

## Szőlő- és borkultúra az ókori Egyiptomban

### ABSTRACT

*Although the wild grape never grew in the ancient Egypt, the cultivated grapevine transplanted there from Levant (Syria-Palestine) no later than the early third millennium BC. From then on, Egyptian viticulture and winemaking evolved through the centuries and reached its zenith during the reign of Amenhotep III (1392–1355 BC). Nevertheless, local production did not fulfill the demands; therefore wine was also imported from excellent vine-growing regions, especially from Canaan. Wine was always a precious commodity in the ancient Egypt and its daily consumption was restricted to the pharaoh and the elite. Beer was the main beverage for the common people; they drank wine only at the great festivals. Wine played an important role in the religious life. It was regarded as the drink of gods and was associated with several particular deities. Wine, alongside with other goods, was offered to gods and the dead regularly. The Egyptian funerary cult provides a wide range of evidence for the viticulture of the era. The royal tombs preserved not only wine-jars, seals and labels, but also several tomb paintings depicting different scenes of the process of grape cultivation and winemaking. These artifacts shed light to the techniques and methods used by the vintners and winemakers in Egypt and the ancient Near East in general.*

A szőlő és a bor fontos szerepet töltenek be a Szentírásban. Az Ó- és az Újszövetség is gyakran említi őket szó szerinti és szimbolikus értelemben egyaránt. Annak megértéséhez, hogy az ószövetségi nép hogyan tekintett a szőlőtő gyümölcsseire, illetve azok milyen jelentőséggel bírtak a nép mindennapi életében és vallásában, az Izraelt körülvevő világ, az ókori Közel-Kelet gyakorlatának tanulmányozása által is közelebb kerülhetünk. Jelen dolgozat az óegyiptomi szőlő- és borkultúráról nyújt áttekintést, ahonnan talán a legtöbb információ maradt ránk az ókori szőlészettel és borászattal kapcsolatban.

### 1. A szőlészet és borászat története Egyiptomban

Bár a vadszőlő nem volt őshonos Egyiptomban, a szőlőtermelés és a borászat viszonylag korán, legkésőbb az Óbirodalom kezdetére (Kr. e. 2635)<sup>1</sup> bizonyíthatóan meghonosodott.<sup>2</sup> Borkészítésre utaló jelek azonban szórva máris az I. dinasztia korából is rendelkezésre állnak, főként a boroskorsókon talált pecsétek felirataiban.<sup>3</sup> Ebben az időben jelent meg a feliratokban az első borkészítéssel kapcsolatos

1 Az évszámoknál, az egyiptomi személy- és földrajzi nevek, illetve kifejezések írásánál Kákosy Lászlót követem, lásd KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája.

2 JAMES: The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt, 198; MCGOVERN: The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt, 5.

3 Poo: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 5.

hieroglifa, amely feltehetően egy szőlőprést ábrázol.<sup>4</sup> A szőlőtő jelző hieroglifa és a borra használt ősi egyiptomi kifejezés a II. dinasztiatól kezdve fordul elő a forrásokban. Az abüdoszi királysírokban talált boroskorsók alapján megállapítható, hogy az archaikus uralkodók idejében Kánaánból nagy mennyiségben importáltak bort. A következő fázisban ebből a térségből juthatott el a szőlő Egyiptomba, és valószínűleg a szőlőtermeléshez és borászathoz értő szakemberek és munkások is érkeztek, hogy segítsenek a borkultúra meghonosításában.<sup>5</sup>

Az Óbirodalom (2635–2155) kezdetére tehát néhány helyen elindult az egyiptomi szőlő- és bortermeles, és természetesen a kánaáni bor importja is folytatódott. Elsősorban a Nílus-delta vidékein természetettek szőlőt. Az ókori szerzők beszámolóí szerint a fáraók korának teljes ideje alatt és a hellén korszakban is jó minőségű bor termelt ezeken a területeken.<sup>6</sup> Az Óbirodalom vége felé kialakult gyakorlat szerint a sírokba helyezett áldozati listák helyettesítették a korábban fizikailag eltemetett bort és más javakat.<sup>7</sup> A szőlőbirtokok és a borkészítéshez szükséges eszközök túlnyomó többsége királyi tulajdonban volt.<sup>8</sup> Bár az éghajlati viszonyok nem kedveznek a szőlőtermelésnek Egyiptom déli részén, az Első Átmeneti Kortól (2155–2040) kezdve felső-egyiptomi borok is megjelennek az áldozati listákon.<sup>9</sup>

A Középbirodalom (2040–1791) során valószínűleg tovább nőtt a szőlőtermő területek száma. A korabeli sírfeliratokon feltűnnek felső-egyiptomi magánbirtokok és oázisok nevei. A Felső-Egyiptomból származó bor a szükséges mennyiségnek csak egy töredékét fedezte, a nagyobb részét továbbra is a Delta-vidékről szerezték be.<sup>10</sup>

Alsó-Egyiptom hükszósosz megszállása során rendszeresen szállítottak nagy mennyiségű bort Avariszba Kánaán déli részéről.<sup>11</sup> Ez magyarázható egyrészt a sémi nép rokoni kapcsolataival, másrészt a lakosság, és ennek megfelelően a borigény növekedésével. A hükszósoszok uralma alatt a helyi bortermeles is fellendült.<sup>12</sup>

A hükszósoszok kiűzésével visszaesett a borimport mértéke, a helyi termelés azonban az Újbirodalomban (1550–1070) is folytatódott. Egyes feliratok szerint ázsiai hadifoglyokat is, talán hapirukat dolgoztattak az ültetvényeken.<sup>13</sup> A fáraó kori borászat csúcspontját III. Amenhotep (1392–1355) uralkodásának idején érte el.<sup>14</sup> Bár

4 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 577; vö. JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 200.

5 McGOVERN: *The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt*, 11–12; SHAW: *Egyiptom és a külvilág*, 337; A kor temetkezéséhez lásd BARD: *Az egyiptomi állam kialakulása*, 85–92.

6 Így pl.: Plinius XIV, 4,7; Strabo XVII, 1:14; Athenaus: I:33, d–f, lásd POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 17.

7 McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 88, lásd az 5.2. fejezetet.

8 Kivételt jelentett Metjen, a IV. dinasztia idején élt hivatalnok, aki számos birtokkal és felszereléssel rendelkezett, lásd JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 204; McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 91.

9 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 17.

10 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 18.20.

11 A hükszósosz megszálláshoz lásd BOURRIAU: *A második átmeneti kor*, 201–233; KÁKOSY: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, 128–132.

12 McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 109–119.

13 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 4.

14 McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 121.

a ramesszida sírokból ideológiai okokból hiányoznak a szüreti jelenetek,<sup>15</sup> ez nem jelenti a szőlő- és bortermeles visszaszorulását, sőt a korszakban számos új szőlőültetvényt telepítettek szerte az országban.<sup>16</sup>

A Ptolemaiosz-korban nagyszámú görög kereskedő telepedett le Egyiptomban, ami kettős következménnyel járt. Egyrészt a szőlészetben való jártasságuk miatt az uralkodók szívesen alkalmaztak görögöket szőlőművesként, másrészt megnövekedett az igény a bor iránt, mivel az egyiptomi köznéptől eltérően a görögök hétköznapi italként fogyasztották.<sup>17</sup> Ennek következtében jelentős mértékben megnövekedett a szőlőültetvények száma Egyiptom egész területén. Az oázisok különösen nagy jelentőségre tettek szert ebben az időben. A görög-római templomokban talált boráldozati liturgiák gyakran említik az oázisokból, különösen Bahariából, Khargehből és Farafrából származó borokat.<sup>18</sup>

## 2. A szőlőtermelésre és a borkészítésre utaló források

A bor fontos szerepet töltött be az egyiptomi halotti kultuszban. Ennek köszönhetően a sírboltokban talált leletek szolgáltatják a legtöbb információt az ókori egyiptomi bortermelessel kapcsolatban.<sup>19</sup> Idetartoznak a sírokból talált tárolóedények, melyeknek jelentős része bizonyítottan bort tartalmazott; az edényeken található címkek és pecsétek; vagy az áldozati listák, amelyekben a bor rendszeresen felbukkanó elem. A legbeszédesebb források azonban minden bizonnyal azok a sírrajzok, amelyek a szőlőművelés és a borkészítés egy-egy jelenetét ábrázolják.<sup>20</sup> Ezekben az illusztrációkban tizenkét különböző fázist lehet felismerni, bár mind a tizenkettő nem található meg ugyanazon a helyen vagy ugyanabban a történelmi periódusban. A művészi ábrázolások annak ellenére is nagy segítséget jelentenek a korabeli módszerek és praktikák megértésében, hogy gyakran pontatlanok vagy elnagyoltak, és valószínű, hogy a legtöbb esetben a művészek korábbi mintákat másoltak anélkül, hogy személyes tapasztalatuk lett volna a megjelenített folyamatról. A legtöbb lelet az Újbirodalom korából, különösen Théba környékéről származik, de korábbi és más területekről is számos bizonyíték maradt fenn.<sup>21</sup>

15 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 11.

16 UNWIN: Wine and the Vine, 56; MCGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viticulture, 141–147.

17 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 11.

18 I. m., 20.

19 MURRAY–BOULTON–HERON: Viticulture and wine production, 577.

20 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 7–11; MURRAY–BOULTON–HERON: Viticulture and wine production, 578.

21 JAMES: The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt, 205.

### 3. A szőlő- és bortermelés fázisai

#### 3.1. A szőlő művelése

A művészi ábrázolások és írásos bizonyítékok alapján az egyiptomiak mesterségesen kialakított kertekben termesztették a szőlőt, gyakran más növényekkel, gyümölcs- és olajfákkal, virágokkal együtt. A kert közepén gyakran díszmedence állt, és olykor faragott oszlopok is díszítették. A kerteket általában fallal vagy földrakással vették körül.<sup>22</sup> A szőlőt lugasokra futtatták, amelyek az idők során különböző formában jelentek meg. A legegyszerűbb módszert a két függőleges póznán vízszintesen elhelyezett harmadik rúd jelentette. A Középbirodalom idejére ezt a technikát felváltotta a legyezőszerű lugas használata. A sírrajzok összesen öt különböző módon ábrázolják a lugasokat, azonban kérdés, hogy ez tényleges technikai fejlődést jelöl, vagy csupán a művészi koncepció változását.<sup>23</sup>

Egyes illusztrációk arról tanúskodnak, hogy a szőlőt kézzel öntözték. A szőlőhierooglifa egy későbbi változata a szőlőtövet valamilyen konténerben ábrázolja, ami egy speciálisan kialakított verem lehetett, és arra szolgált, hogy megtartsa a nedvességet a gyökérzet számára.<sup>24</sup>

A szőlőt vegetatív módon, levágott vesszők ültetésével szaporították. A XX. század eleji Egyiptomban alkalmazott eljárások alapján következtethetünk további részletekre az ókori szőlőskertek művelésével kapcsolatban. A legtöbb munkálatra a téli hónapokban szokott sor kerülni, amikor a szőlő nyugalmi állapotban van. A szaporítást február–március környékén végzik, az új tőkét pedig általában két-három év után, februárban szokták átültetni. Az új ültvények három éven belül gyümölcsöt hoznak. Januárban és februárban metszik a szőlőt, hogy kordában tartsák a növekedését és biztosítsák az egyenletes termést. Ugyancsak a téli hónapokban ásással lazítják meg a talajt a gyökérzet körül, hogy több nedvességet és trágyát kapjon. Római források szerint az ókorban állati ürüléket és a csatornákból nyert iszapot használták a trágyázáshoz.<sup>25</sup>

#### 3.2. Szüret

A szüret az egyik leggyakrabban előforduló jelenet a sírrajzok között. A képek általában férfi szüretelőket ábrázolnak térdelő vagy álló pozícióban, de ritkán nők és gyerekek is feltűnnek. A fürtöket kézzel, kés használata nélkül szedték le.<sup>26</sup> A leszedett szőlőt kosárba gyűjtötték, amit a vállukon, fejükön vagy járom segítségével vittek el a taposókádig. A kosarakat olykor pálma- vagy szőlőlevéllel takarták le,

22 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 1, 43.

23 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 583–584.

24 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 205; MCGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 86; vö. MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 583.

25 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 584–585.

26 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 206.

feltehetően azért, hogy védjék a szőlőt az erős napfénytől. Egyes rajzok szerint a szüret idején a lombzatot is megtrikálták.<sup>27</sup>

### 3.3. Taposás

A szüret során begyűjtött szőlőt taposókádba tették, hogy néhány férfi taposással összetörje a szemeket.<sup>28</sup> Ez volt a leghatékonyabb módszer anélkül, hogy nagy mennyiségű mag is összetört volna. A kád anyagát nem lehet biztosan megállapítani. Valószínűleg sártéglából készítették, és gipszvakolattal vonták be.<sup>29</sup> A kádokban általában kettő-öt ember fért el a sírokban ábrázolt jelenetek alapján. A rajzok szerint a taposókádak bizonyos fejlődésen mentek keresztül az idők során. Az Ó- és Középbirodalom idején sekélyebb kádakat használtak. A taposók egy keresztben elhelyezett rúdba kapaszkodhattak, amely a taposókád két oldalából kiálló függőleges rudakra volt erősítve. Az Újbirodalomban használt kádak mélyebbek voltak, a taposók pedig nem a keresztbe kapaszkodtak, hanem az arról lelógó kötelekbe. További újítás volt, hogy a kádból gyakran kifolyócső vezette ki a kipréselt mustot a tárolóedényekbe. A munkát gyakran zenészek játéka, éneklése, esetleg ütemes dobolása vagy tapsolása kísérte, valószínűleg azért, hogy a munkások egymással összhangban, ritmusra taposásák a szőlőt.<sup>30</sup>

### 3.4. Préselés

A taposás során körülbelül a szőlő levének kétharmadát sikerült kinyerni. A maradékot a sírrajzok szerint egy zsák segítségével préselték ki.<sup>31</sup> Ugyanezt a technikát alkalmazták olaj és más növényi eredetű levek sajtolásához. A zsák valószínűleg lenvászonból<sup>32</sup> vagy gyékényből<sup>33</sup> készült, aminek mindkét végéhez egy-egy botot erősítettek.<sup>34</sup> A két botot ellentétes irányba csavarták, a kipréselt levet pedig egy edénybe gyűjtötték. A sírokban ábrázolt jelenetekben ezt a munkát általában öten végezték: két-két férfi csavarta a botot, egy pedig középen ügyelt a zsák feszességére. Az ötödik embert gyakran kifacsart, lehetetlen pózban ábrázolják, ami utalhat az általa végzett munka rendkívüli nehézségére, de lehet, hogy inkább a művészi ábrázolás korlátairól van szó. A Középbirodalom idejéből származó sírrajzokon feltűnik egy újítás, miszerint a zsák egyik szélét egy kerethez rögzítették, és csak a másik

27 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 585.

28 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 8.

29 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 206.

30 LESKO: *Egyptian Wine Production During the New Kingdom*, 217; MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 586–587.

31 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 206–207; MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 588; MCGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 90.

32 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 207.

33 DAVID: *Élet az ókori Egyiptomban*, 425.

34 LESKO: *Egyptian Wine Production During the New Kingdom*, 217.

végét csavarták. Az Újbirodalom kori rajzok szerint pedig a zsák minden oldalról kerethez volt rögzítve, és mindkét végén, a kereten kívül csatlakozott hozzá rúd.<sup>35</sup>

### 3.5. Erjesztés

A kiperéselt must erjedése hamar megkezdődik a szőlő héján található borélesztő hatására. A taposás és préselés folyamata más-más minőségű mustot eredményez, de nincs információ arról, hogy a különböző fázisokban nyert mustot összekeverték-e, vagy külön tárolóedényben erjesztették.<sup>36</sup> Az Ó- és Középbirodalom sírrajzai nem ábrázolják az erjesztés folyamatát, de néhány újbirodalombeli illusztráción látható, amint az erjedő bor kicsordul a korsó peremén.<sup>37</sup>

### 3.6. Korsókba töltés

Az erjesztés és a bor tárolása agyagedényekben történt. Az úgynevezett kánaáni típusú korsót használták leggyakrabban, amely először a levantei térséggel folytatott kereskedelem során került Egyiptomba, majd később helyben is előállították. Az Abüdoszban, I. Skorpió (Szerek) király sírjában talált korsók tojásdad alakúak voltak, kör alakú vagy enyhén lapított talppal rendelkeztek. A korsók között volt egy- és kétfülű, illetve markolat nélküli is. A szájuk átmérője sem volt egységes. Átlagosan hat-hét liter bort vagy más folyadékot tudtak tárolni.<sup>38</sup> A késő bronzkori korsók már hosszúkásabb nyakkal, keskeny szájjal és csúcsos talppal bírtak. Általában két füllel is ellátták őket. Körülbelül harminc liter volt az úrtartalmuk. A hegyes talp erősebb volt, mint a korábbi, lapított változat, és mintegy harmadik markolatként is szolgált a szállításkor.<sup>39</sup> A korsók megtöltésének folyamatát számos sírrajz megörökítette. Ezek szerint a mustot kisebb edényekkel merték bele a nagy korsókba. A kis edények többféle formában és méretben feltűnnek az ábrázolásokon. Olykor kiöntőnyílással is rendelkeztek.<sup>40</sup>

### 3.7. A korsók lezárása

A megtöltött korsókat néhány napon belül le kellett zárni, hogy elkerüljék az ecesedést. A lezárás két fázisban történt. Az első réteg általában nádból, szalmából és agyagból készült, de előfordult, hogy cserépdarabokat, leveleket vagy sarat

35 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 588–589.

36 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 8; MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 590.

37 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 590.

38 MCGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 92–95.

39 MCGOVERN: *Wine of Egypt's Golden Age: an archaeochemical perspective*, 73; MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 594.

40 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 593.

használtak az edény szájának eltömítéséhez. Ez a réteg elsősorban azt a célt szolgálta, hogy a következő fázisban, a végső lezárás során ne szennyeződjön be a bor, ugyanakkor féltárolóként szolgált a bor erjedésének késői szakaszában. A második, végső lezárás során sárból pecsétet nyomtak a korszó szájára. A pecsét kézzel vagy öntőformával készült. Háromféle pecsétforma terjedt el: a sapka-, a kupola- és a cilinderszerű. Ez utóbbi volt a leggyakoribb. Olykor a záró pecsétbe vagy a korszó nyakába lyukat ütöttek. Valószínűleg azért, mert a fermentáció még nem fejeződött be a lezárás pillanatában, és ki kellett engedni az erjedés során termelődött szén-dioxidot.<sup>41</sup>

### 3.8. Címkézés

A borokat gyakran látták el jelöléssel a pecséten vagy a tárolóedényen. Az archaikus korban gyakran csak az aktuálisan uralkodó királyt azonosították, vagy a záró pecsétbe vésett szerek-téglalappal,<sup>42</sup> vagy a korszó falára írt uralkodási dátummal. Olykor más jelölések is feltűntek a címkéken, pl. a szőlőhieroglifa vagy a bor származási helye.<sup>43</sup> Az Újbirodalom idején még részletesebben megjelölték a korszókat. A korszókból származó címkék a fentiekén túl olyan információkat is tartalmaznak, mint a szőlőültetvény helye és tulajdonosa, a borász neve vagy a bor minősége.<sup>44</sup> Egyes korszókra azt is ráírták, hogy milyen célra fogják felhasználni a bort, pl. áldozatnak, adónak vagy ünnepekre szánják.<sup>45</sup>

### 3.9. A bor keverése

Az Újbirodalom idejéből származó korszók címkéin és más feljegyzésekben is előkerül a „kevert bor” kifejezés, azonban nem egyértelmű, hogy pontosan mit takar a megjelölés. Utalhat a különböző évszázadú borok vagy a préselés egyes fázisaiban nyert mustfajták vegyítésére, az eltérő szőlőfajtákból esetleg más gyümölcsökből nyert must keverésére vagy a vízzel való hígításra. Egy XX. dinasztiai sírrajz megörökítette a bor keverésének mozzanatát. Egy díszes emelvényen több korszó áll. Egy férfi valamilyen folyadékot tölt az egyik korszóba egy kisebb edényből. Egy másik férfi pedig a különböző korszók tartalmát szívócsövek segítségével egy alacsonyabban elhelyezett nagy, kétfülű serlegbe vezeti. A bor keverésére szolgáló edény alakja ugyanakkor azt sugallja, hogy az így kapott italt nem eltárolták, hanem rögtön felszolgálták.<sup>46</sup>

41 McGOVERN: *Wine of Egypt's Golden Age: an archaeochemical perspective*, 73.

42 A szerek a palota homlokzatát jelképező téglalap, amelybe a Hórusz-nevet, a királyok első nevét írták. A téglalap tetején általában a Hórusz-sólyom állt, lásd KÁKOSY: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, 47.

43 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 199–201.

44 LESKO: *Egyptian Wine Production During the New Kingdom*, 220–228; MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 597; McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 123.

45 McGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 123.

46 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 592; McGOVERN: *The Search for the Origins of Viniculture*, 132.

### 3.10. Tárolás

A lezárás után egy írrok számba vette a megtöltött korsókat, majd a raktárba vitték őket.<sup>47</sup> A bor tárolásával kapcsolatos információ meglehetősen szórványos, de néhány Újbirodalom korabeli sírrajz megőrökíti, hogy hogyan nézhetett ki egy bor tárolására használt kamra vagy pince. A korsók a hegyes talp miatt önmagukban nem álltak meg, ezért gyakran a falnak vagy egymásnak támasztották őket. Az sem volt ritka, hogy kőgyűrűbe, fakeretbe vagy homokba állították őket. Az archaikus kor királysírjaiban vagy Tutanhamon sírjában talált korsók alátámasztják az ábrázolásokon látható módszereket.<sup>48</sup> Az Újbirodalom korából származó régészeti leletek arról tanúskodnak, hogy a királyi palotákban és templomokban is tárolták bort. III. Amenhotep thébai palotája szolgáltatta a legtöbb bizonyítékot, de Ehnaton amarnai palotájában vagy II. Ramszesz halotti templomában is számos boroskorsót és azokból származó cserépdarabot találtak.<sup>49</sup> Az Újbirodalom idején ugyanakkor már nemesek és hivatalnokok is rendelkezhettek saját borospincével. Intef királyi hírnök sírjában – aki III. Thotmesz idején élt – egyebek mellett fennmaradt egy pincejelenet. Ezen a képen a szolgálak a vállukon viszik a boroskorsókat a raktárba. A korsók több polcon, egymásnak támasztva sorakoznak. A pince öre a fejét támasztva ül a korsók mellett. Az ajtóban álló szolgál szerint elaludt, az ő azonban tiltakozik a vád ellen.<sup>50</sup>

### 3.11. Kereskedelem

Az ókori Egyiptomban alapvetően az állam osztotta el a javakat az állami és templomi intézményeken keresztül. A helyi piacokon a felesleg cseréje folyt, és elsősorban az alapvető élelmiszerekkel és termékekkel kereskedtek. Mivel a bor luxustermékeknek számított, jellemzően nem fordult elő a piacon.<sup>51</sup>

Egyiptomon belül elsősorban a Nílus segítségével juttatták el a bort a nagy szőlőtermő területekről az ország más régióiba.<sup>52</sup> A szárazföldön feltehetően szamarakkal szállították el a korsókat a Nílus legközelebbi hajózható pontjáig, ahol csónakokra rakodtak. Az Újbirodalom korából fennmaradt néhány sírrajz, amely a rakodás mozzanatát örökítette meg.<sup>53</sup>

47 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 599.

48 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 202; LESKO: *Egyptian Wine Production During the New Kingdom*, 220; REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 3, 327–329.

49 LESKO: *Egyptian Wine Production During the New Kingdom*, 225–226; MCGOVERN: *The Search for the Origins of Viticulture*, 121–125.137–138.143.

50 MCGOVERN: *The Search for the Origins of Viticulture*, 144–145.

51 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 3, 445–450. A bor árához, értékéhez lásd lentebb a 4. pont alatt.

52 JAMES: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, 210.

53 MCGOVERN: *The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt*, 95.



A „Hórusz útja” kereskedelmi útvonalon keresztül az archaikus kor óta szállítottak bort Egyiptomba a levantei térségből.<sup>54</sup> Az első dinasztia idejére az egyiptomiak valószínűleg átvették a levantei kereskedők vezető szerepét. A Középbirodalom idején már a tengeren is érkezett bor Kánaánból és Búbloszból.<sup>55</sup> A Nílus-völgyben talált görög amforák és ivókupák tanúsága szerint a késő bronzkorban az Égei-térség is bekapcsolódott az Egyiptom és Levante között folyó kereskedelembe.<sup>56</sup>

#### 4. A bor használata a hétköznapiakban

A bor előkelő italnak számított, csak a felsőbb réteghez tartozók engedhették meg maguknak a mindennapi fogyasztását.<sup>57</sup> Az osztrakonokon fennmaradt csekély számú adat szerint a ramesszida korban a bor ára öt-tízszere volt a sörének.<sup>58</sup> A királyi udvar jelentette a borfogyasztás központját. A papság és a templomi személyzet valószínűleg rendszeresen részesült a templomoknak felajánlott borból. A katonák szolgálataikért cserébe kaptak fejadagot, azonban a köznép tagjai ritkán, főként a nagyobb ünnepek alkalmával juthattak hozzá. Az alsóbb osztály számára a sör volt a mindennapi ital, ami nemcsak olcsóbb volt, de házilag is elő tudták állítani. A munkások fejadagot kaptak árpából, kifejezetten erre a célra, és kis mennyiségben kész sört is kaptak.<sup>59</sup> A bor előkelő státusza valószínűleg megmaradt a hellén korszakban is, amikor a megnövekedett bortermelés elsősorban a görög népesség igényeit szolgálta ki.<sup>60</sup> Ugyanakkor a társadalom jelentős része került valamilyen kapcsolatba a borral, ideértve azokat is, akik részt vettek a szőlőskertek művelésében, a szüretben, a borkészítésben, a bor tárolásában, szállításában, felszolgálásában és a vele való kereskedésben.<sup>61</sup>

Az orvoslásban kezdetektől fogva alkalmazták a bort csakúgy, mint a sört, többnyire más orvosságokkal együttesen. Használták étvágygerjesztőként, féreg- vagy vízhajtóként, lázcsillapítóként, orrfertőtlenítőként vagy éppen asztma ellenszerként. Általában csekély mennyiséget írtak elő, ami nem okozhatott bódultságot, ugyanakkor előfordult, hogy bizonyos orvosi beavatkozások esetén érzéstelenítőként alkalmaztak alkoholos italokat.<sup>62</sup>

Az ókori egyiptomiak borivással kapcsolatos szemlélete alapvetően pozitív volt. Erről tanúskodnak a szüretet, a borkészítés fázisait ábrázoló sírrajzok, a személy-

54 McGOVERN: The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt, 11–12; McGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viticulture, 101.

55 McGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viticulture, 114.118.

56 LEONARD: „Canaanite Jars” and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade, 236.

57 MURRAY–BOULTON–HERON: Viticulture and wine production, 578; KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája, 251.

58 A sör ára 50 hin őrartalmú korsóban mérve 1-2 deben volt. A bor árát kisebb, 10 hines mértékben tüntették fel 2 debenért, lásd JANSSEN: Commodity prices from the Ramesside period, 346–350.

59 JANSSEN: Commodity prices from the Ramesside period, 117.

60 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 29.

61 LESKO: Egyptian Wine Production During the New Kingdom, 230.

62 LESKO: Egyptian Wine Production During the New Kingdom, 228; POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 31; REDFORD: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, Vol. 3, 179.

nevekben előforduló „részeg” jelző vagy a bort pozitív kontextusban emlegető irodalmi források.<sup>63</sup> Színühe történetében például a címszereplő azzal érzékelteti Jáá földjének gazdagságát, hogy: „több a bora, mint a víz”, továbbá azt állítja: „megvolt a kenyerem, must, bor mindennapi szükségletem szerint”.<sup>64</sup> A Harris Papyrusz egyik szerelmes költeményének szerzője így vall kedvesének: „Hangod hallása nekem mézízű bor, csak azért élek, mert hallom a hangod.”<sup>65</sup>

Az előkelő lakomákon, amelyeket gyakran halottak emlékére ültek, gyakori volt az italozás, a zene és a tánc. A zenészek a mulandóságról és az élet élvezetéről énekeltek, a vendégek hosszú életet kívántak egymásnak, és részegedésig ittak.<sup>66</sup>

Egyes szövegek ugyanakkor a túlzott alkoholfogyasztás negatív következményeire hívják fel a figyelmet, és mértékletességre intenek. Az Anastasi Papyruszban például ezt találjuk: „Sörtől bűzlik mindenütt, ahol járkálsz. A sör kivetkőztet az emberségből, kiűzi lelked... Bár ismernéd fel, hogy a bor milyen undorító, és megtagadnád a *sedebet*, s bár ne helyeznéd szívedbe a söröskorsót, bár megfeledez-nél a *telek*-italról.”<sup>67</sup>

## 5. A bor és alkohol szerepe a vallási életben

A bort és más alkoholtartalmú italok jótékony hatásait az istenektől eredeztették. Úgy tartották, a bódultság szent állapot, mint ami áttöri a határt élő és halott, világi és isteni között. A bor ebben az értelemben médium volt, az isteni közreműködés megidézését szolgálta, és hidat teremtett az e világi és a túlvilági élet között.<sup>68</sup> A piramisszövegek szerint a füge és a bor az istenek eledele és itala, így a fáraók legfőbb tápláléka is, miután csatlakoznak az istenekhez az északi égbolton.<sup>69</sup>

### 5.1. A bor és az istenségek

#### 5.1.1. Ozirisz

Ozirisz a halál és a túlvilág istene az egyiptomi mitológiában, ugyanakkor tőle ered a föld termékenysége is. Szicíliai Diodórosz szerint egy egyiptomi legenda Ozirisz tartja a szőlőművelés feltalálójának, aki megtanította az egyiptomiakat a borkészítés mesterségére.<sup>70</sup> Ozirisz az első létező, aki feltámadt a halálból. A piramisszö-

63 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 2, 179.

64 Dobrovits Aladár fordítása, lásd DOBROVITS–KÁKOSY: *A paraszt panasza*. Óegyiptomi novellák, 25–26.

65 Molnár Imre fordítása, lásd MOLNÁR: *A gyönyörűség dalainak kezdete*, 17.

66 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 1, 358; KÁKOSY: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, 258.

67 KÁKOSY: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, 252.

68 MURRAY–BOULTON–HERON: *Viticulture and wine production*, 578; MCGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 134.

69 MCGOVERN: *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, 102.

70 Diodorus. I. 15:8, lásd POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 151.

vegek több alkalommal a „bor urának” nevezik.<sup>71</sup> Ez valószínűleg arra utal, hogy Ozirisz az áradás és a termékenység isteneként a szőlőtermést is befolyásolta. A szőlő elhalását és megújulását párhuzamba állították Ozirisz meggyilkolásával és feltámadásával, de nagyobb általánosságban is az élet és halál körforgásának szimbólumaként tekintettek a szőlőre. Ezért is jelenhetnek meg olyan gyakran szőlőábrázolások a temetkezési jelenetekben. Abüdoszban az áradás első havának 17–19. napján ünnepet tartottak Ozirisz tiszteletére. Halotti ünnep volt, amely valószínűleg az áradáshoz kapcsolódott, ami szintén az új élet, a feltámadás jelképének számított. A fesztivál természetes része volt a borfogyasztás.<sup>72</sup>

### 5.1.2. Hórusz

Hórusz, a sólyomisten Ízisz és Ozirisz fia, akit Ozirisz halála után nemzett. Hosszú küzdelmet folytatott Széthtel, apja gyilkosával, mely során elveszítette fél szemét. Később Ízisz meggyógyította a sérült szemet. Ez a meggyógyított, „egészséges szem” fontos szimbólummá vált: az isteni életet és energiát, valamint a felborult kozmikus rend helyreállítását jelképezte.<sup>73</sup> Az Ozirisz-legenda egyik változata szerint Hórusz felajánlotta az „egészséges szem”-et a halott Ozirisznek, aki áldozati ajándékként elfogyasztotta azt, és visszatért az életbe. Hórusz szeme az egyiptomi áldozati ideológia egyik legfontosabb eszméje volt. Mindenféle áldozati ajándékot illettek ezzel a névvel, így a boráldozatot is.<sup>74</sup>

### 5.1.3. Seszmu

Seszmu a bor és a mézárulás istene az egyiptomi mitológiában.<sup>75</sup> Ez a két funkció nem független egymástól. A szőlő préselése egy destruktív jellegű folyamat. A szőlőszemeknek el kell pusztulnia, hogy a bennük található nedű kiszabaduljon. A bor vörös színe pedig a vérrel való egyértelmű asszociációhoz vezet. Egyes Újbirodalom korabeli papiruszokon Seszmut préselés közben ábrázolják, a présben emberi fejek láthatóak, és vér csöpög a zsákból.<sup>76</sup>

### 5.1.4. Hathor

Számos történetciklus elbeszéli azt a történetet, mely szerint Ré haragjában el akarta pusztítani az ellene fellázadó emberiséget, ezért elküldte lányát, Hathort, Szehmet képében, hogy ölje meg őket. Hathor hozzálátott a küldetéséhez, Ré azonban időközben meggondolta magát. Parancsára nagy mennyiségű vörösre színezett sört öntöttek ki azon a területen, ahol Hathor éjszakázott. Felébredve Hathor elégedettséggel töltötte el a látvány, amely vérben úszó mezőre emlékeztette, ivott a sörből, megrészegedett, és elfeledkezett a gyilkolásról. Ennek emlékére Ré elren-

71 GUASCH JANÉ: The meaning of wine in Egyptian tombs, 855.

72 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 150; MCGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture, 134–135.

73 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 163.

74 REDFORD: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, Vol. 3, 122.564; BUNSON: Encyclopedia of Ancient Egypt, 172–173.

75 HORNING: Conceptions of God in Ancient Egypt, 283.

76 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 153.

delte, hogy Hathor ünnepén minden évben szolgáljanak fel részegítő italt. Hathort a részegség úrnőjének is nevezték.<sup>77</sup>

Hathor részegségének ünnepét az áradás első havának 20. napján tartották, egy nappal Ozirisz halotti ünnepe után. Az áradásra Hathor érkezésének kísérőjeként tekintettek. Az áradó Nílus vörös színe asszociációra adhatott okot a borral vagy a mítoszban szereplő vörös sörrrel. A források szerint a megszelídült Hathor nem hagyta el teljesen korábbi természetét, ezért újra és újra szükség volt a lecsillapítására. A dühöngő istennőt borral, zenével és tánccal kellett megnyugtatni. Ez a civilizáció győzelmét jelképezi a vad természet felett.<sup>78</sup> Az ünnep során Hathor hívei is követték az istennő példáját, az ivás és mulatozás által megszabadultak az elfojtott dühös indulatoktól és más kellemetlen érzésektől.<sup>79</sup>

Hathort úgy is tisztelték mint az idegen országok istennőjét. Ő volt a más országból behozott nyersanyagok és termékek védőistene. Ez a szerep is összekötötte őt a borral, hiszen a szőlő eredetileg a levantei térségből került a Nílus-delta vidékére, és Egyiptomban kedvelték a külföldről importált borokat.<sup>80</sup>

### 5.1.5. Thoth

Thoth többek között az írás, a tudomány, a gyógyítás és a túlvilág istene. Holdistenként ő szabályozta az évszakokat. Fontos szerepet töltött be az Ozirisz-mítoszban. Segített Ozirisz feltámasztásában, és a mítosz egyes változatai szerint ő gyógyította meg Hórusz szemét.<sup>81</sup> A Hathor–Tefnut mítosz szerint Thoth feladata volt, hogy borral megnyugtassa Hathort, ezért Thoth is viseli a bor ura címet. Az Újbirodalomtól kezdődően az áldozati képeken Thoth Hapival, a Nílus és az áradás istenével együtt mutat be boráldozatot. Talán a Hapival való asszociációval függ össze, hogy Thoth nevét viseli az áradás első hónapja, és erre a hónapra esik Hathor részegségének ünnepe.<sup>82</sup>

### 5.1.6. Széth

Széth a káosz és rendtelenség istene és az erőszak megtestesítője. A mítosz szerint ő hozta be a világba a halált azzal, hogy megölte Oziriszt.<sup>83</sup> Széth nevének egyik formája fordítható így: „aki részegséget okoz”. Hathorral ellentétben, aki számára az ittas állapot megnyugvást hoz, a Széth által adott részegség felfordulást eredményez.<sup>84</sup>

77 BLEEKER: Hathor and Thoth. Two Key Figures of the Ancient Egyptian Religion, 50; MCGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture, 136; KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája, 251.

78 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 157; MCGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture, 136–137.

79 BLEEKER: Hathor and Thoth. Two Key Figures of the Ancient Egyptian Religion, 91.

80 Uo.

81 REDFORD: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, Vol. 3, 398–400.

82 POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 157.

83 REDFORD: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, Vol. 3, 269–270.

84 MCGOVERN: Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture, 142; POO: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 158.

## 5.2. Boráldozati liturgiák

Az ókori Egyiptomban a fáraó egyben az ország legfőbb papja is volt. Eredetileg csak ő léphetett kapcsolatba az isteni világgal, ő mutatta be az áldozatot az istenek és a halottak részére. Később már az uralkodó családtagjai és a halotti papok végezték ezt a feladatot, azonban a királyság egész történelme során ügyeltek arra a látszatra, hogy a fáraó az ország egyetlen valódi főpapja. A művészi ábrázolásokon és az áldozati imákban mindig az uralkodó szerepel mint az áldozat bemutatója.<sup>85</sup>

Az Óbirodalomtól kezdve számos művészi alkotás maradt fenn templomokban, királysírokban, amelyek a boráldozat mozzanatát örökítik meg. A jelenetek visszaköszönnek falrajzokról, sztélékről, domborművekről és szobrokról egyaránt. Általában álló vagy térdelő helyzetben ábrázolják a királyt, aki kezében két gömbölyű korsót tart, amit felajánl az előtte álló istenségnek. Az illusztrációk mellett gyakran feliratok állnak, amelyek tartalmazzák a király és az istenség nevét és címeit, egy rövid áldozati formulát és az istenség választát.<sup>86</sup>

Az ábrázolt jelenetek egy része valamely ismert szertartáshoz tartozott, például újév, I. Amenhotep ünnepe, alapítási szertartás, Min ünnepe, koronázási szertartás, szed-ünnep vagy a völgy gyönyörű ünnepe.<sup>87</sup> Más részük nem kapcsolható ismert rituáléhoz, vagy azért, mert nem maradt fenn elégséges információ a beazonosításhoz, vagy azért, mert ezek a jelenetek egyszerűen dekorációs elemként szolgáltak.<sup>88</sup>

A sztéléken ábrázolt jelenetek nem kötődnek szorosan a sztélék céljához, sokkal inkább a király kegyességét szimbolizálják. A királysírokban fennmaradt jelenetek a király kegyességén túl a boldog túlvilági életben való reménységet is kifejezik. Az istenség válasza megerősíti a király váradalmát. A fáraók korából kevés esetben maradt fenn a liturgia szövege a jelenetekkel együtt. A hellén-római korból viszont annál többször.<sup>89</sup>

## 5.3. Boráldozati liturgiák temetési szertartásokban

Az egyiptomi túlvilághit szerint a holtaknak a túlvilági életében is szüksége van ételre, italra, ruhára és más, e világban megszokott javakra.<sup>90</sup> Erre szolgáltak a halottak számára bemutatott áldozatok.<sup>91</sup> Fentebb utaltam rá, hogy az archaikus korban ezeket a javakat még a halott királlyal együtt eltemették, az Óbirodalom korától azonban az áldozatlisták helyettesítették azokat. A bor mind a fizikailag elte-

85 KÁKOSY-VARGA: Egy évezred a Nílus völgyében, 62; DAVID: Élet az ókori Egyiptomban, 215.221; KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája, 232–233.

86 Poo: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 43.

87 Ezekhez az ünnepekhez lásd REDFORD: The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt, Vol. 1, 521–525.

88 Poo: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 52.

89 Poo: Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt, 69.

90 A túlvilági lét kezdetben szintén a fáraó kiváltsága volt, a Középbirodalom korára azonban demokratizálódott. A túlvilághithoz és halottkultuszhoz lásd DAVID: Vallás és mágia az ókori Egyiptomban, 64–289; DAVID: Élet az ókori Egyiptomban, 250–274; KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája, 350–367.

91 KÁKOSY-VARGA: Egy évezred a Nílus völgyében, 82; CZELLÁR: Élők, holtak, istenek háza, 51–52; KÁKOSY: Az ókori Egyiptom története és kultúrája, 353.

metett javak között, mind az áldozati listákon gyakran előfordult. Hogy az elhunyt visszatérhessen az életbe és élvezhesse a felajánlott ajándékokat, szükség volt az ún. szájmegnyitás rítusára, amit a halotti szobron és a múmián is végrehajtottak.<sup>92</sup> Erre a szertartásra utalnak az áldozati liturgiák, amikor arról beszélnek, hogy a bor képes megnyitni az elhunyt száját.<sup>93</sup> A legrégebbi temetési áldozati liturgiák a piramisszövegekben maradtak fenn. A szövegek általában két részből állnak. Az első rész a halott király nevét és a rituális cselekedet rövid leírását tartalmazza. Az áldozatot maga a király vagy a pap mutatta be. A második rész az áldozat megnevezése. A piramisszövegek a boráldozatra következetesen Hórusz szemeként hivatkoznak. A temetési áldozati liturgiákban a halott királyt Ozirisszel, a fiát, az áldozatot bemutató királyt Hórussszal azonosítják.<sup>94</sup>

#### 5.4. Boráldozati liturgiák az istenségek kultuszában

A fáraók korából csak néhány liturgiaszöveg maradt fenn, templomok falán, papiruszon vagy sztéléken. A temetési liturgiákkal szemben a hangsúly nem a feltámadásra helyeződik, hanem a földi jólétre és a spirituális erőre. A szőlőskertek bősége a világ jólétét jelképezi. Az istenségnek a szőlőskert gyümölcséből áldoznak, hogy gazdag termésük legyen. A szövegek gyakran beszélnek Hórusz szemének megtöltéséről. Ebben az összefüggésben Hórusz szeme talán az oltárt jelenti, az oltár borral való megtöltése pedig egy mágikus cselekedet, amivel a szőlőtermést igyekeztek befolyásolni. Az áldozatok ritkán kapcsolódtak közvetlenül az istenséghez, akinek bemutatták őket. Jelentőségük inkább magában az áldozati cselekményben volt.<sup>95</sup>

Az áldozati jelenetek a „do ut des” elvet tükrözik.<sup>96</sup> A király az áldozat bemutatásakor kifejezi a kívánságát, az istenség válaszából pedig kiderül, hogy milyen jutalomban részesül az uralkodó. A fáraók korában az isteni reakciók többnyire sztereotipikusak voltak, amelyek nem kizárólagosan a boráldozatokhoz kötődtek, hanem más áldozatok esetében is előfordultak. A hellén időkben az istenségek válaszai specifikusabbá váltak, és gyakran közvetlenül utaltak magára az áldozatra. Előfordul például, hogy az istenség véget nem érő részegséget ígér a királynak, a világalom ígérete pedig gyakran fejeződik ki abban, hogy a király a föld minden szőlőskertjét megkapja. Az istenek válaszaiban három fő témát lehet felfedezni: A király uralmának megerősítése, anyagi javak ajándékozása, lelki örömök biztosítása.<sup>97</sup>

92 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 2, 605–608; DAVID: *Élet az ókori Egyiptomban*, 221; KAKOSY: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, 354.

93 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 162.

94 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 77; REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 3, 119.

95 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 84–85.159.

96 REDFORD: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt*, Vol. 3, 565.

97 POO: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, 133–146.

## 6. Összegzés

Az ókori egyiptomiak valószínűleg levantei közvetítéssel ismerték meg a szőlőt és a bort, és legkésőbb az Óbirodalom kezdetére el is sajátították a szőlőművelés és borkészítés technikáját. A rendelkezésre álló írásos és művészi források arról tanúskodnak, hogy Egyiptomban már a korai időkben is kifinomult módszereket alkalmaztak a szőlőtermelésben. A sírrajzokon fennmaradó jelenetek, amelyek a szőlőskertek gondozását, a szüretet és a borkészítés fázisait ábrázolják, nem csupán egyiptomi vonatkozásban fontosak, de az ókori Közel-Kelet szőlő- és borkultúrájának megismeréséhez is gazdag és értékes forrást szolgáltatnak.

A szőlőtermelés folyamatos terjedése és fejlődése ellenére a bor sohasem vált széles körben elterjedt itallá Egyiptomban. Egyrészt elsősorban a különleges alkalmakon, ünnepeken került elő, másrészt megmaradt az előkelők, kiváltságosak italának. Az egyiptomiak alkoholhoz való hozzáállásában bizonyos mértékű kettősség figyelhető meg. Bár alapvetően a mértékletesség jellemezte őket, nem volt ritka a kicsapongó, részegségbe torkolló italozás sem.

Talán természetes, hogy az ókori egyiptomiak, akiket Hérodotosz a legvallásosabb népek nevezett,<sup>98</sup> a ritkaságnak és különlegességnek számító bort az istenek italának tekintették, és számos vallásos hiedelmet csatoltak hozzá. A kettősség a borhoz kapcsolódó képzetekben is jelen volt, a különböző asszociációk között olykor bizonyos feszültség vagy ellentmondás érezhető. Többek között a termékenység, a halállal és újjászületéssel, a kultúrával és szelídséggel, ugyanakkor az erőszakkal és pusztítással is összefüggésbe hozták. Ennek megfelelően az egyiptomi mitológiában több istenséggel kapcsolatban is megjelent a bor más és más mértékben és különböző hangsúllyal.

Nem véletlen, hogy a legtöbb információ a régi egyiptomiak borkultúrájáról éppen a temetkezési szokásaiknak köszönhetően maradt fenn az utókor számára. A bor a halottkultuszban több szempontból is nagy jelentőséggel bírt, legalábbis a királyi család és az előkelők körében. Az egyik oldalról az élők számára eszköz volt a módosult tudatállapot, az ekstázis eléréséhez, ami hidat teremtett számukra a túlvilágra. Ezért is kapcsolódhatott a temetésekhez vidám lakoma és italozás, mert a mulatozók el akarták mosni a határt az élet és a halál között, hogy kapcsolatba léphessenek az elhunyt hozzátartozóikkal. A másik oldalról pedig fontosnak tartották az elhunytak túlvilági szükségleteiről való gondoskodást, aminek része volt a nemes ital biztosítása. Ennek a szándéknak köszönhetően őrizhettek meg a sírkamrák nagy mennyiségű boroskorsót, címkét, áldozati listát és számos művészi ábrázolást a szőlő- és borkultúráról, valamint a boráldozat rituáléjáról.

98 KAKOSY: Varázslás az ókori Egyiptomban, 24.

## Felhasznált irodalom

- BARD, K.: Az egyiptomi állam kialakulása (kb. i. e. 3200–2680), in Shaw, I. (szerk.): *Az ókori Egyiptom története*, Budapest, Gold Book, 2000, 77–104.
- BLEEKER, C.: *Hathor and Thoth. Two Key Figures of the Ancient Egyptian Religion*, Leiden, E. J. Brill, 1973.
- BOURRIAU, J.: A második átmeneti kor (kb. i. e. 1650–1550), in Shaw, I. (szerk.): *Az ókori Egyiptom története*, Budapest, Gold Book, 2000, 201–233.
- BUNSON, M.: *Encyclopedia of Ancient Egypt*, New York, Facts on File, 2002.
- CZELLÁR, K.: *Élők, holtak, istenek háza*, Budapest, Filum Kiadó, 1986.
- DAVID, R.: *Élet az ókori Egyiptomban*, Debrecen, Gold Book, 2003.
- DAVID, R.: *Vallás és mágia az ókori Egyiptomban*, Debrecen, Gold Book, 2002.
- DOBROVITS, A.–KÁKOSY L. (ford.): *A paraszt panaszai. Óegyiptomi novellák*, Budapest, Helikon Kiadó, 1963.
- GUASCH JANÉ, M.: The meaning of wine in Egyptian tombs. The three amphorae from Tutankhamun's Burial chamber, in *Antiquity* 85 (2011), 851–858.
- HORNING, E.: *Conceptions of God in Ancient Egypt*, Ithaca, Cornell University Press, 1996.
- JAMES, TH.: *The Earliest History of Wine and Its Importance in Ancient Egypt*, in McGovern, P.–Flemming, S.–Katz, S. (ed.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 197–213.
- JANSSEN, J.: *Commodity prices from the Ramesside period. An economic study of the village of necropolis workmen at Thebes*, Leiden, E. J. Brill, 1975.
- KÁKOSY, L.: *Az ókori Egyiptom története és kultúrája*, Budapest, Osiris, 2005.
- KÁKOSY, L.: *Varázslás az ókori Egyiptomban*, Budapest, Akadémiai Kiadó, 1969.
- KÁKOSY, L.–VARGA, E.: *Egy évezred a Nílus völgyében*, Budapest, Gondolat, 1970.
- LEONARD, A. Jr.: „Canaanite Jars” and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade, in McGovern, P.–Flemming, S.–Katz, S. (ed.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 233–254.
- LESKO, L.: Egyptian Wine Production During the New Kingdom, in McGovern, P.–Flemming, S.–Katz, S. (ed.): *The Origins and Ancient History of Wine*, Luxemburg, Gordon and Breach, 1995, 215–230.
- MCGOVERN, P.: *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton, Princeton University Press, 2003.
- MCGOVERN, P.: The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt, in *Expedition* 39 (1997/1), 3–21.
- MCGOVERN, P.: Wine of Egypt's Golden Age: an archaeochemical perspective, in *The Journal of Egyptian Archaeology* 83 (1997), 69–108.
- MOLNÁR, I. (ford.): *A gyönyörűség dalainak kezdete. Óegyiptomi szerelmes versek*, Budapest, Európa Könyvkiadó, 1976.
- MURRAY, M.–BOULTON, N.–HERON, C.: Viticulture and wine production, in Nicholson, P.–Shaw, I. (ed.): *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, 577–608.
- POO, M.: *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*, London–New York, Kegan Paul International, 1995.



- REDFORD, D.: *The Oxford Encyclopedia of Ancient Egypt I–III*, New York, Oxford University Press, 2001.
- SHAW, I.: Egyiptom és a külvilág, in Shaw, I. (szerk.): *Az ókori Egyiptom története*, Budapest, Gold Book, 2000, 330–345.
- UNWIN, T.: *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, London, Routledge, 1991.