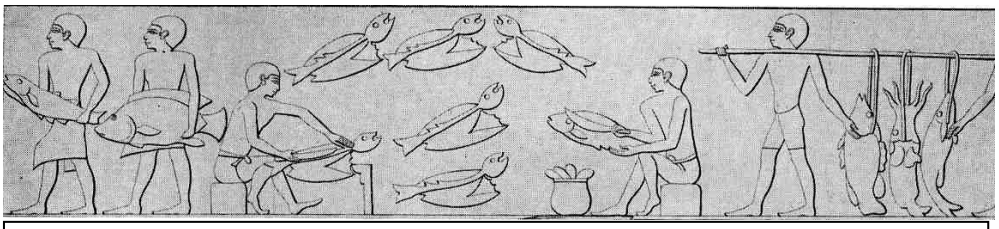
Egyiptomi Füzetek

5. évfolyam 2. szám 2005

A Magyar-Egyiptomi Baráti Társaság időszakos lapja

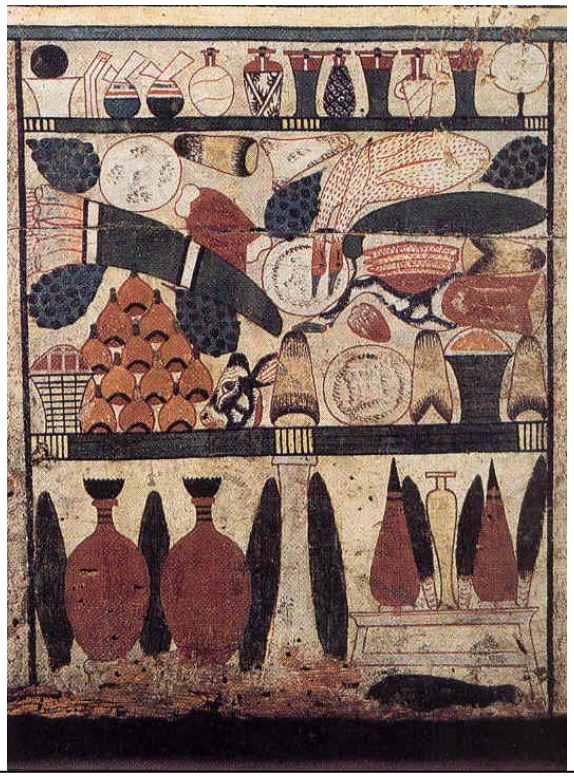
„Amiket elkészítettek mindenféle főzéssel” – Az óegyiptomi ételekről



Halak előkészítése a szárításhoz – Lepsius, Denkmäler II. kötet, Berlin 1849, 12. tábla.

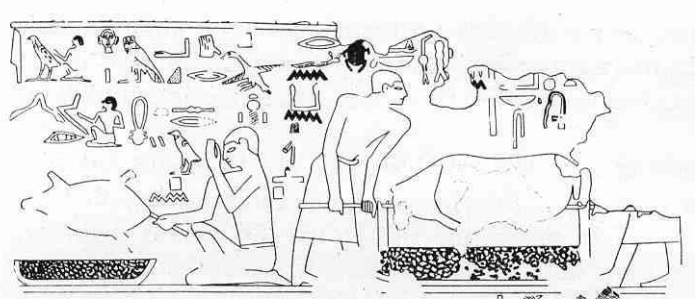
Nem véletlen, hogy Homérosz az Odüsszeiában lótuszevőknek titulálta az általa ismert – a Nílus mocsaras deltájában élő – egyiptomiakat. Itt Hérodotosz is feljegyezte (II. 92), hogy népélelmezési cikk volt a lótusz, melynek gumóját és termését, a papirusz hajtását, ill. az ő korában már az Indiából betelepített rózsaszín lótusz bab formájú magját is rendszeresen fogyasztották. Más étrendjük volt a fölművelésből, kertészkedésből élő felső-egyiptomi parasztoknak, a nagyvárosok számos helyről beszállított, akár idegenből is importált piacairól élő lakosainak, vagy a sivatagban vándorló beduin törzseknek.

A szegényebb rétegek az olcsó, könnyen hozzáférhető madarak elejtésével, halak kifogásával, aprójószágok tenyésztésével tudták kiegészíteni többé-kevésbé rendszeresen zömében gabonára alapozott, és a környéken termő zöldségekből álló étrendjüket. Mint egy szatírában megjegyzik, a szolganép fügekompóttal töltötte meg bendőjét. Számunkra szokatlan húsféle az egér, melyet szintén megfőztek – de biztosan nem a gazdagok ínyencsége volt. Étrendjük nagy ünnepeken marhahúsból készített lacipecsenyével vagy főtt hússal egészülhetett ki. Egészen más jellegű ételekhez volt szokva a templomok személyzete. Az Óbirodalom korában ugyan az alsó papi (*wꜥb* – „*tiszta*” papok) teendőket a szabad férfiak végezték, szabályos időközönként váltva egymást, később azonban a papság állandósult, és önálló foglalkozássá vált, saját jövedelemmel, melynek részét alkották az istenek számára készített ételáldozatok is – ezekből a szertartások végeztével részesültek. Az áldozati listákból és ábrázolásokból, de Hérodotosz (II. 37) szavaiból is kiderül, hogy a sok zöldségféle mellett főként kenyeret és marha- meg liba/kacsahúst kaptak. A húsokat azonban grillezve szerették az istenek, tehát utánuk a papok is így fogyasztották. Az előkelőségek lakomáin már bőségesen találkozunk főtt húsokkal is, és nemegyszer a vadászatokon elejtett antilopok, gazellák is asztalukra kerültek. Asztalaik – az istenekéhez hasonlóan, zsúfolásig meg voltak rakva zöldségekkel, (pék)süteményekkel és gyümölcsökkel is.



Áldozatok egy középbirodalmi koporsóról. Bologna.

Érdekes kérdés a disznóhús fogyasztása. Az írott források mindenütt tiltásáról szólnak – mindössze egy alkalmat kivéve, Ozirisz és Izisz ünnepének az éjszakáját (Hérodotosz II.47). Ábrázolásával is a lehető legritkábban találkozni, leginkább, mint Széth, a gonosz megtestesítője jelenik meg. Érthetetlen is volt, hogy az ásatásokon, például Tell el-Amarnában az északi munkásváros szélén milyen célt szolgálhatott az a sok alacsony épület, mely disznóólakra emlékeztetett. A sok helyütt szemétbe dobott rengeteg disznócsont is csak étel maradékaként volt magyarázható. A disznóhús emberi fogyasztását múmiabon-colások is bizonyítják – a torinói Egyiptomi Múzeumban őrzik például a Deir el-Medinehben élt Kha múmiáját, melyben *Trichinella* férget találtak. A borsóka kizárólag a nem eléggé átsült, fertőzött disznóhússal kerülhetett szervezetébe. Mindez arra utal, hogy a társadalom jelentős rétegére nem vonatkozott az étkezési tilalom. Persze voltak másfajta vallási előírások is az ételek



Liba és ökörsütés Meirben – Luisa Klebs, Reliefs und Malereien des m. Reiches, Heidelberg 1922, 73. ábra.

fogyasztásával kapcsolatban. Az áldozati állatoknak „*tisztáknak*”, vagyis egészségeseknek kellett lenniük, melyet szakértő papok ellenőriztek. Helyi teológiai iskolák tiltották egyes helyeken a kos, vagy bizonyos halfajták fogyasztását, másutt éppen vallási okokra vezethető vissza az állat fogyasztása – így ették például Elephantinében a krokodil húsát. Növények is eshettek tilalom alá – ilyen volt például a bab. De nem mindig és mindenhol – a nép biztosan bőségesen fogyasztotta, sőt középbirodalmi áldozati szövegben is előfordul.

Talán a legősibb zöldségféle a tök, melynek nyomát neolit leletek között is megtalálták. Minden valószínűség szerint főzött formában fogyasztották. Szintén ősi étel volt a hagyma és a saláta. Az uborka talán az Óbirodalom idejétől került asztalukra, a mángold szár és levél pedig valószínűleg Dzsószer fáraónak is kedvelt ételei közé tartozhatott, ugyanis sírkerületében nagy mennyiségben került elő. Retekről a Középbirodalom korától beszélnek forrásaink. Az alma az Újbirodalom ínyensége volt, és ettől kezdve fogyasztották rendszeresen a káposztát, a csicseriborsót, a csíkos görögdinnyét vagy a gránátalmát. III. Thotmesz fáraó korában ismerték meg Egyiptomban a tyúkot és a tyúktojást is, elterjedtté azonban csak a perzsa vagy a Ptolemaiosz korszakban vált. A változások oka részben a sok hadjárat, részben a rengeteg betelepülő kereskedő, iparos és más idegen, akik nemcsak vallásukban, hanem öltözködésükben, zenéjükben, sőt étkezési szokásaikban is ragaszkodtak a távoli otthon hagyományaihoz. Ezzel nemcsak egyes növényeket és állatokat, hanem azok feldolgozási módját is meghonosították. A folyamat később még inkább felerősödött, újabb termékekkel gyarapítva az egyiptomi konyhát, mint például a spárga, indiai lótusz, őszibarack vagy meggy. Természetesen a fűszerek használata is folyamatosan változott, de erről alig rendelkezünk adattal.

A zöldségeket részben nyersen fogyasztották, részben főzve. Elkészítési módjukat azonban nem örökítették meg. Bővebb információink vannak a húsokkal kapcsolatban. Ezek az ünnepi lakomák, és a halotti tor fontos részét képezték, ezért a sírokban gyakran ábrázolták elkészítésüket. A nyersen fogyasztott húsok mellett alapvetően kétféle konyhatechnikával készítették el őket: tűz fölött megsütötték (*3šr*), vagy nagy kondérokban megfőzték (*psj* / *fsj*). A sütésnek is több módja volt – a szárnyasokat szinte kizárólag nyársra húzva, egészben készítették el, míg a marhahúst inkább feldarabolták, és úgy húzták nyársra, vagy helyezték a tűzben felforrósodott kövekre, lemezekre. A teljes átsülés érdekében ilyenkor rendszeresen forgatták is a húst.

Bár a sírok ábrázolásaiban ritka, a mindennapi életben szokásos lehetett a halak grillezése is – amint sokféle halat fogtak, és az egyes fajták halászásával foglalkozó embereknek különböző nevük volt, nagyon valószínű, hogy az egyes halfajták elkészítésének is megvoltak a maga receptjei. Minthogy azonban a halfogyasztás nem az előkelők ünnepi alkalmaira volt jellemző, kevés ismerettel rendelkezünk e téren.

A szárnyasok, elsősorban liba és kacsa elkészítését sok sírban nyomon lehet követni. Ezeket az állatokat otthon tenyésztették, pálmaágakból készült kalitkákban tartották, hízlalásuk érdekében még tömték is, majd nyakuknál fogva vágták le. A vért valószínűleg itt is felfogták, mint a marháknál, bár ezt nem ábrázolták. (Ott azt is bemutatták, hogyan sütötték meg forró lemezeken.) A tollfosztás megkönnyítése végett néha forró vízbe dugták a madarat, és csak utána kopasztották meg. Ezt követően hol hosszú, hol egészen rövid nyársra tűzték, majd a tűz felett forgatva sütötték meg. A tüzet pálmalegyezővel szították ezalatt, hogy végig elég erős legyen, közben pedig kezüket arcuk elé téve védekeztek a forrósággal szemben. A fa mellett rendszerint szalma és trágyarögök szolgáltak a puszta földön vagy lapos agyagtálon, a szénserpenyőben meggyújtott tűz táplálására. A sült madarat frissen és egészben tálalták, sokszor a nyárssal együtt. A madarak egy részét azonban, különösen a hálóval egyszerre befogott fürjeket, nem közvetlen levágás után fogyasztották, hanem kibelezve a napra kiakasztva szárították ki. (Az aszalás a gyümölcsöknél is szokásos volt, különösen a datolyára és fügére jellemző művelet.) A húsoknál a tartósítást azonban még a besózással is elősegítették. Újbirodalmi ábrázolásokon korsókban tárolt besózott libákkal is találkozni.

A grillezés másik gyakori alapanyaga a marhahús (*jwf*) volt. Nem mindig lehet tudni, a marha mely részét értették alatta, az azonban bizonyos, hogy a bordáit elkészítették így, és a belsőségek közül a grillezett máj-, lép-, gyomor- és rekeszizomsült szintén szerepelt az étlapon. Ez utóbbiak alkották az *3šr.t* – „*grill falatokat*”, melyről megjegyezték, hogy még melegen jó megenni.

Marha levágása és vérének felfogása. Boston, Museum of Fine Arts, Középbirodalom.

Kamra és konyha ábrázolása Beni Haszanból – Luisa Klebs, Reliefs und Malereien des mittleren Reiches, Heidelberg 1922, 75. ábra.

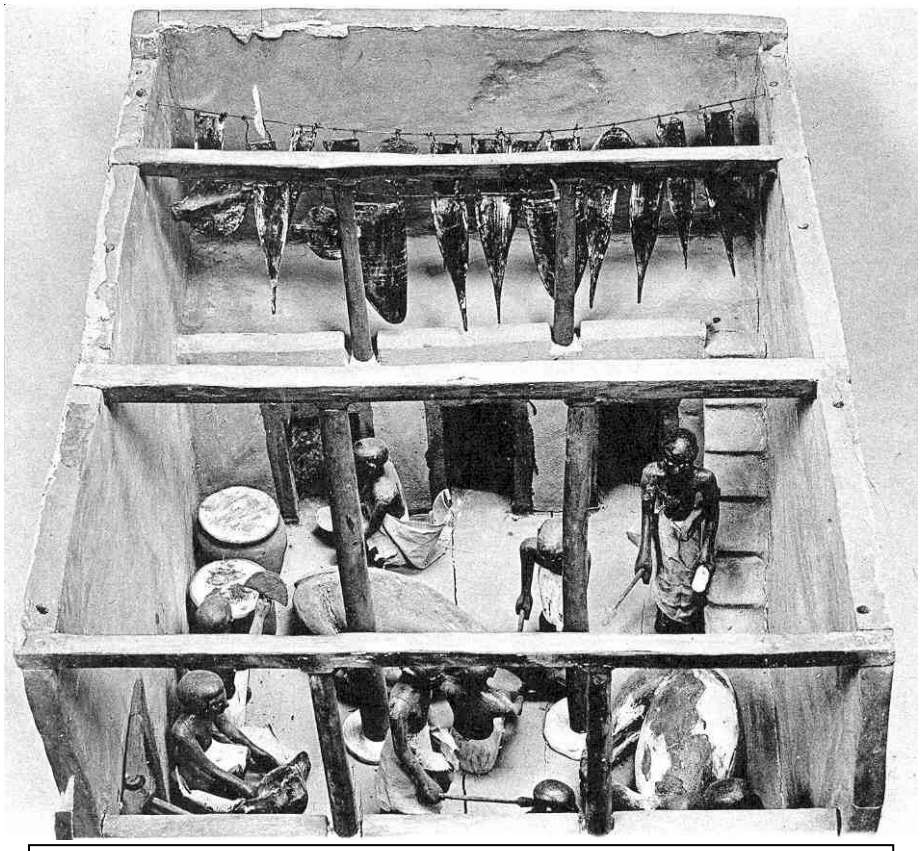
Nem tudjuk, hogy ezeket külön-külön ették-e, vagy keverték, mint ahogy az is ismeretlen előttünk, hogy a „*hússaláta*” (*šb* / *šb.w* / *šb.tjw* / *šb.t*) különböző, kis méretű húsdarabjainak volt-e meghatározott összetétele. A fogás neve a *šbj* – „*keverni*” tövet tartalmazza, ami nyilvánvalóvá teszi, hogy többféle húst tartalmazott, de arról nem vall, hogy ez különböző állatokból származó, vagy azonos állat különböző részeiből való húsdarabokra vonatkozik-e. Elképzelhető, hogy az ősi szudáni Hadandawa-salátához hasonló lehetett. Ennek készítését a következőképpen jegyezték fel 1970-ben: „A Hadandawa-saláta egész Szudánban ismert, és kizárólag ürühúsból készül. Az ehhez használatos kemence egy fémtálból áll, melyet feléig szénnel töltenek meg. A szénre tiszta köveket helyeznek. Amikor a kövek izzanak, a szakács a húst kis darabokra vágja, megmossa, és befűszerezi borssal, köménnyel és sóval, majd 4-5 óráig a forró köveken sütögeti. Félóránként éleszti a tüzet és fordítja a húsokat.”

A marha és más aprójószág húsát azonban többnyire nagy edényben megfőzték. Pásztor jelenetek között is látni, amint egy fára felakasztott kecskét kibeleznek, majd nagy kondérban a tábortűzön megfőznek. A házaknál a húsokat alacsony asztalkákon készítették elő: darabolták, klopfolták és valószínűleg fűszerezték. Egy újbirodalmi névlistán ugyanis háromfélét különböztettek meg, nyers, főtt és „*édes*”, vagyis fűszeres húst. Úgy tűnik, halaknál és szárnyasoknál ritkán fordult elő a főzés. Az *jwf* tehát lábosban, különböző fazekakban vagy lapos serpenyőben főtt valamilyen folyadékban. A nomád szír beduinoknál, mint Szinuhe beszámolójából megtudjuk, ez a tej volt. Egyiptomban rendszerint vizet használtak. Feltehető azonban, hogy olajok, marhafaggyú és a disznózsír is lehetett ez a folyadék, hiszen nem lett volna különben sok értelme annak, hogy a konyhában kifőzzék ezeket. Pedig Kenamon sírjában ábrázolása is fennmaradt. Egy amarna edényen „*a szezámolaj étkezésre*” felirat is erre utalhat.

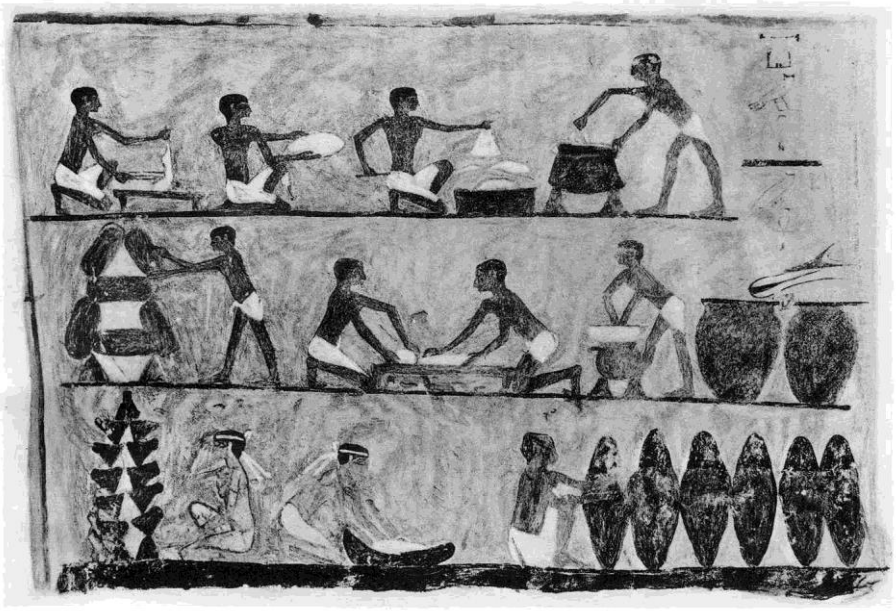
A főzés egyébként, ha nem közvetlen a tűz felett, lábakon álló vagy támasztékok segítségével rögzített, vagy állványról függő edényben történt, akkor kis épített tűzhelyen. Ez gyakorlatilag a tüzet körülvevő palástból állt, melyen kis nyílást hagytak alul levegőzésre, és tetejére egy lyukasztott lapot helyeztek, melyre rá lehetett állítani az edényt. Az Újbirodalom korától már egybe épült a két egység, és a kis nyílás szögletes ajtóvá alakult, melyen keresztül helyezték be a tüzelőanyagot. A szakács pálcájával vett ki egy húsdarabot az edényből, hogy megállapítsa, mikor főtt át kellően a hús. Ugyanez a pálca keverésre is szolgált. Egészen ritkán látni olyant, hogy a fővő húst fedéllel letakarták.

Mindig, mindenhol és mindenki fogyasztotta a gabonából készült termékeket, elsősorban a kenyeret. Ennek számtalan fajtája készült (soknak csak a nevét ismerjük, pl. *nḫn.w, ḫnm.t, p3.t, snw, ḳw, sšw*) magukban a háztartásokban és az erre specializálódott pékek és cukrászok üzemeiben, melyek rendszerint a sörkészítés helyei is voltak, hiszen sok közös eszközt használtak mindkét termék előállításához, és a műveletek jelentős része is azonos volt. Magukról a sütödékről nem sokat tudunk. Az Óbirodalom idején valószínűleg nem igényeltek speciális helyet, bárhol fel lehetett állítani, hiszen minden eszköz könnyen mozgatható volt.

A lepénykenyér esetében még kemencére sem mindig volt szükség. A *ḫ3ḏw* kenyér például izzó parázson sült ki, mint a magyar népmesék hamuban sült pogácsája – önálló kifejezés is jelölte: *sḳfn ḫ3ḏw*. Egy *pék*, a *rtḥ* tevékenységét (hozzá köthető a (*t*-)*rtḥ* – „*retekh kenyér*”) pedig ugyanez az ige, a műveltető sz-előtag nélkül (*ḳfn*) fejezi ki. Az itt használt igéből származik egy



Konyha és éléskamra húsokkal – James Henry Breasted, Egyptian Servant Statues, Bollingen Series XIII., Washington 1948, 34c tábla



Liba sütés és kenyér készítés egy meiri sírban, Középbirodalom – Jacques Vandier, Manuel d'Archéologie égyptienne IV, Paris 1964, 120. ábra.

Sütemények készítése III. Ramszesz fáraó sírjában – Luise Klebs, III. Die Reliefs und Malereien des neuen Reiches, Heidelberg 1934, 112. ábra.

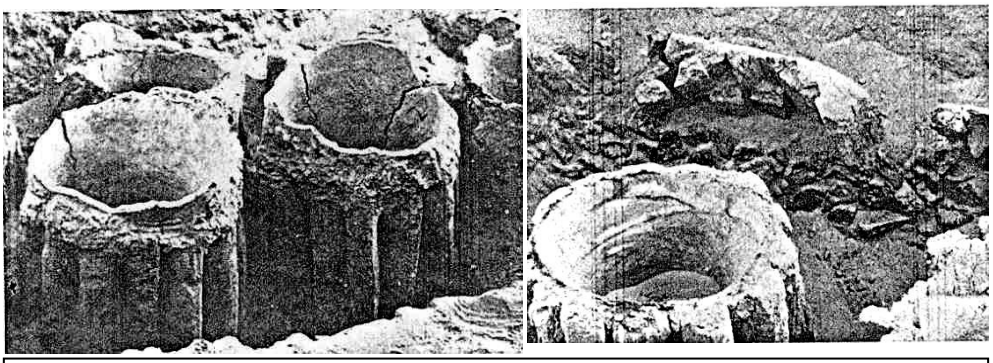
másik „*pék*" szó is az egyiptomi nyelvben: *kfnj*. Ezzel az igével jelezték egyébként a két lapos tálban (*pg3*) sülő *ḥ3ḏ* lepénykenyér készítését. Az igének van egy mellékalakja, a *g3fj*, mely szintén szerepel kenyérnévként: *g3f* formában.

Eleinte a kemence is sokszor csak egyszerű tüzet jelentett, mely fölött egy vízszintes kőlap feküdt 3 függőlegessel alátámasztva, vagy maguk a sütőformák képezték. Ez utóbbi különleges ügyességet igényelt – önálló szó, a *ḫrr* írta le a műveletet. Az ovális *ꜥpr.t* és a harangalakú *bḏ3* sütőformákat gúla alakban egymásra helyezték, közöttük alul tüzet gyújtottak, majd amikor a formák fala teljesen átforrósodott, leszedték, belecsurgatták a kenyértésztát, és megvárták, míg a forró edényfal azt átsütötte. A *bḏ3* formák esetében, amint a massza állaga lehetővé tette, kettőt egymásra fordítottak. Még így is kisebb lehetett azonban a kenyér, mint a másik formával készült – abból ugyanis akár 3 forma is alkothatta a gúlát, míg emebből legalább 8-ra volt szükség. Ilyen kónikus formájú kenyerek voltak a *ḥt3, ḥtt, šns, dp.t*, míg az *ꜥpr.t* formában a *pzn* kenyér készült. (Ez utóbbi forma mérete változó volt, és felrakását és hevítését a *sṯ3* szó is jelölhette.) Volt egy *bs.t* nevű kenyér is, ennél azonban nem tudjuk, milyen formában készült. A Középbirodalom korában a *bḏ3*-ás technológia átalakult: a forma ék alakú lett, és ezeket átforrósításhoz irányuk folyamatos váltásával könnyen egymásra lehetett helyezni. Hevítés után a homokban egymás mellett sorakoztatták fel őket és a kézzel hasonló alakúra sodort tésztát azután beletömték. Így várták ki, míg a napon kisült a hosszú, vékony és magas kenyér. A technika az Újbirodalom korára úgy tűnik, teljesen elfelejtődött, ekkor ugyanis az ék alakú kenyereket kézzel formálták, majd sütötték.

Edény agyagtámasztékokkal, Hildesheim, Roemer-Pelizaeus M.

A kenyértészta előállítása is a háztartás / péksége k feladata volt. Először vékával kimérték a szükséges gabona mennyiséget, majd következett ennek lisztté alakítása. Először a pelyvát kellett lehántani. Ezt pörköléssel jelentősen meg lehetett könnyíteni: persze elképzelhető, hogy ezt már tárolás előtt is megtették, hiszen 100 C fok fölé hevítve a magok elvesztik csírakészségüket, tehát jobban tárolhatók. Az étkezésre szánt gabonának ez amúgy is javára válik, mivel a szénhidrátok részben dextrinné alakulnak, miáltal a gabona jobban emészthető lesz, ráadásul az íze is javul. Qubbet el-Hawaban az 1. dinasztia korából tettek közzé egy edényt, melyben felirata szerint pörkölt gabonát tároltak. A predinasztikus korból Mahasznában és Abüdoszban még pörkölő-kemencéket is találtak – későbbi korokból azonban ilyent nem ismerünk. Gizában mindenesetre a pörkölést a kenyérkészítés részeként jelenítették meg: egy nőalak kerek tálat ráz. Bár a tüzet nem jelezték, az *jr.t ꜥg.t zw.t* – „*tönköly pörkölése*" felirat ebben az esetben kétségtelenné teszi azt. Sokszor azonban az ilyen jelenetet egy másik jelenet előz meg, melyen méternél is hosszabb rudakkal mozsárban törik a gabonát. Általában ezt a döngölést szokták a pelyva leválasztásának tartani, melyet aztán a következő lépésben egy kerek eszközzel, rostával távolít el egy asszony. A rostálást néha a *ḏ3t zw.t* – „*a tönköly válogatása*" felirat kíséri.

Kenyér formázása Antefoker sírjában, Középbirodalom –- Jacques Vandier, Manuel d'Archéologie égyptienne IV, Paris 1964, 145. ábra.



Abüdosz, predinasztikus pörkölő kemence maradványai – a két sorban elhelyezett, hengerekkel övezett nagy edényeket egy szögletes fal fogta közre, melynek szélei az edény pereméig behajoltak, egységbe foglalva az egészet. Ezek között lent tüzeltek. (T. Peet and E.Loat, Cemeteries of Abydos III, London 1913, 1. tábla, 2 és 6 sz.)

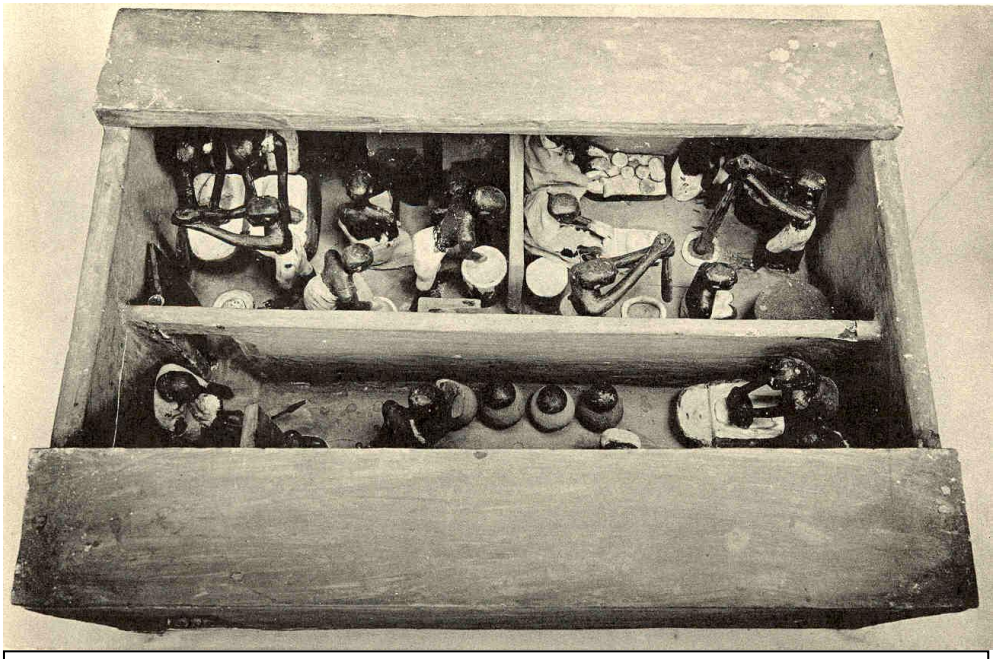
Ezt követi az őrlés fáradságos művelete. Ez két kő segítségével történt, a nagy, felül sima kőre ráhelyezett magokat egy kisebb, kereszt irányban elfordított kő oda-vissza húzásával egyre kisebb darabokra csiszolták. Az így előállított port a kőről tároló edénybe seperték, majd átszitálva különböző finomságú lisztet nyertek. A technika itt is fejlődött, a Középbirodalom korában már többnyire állva tudták – immár férfiak is – őrölni a magokat, melyek az őrlőteknőből kis rekeszbe hullottak. Néha ketten dolgoztak egymás mellett, közös rekesszel a két teknő vagy lejtős kőlap között. Az Újbirodalom kora, úgy tűnik, itt nem hozott változást.

A kenyérliszthez vizet és esetenként egyéb adalékanyagokat tettek – feltehetően az Újbirodalom korától kovászt is, majd masszává gyúrták. A szolgaszobor modellek között látható pékségekben a masszát óriási edénybe tették, amibe egy-egy szolga beleállt, hogy lábával taposva megdagassza. Önálló jelenetként már az őskori emlékek között is található edényben álló ember ábrázolása – elképzelhető, hogy szintén a dagasztást jeleníti meg. A módszer mindenesetre a Kr.e. 5. században sem ment még ki a divatból, ugyanis Hérodotosz csodálkozva jegyezte meg, hogy az egyiptomiak ételüket lábbal készítik el (II.36). Emellett volt azonban, legkésőbb az Újbirodalom korától egy másik módszer is – egyszerre kisebb mennyiségeket, de alacsony asztallapon, háromlábú asztalkán, vagy teknőben kézzel gyúrtak össze és készítettek elő a kenyér formázásához.

Sokat fejlődött a kenyérsütés technikája az évszázadok alatt. A kezdeti igénytelen kemencéket egyre inkább felváltotta a tényleges kemence. A 4. dinasztia korában még csak elvétve történt meg, hogy durva sárfallal övezték a tüzet, mely fölött az ételt készítették. A Gizai piramisokat építő munkásoknak például ilyen tűzhely felett sült lepényük. A Középbirodalom korában ez a tűzhely valóságos kemencévé fejlődött, és hengeres falát néha szabályos kőművesmunkával alakították ki. Később akár kőből is készítették. Ezek a hordó alakú kemencék jóval magasabbak voltak tűzhely elődeiknél, és felül nyitottak. A tésztát a pék innen helyezte a kemence belső falára. Berakása után fedte be a kemence tetejét. Feltételezések szerint az újbirodalmi kemencék falán szabályos közönként kis dudorok, csapok álltak ki, és ezek tartották meg a kenyértésztát. Lenyomatuk egyúttal a kész pékárú része lett. Kemence maradványok Tell el-Amarnában és Deir el-Medinehben is előkerültek.

Megmaradt azonban a sütőlapon történő kenyérsütés is, ahol a fémlap szélére egy-egy karikát forrasztottak, melyeknél fogva az már forrón felemelhetővé vált – a III. Ramszesz fáraó sírjában ábrázolt különböző, köztük bika formájú süteményeket ilyenen sütötték ki Amon isten számára. Közben hegyes bottal vagy cukrászkanállal igazgatták, forgatták őket. Különleges esetekben nemcsak gabonalisztből készültek – Rehmiré sírjában a ciprusfű magjából való mézes *sḳn* sütemény előállítását örökítették meg, melynek előállítása lényegében csak a méz és datolya hozzáadásában tért el a Ramszesz sírban készített társáétól.

A kenyeret nem csak magában ették, úgy tűnik, a húsok „körete” is kenyér volt. Erre utal Szenni sírjának egy jelenete, melyben egyik szolga így buzdítja a nyársán libát tartó társát: „*Süssd, siess, mert a kenyér az evéshez elkészült!*” Azt azonban nem tudjuk, hogy a sok kenyérfajtából mit, mihez ettek, ill., hogy egyes általunk kenyérnek tartott étel nem valamilyen más tésztafélesége. Van kettő olyan, melynek nevében a grillezés szó szerepel: *t 3šr* és *s3šr.t*. Minthogy a kenyér máskor parázson/hamun, sütőformában vagy a kemencén sült, itt valamilyen más, a húsoknál alkalmazott grillező eljárásra utalhat a név – esetleg pirítós kenyér lenne? Igaz, hogy ludak tömésére, de az Óbirodalom korából, Ti és Mereru-



Pékség és sörfőzde modellje – James Henry Breasted, Egyptian Servant Statues,ollingen Series XIII., Washington 1948, 36a tábla.

Őrlés, játék modell – Florence Doyen - Eugene Warmenbol, Pain et biere en Égypte ancienne de la table a l'offrande, Musée du Malgré-Tout a Treignes, 2004, Cat. 45.

Bedzsa formák felhevítése – Florence Doyen Eugene Warmenbol, Pain et biere en Égypte ancienne de la table a l'offrande, Musée du Malgré-Tout a Treignes, 2004, Cat. 49.

ka sírjában fennmaradt nudli készítést ábrázoló dombormű is: megsodorták (*swṯ, zwš*), majd vízben kifőzték a tésztát. Ismert két kenyérkészítő foglalkozás (*ps rḥs, ps ṯrr*), melyekben a *ps* – „*főzni*” szó szerepel. Nem kizárt, hogy itt is kifőtt tésztára utal a mesterek neve. Szintén az Újbirodalom korából, mint önálló foglalkozási fajta neve fennmaradt a *ps šᶜ.t* ill. felügyelője is, a *ḫrj ps šᶜ.t*, amit talán a „*hirtelensült tészta szakácsa*” ill. annak felügyelőjével lehet lefordítani. A Rehmiré sírjában látható ábrázolás alapján ugyanis ez a „kenyér” forró olajban sült ki.

Mindezen gasztronómiai műveletek helye általában a konyha volt. Régészeti feltárások során több településen is találtak teljes házat, így számos konyha helye ismeretes. Általánosan elmondható róluk, hogy (félig) nyitott helyiségek voltak, melyek többnyire a ház hátsó részében helyezkedtek el, és gyakori, hogy kis éléskamra nyílt innen a föld-be félig besüllyesztve. Itt zsinóron függve lógtak a szárított húsok, és nagyobb tároló edényekben sorakoztak a gabona és egyéb élelmiszerek, kinek mennyire telt. A konyha falán is polcokon sorakoztak az élelmiszert tartó edények, kosarak, vagy felakasztva lógtak a gerendákról. A konyha sarkában tartották az őrlésre és gabonatörésre és egyéb műveletekre használt eszközöket. Itt volt a földbe mélyített, kikövezett teknő vagy tűzhely, valamint a kemence is – nagyobb háztartásokban esetleg több is. Étkezések előtt itt sürögtek a szakácsok és kukták, és biztatták egymás – a sírábrázolások alapján elég gyakran: „*Tedd a tűzre, siess*!” vagy „*Ügyelj a főzésre!*”

.

Győry Hedvig
Szépművészeti Múzeum

Előadás helye és ideje:
Nemzetek Háza, 2005. március.30.

Egy ház metszetrajza Tell el-Amarnából konyha és kamra jelölésével - Jacques Vandier, Manuel d’Archéologie égyptienne IV, Paris 1964, 256. ábra

Egyiptomi Füzetek 5/2, 2005.
Kiadja a Magyar Egyiptomi Baráti Társaság Ókori Egyiptomi Bizottsága
Szerkesztő: dr. Győry Hedvig
Levélcím: H-1062 Budapest, Bajza u. 54.
e-mail: gyory@szepmuveszeti.hu