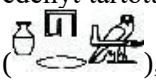
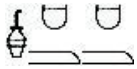
Egyiptomi Füzetek

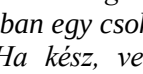
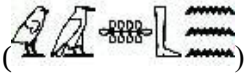
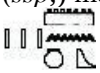
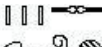
9. évfolyam 3. szám 2009

A Magyar-Egyiptomi Baráti Társaság időszakos lapja

A tej az óegyiptomi forrásokban

„*Csirke tejes tésztaszósszal. Párold meg a csirkét garumban (= mazsola bor), olajban egy csokor korianderrel és vöröshagymával. Ha kész, vedd ki a csirkét. Tégy egy új fazékba tejet, egy kevés sót, mézet és egy kevés vizet. Lassú tűzön melegítsd fel, tördelj össze édestésztát, s fokozatosan add hozzá. Állandóan kevergesd, hogy oda ne égjen. Tedd bele a csirkét egészben vagy feldarabolva, majd szedd ki egy tálba, s öntsd rá a következő mártást: bors és szurokfű, méz, egy kevés defrutum (besűrített must) és egy kevés csirkelé. Jól keverd össze. Tedd fel főni egy fazékban. Amikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel, s tálald.*” – Az Augusztus és Tiberius császár uralkodása alatt élt Apicius szakácskönyve IX. fejezete 13. receptjeként olvasható ez a tejjel készített fogás. A főételek után különböző tejjel készült édességek is találhatók itt, mint például ez: „*Fehérkenyérnek vágd le a héját, a belét tépkedd nagyobb darabokra. Áztasd tejbe, süsd ki olajban, önts rá mézet, és tálald.*” (XIII.3)

Bár Apicius ezek eredetéről nem ír, de valamennyi alapanyag az egyiptomiak számára is rendelkezésre állt, így akár ők is készíthettek ilyen vagy hasonló ételeket. Mert bár Szinuhe történetéből jól tudjuk, hogy a szír-palesztin területeken a Középbirodalom korában élt törzsek – az egyiptomi szokással ellentétben – a víz helyett is sokszor tejjel főztek, Egyiptomban is fontos élelmiszer volt a tej és a különböző tejtermékek – foglalkozás megjelölésként fennmaradt a tejesember, szó szerint „*tejes-edényt hordozó*” (*fꜣ-mhn*,). Többféle tejes-edényt tartottak számon, a *mhn* mellett tudunk a *mhr* (), *mr* ( ), *mhj* ( ), *ḫꜣyt* ( ) és *gngnt* ( ) névről is, amik a determinatívum alapján különböző nyitott és zárt edények voltak. Érdekes, hogy ismert olyan edénynév is, amiben bort és tejet egyaránt tarthattak: a *ḥmḥm* () és a *mdd* ( ). Ez utóbbi szótagoló írásmódja utal rá, hogy az előázsiai sémi népektől vették át.

A tej neve *jrṯt* volt, és meghatározó jele egy speciális tejes edény ( ), ahol a zárt edényből egy kötél emelkedik ki. A tejnek tulajdonított képességeket jól tükrözi a szintén tejet jelentő *bzꜣ* () vagy *mw-bzꜣ* () szó, amit a *zꜣ* „*védelem*” hieroglifával írtak, vagy egy hellenisztikus kori megnevezése, az *ʿnḫ-wꜣs*, tükörfordításban „*élet-hatalom*”. Mitológiai szinten a „*Hórusz fehér szeme*” (*jrt Ḥr ḥḏt*) kifejezés szintén a tejet jelöli. Ízére utal, hogy ekkoriban tudunk róla, hogy helyettesíthette az „*édes*” (*bnj*,) szó. Színét jelzi a „*fehér / ezüst*” (*ḥḏt* / *ḥḏw* /*ḥḏt-ḥzꜣt*) és „*világos, fényes*” (*sšp*,) megnevezése. Feltételezések szerint a *mnḳ* () és *sḫw* () szó is a tejet jelölhette. Valamilyen tejtermékre vonatkoztatják a *zpyt* ( ) szót, melyet a *zp* „*maradvány*” tőből képeztek, ami – tekintve, hogy a „*csépelt gabonára*” (*zpw*) is alkalmazható volt és a „*szérűt/kazalt*” (*zpt*,) is jelölhette, és mint ige a *zpj* ( ) „*megmarad, meghagy*” jelentésben használatos, úgy gondolom, hogy a tej valamilyen maradványát jelenti, pontosabban a savótól elvált és leülepedett túrószerű anyagot, esetleg további kezelés után.

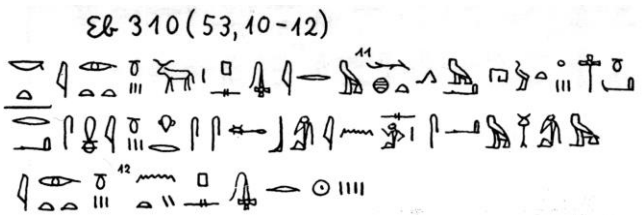
Egyértelműen speciális tejtermék a *smj* . Ezt a nagyszótár „*tejszín, aludttej*” szóval fordítja. Tekintve, hogy összegyűjtvén valamennyi ismert előfordulását, kiderült, hogy nagy mennyiségben, égetésre is használták, ez az értelmezés valószínűtlenné vált. Marc Gabolde ugyanis egy éppen most megjelent cikkében vajszerű zsiradéknak határozta meg, ahogy korábban Breasted és Grandet javasolta. Vagyis az arab *szemna/szamn*-hoz, más néven gheehez hasonló vajzsír lehetett. Ennek létét már Lucas is feltételezte az egyiptomi anyagokról irt könyvében. A torinói LXI papiruszon kanóconként 24 cl-t irányoztak belőle elő. Minthogy tudjuk, hogy fáklyát a „*mosóember vásznából*” (*ḥbsw rḫt*) és

„*valódi fagyúból*” (*ḏ mꜣʿ*) készítettek egy Szesenu nevű szobrász halotti rítusa számára, ennek mintájára Gabolde kísérleti jelleggel gyertyát készített az általa elállított vajból, és valóban tudott vele, ugyan gyengén, de világítani.

Elképzelhető, hogy a sajtot is ismerték, hiszen amikor egy állat gyomorbőrébe teszik egy időre a tejet, az ottani enzimek (de a füge nedve is), elindítják ezt a folyamatot. 1942-ben felmerült, hogy Zaki és Iskander két sajttal teli edényt talált egy 1. dinasztiabeli sírban. Vizsgálatuk alapján ugyanis kazein jelenlétére következtettek, mivel a nitrogéntartalmú maradványok organikus anyagokkal kevert kalciumot, foszfátot, zsírsavat és ként is tartalmaztak. Ráadásul felirat is volt: *ʿrwt*. Sajnos azonban ez az olvasat nem egyértelmű, a szó máshonnan nem ismert, és sajt-azonosítás sem merült fel máshol. Jóval később, egyiptomi görög nyelvű forrás Kr.e 245-ből viszont már egyértelműen megnevezi, egy bizonyos Démétér ugyanis Ptolemaiosztól azt kéri, hogy „*amennyi sajtot csak tud*” küldjön neki (S.P. I.95). Naukratiszban szintén szolgáltak fel sajtot (Athénaios, Deip. 4,149F), míg Diodórosz (I.87,2) már azt írja, hogy a juh és tehén azért szent állat, mert bőségesen szolgáltat tejet és sajtot.

A túrót is könnyen elő lehet állítani az aludttejből, aminek a savója is frissítő ital. Ha a nedvességet kivonjuk a túróból, akkor hosszabb ideig is tárolható. Ezek az anyagok is elképzelhető, hogy ismertek voltak akkoriban, de még a nevükre sincs feltételezés.

Van viszont egy egyiptomi anyag, amit szoktak a tejjel kapcsolatba hozni. Az Eb310 orvosi receptben a tejjel és a vaj/gheevel együtt a köhögés kiűzésére (*dr sryt*) szolgált, mint a 305. receptből kiderül. (Eredetileg azzal a recepttel kezdődött egy kifejezetten ezzel a kórral foglalkozó korabeli orvosi szakkönyv.) A tejnek itt egy – más zsiradéknál is emlegetett – részét használják fel:

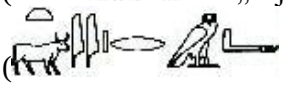


Eb 310 (53,10-12)
Kt: jrtt-jḥt 1, psj, jr m-ḫt mhwt nḏ.w, rdj smj ḥr=s. sḫb jn s, sʿm m jrtt ntj psj r hrw 4.

A *mhwt* szót „*tejszínnek*”, „*tejzsírnak*” vagy „*valamilyen folyadéknak*” fordítják a szövegkörnyezettől függően, ill. Hannig a kézi szótárában az „*avas tejzsír anyaga*” jelentést adja meg. A determinativumok alapján folyadék és szilárd anyag egyaránt lehetett. Itt darabos volt, amit az *összetörés* művelete is megerősít. A vajjal/gheevel(?) összekeverve fogyasztotta el a páciens. A *smj* determinativuma alapján zárt edényben tárolt, feltehetően krémes jellegű anyag volt, tehát a darabos anyaggal együtt egy sűrű krém, vagy pástétom jellegű orvosság készülhetett. Úgy tűnik, magától nem csúszott le, mivel a „*lenyelni*” ige következik a „*bevételt*” követően. Ezt pedig folyadékkal, pontosabban tejjel tették lehetővé. Így, legalábbis ebben az esetben a *mhwt* fordítására a tejzsír jelentés tűnik megfelelőnek – a tejszín elfogyasztásához felesleges lett volna a tej, ráadásul ezt előzőleg főzni kellett, tehát meleg volt, ami a zsiradék szilárdságát oldhatta. A fordítás ennek megfelelően:
„*Másik: tehéntej 1, főzni, ha azután a tejzsír össze lett törve, vajat/gheet? adni hozzá, és*
az ember által bevenni, lenyelni tejjel, ami főtt, 4 napon [keresztül].”

Az orvosi szövegekben az állati tejek között leggyakrabban a tehéntejet említik, akár a marha alakjának a megrajzolásával a szó mögé irt *jḥt*-determinativum formájában, akár a nélkül, de megtalálható a szamár-tej (*jrṯt ʿꜣ:* Eb98, Eb571, Eb713=H152, Eb819, Bt XV,8) és az aprójószág (*jrṯt ʿwt:* Brl 163h és Bt17), vagyis juh- és kecsketej is, bár ennek jelzése ritka. Egy igen töredékes szövegben (Ram III. A26-27) a birtokviszonyból éppen az a szó vált olvashatatlanná, ami az állatot nevezte meg, bár a recept Eb20-hoz való hasonlósága miatt, itt is a tehéntej a valószínű.

Kawit királyné koporsója Deir el Bahariból, 11. din. (Kairó)

A marhákat tejük miatt is nagyra értékelték, és csoportosították őket tejelő képesség szempontjából. A fejős tehénnek több önálló neve lehetett: *jryt* ( ), *bkꜣt* ( ), *mhjt* ( ), *mhr* ( ), *mnᶜt* („dajka-tehén”). vagy *ᶜmryt* (). Ez utóbbi átvétel az elő-ázsiai népektől, amit jól mutat, hogy Anat, a háború és szerelem kánaáni istennőjével kapcsolatban emlegették. A többi esetben egyelőre ismeretlen számunkra, hogy az egyes megnevezések jelentése között volt-e ill. milyen volt ez a különbség. A még szopó kisborjú neve *jrtj* ( ), szó szerint „*tejhez tartozó*” vagy teljesebb formában, *bḥz-jrtj* ( ) „*tejes borjú*” volt.

Asayet koporsójának részlete, Deir el-Bahariból, 11. dinasztia, Kairó

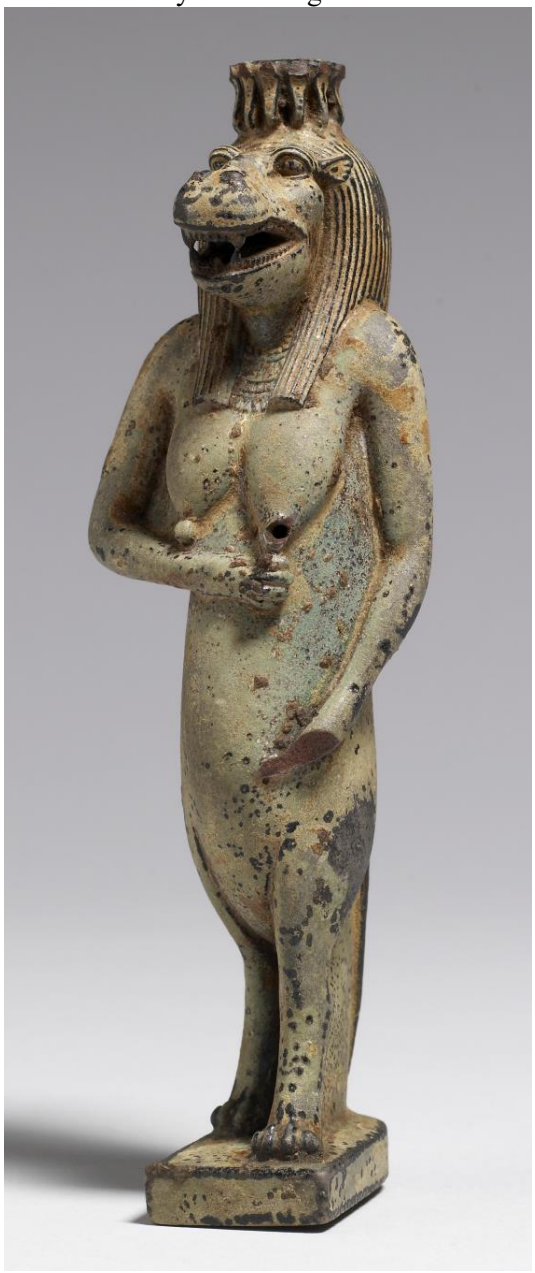
Meglepő módon, kifejezetten a tejjel kapcsolatos cselekményre alig néhány szó ismert: a „*megfej*” (*sšr*) és „*szoptat/szopik*” (*jmḥ* és *snḳ*) – ez utóbbi szavakat emberre és állatra egyaránt alkalmazták, ill. a hellénisztikus időkből ismert a *ḥfk* szó, ami az isteni tejnek közvetlen a tehén tőgyéből történő elfogyasztását jelöli. (A Bln 163h-ban egyszer fordul elő a *nḥf* szó, amikor tejet „*öntenek(*?)“ az orvosság többi anyagához, így ez a kifejezés valószínűleg nem specifikusan a tejre vonatkozik, ahogy talán a szintén csak ugyanitt használatos *nnt* is, ami valamilyen melegítést jelöl, mivel a tűz determinatívum áll mögötte.)

Több istennő jelzője is kapcsolódott a tejhez: „*a nagy dajka-tehén a papiruszbozót belsejében*” (*mnᶜt ᶜꜣt m ḳꜣb mnḥ*) vagy „*a papiruszhoz tartozó édes tejű*” (*mnḥt bjt jrṯt*) elsősorban Hathorra és a vele azonosított Íziszre vonatkozott. Nem véletlen, hogy a tej szent volt számukra. Rajtuk kívül Nephthüsz is szoros kapcsolatba került a tejjel, mivel a khemmiszi mocsárvilágban Hórusz dajkája volt. Így vált a „*tej úrnőjéve*” (*nbt-jrṯt*). Az úrnő kifejezés más tejre vonatkozó szóval együtt is használatos volt: *nbt-ḥḏt*. A fennmaradt tárgyak között sem véletlen, hogy annyira bőségesen látni a gyermekét szoptató Ízisz-Hathor istennőt ábrázoló szobrokat, amuletteket, de a feltehetően anyatejet tartalmazó alakos edények is megtalálhatók az egyiptomi gyűjteményekben.

Edényke szoptatás dajka formájában, Louvre, 18-19. din.

Hajviseletük és öltözetük alapján szoptatós dajkákat ábrázolnak. Hasonló edényeket Hellasz geometrikus és orientalista korszakából is ismerünk, és ott is anyatejet tartalmazó edényként értelmezik őket. Ezek mellett a szobor-edények mellett ismertek olyan Toerisz istennő alakjában megformázott edénykék is, ahol az egyik mellet átfúrták, és gondoskodtak a lyuk lezárásáról. A feltételezések szerint anyatejet lehetett kiszopni belőlük, ahogy néhány, szarv formában megformázott rhyton esetében. Minthogy a már említett szoptató dajkák is tarthatnak ilyen szarv formájú eszközt az ölükben,

jogosnak tűnik az a feltételezés, hogy ezek gyermekek táplálását segítettek, vagy orvosság bevételét könnyitették meg számukra.



Toerisz edényke átfúrt bal mellel, Walters Art Museum, Baltimore

Férfi istenhez kapcsolva feltűnt: „*az édes-tej ura*” (*nb-bnj*) és a „*fehér-tej ura*” (*nb-ḥḏw*) meg a „*tej-fejedelme*” (*ḥḳ3 ʿnḫ-w3s*) megnevezés. Ozirisz szent itala lévén bekerült a tej a halotti áldozatok közé. Számos templomban látjuk az isteni áldozatok között. III. Thotmesz koronázásakor maga Amon isten utasította a fáraót, hogy töltse meg a bronz, ezüst és arany edényeket tejjel. Az uralkodók az istenek tejét rendkívül fontosnak tartották, hiszen isteni születésük / túlvilági újjászületésük alapvető szükséglete volt – Hóremheb is kért tejet az istenektől a jövendő uralkodó számára szakkarai sírjában (AR III.17).

Volt egy istennő, akit Jatnak neveztek ( ), és a Piramisszövegekben Unisz, Teti, I. és II. Pepi fáraó dajkájaként említik (PT 211, 578, 1071), valamint Hatsepszut Deir el-Bahariban álló templomában a szülésnél van jelen (az amarna kori restaurálás eredményeként). Dajka szerepe miatt szokás tej-istennőnek nevezni. Az Óbirodalom idejéből ismert főpapjának a címe. – A szó tövének egy továbbképzett formája, a *j3tjt* pedig gyakori eleme a halotti áldozati listáknak. Jelenlegi ismereteink szerint az Óbirodalom idején gyakori, később alig említik. Determinatívuma és a dajkaistennőhöz kapcsolódó hangalakja alapján valamilyen tejtermék lehet. Jellemzően a sör és marha között sorolják fel, tehát élelmiszer, és a feltételezések szerint valamelyest tartós ital. Ezért erjesztett tejes italnak (kumisz?) tartják.

Pszammetik fáraó a jellegzetes tejes edényekkel mutat be áldozatot. 26. din. (Théba, Pabasa sírja)

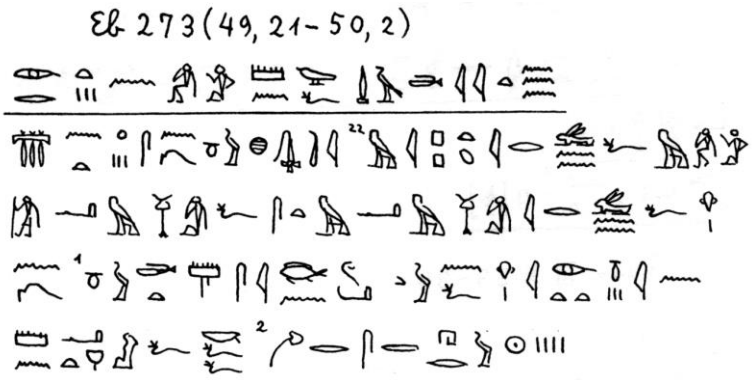
A fáraó kori Egyiptomban a tej a vallási-liturgikus élet mellett az orvoslás területén is fontos szerepet töltött be. Gyakran találkozunk vele akár tényleges orvosságként, akár vivőanyagként. Jellemzően nyersanyagként említik, mindenféle előzetes feldolgozásra utaló szó nélkül. Úgy jóval ritkábban fordul elő: melegített/forralt formájára utal a „*főzött*” (*psj*) jelző.

Néha megadták, hogy anyatej, vagy melyik állat tejéről, esetleg a szikomór nedvéről (*jrṯt nht,*

) van szó (Eb501, Eb505=L57, Eb570, Eb766f, Bln89, H38, H155), de gyakran az eredet megjelölése nélkül szerepel a tej szó. Az orvosi szövegekben fellelhető ismétlések és a párhuzamok alapján azonban úgy tűnik, hogy a jelző nélküli esetek a tehéntejre vonatkoznak – bár lehetnek kivételek, pl. Eb570 igen hasonlít az Eb569-hez, ahol „*embertejet*” írnak elő, és Eb571-hez, ahol viszont szamártej szerepel.

Tehén-istennő tejét szopó fáraó, 25. dinasztia, Walters Art Museum, Baltimore

Az anyatej jellemzően tükörfordításban a „*férfit szült asszony teje*” (*jrṯt nt msjt ṯ3j*) megnevezéssel volt használatos, amit a férfi születéskori állapotára utalva általában „fiút szült asszony tejeként” használ a modern szakirodalom. E mellett előfordult az „*embertej*” (*jrṯt rmṯ:* Eb30, Eb569, Eb720, Eb734, Bln116, Bln163h, Bln167, Bln172, Bt2, Bt11, Bt13a, Bt XV,9) kifejezés, és egy esetben a „*dajka tej*” (*jrṯt mnᶜt*: Eb273) alakban is megnevezik. (A tejtestvéreknél szintén a dajka szót használták (*sn n mnᶜy*). Elképzelhető, hogy ezt a „*dajka tejet*” kifejezetten a csecsemők bajainak a kezelésére szolgáló orvosságok esetében alkalmazták, ahogy azt az Eb273 recept előírja: a csecsemő orvosságát a dajka szopogatta 4 napig, hogy anyatején keresztül a gyermek szervezetébe jusson:



jr.wt n ḫrd, mn=f ḏ3dyt: ṯḥnt snwḥ.tj m jppt,
jr wnn=f m ḫrd wr ᶜm=f st, m ᶜm,
jr wnn=f ḥr nwdt, sjn.tw n=f ḥr jrtt jn mnt=f,
kff r=s r ḥrw 4.
Amit egy gyereknek készítenek, amikor nedvességtől szenved:
üvegpaszta, golyócskává szétfőzve, ha nagy gyerek, nyelje le, mint nyelős-orvosságot,
ha még pólyában van, dörzsölje szét dajkája neki tejben, és négy napig szopogassa.

Mint a 10. Egyiptológus Konferencián (ICE) Rhodoszon Tanja Pommerening előadásában bemutatta, az anyatej legkorábbi görög orvosi átvétele a Hippocratészi korpuszban található meg (Kr.e. 5. sz utolsó negyede – 4. sz. közepe), és egyértelműen fordítás, vagyis egyiptomi receptek beillesztéseként került a szövegbe. A közhiedelemmel ellentétben azonban a görög kifejezésnek sem pontos a szokásos „*fiút szült asszony teje*” fordítása, mivel a γάλα γυναικός κουροτρόφου pontosan „*az asszony, a dajka, tejét*” jelenti, mert az értelmezőként használt κουροτρόφου „*gyermeknevelő*” szó a hivatásos „*dajka*” megnevezésére szolgált. Az viszont tény, hogy a hellénisztikus kori idézetekben valóban tükörfordítást alkalmaztak, mert Dioscoridéstől kezdve a γάλα γυναικός αρρενοτόκου „*férfit szülő asszony tejéről*” beszélnek. Nagy valószínűséggel ez a hellénisztikus korban virágzó alexandriai doktori iskola tudós kutatásainak, fordításainak köszönhető. Ez egyúttal azt is mutatja, hogy egyébként ezek az Újbirodalom korából ismert orvosi szövegeink még ekkor is az – immár Alexandriában folyó greco-egyiptomi – orvosi képzésnek fontos részét alkották. Fordítani csak létező szöveget lehet, vagyis a kb. 1000 éves hiátus a fennmaradt anyagban a véletlen műve, nem jelentette a korábbi gyakorlat megszüntét. A tudós fordításokat átvevő rómaiak tovább idomították a kifejezést saját világnézetükhöz, és igy lett a férfit/fiút (*marem/puerum*) és nőt (*feminam*) szülő asszony tejévé például Plinius Naturalis Historia című művében.

A tej felhasználási módja változatos az egyiptomi gyógyászatban, hiszen a bevett orvosságtól kezdve a rágógumiként használt szereken keresztül a beöntés, kenőcs, kötés/pakolásig mindenféle gyógyszernek részét képezhette, de még a szem kezelésénél is fontos szerepet kapott. Egyaránt megjelenhetett az orvosság alapanyagainak a listájában, és a készítés közben, mint amivel hígították a készülő szert.
A felhasználás célja is széles körű volt. A már említett köhögésen és szem kezelésen kívül szerepel a metu-rendszer, az *jb*-szív, a has, a gyomor, a végbél, az orr bajainak az orvoslására, különféle duzzanatok és kiütések megszüntetésére, az *wḫdw*-fájdalom

megölésére, a lázra, vagy éppen égési sebek gyógyítására. Az *wbdt*-égési seb esetében gyógyító értékét óegyiptomi mitikus előzményre vezették vissza, mint azt a Leideni mágikus papiruszban le is írták (pLmag X,8-14 = pBM EA10059, Leitz 1999, no. 34, régi no. 46): „*A gyermek Hórusz a fészekben volt, amikor tűz esett a testére. Nem ismerte és az sem ismerte őt. Nem volt ott az anyja, aki ráolvashatott volna … A fiú kicsi volt, a tűz erős. Senki sem volt, aki megmenthette volna. Ekkor kijött Ízisz a szövödéből, épp időben, mivel a fonalat eloldotta. (Izisz:) „Jöjj velem húgom, Nephthüsz! Kísérj el. Kábult voltam, fonalam körbefogott engem. Add utamat, hogy megtegyem, amit tudok, hogy a tüzet eloltsam neki a tejemmel, az egészséges nedvvel, ami melleimben van.*”

Gyermekét szoptató Ízisz amulettje, Metropolitan Museum, New York – Ptolemaiosz kor

A tej azonban gyógyhatását nemcsak orvosságok alkotó elemeként fejti ki, hanem a mindennapi élet táplálékaként is – Egyiptomban és a világ minden részén. Végezetül hadd álljon hát itt néhány tejjel kapcsolatos idézet a 18. században hazánkban praktizáló Mátyus István helyes táplálkozást segítő könyvéből: (83. oldal:) „… hogy a kenyér édesebb és lágyabb légyen, víz helyett tejjel vagy édes serviriccsel dagasztják meg, vagy mézet, nádmézet,

Feltehetően tejet tartalmazó, késői kori Bész edény (Szépművészeti Múzeum)

syrupot, mazsolaszőlőt gyúrnak közébe. … (99. oldal:) … Továbbá szükség azt is tudni, hogy a sós káposzta mind így, mind amúgy savanyítva, nehéz emészthető, úgyhogy a rossz gyomorban harmadnapig is elhever emésztetlen; és azalatt sokaknak nagy nyughatatlanságot, fájdalmat, szelet, okádozást szerez. Ha kolozsvári módon jó zsírosán és fűszerszámosan, egész borsszemekkel elegy főzik, a hideg természetűeknek nem szerez éppen annyi alkalmatlanságot. A kapor és bő tejfel is a sós káposztáknak ezen hibájukon sokat igazíthat. … (106. oldal:) … ha a fokhagymát tejben megfőzik, és holdfogytára a gyermekekkel itatják, a gilisztát belőlük sokszor kiűzi. … (159. oldal:) Az asszonyember-tej igen sűrű, kövér és édes. innen a szárazbetegségben vagy egyéb nyavalyákban elfogyatkozott erejű, megszáradt testű és csípősült vérű személyeknek igen hasznosnak tartatik, kivált, ha a csecsből szopattathatik az ki. Vagyon ugyanis a tejben, míg az emlőkben vagyon, holmi igen hathatós és az inakat csodaképpen elevenítő vékony rész, mely mihelyt az aerra kikerül, csakhamar egészen elrepül. Ez minden egyéb tejnél bővebben, könnyebben, szaporábban táplál.” (Szlatky Mária, A jó egészség megtartásának módjairól. Szemelvények Mátyus István Diaetetica valamint Ó és Új Diaetetica I-VI. köteteiből (1787-1793). Magyar Hírmondó. Budapest: Magvető 1989.)

Győry Hedvig
Szépművészeti Múzeum

Előadás helye és ideje: Nemzetek Háza, 2009. szeptember 28.

Egyiptomi Füzetek 9/3, 2009
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