pihentetni” kellett egy ideig, míg az ízanyagok össze nem értek. Portugáliában a könnyű borokat (*vinho verde*) fél évig pihentetik. Kereskedelmi forgalomba a *vinho verde*t csak akkor hozzák, ha a bor már két éves elmúlt. Az őstermelők által készített *vinho verde*, mivel azt nem pasztörizálják, ha felrázzák, másodlagos fermentálódáson eshet át, s ecet lesz belőle.

A borkészítés utolsó fázisa Egyiptomban is a kóstolás volt, amikor tapasztalati úton becsülték meg a bor minőségét. A bor minősítését felírták a borosedényeket lezáró kupakok oldalára, imígyen: jó, kétszeresen jó, háromszorosan jó, édes és így tovább. A borminősítés ceremóniája után a már minősített bort lefejtették vagy szifonsövekkel kisebb űrtartalmú tárolóedényekben tárolták, amelyeket aztán áldozatok bemutatása, illetve temetések alkalmával magukkal vihettek a templomokba vagy a sírkeretekbe. A nagyobb űrtartalmú edényekben a családi fogyasztásra szánt bort tárolták. Azok a jelenetek, amelyeken a szolgák szifonsövek segítségével bort mérnek ki három, de akár több tárolóedényből a kupákba, kellőképpen illusztrálják, hogy a borokat keverték. Mivel a kevert bort nem mutatják a szóban forgó jelenetek, feltételezhetjük, hogy a keverést közvetlenül a fogyasztás előtt végezték el.

Amenemhat, egy III. Amenhotep alatt (Kr. e. 1405–1367) szolgáló előkelő sírjában látható az az érdekes jelenet, amin egy szolga legyezővel hajtja a levegőt a borral teli tárolóedények felé. A jelenetet úgy értelmezhetjük, hogy a cserépkorsókat kívülről vízzel megnedvesítették, és így tették kellemesebbé a nedű fogyasztását. A bort ugyanis igyekeztek a körülményekhez képest lehetőleg hűvös helyen tartani, hogy minőségét s zamatát minél tovább megőrizhesse.

Hasonlóan a modern borokhoz, az ókori Egyiptomban is különbséget tudtak tenni az egyes évjáratok borai között.

Feljegyezték a falu nevét, a város körzetét, vagy általában annak a régióknak nevét, ahol a bort készítették. Számos különböző bortermelő területet tartottak számon. Jóllehet ezeknek a híres bortermelő vidékeknek a kiterjedését megbecsülni sem lehet, ezek területi elhelyezkedéséről van némi ismeretünk. A Nílus deltájában található bortermelő körzeteket különböző, de az általánosságok keretei között mozgó nevekkkel illették, például: „az északi országrész bora”, amit aztán számos esetben meg is kurtítottak: „északi bor”. A bor színének meghatározásának néhány esetében az adatok azt sugallják, hogy ezeket a *terminus technicus*okat nem következetesen használták. Az például, hogy „az Észak bora” a Piramis Szövegek listáiban a „Butóból származó bor” mellé került, arra utalhat, hogy az előbbi címke nem volt érvényes az összes Deltavidéken készült bor esetében.

Szemben a Deltavidék számos bortermelő körzetével, Felső-Egyiptom területén ezekből kevesebbet tartottak számon, de a források mindig megjegyzik, hogy a Felső-Egyiptomban „palackozott” borok kitűnő minőségűek. Három borféléseget „jegyeztek” Felső-Egyiptomban, de az oázisokban is folyt borkészítés. Rawlinson azt állítja, hogy a thébai borok arról voltak híresek, hogy könnyűek és az egészség fenntartása számára igencsak fontosak voltak. Érdekes tény az, hogy a thébai sírokban nem ábrázolják a szőlőlé „másodlagos” kinyerésének technikáját, azaz a textilzsákok kicsavarását. Ezen művelet kihagyása arra enged következtetni, hogy a thébai borok világos színűek voltak.

Némi tudós vita kerekedett abból, hogy a fermentálásra használt agyagedények belső falát bekenték-e valamilyen anyaggal – gyantával vagy bitumennel –, amely biztosíthatta volna azt, hogy az edények fala ne eressen át semmilyen folyadékot. A bor tárolására kialakított edények mérete, a bortermelés hihetetlen mennyisége, valamint a megfelelő szigetelő anyag be-

szerezési nehézsége az eljárás alkalmazását kétségessé teszi. Monet ugyanerre a végkövetkeztetésre jutott Sztrabón egyiptomi borokról szóló leírása alapján, amikor az antik szerző arról beszél, hogy ezek „nagyon édesek” és „hajlamosak arra, hogy idő előtt megromoljanak”. A Lucas által idézett adatok is alátámasztani látszanak ezt az álláspontot. A jeles szakember ugyanis több, különböző régészeti és történeti korból származó edényt vizsgált meg, de a görög kor előtti időszakból nyomát sem találta ennek az eljárásnak.

Azok a spekulációk, hogy milyen is lehetett az egyiptomi borok zamata a modern borokkal összehasonlítva, igencsak gyenge lábakon állnak. Mégis össze lehet gyűjteni néhány alapinformációt. Az ismert klimatikus viszonyok alapján úgy tűnik, hogy az alacsony savtartalmú (édes) szőlő feltehetőleg eleve meghatározta, hogy jobbára csak édes és nem száraz borokat állíthattak elő ebből az alapanyagból. A préselés folyamata során a jelentős mennyiségű



Tell el-Amarna (Ahet-Aton) feltárási során előkerült borosedény „kupakjára” helyezett pecsét lenyomata: „Bor Aton templomának pincészetéből”



háj- és maganyag azt eredményezte, hogy a szőlőlé sok idegen anyagot, szennyeződést tartalmazhatott, így ezeknek a boroknak inkább savas, illetve kesernyés íze lehetett. Összehasonlítva az óegyiptomi borokat néhány helyben készült modern borral, amelyekben ugyancsak sok a szennyező szerves anyag (magok és fürtszárak), nyugodtan megállapíthatjuk, hogy ezek íze s aromája távol állhatott attól, hogy kellemes bukéjúaknak lehessen őket nevezni. Az egyiptomi borok alkoholtartalma jelentős mértékben változhatott az adott terület és az adott „pincészet” függvényében. Nagy általánosságban azt lehet mondani, hogy az egyiptomi bornak alacsonyabb lehetett az alkoholszintje, mint a modern asztali boroknak, hacsak nem javították fel azokat több cukortartalmú adalék hozzáadásával.

\* \* \*

## IRODALOM

- Athenaeus, *The Deipnosophists* (Lakomázó szofisták) VII., ford. C. Gulick, New York, 1941.
- W. J. Darby – P. Ghaliougui – L. Grivetti, *Food: Gift of Osiris*, I–II., London – New York – San Francisco, 1977.
- J. Breasted, *Ancient Records of Egypt*, I–V., London, 1988.
- E. Budge, *The Book of the Dead*, New York, 1960.
- J. L. Burckhardt, *Entdeckungen in Nubien 1813–1814*. Herausgegeben, bearbeitet und eingeleitet von Helmut Arndt, Tübingen, 1981 (1822).
- J. Einset – C. Pratt, „Grape Wine”: J. Jancik – J. More (szerk.), *Advances in Fruit Breeding*, West Lafayette, 1975, 130–153.
- W. B. Emery, *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*, Leiden, 1962.
- A. Erman, *Life in Ancient Egypt*, New York, 1971.
- Gaboda Péter, „Egy újbírodalmi boroskorsó-címke hieratikusan jegyzek”: *SzMK* 86 (1977) 109–116.
- W. Harer, „Pharmacological and Biological Properties of the Egyptian Lotus”: *JARCE* 22 (1985) 49–55.
- H. Helback, „Domestication of Food Plants in the Old World”: *Science* 130 (1959) 6–8.
- Hérodotosz, *A görög-perzsa háború*, ford. Muraközy Gyula, Budapest, 1989.
- F. Hepper, *Pharaoh's Flowers: The Botanical Treasures of Tutankhamun*, London, 1990.
- P. E. McGovern – St. J. Fleming – S. H. Katz, *The Origins and Ancient History of Wine*, Philadelphia, 1955.
- A. S. Hunt – C. C. Edger: *Selected Papyri* I–II., 1932–1934.
- H. Kees, *Ancient Egypt: A Cultural Topography*, Chicago, 1977.
- J. Lauer – V. Täckholm – V. Laurent – E. Aberg, „Les Plantes Découvertes dans les Souterrains de l'Enceinte du Roi Zoser à Saqqara (III<sup>e</sup> Dynastie)”: *Bulletin de l'Institut d'Égypte* 32 (1951) 121–157.
- L. Lesko, *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, 1977.
- A. Lucas, *Ancient Egyptian Materials and Industries*, London, 1989.
- H. Lutz, *Viticulture and Brewing*, Leipzig, 1922.
- L. Manniche, *An Ancient Egyptian Herbal*, London, 1989.
- P. Montet, *Everyday Life in Egypt in the Days of Ramesses the Great*, Philadelphia, 1985.
- A. M. Moussa – H. Altenmüller, *The Tomb of Nefer and Ka-hay*, Mainz am Rhein, 1971.
- P. T. Nicholson – I. Shaw (szerk.), *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, 2000.
- H. Olmo, „Grapes”: N. Simmonds (szerk.), *Evolution of Crop Plants*, London, 1976, 294–298.
- A. Piankoff, *The Pyramid Texts of Unas*, New York, 1968.
- Plutarkhosz, *Iszisz és Oszirisz*, ford. W. Salgó Ágnes, Budapest, 1986.
- Mu-chou Poo, *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, London – New York, 1995.
- G. Posner, *A Dictionary of Egyptian Civilization*, New York, 1962.
- T. Säve-Söderbergh, *Four Eighteenth Dynasty Tombs*, Oxford, 1957.
- G. Schweinfurth, „Reise an der Küste des Rothen Meeres von Kasser bis Suakin, März bis August 1864”: *Zeitschrift für allgemeine Erdkunde* N. F., Bd. 18 (1865) 131–150, 283–313, 321–384.
- E. Stager, „Fruits of Civilization”, J. Tubbs (szerk.), *Palestine in the Bronze and Iron Age: Papers in Honor of Olga Tuffnell*, London, 1985, 172–187.
- Strabón, *Geographika*, ford. Földy József, Gondolat, Budapest, 1977.
- D. Zohary – M. Hopf, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford, 1988.
- D. Zohary – P. Spiegel-Roy, „Beginnings of Fruit Growing in the Old World”: *Science* 182 (1975) 319–327.
- A. Winkler, „Grapes and Wine”: *Economic Botany* 3 (1948) 46–70.
- W. Younger, *Gods, Men and Wine*, London, 1966.