

Győry Hedvig (1959) egyiptológus, a Szépművészeti Múzeum munkatársa. Kutatási területe az ókori egyiptomi orvoslás.

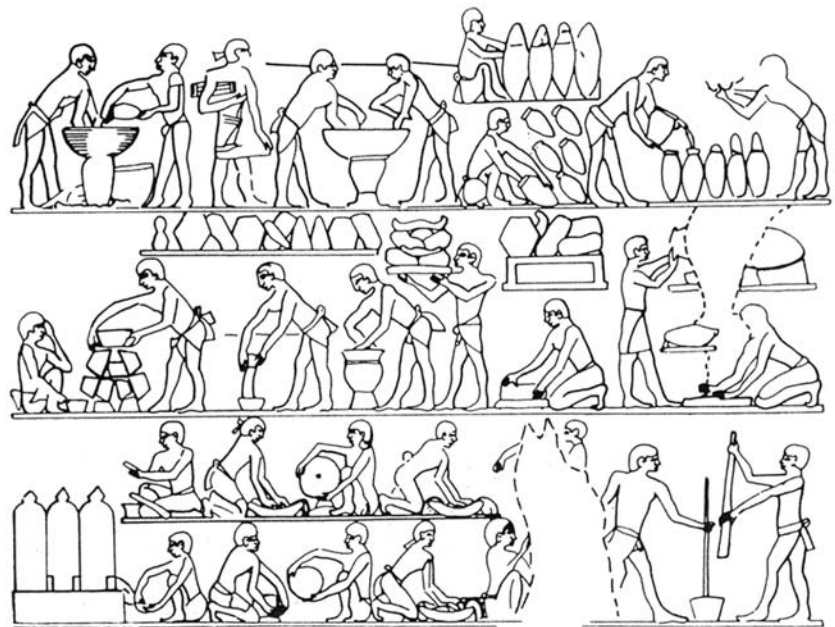
Legutóbbi írása az *ÓKOR*-ban: „Az orvosságok kezdete”. Az *Ebers-papirusz – Egy ókori egyiptomi orvosi papirusz* (2003/2–3).

Óegyiptomi gasztronómia

Ételek és italok egy archaikus sírban

Győry Hedvig

Walter Bryan Emery, liverpooli egyiptológus már évek óta dolgozott a szakkarai temető területén, ahol feltárt királyi sírokat is, mégis rendkívüli módon izgalomba hozta egy egyszerű nemesi sír.¹ A leletek pedig látszólag nem is voltak jelentősek. Egy idősebb asszony csontváza bontakozott ki a finom, aprólékos ecsetvonásokkal eltávolított földben, mellette néhány edényke összeaszott hús- és növényi maradványokkal. Az együttes így is rendkívül izgalmas volt. Itt ugyanis a 2. dinasztia korából egy, a halott számára kikészített, talán még melegen „feltálat” lakoma maradványaira bukkant. A 60 év körüli asszony szinte teljesen hiányos fogazattal rendelkezett, úgyhogy élete utolsó éveiben biztosan csak pépes ételeket tudott elfogyasztani. Túlvilági útjára azonban ínycsiklandozó, jól megrágandó finomságokkal látták el. Sajnos az itt talált készételek elfogyasztásának a sorrendje az egymás mellé tett tálkák alapján nem megállapítható, így a lakoma menete ismeretlen. A lelet-együttes értéke ennek ellenére felbecsülhetetlen, hiszen a fáraókor későbbi időszakában a rendszerint hús, zöldség és gyümölcs alakjában kialakított, azokat helyettesítő mellékletek, falfestmény vagy relief és felirat formájában megörökített ételek itt a maguk fizikai valóságában jelentek meg, nem a művészeti alkotásoknál szokásos stilizált formában, vagy alapanyagaikra bontva, mint a későbbiekben a halott mellé tett szokványos ételmaradványok. A lakoma gabonakészítményeket, húsokat, desszerteket és bort tartalmazott.



Kenyér készítésének ábrázolása Ti sírjában, Saqqara, 5. dinasztia

A gabonaalapú ételeket ebben a sírban árpakása, háromszögletű kenyér és három, mézzel édesített kerek sütemény képviselte. Az ókori Egyiptomban a gabonamagokat sokféleképpen alkalmazták – összetörve,² őrölve, koptatva és egészben is. Elkészítették pörkölve, sütve, miután tészta ill. kenyér formába gyúrták (olajban vagy mézben³), vagy főzve, esetleg kásaként, és készítettek belőle keményítőt is. Talán ezek valamelyikét, de lehet, hogy tőlük eltérő ételeket jelöl néhány, ma még értelmezés nélküli egyiptomi kifejezés. A sírban talált árpakásának meghatározott maradványok esetében valószínűnek tűnik, hogy a kemény húsokat megrágni nehezen vagy egyáltalán nem tudó hölgy kedvenc ételéről van. Az sem zárható ki azonban, hogy, mivel a kása a mindennapi ételek egyike volt, jelenléte annyira természetes volt, hogy egyszerűen el sem tudták nélküle képzelni ezt a lakomát. Ma is szokványos ételnek számít Egyiptomban a *belila* nevezetű tejbegrízféle. A gabonát pürészerű állapotban is fogyasztották – ilyen volt például az *athéra*,⁴ amit eredetileg csecsemők számára készítettek, később azonban felnőtt gyógykészítményként kezeltek.⁵

A kenyérről kapcsolatban fennmaradt, hogy az egyik legsúlyosabb bűnnek tartották errefelé, ha valaki elvette a szegényektől. Igen sokféle formában és fűszerezéssel készült. Plinius említi például az alexandriai kenyérről kapcsolatban, hogy némelyek tojást vagy tejet használnak a tészta dagasztásához, sőt, még vaját is használnak, míg máshol megjegyzi, hogy volt olyan fajta is, amit köménymagokkal ízesítettek, míg a fáraókorai leletek között találni szezám- vagy más olajos magvas kenyereket (pl. mák, ánizs, kömény, édeskömény és feketekömény magja), sőt olyat is, melynek tésztájába gyümölcsdarabokat kevertek bele. Bizonyos, hogy a Nílus-völgy lakói sok és sokféle olajos magvat fogyasztottak akár önmagában, akár konyhai készítmények alkotóelemeiként. Valószínűleg magja miatt természetették például az egyik görögdinnyefajtát, a *Citrullus vulgaris*. Jól ismerték a tökmagot, az Újbirodalom korától a rágsálnivalók közé tartozott az édes vagy keserű mandula, és – legkésőbb a hellénisztikus időkben – a fenyőmag is.

A kenyeret készítették kovászolatlanul, a gabonaőrleményt és vizet összedolgozva és napon megszáritva vagy felforrósodott kövön átsütve, és kelesztett tésztából is, kemencében kisütve.⁶ A Badariban talált kenyerek porhanyósága⁷ arra enged következtetni, hogy az élesztőt, ami lehetővé teszi a kelesztést – és ezzel a sör előállítását is –, már az ókori Egyiptomban is alkalmazták. A technológia fejlődésével általánossá vált a kovász (az előző sütés előtt félretett, megerjesztett, vízzel hígított és megkelt nyers kenyérpaszt) használata. Voltak kézzel formázott és formában kisütött kenyérfajták. A kenyerek megjelenése igen változatos lehetett. Felvehettek mértani alakzatot: kör, ovális, félkör, ék, de megmintázhattak például emberi figurát vagy különböző állatokat is. Némelyik kenyérformán még reliefdísz is található.

Rengeteg óegyiptomi kenyérnevet ismerünk, bár mögöttük számos (pék)sütemény elnevezése is rejtőzhet. Egy

ilyen sütemény elkészítését Rekhmiré sírjának egyik képsora meg is örökítette.⁸ Az ábrázolások alapján először mozsárban megőrölték a ciprusfű-magokat, majd kiszitálták a nagyobb darabokat. A visszamaradt finomliszthez mézet öntöttek, és masszát készítettek belőle. Lapos edényben tűz fölé tették, és zsiradékkal egészítették ki. A tűz fölött kevergetve főzték, majd miután kihűlt, kezükkel ék alakúra formázták.

A deltavidéken a lótszmagokból készült kenyér volt jellemző, amit Diodórosz az emberiség egyik első ételének tartott. Az itt szokásos táplálékokkal kapcsolatban érdekes megfigyeléseket tett Hérodotosz: *A mocsarak között lakó egyiptomiak ... kitalálták, hogyan jussanak olcsó élelemhez. Amikor a folyam megárad, és a síkságot tengerré változtatja, a vízben sok lilium nő, amelyet az egyiptomiak lótszoknak neveznek. Ezt összegyűjtik, megszáritják a napon, a virág közepében található, a mákéhoz hasonló magokat összezúzzák, s kenyeret készítenek belőle, amelyet tűzön sütenek meg. A lótsz gömbölyű, alma nagyságú gyökere is ehető; kellemes édes íze van. Nőnek a vízben más, a rózsához hasonló liliumok is; ezek gyümölcse egy darázs-fészek sejtjeire emlékeztet, s a gyökér mellett növevő tokban található. Ebben igen sok ehető, olajbogyó nagyságú mag van, amelyet nyersen és megszáritva egyaránt fogyasztanak. A mocsarakban évenként termő bübloszt (= papirusz, Gy. H.) is kitépdesik, felső részét levágják és más célra használják, de az alsó, körülbelül egypékhüsznyi részét megeszik, vagy eladják. Akik ízletesen akarják élvezni a bübloszt, izzó kemencében megpirítva eszik.*⁹ Az először említett lótsz, a *Nymphaea caerulea* a legkorábbi idők óta ismert volt az országban, a másik azonban viszonylag új lehetett még – a *Nelumbo speciosum* ugyanis indiai eredetű. A darázs-fészekre emlékeztető magházában található magokat „egyiptomi babnak” is nevezték. Theophrasztosz említi még a dum pálma terméséből és a paradicsonyfa (*Cordia sebestena*) terméséből készült kenyeret is.

Az egyiptomi kenyereket és péksüteményeket azonban leggyakrabban itból (árpa, *Hordeum sativum vulgare*) és bedetből (tönköly, *Triticum dicoccum*) készítették, valamint sutból (búza, *Triticum aestivum*), mely különösen a későbbi időkben vált jellemzővé.¹⁰ Asszuán vidékén pedig egy bizonyos *jaa*-ról (egyes feltételezések szerint szorgum) hallunk. Emellett fogyasztottak kölest, és a hellénisztikus kortól durum búzát is. A liszt elkészítésének számos módja volt. A magokat először csíráztatták vagy pörkölték, vagy változatlan formában tárolták, majd közvetlen felhasználás előtt két kődarab segítségével összezúzták vagy megőrölték. Így az őrlőkövek rendszeresen megtalálhatók a konyhasarkokban.

A kenyereket nemcsak magukban vagy más étel mellett fogyasztották, hanem például szendvics formájában is. Alexandriából származik az alábbi recept: *Belezz ki egy alexandriai kenyeret, áztasd ecetes vízbe. Tegyé a mozsárba borsot, mézet, mentát, foghagymát, friss koriandert, sós tehénsajtot, vizet és olajt. Hütsd le hóban és szolgálj fel.*¹¹

Visszatérve az idős hölgy lakomájához, ételei között bőségesen megtalálhatók a húsfélék: hal (fej nélkül), galambpörkölt, főtt szalonka, főtt marhavese, sült marhaborda és marhaláb. Zöldség vagy egyéb köretet, úgy tűnik, nem fogyasztott velük. Feltehetően kenyérrrel vagy azzal a beszáradt anyaggal, amely valamilyen zsíros folyadékra utal – talán mártás – ette őket, ami egy kis tálkában állt mellette. Ez utóbbival kapcsolatban érdemes megemlíteni, hogy a Kr. u. 1. századból ismert három, sült halhoz szokásos szósz receptje. Minthogy Apicius ezeket is alexandriai specialitásoknak tartja, elképzelhető, hogy korábbi egyiptomi hagyományokon alapulnak, bár nem kizárt, hogy egyéni találékonyságra vagy hellénisztikus konyhaművészeti hagyományokra épültek. Elkészítésüket a következőképpen javasolja:

I. Alexandriai szósz sült halhoz: bors, száraz hagyma, lestyán, kömény, oregano, zellermag, kimagozott damaszkuszi szilva, mulsum (mézes bor), ecet, liquamen (sós halból főzött fűszeres lé), defrutum (sűrűre főzött must) és olaj. Forrald fel.

II. Másik alexandriai szósz sült halhoz: bors, lestyán, friss koriander, magvazott szőlő, bor, passum (aszúbor), liquamen és olaj. Forrald fel!

*III. Másik alexandriai szósz sült halhoz: bors, lestyán, friss koriander, hagyma, magvazott damaszkuszi szilva, passum, liquamen, ecet, olaj. Forrald fel!*¹²

Az egyszerű emberek asztalára különböző halfajták kerültek nagyobb mennyiségben. A *paraszt panasza* címen ismert, az Első Átmeneti Korból származó történetből ismerünk például néhány speciálisan halászott halat: A *khudu-halász* ..., a *ju-halász* lemészárolja a *ji-halat*, a *halra lövő elejti az aubebu halat*, a *dzsabehu-halász a paker-hal ellen van*...¹³ Bár általános volt a halfogyasztás, valószínűleg halászokra gondolt Hérodotosz, amikor azt állította, hogy némelyek kizárólag napon szárított halon éltek. A leg-

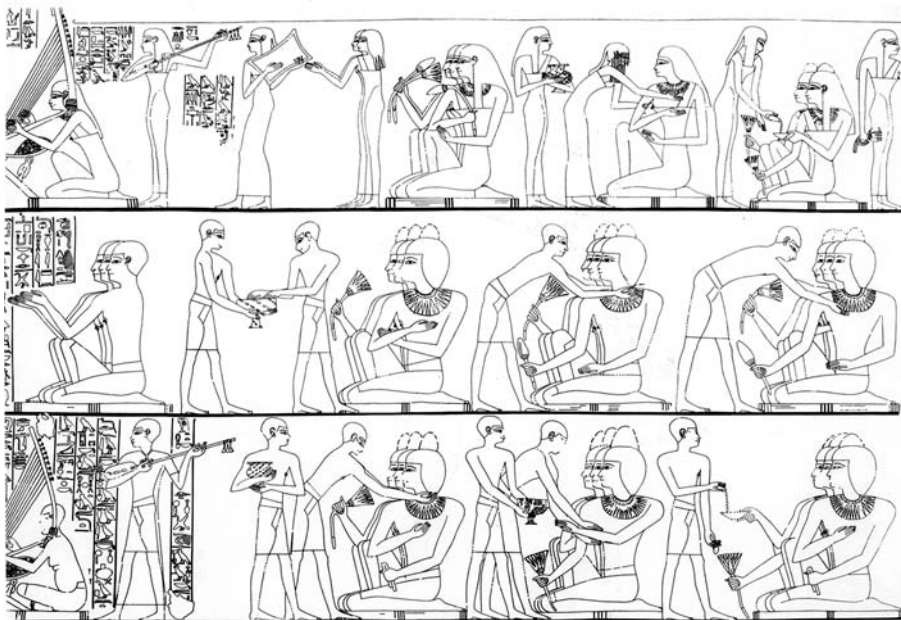
kedveltebb élelemforrásnak a vallási képzetekben is fontos szerepet betöltő pontyfajta, a *Tilapia nilotica* tűnik, de lényegében a mérgező húsú *Tetrodon fahaqa* kivételével valamennyi nílusi halat (*Mormyrides, Cyprinides, Siluroides, Anguillidae, Cichlides, Mugilidae, Tetraodontidi*) fogyasztották. Az egyes halfajták elkészítése különböző lehetett, hiszen már tartósítási módszereik is eltérőek voltak: halfajtától függően szárították vagy sózták őket. A művelet számos falfestmény is megörökítette.

Szintén az általánosan fogyasztott étkek közé tartozott a madárhús. A ma oly közkedvelt tyúk a Kr. e. 1. évezred második feléig különlegességnek számított. Csak III. Thutmoszisz (uralkodott Kr. e. 1490 és 1436 között) szíriai hadjáratán ismerték meg. A galambot, libát, kacsát és legalábbis egyes időszakokban a darut a ház körül tenyésztették, és valószínűleg frissen levágva fogyasztották, míg a vadon élő madarakat elejtésük után tartósítva tárolták. A *fürjet*, a *kacsát és a kis madarak húsát sóban pácolják, és nyersen eszik meg, a ... madarak minden más fajtáját pedig – kivéve azokat, amelyeket szentnek tartanak – sütve vagy főzve*.¹⁴ Valószínűnek tűnik, hogy a töltött galamb készítése is az ókori Egyiptom idejére nyúlik vissza.

A négylábúak húsa sem maradt el étlapukról.¹⁵ A feldarabolt állatok étkezéshez felhasznált fő részei a fej, a váll, a láb, a borda, a fark vagy a törzs, a szív és a vesék voltak. A húst fával, trágyával, néha faszénnel rakott nyílt tűzön nagy kondérokban főzték vagy nyársra húzva sütötték meg. Mint Athénaiosz írja, az alexandriai „főthúsüzletek”-ben „sok húsfogást vízzel készítenek el: lábakat, fejet, füleket, állkapcsot, és a beleket és a nyelvet is”.

Egyes időszakokban kedvelték a bárány, kecske és disznó húsát. A disznóval kapcsolatban érdemes megjegyezni, hogy a predinasztikus korban jelentős mennyiségben fogyasztott állatot a klasszikus szerzők szerint az egyiptomiak tisztátalannak tartották. Izisz és Ozirisz egyik ünnepén azonban kifejezetten előírták: *Szeléné tiszteletére a sertésáldozatot a következőképpen mutatják be. Levágják az állat farkának a végét, a lépet és a gyomorrészt begöngyölik az ott lévő hájba, és bedobják a tűzbe, a többi húst holdtöltékor, az áldozat napján elfogyasztják, de másnap már nem ennének belőle. A szegények kovászból gyúrnak sertést, azt megsütik, és úgy áldozzák fel*.¹⁶ Úgy tűnik, a disznóhús az Újbirodalom előtt, szinte teljesen hiányzik a fáraókor egyiptomi étlapról, akkor viszont tárgyi és írásos nyoma egyaránt megtalálható. Ozirisz abüdoszi és Ptah memphiszi templomának körzetében is tenyésztették.

A vadászokon kívül valószínűleg csak az előkelők asztalára került vadhús,



Lakomajelenet Rehmire sírjából, Théba, 18. dinasztia

mint pl. vadtulok, gazella, antilop, szarvas, kőszáli kecske, strucc és apróvadak húsa, és marhahúst is csak egészen kivételes esetekben kapott a nép: ünnepi lakomákon és áldozatok alkalmával. Az utóbbival kapcsolatban Hérodotosz így ír: *A megjelölt állatot áldozati oltárhoz vezetik, ezen tüzet gyújtanak, és miután az állatra bort öntöttek és az istennekhez fohászkodtak, megölik, majd a fejét levágják. Miközben a bőrt lenyúzzák, a fejét, átkokat szórva, elviszik... Az állatokat minden templomban másképp zsigerelik ki és égetik el. ... Miután a bikát megnyúzták, imát mondanak, majd az egész gyomrát kivágják, de a beleit és zsírtját benne hagyják a testben. Levágják a két combját, a fartót, a hátszínt és a nyakat. A test többi részét ezután tiszta lisztből készült kenyérrrel, mézzel, mazsolaszőlővel, fügével, tömjénnel, mirhával és egyéb füstölőszerekkel töltik meg. Amikor így megtöltötték, olajjal bőségesen megöntözik és elégetik. Áldozás előtt böjtölnek, s mialatt az áldozat ég, mindnyájan a mellüket verik. Amikor ezt megelégtették, az áldozat maradványából lakomát rendeznek.*¹⁷

A 2. dinasztia idején élt fent említett asszony lakomáját desszertek is kiegészítették. Füge kompót, *szidr* (a krisztustövis, lat. *Zizyphus spina Christi*, cseresznyéhez hasonló formájú bogyós gyümölcse), a már említett édes sütemények, háromféle sajt és szőlő zárta az ételek sorát.

A gyümölcsök között egyébként a legkedveltebb a szőlő, a füge, a szikomórfüge, a datolya, a dum pálma gyümölcse és a krisztustövis termése volt, majd az Újbirodalom korától ismertté vált többek között az ázsiai eredetű alma, gránátalma, perzeafüge, olajbogyó, vagy az eperfa termése. A perza és hellénisztikus korban a citrom, őszibarack, sárgabarack, meggy, mandula, mogyoró terjedt el, és ha addig még nem termesztették, akkor ekkor honosították meg a banánt. Szövegekben említenek több, egyelőre azonosítatlan gyümölcsöt is. (Ilyen helyi specialitások például Asszuán környékéről az egyelőre még azonosítatlan *ʿnn.wt* és *wʿm*.) Az említett gyümölcsöket, és még számos másikat nyersen, aszalva, vagy éppen kompót formájában élvezték.

Zöldségfélék nem szerepelnek ezen az archaikus kori lakomán, pedig azokat is előszeretettel fogyasztották az ókori egyiptomiak. A főzelékfélék, nyers zöldségek a köznép mindennapi táplálékának elemi részét alkották. Fontos ételmezési cikkek voltak például a hüvelyesek, és számos más zöldségféle. Ismert volt két babfajta (*Vigna sinensis* és *Vicia faba*), továbbá a farkasbab, a borsó és a lencse. Ezek alapító leletek, sírok maradványai és áldozatok felsorolása között egyaránt előfordulnak, és azt is tudjuk, hogy az ezredforduló táján lejegyzett hagyomány szerint a gízai piramisok melletti kőszemcséket a hajdani építőmunkások lencsének tartották,¹⁸ amiből egyébként egy II. Ramszesz kori falfestmény alapján valószínűsíthető, hogy levest is készítettek. Szívesen fogyasztották a csicseriborsót (*Cicer arietinum*) is. Tutankhamon egy egész kosárral vitt magával a túlvilágra. Egyiptomi nevének (*hṛw bjḳ*) tükörfordítása „sólomarc”.

A tök (*Lagenaria vulgaris*) magjait fáraókorai sírokban is megtalálták, ábrázolása azonban rendszerint nem egyér-



Halotti áldozat Amon-Rének, Noferhaut sírsztéléje, III. Thutmoszisz kora (18. din.), Szépművészeti Múzeum

telmű. Egy alexandriai recept szerint főzve fogyasztották: *Nyomd ki a megtisztított tököt, szórd meg sóval, és helyezd el egy lapos serpenyőben. Törd meg a borsot, köményt, koriandermagot, friss mentát és Asa foetida gyökerét. Öntsd le ecettel. Adjál hozzá jerikói datolyát. Törd össze mézzel, ecettel, liquamennel, sűrűre főzött musttal, és keverd össze olajjal. Öntsd a szósz a tökre. Miután felforrt, hintsd meg borsal és szolgálj fel.*¹⁹ Több múmia gyomrában megtalálták az uborkadinnye magjait, és a görögdinnyéét, de termesztettek sárgadinnyét és többféle uborkát is. Kedvelt volt a vörös- és foghagyma, és póréhagymára utaló maradványok is előkerültek.

A saláta (*Lactuca sativa*), Min isten kedvelt növénye, országszerte elterjedt zöldség volt, amelynek fogyasztása Egyiptom történetének egészében dokumentálható. A Dzsószér sírkerület területén mángoldszárak és -levelek tanúsítottak ennek alkalmazásáról. Az írott forrásokból ismerünk

négyfajta petrezselyemfélélet és számos fűszernövényt. A kifejezetten édesnek tartott egyiptomi retket a perzsa kori szájhagyomány szerint Keopsz piramisának építői a hagyma és fokhagyma kíséretében óriási mennyiségben fogyasztották. De nemcsak a gyökerét ették, hisz magjából olajat készítettek. A 18. dinasztia korából származnak a legkorábbi zsászag-leletek, és tudomásunk van arról, hogy a Késői Kortól természetek spárgát is. Feltételezések szerint az Újbirodalom korától honosodott meg Egyiptomban a káposzta, amit a Ptolemaioszok korában afrodisziákumnak tartottak. Ekkor vált világszerte híressé az alexandriai káposzta. Ezen kívül még sok más növényt is fogyasztottak.

Egy nagy edényben szőlőbor kísérte az idős hölgy lakomáját. Egyiptomban, ezekben a kezdeti időkben különféle vörösborokat ittak. Talán az Újbirodalom korában tűntek fel a fehérborok.²⁰ Mindkettőnek sok fajtáját készítették, de szívesen keverték is őket. Mivel pedig kedvelték, ha a bor nagyon édes és likórszerű, akár mézzel vagy fűszerekkel is ízesítették. Az újbirodalmi festmények, rajzok alapján egyes esetekben szívócsövek segítségével fogyasztották. Bár hosszú ideig az előkelő emberek asztalán volt mindennapos, az ünnepek fényét időről időre ingyenes borkimérések emelték, amikor a résztvevők szinte korlátlan mennyiségben ihattak bort.

Az egyszerűbb egyiptomiak hétköznapijainak megszokott itala a sör volt.²¹ Ebből is igen sokfélélet készítették. Valamennyi sörfajta sokkal sűrűbb volt a mainál, és minden valószínűség szerint kevesebb alkoholt tartalmazott. Feltételezések szerint a ma is készülő núbiai „buza”-sörhöz lehetett hasonló. Az egyes fajtákat a készítés különbözősége mellett az adalékok közti eltérés is okozhatta, a helyi specialitásokról azonban egyelőre kevés ismerettel rendelkezünk: Columellától tudjuk például, hogy a pelusiumi sörben a gyakran használt datolyán kívül különböző fűszerek is voltak. Minthogy a sört nem tudták tartósítani, mindig frissen készült. Így aztán még a katonai expedíciókon is számos sörfőző vett részt.

Készítettek édes gyümölcslevet is – korabeli szövegek többször is említést tesznek a mustról és a datolyaléről. Más italok nevét is leírták. A sok egyiptomi név mögött azonban gyakran ismeretlen tartalom rejlik. Az mégis bizonyos, hogy kedvelt volt számos gyümölcsből erjesztett ital, mint a füge-, pálma-, gránátalma- és mazsolabor. Itták természetesen a Nílus, ill. a források vizét is – számaron hordták a vízparttól távolabb fekvő településekre, vagy pedig nagy korsókba merve, esetleg bőrszakokba helyezve vitték rendeltetési helyére. Állati eredetű italokat is fogyasztottak, mint például tehén-, kecske- és juhtejet, sőt talán számartejet is ittak. Az aludttejet is ismerték.

Jóllehet – mint a fentiek is mutatják – az ókori egyiptomiak ételeiről és italairól bőséges ismeret-

tekkal rendelkezünk,²² tudásunk igen messze van a teljességtől. Sőt, a kutatás jelenlegi állása alapján távol állunk még attól is, hogy egységes képet lehessen festeni az egyiptomi emberek általános étrendjéről történetük valamennyi korszakában. Mindaz a tudás, amivel rendelkezünk, elszórt adathalmazok összessége, amely egy-egy konkrét esetet takar, és így potenciális lehetőséget jelent az általánosításra, de nem tudjuk, hogy amit tudunk, földrajzi és időbeli értelemben valójában mikor, mennyire és milyen széles rétegekre volt jellemző. Jól mutatja bizonytalanságunkat például a kenyér esete. Közismert, hogy a kenyér a fáraókor egésze alatt alapvető élelmiszer volt. Az egyes időszakokban említett kenyérfajták összetétele, készítési módja és a belőlük fogyasztott mennyiségek azonban ugyancsak eltérőek lehettek. Ez éppúgy jelenthet jelentősen különböző tápértékeket, mint megközelítőleg azonosakat. Minthogy nem maradt fenn szakácskönyv, a kenyérsütés technológiájára vagy a felhasznált anyagok és adalékanyagok alkalmazásában és arányaiban bekövetkezett változásokra is csak korlátozott mértékben lehet következtetni. Így az általános étrend, ill. annak táp-, vitamin-, ásványi anyag- és egyéb értékei is ismeretlenek. Minthogy azonban az alapanyagok többnyire ismertek,²³ elmondható, hogy az ókori Egyiptomban fogyasztott ételek igen változatos étrendet tettek lehetővé sokféleségükkel, ami a jó fizikai kondíció egyik legfontosabb eleme. És bár táplálkozásuk a mai igényeket valószínűleg messze nem elégítené ki, a korabeli viszonyok között irigylésre méltóan jónak tűnt, különösen, hogy rendszerint a mennyiséggel sem volt gond. Az egyiptomiaknak nem kellett élelemhiánnyal küzdeniük, hiszen a Nílus áradása miatt táplálékkal bőségesen ellátta őket a természet.²⁴



Füge szüretelése Nianhnum és Hnumhotep sírjában, Saqqara, 5. dinasztia

JEGYZETEK

- 1 W. B. Emery, „A funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period”: A. A. Kampman – A. Klasens (szerk.), *Scholae Adriani de Buck Memoriae dictae I.*, Leiden, 1962, 1–13. – Szakkara, 3477. sz. sír.
- 2 A görög lakodalmak egyik jellemző fogása volt a vagdalt gabona „egyiptomi módra elkészítve”, lásd Athénaiosz, *Deipnoszophisztai.*, 4, 131, D.
- 3 Alexandriai specialitás volt a pankarpian, fűszeres tekercs, amelyet papiruszba göngyöltek. Lásd Athénaiosz, *Deipnosz.*, 14, 648, B.
- 4 Plin. *Nat. hist.* XXII, 57 (121): olyraból = talán *Triticum dicoccum*, Diosc. 2, 92: Az athéra a zéa lisztből készül, sűrű folyadék (roféma), ami jó a gyermekeknek.
- 5 Győry H., „Veränderungen im Kult des Harpocrates mit dem Topf”: D. Budde – S. Sandri – U. Verhoeven (szerk.), *Kindgötter im Ägypten der griechisch-römischen Zeit*, Leuven–Paris–Dudley, 2003, 165–194.
- 6 A kenyérfőzéshez érdemes elolvasni a www.fas.harvard.edu/~aera/Giza_Pages/Aeragram_Pages/AERAGI-1/bakeries.htm oldalt Mark Lehner rekonstrukciós kísérletéről, és H. Wild cikkét: „Brasserie et panification au tombeau de Ti”: *BIFAO* 64 (1966) 95–120.
- 7 G. Brunton–G. Caton-Thompson, *The Badarian Civilisation and Predynastic Remains near Badari*, London, 1928, 46.
- 8 N. de Garis Davis, „The Tomb of Rekh-mi-Ré at Thebes”, *The Metropolitan Museum of Art, Egyptian Expedition*, New York, 1943, 43–44, pl. XLIX, L.
- 9 Hérodotosz II. 92. Az összes Hérodotosz-idézet Muraközy Gyula fordítása, lásd Hérodotosz, *A görög–perzsa háború*, Budapest, 1998. A többi fordítás a szerzőtől származik.
- 10 F. Filce Leek, „Further Studies concerning Ancient Egyptian Bread”: *JEA* 59 (1973) 199–204.
- 11 Apicius, *De re coquinaria*, IV, I, 3 (127).
- 12 Apicius, *De re coquinaria*, XI, 1, 6–8 (439–441).
- 13 Dobrovits A., *A paraszt panasza*, Budapest, 1963, 14.
- 14 Hérodotosz II. 77.
- 15 S. Ikram, *Choice Cuts. Meat production in Ancient Egypt*, Leuven, 1995.
- 16 Hérodotosz II. 47.
- 17 Hérodotosz II. 39–40.
- 18 Sztrabón, XVII, 1, 34.
- 19 Apicius, *De re coquinaria*, III. IV. 3 (75).
- 20 L. H. Lesko, „Egyptian Wine Production During the New Kingdom”: P. E. McGovern – St. J. Fleming – S. H. Katz (szerk.), *The Origins and History of Wine*, Amsterdam, 1995; Gaboda P., „Egy újbíróalmi boroskorsó-címke hieratikus jegyekkel”: *Szép-művészeti Múzeum Közleményei* 86 (1997) 109–116.
- 21 Készítését jórészt falfestmények alapján lehet rekonstruálni, minthogy az eljárást csak a Kr. u. 3–4. században élt panopoliszi Zosimus írta le. Vö. W. Helck, *Das Bier im Alten Ägypten*, Berlin, 1971, Gaál E., *A sör az ókori Egyiptomban és Mezopotámiában*, Budapest, 1988.
- 22 További információt nyújtanak például a következő művek: M. Berriedale-Johnson, *Food Fit for the Pharaohs*, London, 1999; E. Besciani, *Food and Drink. Life resources in ancient Egypt*, Lucca, 1997; E. Bresciani, *Serpente che mangia non ha Veleno. Ricette e segreti alla mensa dei faraoni*, Lucca, 1997; D. R. Brothwell – P. Brothwell, *Food in Antiquity. A survey of the diet of early people*, Baltimore, 1998; Győry H., *Egészség és életmód az ókori Egyiptomban*, Bukarest, 2003; A. Ruffer, *Food in Egypt*, Le Caire, 1919; L. Saffino, *L'alimentazione umana nell'Egitto preistorico I–III*, Milano, 1965–66; Hilary Wilson, *Egyptian Food and Drink*, London, 1988.
- 23 Rendkívül alapos összefoglalás olvasható: W. J. Darby – P. Ghaliounghi – L. Grivetti, *Food. The Gift of Osiris I–2*, London–New York–San Francisco, 1976.
- 24 Vö. Hérodotosz II. 14.

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 emelhatték 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.