Egyiptomi Füzetek

7. évfolyam 3. szám 2007

A Magyar-Egyiptomi Baráti Társaság időszakos lapja

Min szent salátája

Az egyiptomi papiruszokon, sztéléken, épületek falain és különböző tárgyakon fennmaradt szövegek, az egyiptomi művészeti alkotások ábrázolásain látható jelenetek, a kidíszített sírkamrák, a száraz klíma által megőrzött régészeti emlékek és nem utolsó sorban a fennmaradt növényi maradványok sokat elárulnak az ókori Egyiptom mezőgazdasági életéről, a termesztett növényekről és az alkalmazott technológiákról is. Ismereteinket még a környező népek emlékanyaga és a Biblia, valamint az antik források, mint Herodotos (Kr.e. 484-425), Theophrastos (Kr.e. 372-288), Diodorus Siculus (Kr.e. 90-21), Caius Plinius Secundus (Maior, Kr.u. 23/24-75), Dioscorides (Kr.u. 40-90) és mások írásai is kiegészítik. A kapott kép pedig ethnoarcheológiai vizsgálatokkal még teljesebbé tehető.

Forrásaink alapján úgy tűnik, hogy a nyugati világ a mezőgazdaság terén is sokat merített az ősi egyiptomi kultúrából, ahol a nép igen szorosan kötődött a földhöz és annak műveléséhez. Ezt jól mutatja az ország számos elnevezése is, mint például a *tꜣwj = Két föld*, *Kmt = Fekete föld*, *tꜣ-mrj = A szeretett föld*, *tꜣ-mḥw* = Alsó-Egyiptom („*a papirusz földje*”), *tꜣ-šmʿw* = Felső-Egyiptom („*a „liliom” földje*”). De nemcsak az országot hívták többféleképpen, hanem annak kiterjedése sem volt mindig ugyanaz – a fáraók 3000 éves uralkodásuk alatt a Nílus völgyben mélyen délre hatolva többször is kiterjesztették hatalmukat az itt élő népekre, és keleten, a Földközi tenger partja mentén északra haladva jelentős területeket tartottak hatalmuk és befolyásuk alatt történelmük különböző korszakaiban. Ezek a hódítások a köztes idők viszonylagos elzártsága után komoly belső átalakulásokat eredményeztek, melynek során például új növényeket és termékeket ismertek és honosítottak meg, technológiákat vettek át és újítások jöttek létre. Persze az idegen fennhatóság korszakaiban is, mint a hükszosz, perzsa, hellén korszak, továbbfejlődött a mezőgazdaság és kertkultúra. A növények ismerete a mindennapi élet mellett az egyiptomi művészeti és vallási világnak is szerves részét képezte. Növény formájú oszlopok, növény alakú tárgyak és ékszerek, növényi ornamentika, virág és termés áldozatok elválaszthatatlanok az egyiptomi kultúrától.

Salátaágyás egy sztéléről (Koptosz, 11.dinasztia. Petrie, Koptos, VI. t.) és felmagzó saláta veteményeskertben

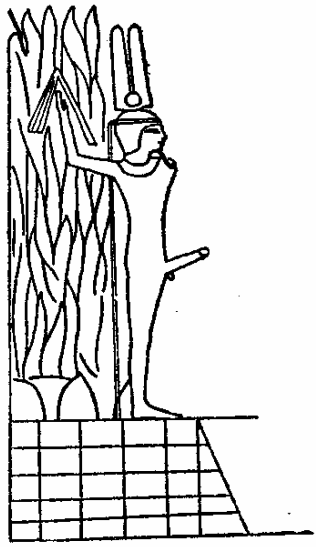
Egyik korai kultusznövény a saláta volt. Ez feltehetőleg már az őskorban Min isten szent növénye volt. A Piramisszövegek 403 számú verse (699-700 számú mondás), szintén a szántóföldek, a vegetáció isteneihez kapcsolja:

„*Óh, akinek zöld a salátája,*
Aki az ő mezején van,
Óh, aki kinyitja az wḫyḫ-virágot,
Aki a ő szikomór fáján van,
Óh, aki a két partot beragyogja,
Aki a ő atil[1] *fáján van,*
Óh, a zöld mezők ura,
Ma ujjongás van!
Köztetek lesz mostantól Teti,
Társaságotokban fog kijönni Teti,
Azon fog élni Teti, amin ti éltek!”

A himnikus költemény a salátát egyrészt zöldnek nevezi, másrészt mezei növényként mutatja be – melynek felmagasodó szárát írásmódja alapján kikötötték, hogy egyenesen álljon. Ugyanakkor fához hasonlítja a vers belső logikája és a fordításban nem megjelenő, de több hieroglif változatában kiírt fa determinatívuma révén.

A saláta neve hieroglifákkal
(ʿꜣbw – Óbirodalom, ʿbw - Újbirodalom)

[1] *jmꜣ* fa vsz. Maerua crassifolia



Karnak, III. pülon dombormüve, I. Szeszosztrisz kora (Chevrier, ASAE 30, II.t.)

Min a saláta ágyáson - Wadi Han kora (Gauthier, Les fêtes du dieu

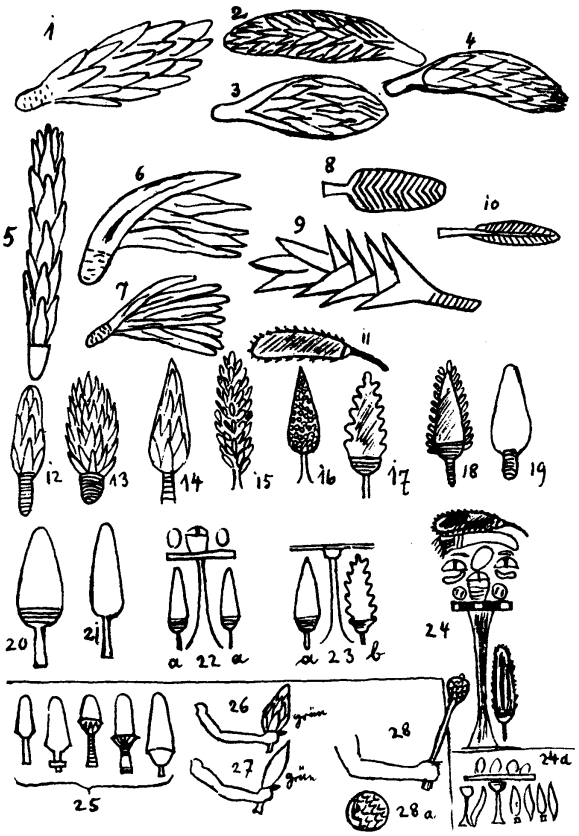
Ugyanez a fa jelleg az eddi olyan Min ábrázoláson is feltí mögött a szent jelvények között A Wadi Hammamatból származ dinasztia korában, I. Pepi uralk mint a szövegből kiderül, jubileu Egymás mellett 5 növény sor közös talapzaton. Alul rövid törzset rajzoltak, felette sok, pikkelyszerűen egymásba kapcsolódó hegyes levél alkotja a lándzsahegy formájú levélzetet. A növény olyan magas, hogy az isten kettős tollkoronájánál is feljebb ér. Min egyik fő kultuszhelyén, a Koptoszban talált sztéléken is jellemzőek a hasonlóan megrajzolt saláták. A növény képe csupán a 18. dinasztia derekán, Hatsepszut kora után alakult át. Ekkortól rendszerint körvonalaira leegyszerűsített formában örökítették meg, mely valóban úgy néz ki, mint egy fa, bár mérete jelentősen lecsökkent, éppúgy, mint az áldozati ajándékként kézben tartott salátáké, melyek szintén nem hosszabbak az áldozatot bemutató személy karjánál.

Botanikai meghatározása hosszú ideig bizonytalan volt. A bécsi Franz Unger (1859) majd Franz Woenig (1886) például a rajzokat saját egyiptomi útjai alapján az articsóka stilizált képének tartotta, míg Georges Legrain (1914) egyszerűen a zöldség jelzésének vélte, és Georges Foucart (1924) a dura búza kalászához hasonlította. Flinders Petrie sem teljes növénynek vélte: koptoszi ásatásainak publikációjában pálmavirág hüvelylevelének határozta meg. De a mai szemlélet szerint még mindig közelebb álltak ezzel a valósághoz, mint legtöbb kortársuk, akik a méret és a törzs megléte miatt egészen különböző fafajtákat véltek felismerni benne. Eduard Meyer például világtörténetében ciprusfának nevezte (1884-1902), George Daressy akáciaként írta le (1912), Albert Gayet a luxori templom dombormű-vein látható ábrázolásait perzeának tartotta (1914), George Saint-Clair fügeként publikálta (1898), míg Maxence de Rochemonteix számára szikomórfüge volt (1886).

John Gardner Wilkinson (1837), Rodolfo Vittorio Lanzone (1881-1886), Salomon Reinach (1911) és mások viszont magának a fa fogalomnak a megjelenítését látták benne. Hozzá kell azonban tenni, hogy az ókori egyiptomiak máshogyan rendszerezték az élőlényeket, mint a mai ember, és valószínűnek tűnik, éppen a sematikus fa determinativum alapján, hogy ezt a magasra növő növényt ők a fafélékhez sorolták. A saláta fa jellegű felhasználásáról Egyiptomban ugyan nincs adatunk, de Theophrastos (Historia Plantarum VII,4,5) feljegyezte, hogy a széles szárú, világos levelű saláta vastag és erős, hogy egyes helyeken szítésére használták.

oret (1892) vetette fel a növény *Lactuca* ar. *longifolia*-val való azonosítását az ek képei alapján, bár kezdetben ő is más reste az ábrázolás eredetét, mivel műve ban még fenyőtoboznak határozta meg. chetséges óegyiptomi nevét is *ʿbw* vagy ában. Ezt csak kevesen követték (pl. quier, 1908), míg végül Ludwig Keimer an megalapozta a meghatározást, és a sította az egyiptomi *ʿbw* szóval (1924). Ennek o- es középbirodalmi változata az *ʿ3bw*. Ezek alapján a salátaféléken belül a kötözősalátával, más néven római vagy kószi salátával azonos, melyet ma Egyiptomban *khassz beledi*nak neveznek. Bár kétnyári növény, néhány hét alatt felmagzik, és magassága a 1,5 métert is meghaladhatja. A kizárólag a virágot ill. termést tartó szára lágy, kerek és vastag. Levele a fejes salátánál ropogósabb, hossza elérheti akár a 40 cm-t is, alakja felül hegyesedő nyújtott tojásdad forma. Erőteljes ér osztja két félre, melynek íze kesernyés. Az ókorban ez az íz feltehetőleg még erőteljesebb lehetett, hiszen a termesztett salátafajta a vadsalátából fejlődött ki. Az évezredes

Alsó leveleitől megfosztott saláta



Saláták rajza különböző korszakokból
(Keimer, Gartenpflanze, 1. t.)

folyamatos kiválasztás gyakorlatilag egy nemesítési folyamat, melynek célja a minél nagyobb és ízletesebb étel létrehozása volt, amiben a keserűség csökkentése biztosan lényeges szerepet játszott. Nem véletlenül jegyezte meg Theophrastos, hogy ha levágják, újból kihajt, sőt ízletesebb lesz, mert a zsenge hajtások az édesebbek, finomabbak, míg az öregebbeket a tejnedv keserűvé teszi (H.Pl. VII,2,4), vagy hogy a sötét salátának sok a nedve, nincs levele és a vadhoz hasonlít (uott VII,4,5).

A Kr.u. 1. században élt Apicius szakácskönyvének 3. és 4. fejezetésben szerepelnek salátareceptek. Általában salátás tálat készítettek a segítségével. Egyik például így hangzik: „*Másik: vágott zöldség salátalevélből és hagymából: főzd meg a salátát szódavízben, gondosan csavard ki, mozsárban törj össze borsot, lestyánt, zellermagot, száraz mentát, fejes hagymát, liquament,*[2] *olajat és bort*.” Ugyanakkor tartottak is a nyers salátától: „*Az emésztésre és gyulladásra, és hogy ne ártson a saláta: 3 uncia* (3 x kb. 28 gr) *kömény, 1 uncia gyömbér, 1 uncia zöld rutafű, 12 scrupulus* (12 x 0,6 gr) *kövér datolya, 1 uncia bors, 9 uncia méz, etióp, szír vagy líbiai kömény. Őröld meg a köményt, azután öntsd ecetbe. Miután kiszáradt, azután összedolgozod az egészet mézzel. Amikor szükség van rá, keverj hozzá egy kis kanálnyi ecetet és liquament, vagy étkezés után vedd be egy kis kanállal*.” A 4. könyvben (2,3) salátapép készítését írja le: „*Másik tál: törd össze a saláta szárát borssal, liquamennel, forralt musttal, vízzel és olajjal. Főzd meg, és ha már tojással megkötötted, hintsd meg borssal és tálald*.”

Érdekes a saláta szerepe a Hórusz és Széth történetében is: Hórusz „*kinyitotta markát, és megmutatta Ízisznek Széth magját. Ízisz hangosan felkiáltott …Azután hozott egy kevés édes balzsamot, és rátette azt Hórusz férfitagjára, és így erőt adott annak. Hórusz egy fazékba dugta, és beleeresztette a magját. Ízisz reggel idején kiment Hórusz magjával Széth kertjébe, és így szólt Széth kertészéhez:*

- Miféle zöldséget eszik itt nálad Széth?

A kertész így válaszolt neki:

- Semmiféle zöldséget nem eszik itt nálam, csak salátát.

Ekkor Ízisz a salátára tette Hórusz magját. Széth is előjött mindennapi szokása szerint, és megette a salátát, mivel felkeléskor szokta ezt enni. Nyomban viselős lett Hórusz magjától…

Ekkor Thot rátette kezét Széth karjára és így szólt:

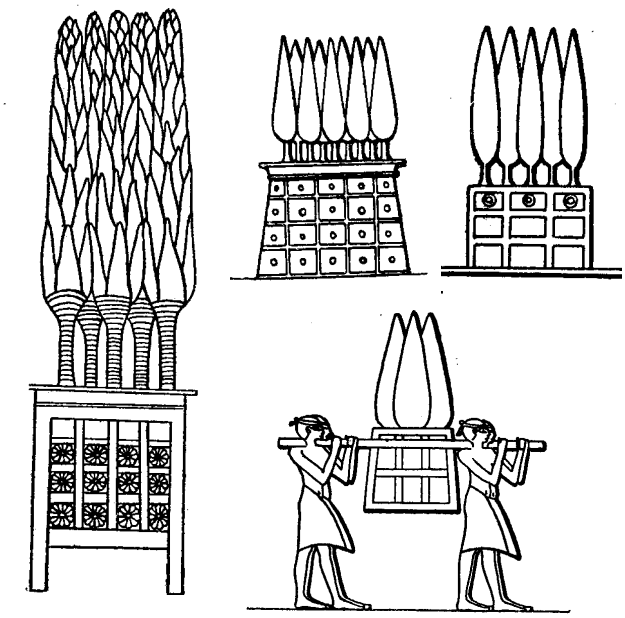
- Gyere elő Hórusz magja!

…Erre a mag aranykorong gyanánt jött elő Széth fején. …Thot elvette azt, és korona gyanánt helyezte a saját fejére.” (Dobrovits Aladár fordítása)

A salátát az óegyiptomiak Min „élet-bokrétájának” (*ʿnḫw Mnw*) is nevezték, amit az adományozók akár a templomkerületben is beszerezhettek. Templomfalakon is látni olyan ábrázolásokat, ahol a király kezében salátával jelenik meg. A karnaki Amon-Ré templom oszlopcsarnokában a saláta áldozatot a következő felirat kíséri: „*Adom a két salátát atyámnak, Min-Amonnak, és ő életet ad nekem*.” A Ptolemaiosz korban épült edfui templom kísérő szövege pontosabban fogalmaz: a saláta áldozat céljának a *snhp* – „*nemzés előidézését*” tekinti, vagyis a növénytől az isten szexuális képességének, nemzőerejének fokozását várták. Nem lehet véletlen, hogy a vegetáció, a föld termékenységének, művelésének, a kertnek az istene, Min, akit egyúttal a férfiúi termékenység megtestesítőjének is tekintettek, állandó áldozataként éppen a salátát igényelte. Ebből is látszik, hogy az óegyiptomi elképzelések szerint a saláta serkentette a nemi vágyat, és

Étkezésre levágott római / kószi saláta

[2] halszósz: szőlőléven, vízben és oliva olajban főtt vadmajoranás szardella leve



Caulfeiled, The Temple of the Kings at Abydos, XV.t.
Gayet, Le temple de Luxor, XVI. t.
Gayet, Le temple de Luxor, VIII. t.
Gayet, Le temple de Luxor, XLIX. t.
Valamennyi ábra III. Amenhotep korából

elősegítette a bőséges gyermekáldást.

Hogyan válhatott a saláta a nemzőerő növelésének szimbólumává, sőt tényleges eszközévé? Bizonyára nem felálló, hosszúkás szárának köszönhette szexuális jellegét, hiszen Mezopotámiában is tejnedve miatt ruházták fel nemzőerővel. Ludwig Keimer magyarázata szerint a saláta tejnedve, a *lactucarium* a spermára emlékeztette az egyiptomiakat, és ez a formai hasonlóság képezte a párhuzamba állítás, majd azonosítás alapját (1924). Renate Germer véleménye szerint nem annyira a belőle kifolyó tejnedv jellege vagy mennyisége miatt lett termékenység szimbólum, inkább a növény azon tulajdonsága miatt, hogy legkisebb sérülése esetén is kibuggyan belőle ez a nedű (1980). Michel Defossez pedig a saláta hihetetlen életképességében és növekedési ütemében látja a választ (1985). A saláta nemzőerejébe vetett hit évezredeken keresztül fennmaradt. Keimernél olvasható az az élő hagyomány, hogy bőséges fogyasztása gazdag gyermekáldással kecsegtet.

Óegyiptomi orvosi szövegekben azonban, meglepő módon az *ʿbw* nem szerepel, pedig több antik forrás is ír róla. Augustus császár például egyéb jutalmak mellett, abban a kegyben részesítette egyiptomi orvosát, Antonius Musa-t, miután az egy súlyos betegségéből Kr.u. 23-ban hideg víz és saláta alkalmazásával meggyógyította, hogy Aesculapius szobra mellé az orvosét is felállíttatta. Egy középkori kopt orvosi könyvben szintén szerepel saláta. Ez őrölt magját meleg vízbe áztatva féregűző szernek ajánlja (Ch111) és tejes nedvét mézbe keverve, ópiummal elegyítve szemkenőcsnek mondja (Ch8). A núbiai népi gyógyászat pedig emésztést segítő, idegnyugtató és bágyasztó tulajdonságai mellett a potencianövelő képességét hasznosítja.

Nem véletlen, hogy Kambüszész fiatalabbik nővér-felesége és magzata az egyiptomi változatban – a többitől eltérően –, a saláta lecsupaszítását követő események áldozata lett. „…*Az egyiptomiak viszont azt mesélik, hogy egy lakománál az asszony kezébe vett egy salátafejet, letépkedte a leveleit, aztán megkérdezte a férjétől, hogy a leveles saláta szebb-e, vagy a lecsupaszított. A király azt felelte, hogy a leveles, mire az asszony azt mondta: „Márpedig ahogy én kitépkedtem ennek a salátának a leveleit, úgy ritkítottad te meg Kürosz házát.” Kambüszész őrült haragra gerjedt, összerugdosta asszonyát, aki áldott állapotban volt; így halt meg koraszülésben az asszony*.” (Hrd. III.32) Persze Herodotos története Kambüszész istentelenségét, elvakultságát, kegyetlenségét volt hivatva bemutatni, és a saláta a hellén gondolatmenetben mindössze tettének képi megjelenítésére volt hivatott.

Az egyiptomival pontosan ellentétes tulajdonságot tulajdonítottak neki a görögök és rómaiak, és ezért kezdetben ellenezték rendszeres fogyasztását. Még az Alexandriában élő Athenaios (Kr.u. 2/3. sz.) is osztotta ezt a nézetet (Deiphnosophistes II, 69). A görög mitológia kettős tulajdonsággal áldotta meg: a nőknek segít, mivel nemi szervük működését és a tejtermelés növekedését elősegítette, ráadásul megtermékenyítő erővel is felruházták: Héra istennőről úgy tartották, hogy a Flóra istennő konyhakertjében fogyasztott saláta által foganta Hébét. A férfiak számára azonban rossz hatásúnak vélték, mivel a szerelem élvezését megakadályozta, sőt impotenssé tette őket. Éppen ezért a görög városállamokban száműzték a rituális lakomákról. Zoroaster tanítása tabuként kezelte a salátát, és a manicheus hagyományokat őrző, yazidi vallású kurdoknál (magukat *dasni*nak nevezik, és főként az iraki Moszul vidékén élnek) a növény tisztátalansága miatt ma is tilos salátát enni.

Dioscorides is jelzi egyiptomi felhasználását, amennyiben orvosságokról írt művében (II.64) a kerti saláta (görögül *thrydax)* nevének egyiptomi formáját is szükségesnek látja megadni, de kifejezetten a hellén hagyomány alapján írja le alkalma-

Éléskamra részlete - Beni Hasszan,
Amenemhat sírja (BH2)
(Newberry, Beni Hasan I, 12.t.)

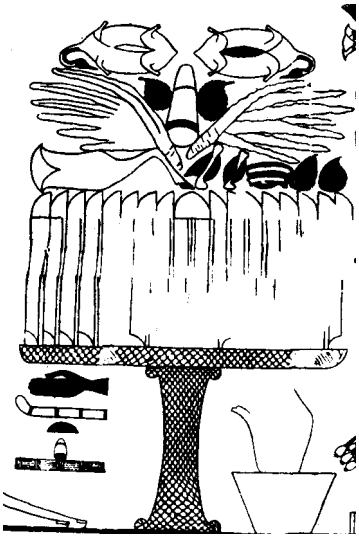
Salátafejek az áldozati asztalokon – Beni Hasszan, Hnumhotep sírja (BH3) (Newberry, Beni Hasan I, 25.t.)

zását. Sajnos az általa említett *embrosi* szó egyelőre nem hozható kapcsolatba az egyiptomi nyelv egyik eddig ismert szavával sem. A következőket tudjuk meg róla: „*jó a gyomornak, kicsit hűsít, altat, puhítja a hasat, segíti a tejkiválasztást. Főzve táplálóbb. Mosatlanul fogyasztva hasznos a gyomorbántalmakban szenvedőnek. Magja, miután megitták, segít azoknak, akik gyakran szenvednek magömlésben, és akadályozza a közösülést. Ha folyamatosan fogyasztják gyengénlátást eredményez. Sós főzetbe is beleteszik. Ha szárba szökik, hatása hasonló a vad saláta kivonatához, és az az által eresztett léhez.*" A görög/római nézet szerint tehát a saláta nyugtatószer volt, mely, mint láttuk, az emésztés elősegítésére és álom előidézésére is szolgált.

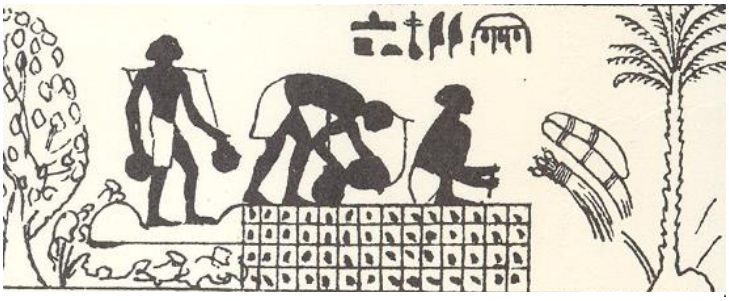
Rómában a salátafogást az étkezések végén szolgálták fel, hogy jól tudjanak aludni. Ezzel szemben Domitianusról (Kr.u. 81-96) feljegyezték, hogy első fogásként tálaltatta udvaroncainak. Azt akarta ezzel elérni, hogy küzdeniük kelljen az ébren maradással. Ephesosi Rufus (Kr.u. 1/2. sz.) szerint „*elködösíti a memóriát és gátolja a tiszta gondolkodást*". A pergamoni Galenos (Kr.u. 129?-216) viszont azért ette lefekvés előtt, hogy másnap szellemi „*köpülés*" nélkül tudja kutatásait folytatni.

Ha a *lactucarium* kémiai összetételét – amely a *lac, lactis* – „*tej*" tövet tartalmazza – megvizsgáljuk, és európai gyógyászati felhasználásába beletekintünk, kiderül, hogy fő hatóanyagai a *lactucin*, a *lactucopicrin* és a *11β13-dihydrolactucin*, nyugtató, altató, gyulladásgátló és fájdalomcsillapító hatásúak, tehát éppen nem az afrodiziákum jelleget erősítik. Ez igazolja a görög „*szerelemölő*" megnevezését. Akkor hát évezredeken keresztül éltek tévhitben az egyiptomiak? Nekik is igazuk volt, amennyiben a *lactucarium* alacsony hatású opiátszerű anyag, melynek fogyasztása enyhe eufória érzését kelti. És valóban, hívták „saláta-ópiumnak" is, ill. hamisították, és helyettesítették vele az ópiumot már az ókorban. Így érthető, hogy az 1970-es évek közepén az amerikai hippik gyöngymentával vagy damianával (*Turnera diffusa*, szinon. *Turnera aphrodisiaca*) elegyítve kábítószerként használták. A salátának tehát egyaránt van a nemi életet serkentő és gátló hatása. Giorgio Samorini, roveretoi ethnobotanikus szerint ez azzal magyarázható, hogy tejnedve az élvezetet keltő hatású tropán alkaloidok egyikét, nevezetesen a *hyoscyamin*t is, tartalmazza. Kísérletei alapján megállapította, hogy a *lactucarium*nak kettős, ellentétes hatása van: 1 gramm elfogyasztása után elsősorban a *lactucin* és *lactucopicrin* nyugtató és fájdalomcsillapító hatása érvényesül, 2 - 3 gramm bevétele után azonban az alkaloida serkentő hatása kerül előtérbe. (A túladagolás éppen a felfokozott szívműködés következtében okozhat halált.)

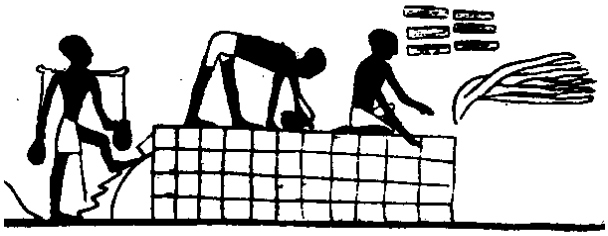
Érthető hát, hogy a saláta Min termékenység isten elmaradhatatlan növénye volt. Egy újbirodalmi papiruszon például így tesznek említést az isten nagy körmenetéről: „*A prt évszak 2. hónapjának 26. napja, ünnep, háromszor jó. A koptoszi Min körmenetre indul ezen a napon salátájával és szépségével* (ti. phallos)." (pSallier IV = BM 10184) Min szobra mögött kezdetben saláta ágyások képe sorakozott szabályos rendben megrajzolt négyzetháló formájában, később ez az elem átalakult. III. Thotmesz korától hordozható, négyzetrácsos láda lett belőle, melyet részben kis karikák díszítettek, majd lábakon álló bútorrá alakították, vagy pylon kapu formájú,



Beni Hasszan, Amenemhat sírja (BH2)
(Newberry, Beni Hasan I, 18.t.)



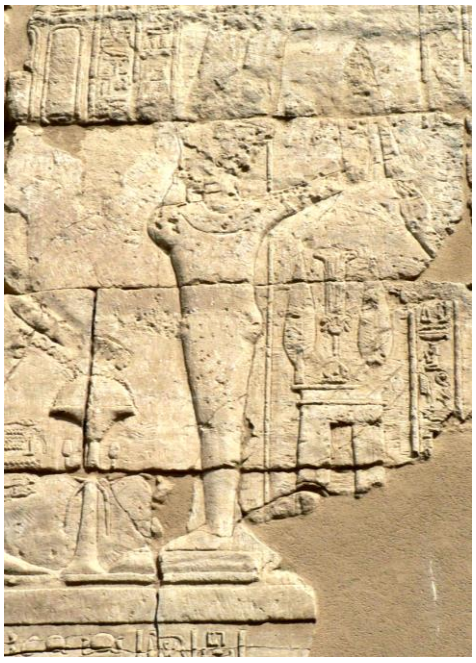
Beni Hasszan, Hnumhotep sírja (BH3)
(Newberry, Beni Hasan I, 29.t.)



Beni Hasszan, Amenemhat sírja (BH2)
(Newberry, Beni Hasan I, 11.t.)

szentély jellegű épület-modellnek ábrázolták. Erre az elemre rajzolták a fent említett, az előzmények nélkül felismerhetetlenre stilizált növényeket.

Általában úgy tartják, hogy ezek a bútorok arra utalnak, hogy elfelejtődött az ábrázolás eredeti értelme, és az újraértelmezésnek köszönhetőek az új formák. Az átalakulás bizonyára nem a véletlen műve – III. Thotmesz hadjáratokkal teli uralkodása nem csak hadászati, külpolitikai, hanem tudományos és kulturális jelentőséggel is bírt. Korábban csak elbeszélésből ismert, exotikus növényeket hoztak haza és telepítettek be a karnaki templom kertjébe – a különlegességeket a templom egyik helyiségében, a „botanikus kertben" reliefek is megörökítették. A növény telepítéseknek azonban már hagyománya volt. Hatsepszut királynő híres punti reliefjei között is megörökítették a különleges mirrha fák földlabdás szállítását majd ültetését. Biztos, hogy az istenek kultuszaiban is következtek be változások. Miért ne lehettek volna az ithyphallikus Amon-Rének például virágos ládába ültetett salátái – mint ahogy a kertekben más növények is lehettek cserépben. Ez még a rítus igényeinek is tökéletesen megfelelt, hiszen az istennel együtt a körmeneten könnyen lehetett szállítani. Ha pedig így történt, a láda alakja természetszerűen kapcsolódott a kultuszhely formájához. Annál is inkább, hiszen Min egy másik kultuszszimbóluma ősi kápolnája volt. A veteményeskertek (*ḥsp*) ágyásai között is gyakori a salátás. Önálló ágyásba, de más zöldségek, elsősorban hagymafélék szomszédságába ültették, vagy egy másik, alacsonyabb növénnyel felváltva palántázták.



Min salátái előtt. Dombormű a todi Montu templomból, Ptolemaios kor

Művelését nem egyszer megörökítették az óbirodal-mi masztabákban. Nianhhnum kertjében a hagyma, tönköly és len mellett fekszik ágyása, és látni, mi-lyen gondosan öntözik. Ezért ábrázolták a növényt négyzetrács felett, ugyanis az egyes vonalak azokat a kis árkokat jelölik, melyeket időről időre vízzel töltöttek meg. A salátafejeket egyesével szedték ki. A középbirodalmi Beni Hasz-szanban Amenemhat (BH3) sírjának a falán látható saláta öntözése és szedése a művelés módszerének lényegében máig változatlan továbbélését sugall-ja. Jól látszik az is, hogy gondo-san ügyeltek rá, hogy az étke-zésre szánt salátát még a nö-vényszár kifejlődésének kezdete előtt szedjék ki a földből. Művelésének apró fogásairól egyiptomi források nem írtak, de a római korból ismerünk néhány elemet. Columella (XI,3,6) szerint a meleg területeken az év bármely szakában el lehetett vetni. A növény átültetését 6 leveles korában ajánlotta. Fontosnak tartotta, hogy a gyökér körül trágya legyen. Miután fejlődésnek indult, egy különleges kezelést javasolt: tegyenek tálat a közepére, mert így széltében fejlődik, és nem magzik fel.

Mint láttuk, a saláta nemcsak igen értékes növény, hanem különböző korokban más és más értékeivel tűnt ki.

Győry Hedvig
Szépművészeti Múzeum

Előadás helye és ideje:
Szépművészeti Múzeum, 2007. május 21.

Egyiptomi Füzetek 7/3, 2007
Kiadja a Magyar-Egyiptomi Baráti Társaság Ókori Egyiptomi Bizottsága
Szerkesztő: dr. Győry Hedvig
Levélcím: H-1061 Budapest, Bajza u. 54
e-mail: gyory@szepmuveszeti.hu