

Györy Hedvig

Gyógyszerkészítési eljárások az ókori Egyiptomban

2. rész

A gyógyszeralapanyagok gondos előkészítése után, amelynek tárgyalása az 1. rész témája volt, az ókori egyiptomi gyógyszerek előállítása is sokszínű, változatos képet nyújt. A fennmaradt orvosi papiruszokon olvasható receptek alapján a feldolgozás több fázisban történt, különböző technológiák felhasználásával, amelyeket nemcsak egyenként alkalmaztak, hanem kombináltak is őket. A munkafolyamatok eredményeként az elkészült orvosságok is eltérő csoportokba sorolhatók. Az itt következő cikk a gyógyszerkészítést ebből a szempontból tekinti át az Ebers-papirusz belső betegségek kezelésére írt első gyűjteményes könyvének receptjei (Eb4–335) segítségével, és kísérli meg az egyes óegyiptomi szakkifejezések minél pontosabb meghatározását.

FELDOLGOZÁS Az első fázist a hozzávalók megfelelő állapotba hozatala után a keverés és az egybedolgozás művelete jelenti, amelyet főzés vagy passzírozás követ, vagy esetleg szűrés. Az áztatás csak bizonyos növényeknél volt szükséges, hogy puhuljanak, vagy a végbemenő fizikai és kémiai folyamatok révén egységesebb állagúvá váljanak, ahogy a konyhai tevékenységben mondani szokták: jobban összeérjenek. Van olyan növény, amelyet eleve átpasszíroztak, másoknál viszont a főzés után tették ezt. Az alapanyagokat az adott helyzet által megkövetelt módon dolgozták össze, hogy a kívánt hatást elérjék. Bár a receptek szüksézáruak, nyilvánvaló, hogy a hatóanyag kivonására hideg és meleg technológiát egyaránt alkalmaztak. Néha történik utalás a munka időtartamára és körülményeire olyan formában, mint például *éjjel a harmatnak kitenni*, ám ha ez magától értetődő volt, akkor az ilyen részleteket nem feltétlenül tartották szükségesnek megemlíteni.

Néhány recept például az összetevők felsorolása után semmilyen bővebb felvilágosítást nem ad a gyógyszer előállításával kapcsolatban.¹ Az ilyen esetekben feltehetően teljesen szokványosan kellett eljárni, ezért tartották feleslegesnek a részletek lejegyzésével foglalni a helyet.

HIDEGTECHNIKÁK

APRÍTÁS *nd* (törés), *n(°)gʃ* (fel-, összetör), *knkn* (ütés, aprítás), *h(3)bk* (összeszúz), *s(w)gm* (felaprít), *h3* (felaprít, darabol), *°3g* (össze-, szétlapít).

Az alapanyagok feldolgozásának kedvelt módja a nyersanyag fizikai állapotának mechanikus megváltoztatása. Gyakori módszer a *összetörés* (*nd*). Ezen belül többféle fokozatot különböztettek meg. A *finomra törés* (*nd sn(°)*)³ a leggyakoribb, bár rendszeresen alkalmazták az általánosan értelmezett, mindenféle jelző nélkül szereplő *törés* (*nd*)⁴ szót is. Ez a kétféle szóhasználat vagy arra utal, hogy a *törés* mértéke meghatározatlan maradt (vö. konyhai receptekben a „*teszés/izlés szerint*”), vagy arra, hogy a *törés* fogalma alatt egy adott minőségű végtermék előállítását értettek, és ez a recept készítői számára nyilvánvaló volt. Egyes esetekben a *törés* a megszokottól eltérően folyt, és cseppfolyós mézben hajtották végre (Eb43, Eb302). Máskor az összetörni való anyagok viszonylag magas nedvesség- vagy olajtartalommal rendelkeztek, és így a töréssel egyúttal egy pépes masszát is kialakítottak, amely az összetevőknek megfelelően fogyasztható volt minden további teendő nélkül (Eb103), vagy süteményt formáltak belőle (Eb31 – *šns*), vagy megfőzték, hogy elkészüljön (Eb323), esetleg a füstjét hasznosították (Eb325), sőt még kúpot is készítettek belőle (Eb139). Minthogy masszával és folyadékkal állt kapcsolatban, biztos, hogy valamilyen edényben végezték a műveletet, és olyan eszközzel, amelynek az alja lapos lehetett, hiszen nem akarták az edény alját is összeroncsolni.

Egy ritkábban alkalmazott darabolási eljárást jelöl az *ütés*, *aprítás*, *cséplés* jelentésű *knkn* ige (Eb71, Eb585). Egyik alkalommal a *tökéletesen* (*r mnh*) határozó szerepel mellette (Eb65). A belőle képzett szavak között már a Középbirodalom idején megtalálni az *elvert ember* (*knknjw*), a *kalapács* (*knknjw*) és a *húsdarab* (*knkn*) kifejezéseket, amely feltehetően – a konyhaművészetből kölcsönzött mai szóval – *klopfol*

1. Eb104–108, 110, 111, 129, 135, 143, 146, 149, 158, 159, 161, 173, 176–181, 184, 213, 238, 265, 295, 296, 306, 309, 630, 757, 758, 560 stb.

2. *ngj* – HW.II.1353: *fel-, összetör, széttép, ngt: törés*. – *n(°)gʃ.w = ng.w* szótagoló írásmódjának tűnik.

3. Eb14, Eb15, Eb18, Eb28, Eb32, Eb33, Eb62, Eb74, Eb76, Eb115, Eb119, Eb144, Eb182 = H16, Eb301, Eb316, Eb319, Eb320, Eb327.

4. Eb56, Eb59, Eb90, Eb91, Eb154, Eb172, Eb187, Eb251c, Eb261, Eb312, Eb333.

hús lehet. Mivel determinatívumában edény felett ábrázolták, biztosan köztes termék volt, amelynek készítését még az edényben befejezték. A szó használata a *hálót lever* (*knkn nwt*) kifejezésben szintén arra enged következtetni, hogy egyenletes ütést fejez ki. Veréssel kapcsolatos asszociációkat kelthetett a túlvilági *knkn* sziget is. Később a *szétver*, *agyonver* és *fenyítés*, *büntetés* jelentésekkel is használták a mindennapi életben, amíg a kézművesek szókincsében az *m knkn* szókapcsolat a fémek és a *šyt* tészta mellett a *darabokra tör* értelmet nyerte. A kihallgatások egyik kedvelt módszereként is ismerjük (*smtr m knkn*). A fegyverek között a szó a *harci buzogány* (*t3-tbt n knkn*) megnevezésében fordul elő. A földműveléssel kapcsolatban pedig a gabona cséplését fejezte ki a *szériún verni az árpát* (*knkn jt hr dnw*) formában. Mindezek alapján *ütéssel kisebbé tenni* értelmet feltételezhetünk a konyhai alkalmazásban, amely a felhasznált anyagoknak megfelelően a *lapítás* (hús), az *apritás* (tészta és más puhább anyagok), *habosra verés* (folyadék) jelentéseket nyerve. Ebben az esetben folyadékoknál turmix jellegű italt készíthettek ezzel a technológiával, tésztáknál pedig esetleg szagatás jellegű tevékenységre utalhat.

Ritkán használt kifejezés a *n(°)gj*,⁵ amely *fel-*, *összetör*, *széttép* jelentésekkel ismert a Középbirodalom korában. Nőnemű főnévként (*ngr*: *törés*) is használatos volt. Feltehetően a *n°g3.w* alak a *ng.w* szótagoló írásmódja. Az Eb59-ben például a tigrismogyoróval kapcsolatban fordul elő.

Az *összezúzni* (*h(3)bk*) is ritkán használatos az orvosi receptekben (pl. Eb63, Eb67, Eb68, Eb264, Eb311). Feltételezik, hogy hegyes tárggyal történő aprítási eljárást jelent,⁶ de az egyik receptben a *kőmosárban* (*m šd n jnr*) kiegészítéssel szerepel (Eb68),⁷ és ez inkább a *mosárban mosártörővel összezúzni* jelentésre enged következtetni. Egy féregölő szerhez már korábban beáztatott, majd kendőn átszűrő leveleknél használták ezt a módszert. A körülményekre csak következtetni tudunk. Nem írják ki, mennyi ideig kellett áztatni, de abból a megjegyzésből, hogy korán kellett felkelni a zúzás műveletéhez, talán rövidebb időre lehet következtetni. A recept érdekessége, hogy egymással párhuzamosan írja elő az *összezúzás* (*h(3)bk*) folyamatát és a *felapritását* (*sgm*), és mivel nem szerepel köztük a *vagy* szócska, egymást követően mindkét dolgot végre kellett hajtani. Az a tény azonban, hogy ezt a készítményt a végén megitták – és ebben az esetben kiírták az *inni* (*swj*) igét, nem rövidítve szerepel –, arra mutat, hogy valamiféle sziruppá alakították át. Ehhez azonban a zúzás nem volt elegendő, azért kellett még ap-

ritani is. Számos másik esetben is megitták az összezúzott anyagot. Előfordult, hogy csak zúzásra volt ehhez szükség. Az Eb311-ben a zúzást főzés követte, majd passzírozással ért véget az italkészítés. Az Eb67-ben masszává zúzták (*hbḳ m ht w°t*), amelyet aztán pakolásra használtak. Mivel a zúzalék kenhető volt, némileg nedves kellett, hogy legyen. Mivel pedig nem említenek semmiféle folyadékot a készítése közben, a nedvesség biztosítása érdekében ezt a receptet célszerű volt részben vagy egészében friss növényekből elkészíteni. Legálább a saláta friss lehetett, hogy a *lactuca* ragacsos anyaga összefogja a masszát.

A *porít*, *porrá alakít* (*sgm / swgm*) igen ritka. Az Eb68-as receptben a fenti *összezúzni* igével párhuzamosan szerepel. Ez az *wgm / wkm* ige műveltető formája, amelyet elsősorban gabonák őrlésével kapcsolatban használtak. A műveltető alak is tehát feltehetően az őrlés valamilyen módját juttatja kifejezésre, vagy a lisztes állapot elérésének egyik fázisát nevezi meg. A szó olyan szorosan kapcsolódik a gabonához, hogy főnévként az *őrölt gabona*, *liszt* (*wgm*) megfelelője lett.

Többször előfordul a *h3* ige, amely az Óbirodalom idejéből a *szembeszáll* jelentéssel van dokumentálva, majd a Középbirodalom korától a *szétüt*, *szétver* jelentéssel is. A belőle képzett főnevet a *összeapritott*, *feldarabolt*, *szétkent* (*h3w*) megnevezésére használták.⁸ Az Eb181-ben az agyagot kenték szét a sör üledékében (*mst3*), hogy a beteg testrésze felvigyék, az Eb272-ben pedig a krisztustövös fáját dolgozták fel ugyanígy, hogy aztán kenőcsként lehessen használni. Az Eb251a-ban a ricinus gyökerét vízben, az Eb269-ben pedig a *ht-ds* növényt növénynedvben (*hs3*) *apritották fel*, hogy aztán pakolásként tehessék a beteg testrésze. Minthogy a *h3* tő szerepel a kalapácsra emlékeztető fejű *oxürhünkhosz*, más néven *kalapács-hal* nevében is, a technikai kivitelezés feltehetően valami erre emlékeztető szerszámmal történt, vagyis itt tulajdonképpen kalapácsolásról volt szó.

Az elemzett könyvben még egy rokon értelmű ige szerepel, a *botos ember* determinatívummal írt *össze-*, *szétlapít* (*°3g*), amelyet jellemzően a datolyával együtt szoktak használni. Egy azonos hangalakú, de lábjellettel is determinált ige a *kínoz*, *gyötör*, *kegyetlenül ver* (mintha patával taposná) értelemben az Óbirodalom korától ismert.⁹ Ennek az igének szakszóként történő alkalmazásáról van itt szó úgy, hogy a datolya mellett feltehetően a *péppé zúz*, valójában *összeprésel* jelentésben használhatták (Eb309). Az *°3gt* –mézga (Eb198) kapcsán felmerül annak a lehetősége is, hogy az esetleg a mézga

5. *ngj* – HW. II. 1353.

6. HW. 491.

7. Eb 68 (21,8–14) *phrt nt sm3 hft: drd n šndt, rdj hr mw n njw, sdr, sh3k m hbsw. dw3-k r hbḳ st m šd n jnr, r sgm=k st, sjnw swt r fnd=f r-s3 swj=f st.*
 'Orvosság a szalagféreg megölésére: tövises akácia levelei, vízbe áztatni egy *njw* edényben, éjjel állni hagyni, vászonban átszűrni. Korán kelj fel, hogy egy kömosárban szétzúzd, és hogy teljesen felapritsd, sást dörzsölni az orrához, miután megitta azt.'

8. HW. I. 629, HW. II.1973.

9. HW. I. 261 és HW. II. 487–88.

fogalmának összefoglaló neve lenne, tudniillik „amit kiprésel magából” a fa. Az általános jelentés mellett szól, hogy több fafajta mellett is előfordul. Hannig csillaggal *bablah* jelentést is megad.¹⁰

ÖSSZEDOLGOZÁS

HOZZÁADÁS, KEVERÉS *rdj m/hr/r / hozzátesz, thb m / bemárt, stf / kiönt, -adagol, sjp / teljessé tesz, wšm m/hr / összeráz, jrj m ht w^ct / egy anyaggá dolgozza, 3mj / kever, sf m/hr/n / összekever, šbn / összekever, vegyít.*

A gyógyszer elkészítésének egyik módja a nyersanyagok összedolgozása. Ezt többféleképpen fejezték ki. Egy már említett módszer az *egy anyaggá dolgozni (jrj m ht w^ct)*,¹¹ vagyis az összes hozzávalót egyenletesen elkeverni, masszává alakítani. Gyakran szerepel önmagában alkalmazott műveletként.¹² A homogén massa előállításának a másik kifejezése az *összmasszát készíteni (jrj m ht nbt – Eb597)*. Miután létrejött ez a massa, egyes esetekben még egy időre állni hagyták (Eb212), többnyire azonban mindjárt átpaszírozták.¹³ Ez történt a sörgyártásban is, ahol a művelettel homogenizáltak és szűrték. Feltehetően az említett orvosi alkalmazások során is így értették. Ismét máskor mindhárom műveletet elvégezték a masszával, mint az Eb319-ben, ahol azonban záró műveletként a masszává alakítás után még sörrel egészítették ki az egyveleget, hogy iható gyógyszert kapjanak.¹⁴ A masszává alakítás természetesen nem zárta ki a melegítést (Eb124) vagy a főzést (Eb24, Eb214, Eb326) sem. Szokatlan, többlépcsős folyamatot ír le az Eb212-es recept, amelyben a finomra tört, édes sörrel felhígított, masszává alakított anyagot érlelték egy éjjelen át. További tennivalóként pedig méz és libaszír hozzáadását jelölték meg, amelyekkel szintén egyenletesen el kellett keverni az elegyet, hogy végül elkészüljön az orvosság.

A fogalom gyakran használt általános megjelölésén kívül konkrét formában is előfordul például a *pat süteményé tesz (jrj m p^ct – Eb267)* alakban. Kifejezetten ritka, amikor a *minden anyaggal összezárni (htm m ht nbt)* szókapcsolatot alkalmazták, amely a szövegkörnyezet alapján szintén egy massa kialakítását feltételezi (Eb244).

Az összedolgozás már említett módja az is, amikor az egyes anyagokat összetörték, és azok a törés művelete közben álltak össze masszává (*ndj m ht w^ct*),¹⁵ amellyel aztán a beteget kezelni lehetett. Sokszor azonban a törést összekeverés követi az *egy dologgá tesz (jrj m ht w^ct)* kifejezéssel, és ezután használható a készítmény. Néhány receptben utána még főzték is (pl. Eb24). Ez a massa tészta is lehetett, amelyből *šns* süteményt (Eb31) vagy *h3d* lepényt (Eb308) készítettek. Előfordult, hogy a finomra tört anyagokat mézbe tették (Eb28 – *rdj hr bjt*: papirusztermést és *gngnt*-et), vagy *fk3* süteménybe és így mézbe (Eb32–33 – *thb m bjt*). Ismét másik lehetőség volt, amikor az apróra tört anyagot a kenyérlépenybe behelyezték, majd 3 pirulát készítettek belőle (*nd sn^c, rdj m bjt nt t, jrj m swjt 3 – Eb13*).

Szintén általános kifejezés ebben a helyzetben a (*hozzá*)*ad (rdj)*. Rendszerint olyankor használták, amikor a különböző alapanyagokat valamilyen hordozó anyagba tették, mint a méz,¹⁶ a sör,¹⁷ az olaj,¹⁸ a víz,¹⁹ a tej (Eb833) és a tészta,²⁰ vagy olyankor, amikor valamilyen másfajta edénybe kellett áthelyezni a félkész orvosságot.²¹ Ettől eltérően gabonafélék lisztjét teszik a mézes masszához az Eb215-ben, illetve aludtjejet adnak a többi alkotóelemhez az Eb310-ben.

A ritkábban szereplő kifejezések közé tartozik a *kiönt, -adagol (stf)*. Ezt a szót még a középbirodalmi szövegekből sem ismerjük, pedig az Újbirodalom idején a mindennapi életben is szokásos technikai kifejezések közé tartozott. Az Eb307-ben abban az utasításban szerepel, amely szerint a feles edényben levő gyógyital negyed részét kimérik. Ez a használat teljesen összhangban van az ókori egyiptomi rézműveseknél is kialakult kiöntési gyakorlattal, ahol szintén fontos volt a pontos adagolás. A szónak volt egy másik jelentéstartománya is, amely a *kifolyik, túlfolyik* jelentésben alapul – az erjedő sörrel kapcsolatban említik (*jrj stf*).

Meglehetősen szokatlan farmakológiai környezetben a *sjp*²² szó. Az *jp* ige műveltető formájának alapjelentése kezdettől fogva a *rábíz, részesül; ellenőriz, irányít* volt, amelyből a Középbirodalom kora után speciális értelemben kifejlődött a *teljessé tesz* tartalom,²³ amely úgy tűnik, az orvosi szakiro-

10. HW.130.

11. Eb43, Eb90, Eb91, Eb115, Eb119, Eb251c, Eb319, Eb327, Eb333.

12. Eb9, Eb10, Eb16, Eb17, Eb22, Eb30, Eb34, Eb43, Eb70, Eb95–97, Eb112, Eb114, Eb116, Eb117, Eb121, Eb148, Eb167, Eb171, Eb211, Eb221, Eb222, Eb223, Eb225, Eb315, Eb759.

13. Eb24, Eb66, Eb133, Eb271, Eb326, Eb327, Eb328.

14. Egy hajnövesztő szernek szánt masszához pedig olajat tettek (Eb251c – *rdj hr mrht*), hogy jól kenhető kenőcs készülhessen belőle.

15. Eb14, Eb31, Eb103, Eb139, Eb164, Eb212, Eb323, Eb325.

16. Eb28, Eb23.

17. Eb65, Eb168, Eb319.

18. Eb13, Eb37, Eb169, Eb251c, Eb270, Eb308.

19. Eb68, Eb305, Eb313.

20. *rdj m bjt nt t* – Eb15; *fk3* – Eb32, Eb33, Eb53, Eb316.

21. *rmnt* – Eb307, Eb314, Eb324; *rhdt* – Eb312; *ds* – Eb35, Eb185; *t3b* – Eb283; *krft* – Eb311.

22. *sjp* – HW. I. 1074, HW. II. 2101–02. *sjptj b3k: helyreállít. sjptj-wr leltár(könyv)*.

23. HW. I. 1074, HW. II. 2101–02.

dalomba is bejutott. Ezáltal a *hozzáad* újabb szinonimája jött létre. Az Eb48-ban a különböző apró magvas és lisztes anyagokat tesznek 5 ro vízzel teljessé a ráolvasás után.

Keveset használták a *botos ember* determinatívummal írt *összeráz* (*wšm*) igét, amelyet az anyagnevek felsorolása közé iktatva az Eb164-ben olvashatunk – a lóbabliszthez és nátronhoz teendő anyagokat vezeti be. Ezek a determinatívumok alapján apró szemcsés vagy por alakúak voltak. A szó korábban a *kalász szálkája*, *toklász* jelentéssel volt ismeretes, amely a gabonaszemet körülfogó kalászra vonatkozott, és a lágyszárú növény jele előtt még egy madárfejjel is meghatározták. Másik, frissen kialakult jelentése a *megvizsgál* lett, és ez is megtartotta a korábbi *nyakas madárfej* determinatívumot. A rázást az említett receptben a masszává törés követi, majd a mézzel keverés (*3mj.w hr nn hjt*), amelyre azért volt szükség, hogy az anyag formázhatóvá váljon. Így készítették el a végbélbe szánt pirulákat (*swyt – gyöngyöt*). Magának a rázásnak, a következő lépések alapján tehát, nem az összekeverési folyamatban volt jelentősége, hiszen azt a masszává törés közben mindenképpen elvégezték, hanem éppen annak előkészítéseként egy többé-kevésbé egyenletesen eloszló tömeget tudtak létrehozni, amelyet aztán könnyű volt egyenletesen szétnyomni.

Egy másik összedolgozási eljárást a *kever* (*3mj*) ige fejezi ki, amely a *kavar* és a *dagaszt* jelentéseket is magában hordozta. Bár általánosnak tűnik a jelentése, mégis kevesebbet használták, mint a *masszát készít* kifejezést. Ugyanakkor több receptben is egyedüli művelet, például az Eb4-ben, ahol a *thwj*-t sörrel keverték össze, és feltehetőleg folyékony készítményt állítottak elő. Darabos gyümölcscsaláta jellegű az Eb41-ben említett növényekből összekevert gyógykészítmény, míg a közvetlen utána leírt Eb42-es recept ugyanezt az anyagot, bor és az azonosítatlan *p3-jb* folyadékkal felöntve, bőlévé alakította. Növénynedvet használtak folyadékként a szilárd összetevők elkeveréséhez az Eb64-ben, ahol az anyag masszává állt a végén össze (*3mj.w m ht w't*). Az Eb164-ben a porrá tört anyagokat azért keverik az *3mj* művelettel a mézhez, hogy formázható, szilárd anyagot (*swjt = gyöngy*) állíthassanak vele elő. Szintén formázható tészta (*šdt*) előállítására szolgál a keverés az Eb313-as receptben, amikor a datolyalisztet keverik a vízbe, és az Eb322-ben, amikor a pörkölt szorgumot (?) (*mjmj*) sörbe keverték, majd az így elkészített lepénytészta a felforrósított formával kisütötték. Tésztajellegű lehetett az Eb602-ben összeállított massa is, amelyet először sűrűre főztek, és csak utána keverték össze (*3mj*), hogy pakolásként hasznosíthassák. Ugyanezt írták elő egyszerű keverés után az Eb301-ben is.

Néha fokozatosan kellett az egyes összetevőket a masszához adni, esetleg speciális edényben, mint az Eb13-as hashajtó szer esetében, ahol a datolyát, a sót és a cefrét keverték (*3mj*) vízbe, valószínűleg egy magas falú edényben, mert utána át kellett helyezni egy lapos tálkába, és ott rászórni a gyógynövénylisztet, amelyet mustármagból nyertek (*rdj hr mht, rdj*

dkw n gngnt hr=s). Többlépcsős folyamat máskor is megfigyelhető, például az Eb35-ben.

Volt egy másik ige is az *összekever* (*šfj*) kifejezésére, amely a középbirodalmi Ramesszeum III. papiruszban tűnt fel (A.4), és használata csak orvosi szövegekben mutatható ki, ott is ritkán. Az Eb38-ban ez szerepel. Szilárd anyagokat keverték itt össze mézzel egy elalvás előtt fogyasztandó szerhez.

Ismét másik *összekever*, *vegyít* jelentésű ige a *šbn*. Két szöveg-részben található meg. Az Eb99-ben zöld növényi részekkel kapcsolatban használják, és utána a keveréket még kortyolnivalóvá (*s'm*) alakítják, míg az Eb113-ban sós és mézes vízzel marhaepét kevernek így el, hogy egyenletes, kenhető masszát kapjanak, hiszen az *egy dologgá kever* (*šbn m ht w't*) kifejezést használták, és a végterméket a kiütésre rákenték (*gs*). Nem egyértelmű, mi lehet a különbség a különböző keverést kifejező igék között. A *keverék*, *elegy* szót mindenesetre ebből képezték (*šbnw*). A szó jelentéstartamának lényeges eleme lehetett a különbözőség, mivel jelzőként *különböző*, *mindenféle* értelemben szolgált. Erre utal a Középbirodalomban kialakult *különböző anyagú gallér* (*wšh m šbn*) névben való szereplése is.

ÁZTATÁS-ÉRLELÉS *sjn / szétdörzsöl* (folyadékban *felold*), *sdr / éjszakai áztatás*.

Az alapjelentése szerint *le-*, *be-*, *kidörzsöl* (*sjn*) ige elég ritka a gyógyszerek előállításakor, gyakrabban alkalmazott művelet viszont a kezelések közben. Például az Eb68-ban és Eb185-ben *sást* (*swt*) kellett az orrhoz dörzsölni, az Eb119-ben a készítményt a testhez dörzsölni, míg az Eb165-ben édes sörben masszává *dörzsölték* a felsorolt anyagokat (*sjn.w m ht w't*). Az Eb59-ben sörben, az Eb272bis-ben édes sörben, az Eb273-ban tejszénben *szétdörzsölve* tették ihatóvá a készítményt. A folyadékban végzett művelet alapján úgy tűnik, gyógyszerészeti szakszóként a *sjn*-t a *folyadékban szétdörzsöl*, vagyis *felold*, *macerál* értelemben is használták.

Az orvosságok készítésének egyik módja az éjszakai áztatást is magában foglalta: *sdr n j3dt – éjjel a harmatnak kitenni*. Speciális, az orvosi papiruszok szövegeiben használt szóösszetétel ez. Két fő alkotója a *harmat*, *eső* jelentésű *j3dt* főnév, és az alapjelentése szerint *alvást*, *éjszakai pihenést* jelentő *sdr* ige. A kifejezés szó szerinti fordítása tulajdonképpen *alszik a harmatban*. A műveletnek többféle oka is lehetett. Tekintve, hogy az éjszakával az időtartamot és az időpontot is megjelölték, fontosak lehettek a környezeti viszonyok. Az elegyben zajló folyamatokra feltehetően a hőmérséklet és fény változása, illetve a hajnalban kicsapódó nedvesség is hatással volt. Egyes elegyeknél pedig mérgező gázok keletkezettek az összeérlelődés alatt, amelyek aztán reggelre eliminálódtak.

Önmagában ez az eljárás elég volt a gyógyital elkészítéséhez például az Eb21-ben, ahol a szentjánoskenyér termésével érik

össze az édes sör, vagy az Eb36-ban, ahol az egyelőre még azonosítatlan *šnft*, az *jšd* (= *Balanites boggyója*) és az alsó-egyiptomi só elegyét áztatták az édes sörben.²⁴ A szükséges anyagokat egyszerűen egybeöntötték, és úgy hagyták állni.

Más esetben először összekeverték az alapanyagokat, és utána a masszát helyezték bele a sörbe (Eb264). A ritkán használatos módszerek közé tartozott az (Eb59), amikor éjjelre mézben hagyják állni (*sqr hr bjt*) az összetört, egyébként szilárd anyagokat, majd reggel még bőséges mennyiségű sörben *szétkenték* (*šjn hr hnkt*). Az adott körülményekre tekintettel a szó itt speciális, gyógyszerészeti jelentést nyert, amelynek ma a *felold* szó felel meg.

Érdekes az a recept is (Eb 63), ahol a gránátalma gyökerét *összezúzták* (*hb[?]k*) a sörben, majd az így keletkezett anyagot hígították vízzel az áztatásra. Ezúttal nem jelölték meg, hogy a művelet konkrétan mennyi időre vonatkozott. Feltehetően itt is éjszakányi időegységgel számolhatunk. Még több a bizonytalanság az Eb60 értelmezésében, ahol az *éjjel a harmatnak kitenni* kifejezés után a *4 napig vagy sörrel* szavak következnek, amelyet kétféleképpen is feloldhatunk:

1. A 4 nap még a készítésre vonatkozik, és ennyi ideig áztatták az *w3m*-ot a vízben az egyik módszer szerint, vagy volt egy másik elfogadott módszer is, amely szerint ehhez az oldathoz sört tettek, és úgy áztatták.

2. Az írnök a másolás közben kifejejtett egy írásjelet, amely *inni* értékű, és akkor a recept teljesen szokványos *4 napig [inni]* (ti. önmagában), *vagy sörrel* formában ért véget.

Más szövegekben az orvosság előállításánál kétszer is szükség volt az áztatás műveletére, mint az Eb57-ben. Ez a recept azért is szokatlan, mivel itt az első művelet önmagában is áztatás. Négy napig *harmados sörben* ázott a *ksbt* (*Acacia tortilis?*), majd az 5. napon tették ki a szokásos éjszakai áztatásnak. És – feltehetőleg a nagy hőség miatt – nyáron külön eljárásként a szűrés után ismét éjszakai áztatás következett.

Az áztatás időtartama rendszerint egy éjszaka, csak ritkán fordul elő hosszabb idő, mint az Eb307-ben, ahol 4 napig történik, úgy, hogy *nappal a napon legyen, éjszaka a harmatnak kitéve*. Néhány másik esetben pedig nem határoznak meg időtartamot,²⁵ bár az éjszaka tételezhető fel (Eb59, Eb68), hiszen reggel korán kellett összezúzni/szétdörzsölni.

Az áztatás minden valószínűség szerint általában nyitott edényben történt, különben nem lett volna szükség az ellenkezőjét kikötni az Eb212-es receptben. Itt ugyanis egy meglepő magyarázatot fűztek hozzá: *ne lássa Su (nn rdj m33-s šw)*, vagyis ne érje levegő, és ezt úgy biztosították, hogy *lefedték* (*sk(3)p*) az előzőleg masszává alakított, majd újabb anyagok hozzáadását követően ismét masszává alakított gyógyszert. A lefedést jelző szó további jelentései közé pedig még a *tetővel ellát*, (eget) *beborít*, *felhősít* tartozott. Bár a *lefedni* jelentése mellett a *kővel történő lefedés* a jellemző, tehát lényegében hermetikusan elzárták ezzel a módszerrel – nem érte levegő, magának a szónak a végén álló determinatívum *vásznat* jelöl, tehát eredetileg a lefedés biztosan ezzel az anyaggal történt. Szintén erre utal a hasonló hangzású (*át*)szűr (*skp*) szó.

Az áztatáshoz alapvetően a vizet²⁶ és a sört²⁷ használták, de ritkábban mézet (Eb38, Eb266), és együttesen sört és bort (Eb631, Eb632) is alkalmaztak. Az összeérlelés azonban egyes esetekben folyadék hozzáadása nélkül is megtörténhetett, az összetevőkből kieresztett lé segítségével.²⁸

Az alkotóelemeket rendszerint feldolgozás nélkül tették a lébe. Alig néhány eset fordul elő, amikor előzőleg masszává alakították őket (Eb212, Eb319). A többi művelet közül leginkább a passzírozással együtt alkalmazták az áztatást (összesen 18 esetben), és csak 4 receptben említenek emellett másik műveletet. Az áztatás rendszerint megelőzi a passzírozást.²⁹ Kivételesen ritka, amikor az áztatás az utolsó művelet: a főzést és a passzírozást követi (Eb240). Áztatás és főzés is ritka párosítás (Eb100–101).

Az áztatás helye rendszerint meghatározatlan, három recept azonban szól róla: a *feles edény* (*rmnt* – Eb307), a mértékként is használt *hin* edény (*hnw* – Eb63), végül egy gömbölyű edény (*njw* – Eb68). Ez arra mutat, hogy nem volt speciális, kifejezetten erre a célra szolgáló eszköz. Megerősíti ezt a feltételezést egy olyan recept is, ahol szintén az áztatást alkalmazták, de annak körülírásával jelezték.

Az Eb35 = Eb185 esetében ugyanis *ds*-edénybe tették a szentjánoskenyérfa terméshüvelyét, és ott *addig kenték, amíg elhalt* (*hkn r mwt*) a hígított édes sörben, és közben *nedves-séggel átitatott anyag* (*snd3d3*) vált belőle, amelyet aztán még *feloldottak* (*šjn*), míg feltehetően teljesen egyenletes szirupot nem kaptak. Az itt alkalmazott módszer több egyedi vonást is mutat. Feltételezhető, hogy a recept egy hosszabb ázasi

24. További példák: Eb39, Eb46, Eb126, Eb137, Eb152, Eb153, Eb166, Eb219, Eb297, Eb321, Eb633 stb.

25. Eb59, Eb68, Eb264, Eb277.

26. Eb39, Eb46, Eb48, Eb50, Eb52, Eb54, Eb60, Eb68, Eb125, Eb126, Eb153, Eb166, Eb219, Eb220, Eb274, Eb307, Eb633.

27. Eb19, Eb21, Eb36, Eb57, Eb59, Eb63, Eb187, Eb209, Eb210, Eb212, Eb237, Eb264, Eb299, Eb319, Eb321.

28. Eb100, Eb137, Eb152, Eb240, Eb282.

29. Eb19, Eb50–52, Eb54, Eb125, Eb209–210, Eb220, Eb266, Eb274, Eb282, Eb631–632; főzéssel együtt: Eb237; töréssel: Eb187; miután összetörték és masszává alakították következett ez a két művelet: Eb319.

folyamatot ír le azzal, hogy a szentjánoskenyérfa termését addig tartották a vizes sörben oldogatva, *amíg elhalt* – valószínűleg foszlani kezdett. Ezt a kifejezést egyébként nem használták a receptekben, így pontos jelentése nem világos. Mivel azonban a *meg-, elhal (mwt)* szót a *botos emberrel* determinálták, feltételezhető, hogy valamilyen ütögetéssel, veregetéssel, döngöléssel kapcsolatos eljárás is hozzájárult ehhez az eredményhez. A folyamat időtartama meghatározatlan lehetett, hiszen utána nincs konkrét időpont-megjelölés. Az Eb307-ben ugyancsak a szentjánoskenyérfa termését áztatták, és ott 5 napra volt szükség – a vizsgált szövegek között ez a leghosszabb időtartam.

PASSZÍROZÁS A *passzírozás (‘th)* egyrészt megszüntette a darabos jelleget a puhább anyagoknál, másrészt az összedolgozás egyik módja is volt. A sör készítésénél egy szűrőn passzírozták át az anyagot, tehát egyúttal a szűrés műveletét is magában foglalta. Lehetett első és egyetlen művelet vagy akár utolsó egy egész műveletsorban. Itt, a *ht (has, törzs elülső része, test)* gyűjteményes könyvében 28 olyan recept található, ahol a passzírozás az egyetlen művelet.

Ritkán fordult elő, hogy az *összetört (nd)* vagy *ütéssel aprított (knkn)* anyagoknál szükség volt még a passzírozásra, de a két művelet nem zárta ki egymást. Egyes esetekben megállapítható, hogy a passzírozás célja a korábbi aprítási eljárás után, hogy iható állapotot idézzenek elő (Eb76 – édes sörbe dolgozták bele a masszát; Eb187 – az akácialevél sörben áztatás után lett így itallá alakítva, Eb585 – a boróka és *tkkt* [turmix jellegű?] tejes italának elkészítéséhez). Máskor meleg (Eb312) vagy hideg (Eb261, Eb319, Eb327) szirup készítéséhez volt szükség rá. A finomra törött és éjjelre beáztatott masszát az Eb319-es receptben szintén sziruphoz kellett átpasszírozni. Az Eb311-ben a passzírozás módjáról is felvilágosítással szolgálnak, amennyiben megjegyzik, hogy *átpasszírozni úgy, ahogy a sörkészítésnél szokás (‘th mj jrt r hnkt)*. Ebből a kiegészítésből két dolog derül ki: egyrészt, hogy többféleképpen lehetett passzírozni, különben nem lenne értelme ennek a kötésnek, másrészt kiderül belőle, hogy a kását egy nagyobb edényre helyezték, lyukacsos aljú tálon gyúrva préselték át. Ezt a kerámiaegyüttest pedig minden valószínűség szerint a háztartásban készült sörhöz is igénybe vették. Természetesen következik ebből, hogy egy már téstávé összeállt és utána áztatott anyagot passzírozták át. A többi esetben is valószínű, hogy ahol a massa kialakítását említik (*jrj m ht w‘t)*, ott a sörkészítésnél szokásos passzírozási módot végezték.

Egyes esetekben a passzírozandó anyagnak össze is kellett érnie. Erre többnyire egy éjszakát szántak (*sdr n j3dt)*. Az érlelés egyik tipikus formája, amikor az anyag a passzírozás

előtt vízben,³⁰ sörben³¹ vagy akár mézben (Eb266) ázott. Az érlelés passzírozás másik módja a főzéshez kapcsolódik. Vagy főzés, érlelés és passzírozás a sorrend (Eb237), vagy főzés, passzírozás és érlelés (Eb240). Hiányos az Eb282, ahol nem tudni, milyen módon készítették elő a sok zöltséget, amelynek össze kellett érnie, hogy utána át lehessen passzírozni. Csak feltételezhető lehet, hogy mivel a hozzávalók között szerepel egy kis kása, abba keverték bele az (apróra vágott?) zöltségeket. Az egyes összetevők mennyisége miatt azonban biztos, hogy nem alakulhatott ki téstajlegű anyag, hanem valamilyen zöltségsalátaféle jött létre.

A passzírozás gyakran szerepel a főzéssel együtt. Jellemzően a főzést követte, csak kivételesen volt fordítva, mint három *wḥdw*-fájdalom elhárítására szolgáló édes sör alapú orvosságban (Eb87–89). Egyszer (Eb283) a főzés helyett a *melegítés (srf)* szerepel, de a sorrend itt is a szokásos. Kivételesen passzírozás után még besűritették a készítményt az Eb217-ben. Bár ennek módját nem adták meg, kizárásos alapon az ismételt főzésre lehet gondolni, mint egyetlen viszonylag gyors eljárásra.

SZÜRÉS A fogyasztás előtti utolsó fázis az Eb56-os, Eb57-es, Eb63-as receptekben a szűrés (*sh3k*), amelynek célja nyilvánvalóan a darabos részek eltávolítása volt. Ezzel az előállított italt könnyen fogyasztható állapotba kívánták hozni. Az Eb57-es receptben egy *mht* edénybe szűrték, és ki is írták, hogy ezt azzal a céllal teszik, hogy a feltehetőleg az Acacia tortillis (? *ksbt*)*hr* részéből keletkezett szálak ne maradjanak benne. Az Eb63-ból pedig az derül ki, hogy a szűrés vászonkendővel történt, amelyet egyébként a szó írásakor szintén használatos *vásznon* determinatívum is jelez. Sőt ez annyira jellemző lehetett, hogy az Eb68-ban magát a *szűrés* szót is ez a jel helyettesítette az *m ḥbsw – vászonkendőn* kiegészítéssel. Itt az áztatás után, de még az összezúzás (*hbḳ*) előtt következett: így fogták össze a leveleket, és szűrték ki a levét.

MELEG TECHNIKÁK a, *psj* főz, (s)šmm felforrósít, *rdj hr ht tüzre tesz, srf melegít, jrj-k srf meleggé tesz, snwh elföz, ‘wg pörkök, pirit, 3šr grillez, kfn süt.*

A főzésre használt szó több változatban is előfordul (*psj, fsy, pfsj*). Jelentése igen széles körű volt, mivel a párolást, megfőzést, forralást, stb.³² vagyis az általános főzés különféle formáit foglalta magában. Ennek az egyiptomiak is tudatában voltak, ezt például az *amiket elkészítettek mindenféle főzéssel*³³ kifejezésük jól tükrözi. Szemléletesen ír le egy főzési folyamatot az Eb206-os esettanulmánya, amikor megadja, hogy az árpát először vízben megfőzik, de már a forrás előtt abbahagyják a műveletet, mert leveszik a tűzről.

30. Eb50–52, Eb125, Eb220, Eb274.

31. Eb187, Eb209, Eb210, Eb319, Eb631 és borral együtt Eb632.

32. Bár az erre való szakszót (*šfr*) igen ritkán használták.

33. Condon 1978: 12, line 9: (*j)wtw jr-w m ps.t nb.t*

Az orvosság elkészítésénél a felhasználandó anyagok összeszedése és a kívánt mennyiség kimérése után az orvosság megalkotása néha az egyes alapanyagok megfőzésével kezdődött. Erre utal például a *főtt tigrismogyoró* (*w^ch psj* – Eb103, Eb261) *materia medicaként* történő megnevezése. Ugyanez mondható el a búzáról (*swt psj*) az Eb175-ben, ahol ezen kívül semmit sem írnak a készítmény előállításának módjáról – abból, hogy kötözésre/pakolásra (*wt*) használták, lehet következtetni arra, hogy valahogyan masszává alakították –, és az árpapelyerről (*jt shm, psj*) az Eb240-ben, amelyet szintén megfőztek a *döngölést* követően.

Az előzetes sütést vagy főzést feltételezi kimondatlanul is számos további alapanyag megnevezése, mint a különböző kenyerek és sütemények. A kásák és pépek³⁴ is legalább részben így jöhettek létre. Előállításuk különösen olyankor tartozhatott hozzá a recept készítéséhez, amikor friss felhasználást írtak elő.³⁵ A kása készítése azonban jelentheti magát az orvosság előállítását is. Egy ilyen eljárást ír le az Eb311-es recept, ahol a datolya mag (*nyt nt bnr*) előkészítése után, mint az utasításban olvasható, *tétetik aztán ez a tűzre, levenni a kását, kiüríteni ezt a zsákot* (*ddj.tw=s m ht, šdj 3h, wh3 krft tn*). Nem derül ki milyen megre hevítették fel a magokat, de az sem, hogy hogyan tették ezt – mindössze annyit árul el a recept, hogy az előzőleg vászonszakba tett cefrében ázott magokat a nyílt tűz felett melegítették, és ettől alakult ki a kásajelleg – ez természetszerűleg feltételezi, hogy folyadék is jelen volt. Minthogy a zsák tartalmát nem lehetett keverni, ez csak a datolyamag megduzzadásának, szétfőzésének lehetett a következménye. A forró, főtt – feltehetően kellően megpuhult magokat – a recept szerint csak ekkor tették vízbe, ahol lehetővé vált a passzírozásuk.

Maga a főzés művelete is többféleképpen zajlott. Volt, amikor csak melegítésre volt szükség, máskor addig keverték az ételt a tűz fölött, amíg besűrűsödött vagy összeállt, de főzhatték sokáig azért is, hogy kellőképpen megpuhuljon, elfőjön vagy éppen szétfőjön.

Hosszú főzési időre utalhattak például, amikor a tigrismogyoró főzését a lassan megpuhuló babéhoz hasonlították (Eb 314): *tehentej, tigrismogyoró, ht edénybe tenni, amely tűzre lett téve, mint a lóbab főzésekor. Ha azután megfőtt, rágja össze az ember ezt a tigrismogyorót, és nyelje le ezzel a tejjel 4 napig*. Mivel a főzet előkészítéseként szokás volt *egy dologgá tenni* (*jrj m ht w^ct*), azaz masszát készíteni, sokszor már összekevert állapotában kezdték el főzni. Tehát valamennyi összetevőjét azonos ideig és hőfokon melegítették. A keverési művelet

kiírásának a hiánya azonban nem feltétlenül jelent másfajta módszert, hiszen ezt tekinthették magától értetődőnek is, és ezt – lévén a receptek orvosi titkok – a kollégának úgys tudnia kellett.

Az orvosságok főzésekor nem feltétlenül egyszerre került minden a főzőedénybe, az Eb312-ben például annak lehetünk a tanúi, hogy a *növénynedv* (*hs3*), az olaj és a sör alkotta folyadékot először összefőzték az üstben, és csak utána tették bele főni a két kiválasztott növényt – összetörve, hogy a hatóanyag könnyebben kioldódjon belőlük. A többlépcsős főzés egyik célja az lehetett, nehogy éppen a sok főzéssel vegyék el az anyag gyógyító erejét. Tanúsítja ezt az Eb23, ahol a különböző gyógynövények főzete már besűrűsödött, amikor a mézet hozzáadték, ám ezt rögtön követte a tűzről való eltávolítás és az ujjelegeten tartás. A gyakorlatban ezzel a méz gyógyhatásának a megtartását biztosították, hiszen ma már köztudott, hogy a mézben található gyógyító anyagok 40 fok felett elbomlanak.

Az Eb215-ben leírják, hogyan készül a *fk3*-sütemény: a szorgum (? *mjmj*) és a papirusztermés (? *šnj-t3*) lisztjét hozzákeverik az előzőleg felmelegített mézhez, és megformázzák. A főzés tehát itt csak melegítést jelent, és a célja az lehetett, hogy a mézet minél folyékonyabbá tegyék.

Számos orvosi recept egyetlen előírt művelete a főzés volt.³⁶ Ennek rendszerint csak a tényét rögzítették, de előfordul az is, hogy az ige mellett bővítmény olvasható: *masszává főzni*, vagyis főzéssel tézstaállagúra sűríteni.³⁷ Máskor még folyékony állapotú marad, de sűrű,³⁸ vagy egyszerűen csak addig főzik, amíg testhőmérsékletű (*ujjmeleg*) lesz.³⁹ Másik jellegzetes bővítmény a *psj* ige mellett a hozzá szükséges folyadék megnevezése: méz (Eb61, Eb62, Eb174), tehentej vagy sör (Eb20), olaj (Eb40). További folyadék volt még a víz, a bor vagy ezek kombinációja, és ritkábban előfordul a *nyák, növénynedv* (*hs3*) vagy *seprő* (? – *mst3*). Szintén főzést írtak elő az Eb157 receptben a tejnél (*jrjt pst*), ahol a recept egyik alkotóelemének az állapotaként szerepelt. Ezt kétféleképpen tudom értelmezni. Egyik esetben a *főtt tej* a főzéssel tartósított folyadékot jelöli, hiszen a forralt tej hosszabb ideig eláll, mint a nyers. A másik esetben a tejet kifejezetten ehhez a recepthez forrosították vagy főzték. (Minthogy jelzője nem a *meleg* [*srfj*], a főzés alatt ezúttal magas hőmérsékletre lehet gondolni.) Ez utóbbi esetben a receptben felhasznált zsiradék oldása miatt főzhatték. A forró tejben ez sokkal hamarabb kioldódott a marhazsigerekből. Utána még mézzel és a számkra ismeretlen *mhwj* folyadékkal együtt átpasszíroztak, majd beöntésre használták (Eb157).

34. *bj n swt* – búzapép, Eb277, Eb279.

35. Például *3h w3d* – friss kása (Eb 44, Eb 49, Eb 275, Eb 277, Eb 282, Eb 757).

36. Eb11, Eb44, Eb58, Eb79, Eb84, Eb94, Eb109, Eb183, Eb216, Eb233, Eb234, Eb235, Eb236, Eb239, Eb317, Eb318, Eb331.

37. *psj m ht w^ct* – Eb13, Eb127, Eb145, Eb170, Eb602.

38. *psj r thbw 15 r3* – Eb23 vagy *psj r sp n mw 30* – Eb 93.

39. *psj m srf n qb^c* – Eb23, Eb27, Eb29.

Szintén szakszó a *meleg, melegít (srf)*. Kiegészítő elem nélkül használták például az Eb283-ban, a passzírozás előtt. Több kifejezésben is szerepel. Jellemző az *ujjmelegre főz (psj m srf n db^c)*, amelyet a készítéssel kapcsolatban az Eb27-ben és az Eb29-ben használtak egyetlen műveletként. Az Eb23-ban viszont akkor alkalmazták, amikor a már besűrűsödött, majd mézzel kiegészített italt visszatették a tűzre, hogy felmelegítsék. A *kellemes meleg (srf ndm)* pedig mindig a fogyasztással kapcsolatban fordul elő. Ez arra mutat, hogy a szó a langyos meleg kifejezésére szolgál. Nem mond ellent ennek a két azonos receptben előforduló *tedd meleggé (jr=k srf)* forma sem.⁴⁰ Az itt alkalmazott módszerek azonban több egyedi vonást is mutatnak. Annyi világos, hogy az oldatot, amelyet a *hígítani/felvizezni (nd3d3)* ige műveltető formájának a paricipium perfectum alakjával neveztek meg (*snd3d3[w]*), nem a szokásos *főzni (psj)* formában dolgozták fel. A melegítésre a főnévi alakot használták. Ennek jelentései a *kellemes meleg, ujjmeleg, láz*, minden bizonnyal valamilyen langyos állapotot jelent, tehát a forrót és a forralást kizárja. Még a lázas ember is hiába „tüzel”, nem égeti meg a kezét.

Az Eb283-ban megjelenő duális: *jmytwj srfwj – ami a 2 meleg között van* kifejezés nehezen értelmezhető. Tekintve azonban, hogy ami kettő között van, bármilyen mértékű is a meleg tartalma, köztes állapotot fejez ki, semmiképpen sem jelenthet forrót, így a langyos jelentést ez is megerősíteni látszik, éppúgy, mint a *meleg sör (hnkt srf)*, a *meleg / frissen sült kenyér (t-srf)* vagy a *meleg, nyárson sült falatok (3srt srf)* kifejezések. Felvetődik a kérdés, hogy a másik *srf* nem az orvosi értelemben *forró, lázas* jelentésre utal-e, amelyből nőnembe téve a *gyulladás (srf)* jelentése is kialakult, vagy a felhevült, kimelegedett állapotból adódó hímnemű *nyugalom, pihenés (srf)* szó jött létre. Az a tény azonban, hogy legalább két fajtáját megkülönböztették, arra mutat, hogy nem egy konkrét hőfokot jelölt, hanem egy intervallumot, amely a fogyaszthatóság határát nem haladta meg. Ennek alapján ez a szakasz talán az alig langyostól a még éhetően forróig terjedt.

Egyes növényeket, mint az árpa (*jt – Eb109*), a szorgum (? *mjmj – Eb109*), a nád (? *j3r – Eb109*), a lóbab (*jwryt – Eb270*), pedig olyan hosszú ideig főztek a gyógyszerhez, hogy *szétfőjön (snwh)*, és így könnyebben keverhették a többi anyaggal a masszába. A fenti esetekben nem egyszerűen elővették a raktárból a kész alapanyagot, hanem ez volt készítésének az első fázisa, hiszen a főtt terméket hosszabb ideig nem tárolhatták volna: ha nedves, könnyen megromlik, ha viszont kiszárad, akkor összeáll, és nem keverhető a többi összetevőhöz. Nem említik, miben főzték. Egyiptomban általában vízben főztek – az orvosi szövegekben is a tejet, az olajat és az egyéb anyagokat írták ki, mint a szokásostól eltérő, új információt.

Feltételezhető, hogy ezek a növények is vízben főttek. Semmi sem utal arra, hogy a következő művelethez még melegen hasznosították-e őket, vagy megvárták, hogy kihűljön, és esetleg összetörték, pürésítették.

A szétfőzés nemcsak növényeknél volt szokásos, hanem állatnál, például békánál (*bhn – Eb303*) és halnál (*ddb – Eb304*), sőt olyan tárgyknál is, mint a régi *papirusztekercs (3^ct jst – Eb262)* vagy a *golyócskává szétfőtt fajansz (thnt ntj snwhjt m jppt – Eb273)*. Az Eb241-es receptben végzett egyetlen művelet szintén szétfőzés volt. Az utasítást egy rejtélyes anyag előzi meg: *a fa bimbója, olajban szétfőzni (nhbt nt s3w, snwh hr mrht)*, ahol azonban a fát a *kivágot fát, gerendát kifejező s3w* szóval fejezik ki, és a birtokszava (*nhbt*) is többjelentésű: *nyak, lótuszszimbós jogar, lótusz, lótuszszimbó*. A különböző értelmek közös vonása, hogy egy hosszú szárú, a lótuszra emlékeztető végződésű anyagról van szó, amely azonban itt a determinatívum alapján folyékony vagy legalábbis kenhető.

Keveset emlegetett módszer egyes ételek elkészítésénél a 100 °C felett történő *pörkölés* vagy *piritás (wg)*. Ezt a predinasztikus korban nagy mennyiségben alkalmazták a gabonaféléknél, mint a tönköly, a búza vagy az árpa. Ízük így kellemesebbé, enyhén édeskissé vált, sőt könnyebben emészthetők is lettek. A magok különösen kásák készítésére váltak alkalmassá. A módszer a történeti korokban is megmaradt, és a zöldségekre is kiterjesztették. Hérodotosz a papiruszról írja, hogy „A mocsarakban évenként termő bübloszt [= papirusz] is kitépdesik, felső részét levágják, és más célra használják, de az alsó, körülbelül egy pékhüsznyi részét megeszik, vagy eladják. Akik ízletesen akarják élvezni a bübloszt, izzó kemencében megpiritva eszik” (II. 92). Szerepel egy *bjt/lepény* elkészítésénél (Eb322), amelyet *mjmj/szorgumból(?)* állítottak elő. Ugyanez a több összetevő egyike volt a következő receptben (Eb323). A *fk3* sütemény készítésének (Eb37) első fázisaként szintén említik az árpa *pörkölését (wg)* és *szárítását/aszalását (w3j)* – amellyel tulajdonképpen „orvosi szenet” állítottak elő.

A sütésnek is több formáját alkalmazták. Kedvelt volt például legkésőbb az Óbirodalom korától a *grillezés (3sr)*, vagyis amikor az ételt a levegőn, zsiradék nélkül sütötték meg. A falfestmények alapján tudjuk, hogy több módszerét alkalmazták – nyárrsal, állvánnyal, és leírásból még egy további is ismerünk:⁴¹ a felforrósított kőre helyezték a húst. A piritós kenyeret szintén így készítették – ebből legalább kétfélet csináltak, de csak névről ismerjük őket (*t-3sr* és *s3srt*). A gyümölcsöknél is alkalmazták ezt a módszert, mégpedig a füge⁴² esetében, amelyet az orvosi receptekben is fellelni: az Eb41-ben friss moringaolajba mártva mazsolával és papiruszszár-

40. Eb 35, Eb 185.

41. Montet, Kemi 3, 1930–35: 62–63 – Djefai-Hapi 6. szerződése: ...m 3sr n j(w)f prr hr 'h sült húsról, amit a tűzhelyre fektetnek (...mindenféle bikából, amit a templomban levágnak).

42. Eb 41 és 42 (*d3b 3sr*).

ral ették, illetve ugyanezeket folyadékkal masszává dolgozva is fogyasztották (Eb42).

Ismét más melegítési eljárás a *sšmm*, amely a műveltető „s” nélküli alakban is előfordul (Eb313). Két szilárd anyagot borbán (Eb78) vagy kétféle olajban (Eb124) tettek így a tűz fölé. Az így jelzett melegítés fogalmának pontosabb megértésében segít az Eb322-es recept. A kenyérforma *felforrósítását* nevezik így, amelyből, mint a receptből kiderül, lepény készült. Az Eb313-ban viszont a *pg3* tálat tették a tűzre *felforrósodni* (*sšmm*), és ezen *h3d* lepényt sütöttek (szinte csak itt fordul elő orvosi szövegben a *sütőben sütésnek* megfelelő *kfn* ige). Az Eb325-ben pedig köveket forrosítottak fel, hogy a ráhelyezett orvosság tömény füstöt ergeessen.

A melegítés jelzésére a tűz⁴³ szó is kiválóan megfelel. Az Eb169-ben szerepel például a *tűzre tenni* (*rdj m ht*), ilyen értelemben a gyógyszer készítésének a befejezésekor, vagy az Ebers papirusz egy másik könyvében (Eb833) a tej melegítésére (*rd.hr=k jrjt-k3 80 r3 hr ht*). Az Eb311-ben az előkészített anyag megfőzését fejezi ki, mert a tűzre tétel után *3h* kásaként veszik le, az Eb314-ben pedig egészen hosszan lehetett a tűzön a tigrismogyoró, hiszen a lóbab elkészítéséhez hasonlítják az eljárást. Az Eb313-ban a *pg3* tál felforrósításánál is használják ezt a kifejezést: *jw rdj.n=k pg3 nw 2 hr ht r sšmm-sn – miután két pg3 tálat a tűzre tettél, hogy azok felforrósodjanak*. Ugyanakkor az Eb308-ban a sütés körülírására szolgál a *rdj hr ht, šhpr h3d pn jm, šd.hr.tw=f m-ht jrj nn – tűzre tenni, hogy létrejöjjön ez a h3d lepény belőle; le kell aztán venni, miután az elkészült*. Füstöléshez is ráteszik a tűzre (*rdj hr ht*) az anyagokat, mint az Eb320-ból kiderül.⁴⁴

TEOLÓGIAI HÁTTÉR A kezeléshez kiválasztott *materia medica* különböző eljárások során vált hatékony gyógyszeré, amelyekre maguk az istenek mutattak példát, amikor fájdalomcsillapító recepteket állítottak össze. Ré (Eb242) és Su (Eb243) a saját magának készített orvosságban *masszává alakította* (*jrj m ht w't*) az alapanyagokat. Tefnut viszont *összmasszává zárta/pecsételte* (*hjm m ht nbt*) őket a Ré számára készített pakolásában (Eb244). Geb erjedt datolyaszirupban *törte finomra* (*nd sn^c*) az anyagokat Ré számára (Eb245). Nut orvossága pedig megfőtt, mielőtt masszává alakult volna (Eb246). Ízisz nemcsak masszává formázta, hanem össze is *keverte* (*3mj*) a különböző összetevőket (Eb247). Ennek alapján feltehetően a többi eljárásra is voltak isteni előképek, amelyek eltanulását még a mitikus aranykorra keltezték, amikor a monda szerint istenek és emberek együtt éltek. Ennek a korszaknak a végén jött létre a vérszínű, *vörös sör* (*dšrt*) is, amellyel az oroslán alakjában dühöngő Tefnutot sikerült lerészegíteni, és ezzel megszelídíteni – itt a sörbe asszuáni okkert keverték.

Az egyik receptben a *ne lássa ezt Su* tiltás hangzott el (Eb212), és ebből arra lehet következtetni, hogy legalábbis volt olyan orvosi iskola, amelynek elképzelése szerint a receptek készítésében szerepet kapott Su – általában az ő felügyelete alatt készültek az orvosságok. Ha viszont volt olyan, amelyet el kellett rejteni előle, akkor olyan is volt, amely tőle független, sőt számára akár elfogadhatatlan is volt. Mivel mégis készült, feltehetően létezett ennek is isteni pártfogója. Másrésztől viszont érdemes azt is átgondolni, mit nem szabad Sunak látnia. A recept szerint az éjszakára kitett egyvelegről van szó. Az *éjszakát eltölteni* (*sdr*) ige pedig, amelynek további jelentése még az *aludni, pihenni*, erős mitológiai jelleggel bírt. Az istenek között Ozirisz hosszan – és kényszerűen – pihent, miután Széth meggyilkolta. Ennek emlékére Abüdoszban volt egy *Pihenés* (*sdr*) nevű ünnep. Ha tehát a pihenőt nem láthatta Su, akkor nem kizárt, hogy az éjszakát eltöltő orvosságot magával a halott Oziriszszel is azonosították.

A leghétköznapibb szavak is utalhattak teológiai kapcsolatra. Ilyen szó a *harmat* (*j3dt*), amely összecsengett a Szahmet istennő által küldött vészjósló lázas betegség hullammal (*j3dt rnpt*), amely leginkább év elején sújtott le az országra – ahogy a harmat a nap elején jelent meg a semmiből.

MÁGIKUS ELJÁRÁSOK Az Ebers-papirusz műfajából adódóan jellemzően gyakorlati tapasztalatokon alapuló konkrét anyagokhoz kötődő tudást használt fel a gyógyításra. Kevés ráolvasást tartalmaz. Alig van, ami a recept (Eb48) elkészítése alatt hangzott el, a többség (például Eb61 és Eb131) alkalmazás közbeni ráolvasás. Ezekben az esetekben is csak a szöveg maradt fenn, a körülményekről nem írt a papirusz.

RÁOLVASÁS Az tudjuk, hogy füge, szőlő, bevagdosott szikomórfügelisz, gumi, okker, szentjánoskenyér és *pri-snj* volt már kimérve és egy edénybe téve, amikor vizet kellett rájuk önteni. Utána éjszaka a harmatnak kitevé értek össze fogyasztható orvossággá. A víz hozzáöntésekor mondták az Eb48-as ráolvasást. Egy állatpárt (*htw / htt*) és egy emberpárt (*‘dn / ‘dnt*) kellett megidézni, mintha már önmagában a jelenlétük elegendő lett volna a szer hatékonyságának a biztosítására: *Akkor azt mondják: óh, hím htw állat, óh, nőstény htt állat! és fordítva. Óh ‘dn férfi és ‘dnt nő, és fordítva, miközben 5 ro vízzel teljessé tétetik* (ti. a gyógyszer).

Az ilyen ráolvasások sem egyszerű fizikai tevékenységet tartak, hanem komoly teológiai ismereteket igényeltek, és mágikus szertartások kíséretében zajlottak. A *htt* majomról tudjuk például, hogy reggelente ujjongással üdvözölte a napfelkeltét, amikor az orvosság is használhatóvá vált, és ezért szorosan kapcsolódott a regeneráció fogalmköréhez.

43. A tűz szót, a magyar nyelvhez hasonlóan, még a lázas állapot jelzésére is használhatták, például Eb 833: *jw ht-s mj ntt hr ht – olyan az ő ht-je, mint ami tűz alatt van*.

44. Vö. Eb 325: *sšmm.hr=k st m ht*, vagyis *felforrósítják a tűzben*.

Hímnemű páriját, a *htw* majmot viszont nem emlegetik a naphimnuszok, jóllehet a ráolvasás logikájából következően neki is ezt a szerepet szánták. Minthogy állatbőr utána a meghatározó jel, ez is megerősíti állati jellegét. Az *‘dn* és női megfelelője, az *‘dnt* emberi lényeket jelöl, akik más orvosi szövegekben nem fordultak elő, a szövegkörnyezet alapján azonban itt nyilvánvalóan pozitív szerepet játszottak.

A ráolvasás célja tehát az orvosság hatékonyságának a növelése volt. A fent idézett mondat valójában pusztán egy invocáció, amelyben a megnyerni kívánt lények már jelenlétükkel is elháríthaták az akadályokat. Máskor fenyegették őket, vagy ígérték nekik, mitikus eseményeket idéztek fel, védő és taszító tulajdonságú tárgyakat avattak be, amelyek a *similia similibus* vagy a *contraria contrariis* elvén működtek, és képességeiket át is adhatták.

RACIONÁLIS HÁTTÉR A ráolvasásokat a hozzájuk kapcsolódó rítusokkal a szellemi világ megfékezésére és megnyerésére mondták, illetve végezték az egyiptomiak, de ezzel sokszor a fizikai körülményeket is ténylegesen befolyásolták. Mivel az istenekkel való kapcsolatteremtés feltétele a tisztaság volt, ezt Hérodotosz még Kr. e. 450 körül írt könyvében is több helyen hangsúlyozta, a ráolvasásokat tisztán végezték, amely az orvosságot előállító személy és az ahhoz szükséges tárgyak higiénés körülményeit is javíthatta. (A tisztaság nemcsak a nemi önmegtartóztatásra, a tiltott ételektől való tartózkodásra vonatkozott, hanem az előírt tisztító rituálékon való részvételre is, amelyek között a mosakodás is szerepelt. A szent körzetekben levő tavak egyik funkciója éppen ennek az elősegítése volt.) A rítusok végzése közben sokszor fertőtlenítő hatású füstölés is történt. Pozitív pszichés hatása az volt, hogy a beteg tudta, hogy az orvosság készítése közben a gyógyító varázsigék elhangzottak, és ez által erős hatású szert kapott betegségére. A tudat pedig befolyásolja a gyógyulás menetét.

FELHASZNÁLT ESZKÖZÖK A folyamatok során a technikai újítások feltehetőleg az eszközök – mozsár, pálca, keverőedény, -eszköz stb. – fejlődéséhez és a használatuk során alkalmazott fogásokhoz köthetők, amelyet az oktatás-tanulás során sajátítottak el a famulusok. Ezért lejegyzésüket feleslegesnek tartották a szokásos esetekben, a különlegességeket pedig éppen az orvosi mesterség *titkaként* (*št3w n swnw*) eleve el kívánták rejtetni az avatatlan kontárok elől. Ismereinknek ennek következtében a véletlenszerűen megemlített elemekre szorítkoznak, és mindig is csak vázlatos jellegűek maradhatnak.

Több edényfajta szerepel, például a *hnw* (Eb63, Eb271), a *nw* (Eb207), a *njw* (Eb68), a *ds* edény (Eb35, Eb185) és

a *mht* (Eb13, Eb57, Eb308) edény, a *rmnt* felesedény (Eb307, Eb314, Eb324), a *b3w* (Eb13) és a *pg3* (Eb313) tál, a *t3b* korsó (Eb283), a *rhd* üst (Eb312), az *‘prt* (Eb13) és a *bd3* (Eb95, Eb116, Eb322) sütőforma és a *sd n jnr* kőmozsár (Eb68). Ezek nagy része a hétköznapi életben is használt edény, amelyek méretük, alakjuk vagy éppen anyaguk miatt az adott művelet által támasztott igényeknek megfeleltek. A *hin* (*hnw*) edényt mérésre is használták.

További eszközként több vászonból való anyagot megneveztek, amelyek igen sokféle minőségben készültek. A Smith-papirusz sebkezeléssel foglalkozó oldalán említenek egy külön vászonzalagokkal foglalkozó szakkönyvet, amelyet az orvosokon kívül a balzsamozó papok is rendszeresen forgattak. A gyógyszerek készítéséhez a vizsgált szövegekben szűrőkendő (*hbsw* – Eb63, Eb68), vászonzsák (*krft* – Eb311) és vászonkötszer (*k3pw nw p3kt* – Eb130) fordul elő.

Eszközként a füst (*htj*) előidézéséhez követ (*jnr*) neveztek meg az Eb325-ös receptben, és ugyanitt, illetve egy hasonló jellegű másik receptben szalmaszál (*šbt* – Eb320, *šbb* – Eb325) segítségével *nyelték le* (*‘m*) a füstöt, mint ahogy a pipázásnál régebben itthon is mondták.⁴⁵ Egy kifejezésben a *dmt*-kés szerepel (Eb227), amellyel esetleg operálhattak is, mivel Ozirisz holttestének levágott részét ebből a töből képezett szóval (*dm3t*) fejezték ki. Ugyanakkor a *dmt*-kés nevének a töve, vagyis az *élesít, hegyesít, kiélez* (*dm*) alapján inkább szűrőszerszám lehetett.⁴⁶ Ez utóbbi értelmezéssel is összhangban áll a skorpiócsípésben szenvedő megnevezése, aki szó szerint a *dmt*-kés alatt levő (*hrj-dmt*).⁴⁷ Említik a feltehetően kautériumnak megfelelő *hmm*-eszközt is (Eb864), bár csak kezelésre.

A VÉGTERMÉK FORMÁJA

FOLYADÉK Az elkészült orvosságok igen sokféle formát ölthettek. Gyakori a hideg vagy meleg ital, akár főzet-, tea-, gyümölcsle- vagy szirupjelleggel, de az ital állapotának a kifejezésére nem voltak *terminus technicusok*. Olyan szakszavakat is csak a legritkábban használtak rájuk, amelyek a készítésre utalnak, mint a *harmados sör* (*hm(w)t-ny*), a *seprő harmados leve* (*hm(w)t-nj n mst3*), a *harmados lé söre* (*hnkt nt hm(w)t-ny*) vagy a szintén a sörrel kapcsolatban alkalmazott *felvizezett* (*nd3d3*) és *vizessé tett* = *oldat* (*sn3d3*) kifejezések. A sör és a bor alján visszamaradt anyagra külön szót használtak a *mst3* formájában. Az erjedt lé megjelölésére volt saját szó (*‘w3yt*), míg magát a folyamatot inkább körülírták a [*magától*] *keletkezett* – *hpr* [*dsf*] – alakkal. A többi folyadék megnevezésénél az alapanyag szerepel a receptekben.

Folyadékra nemcsak a szájon át történő kezeléseknél volt szükség, hanem a beöntéseknél is. Ilyenkor sem mindig

45. Az arab világban ma is „isszák a füstöt a vízipipából, és a latin nyelvben is *itták a füstöt* (*fumum bibere*).

46. HW. I. 1475 és HW. II. 2782.

47. HW. II. 2782.

nevezték meg a folyadékot a *beöntés* szakszóval. Helyette a *klistérozásnak* megfelelő igét (*wđh*) használták.⁴⁸ Ez több területen is szakszóvá vált, így az italáldozat bemutatásánál, a fémolvasztásnál, az arany- vagy üvegöntésnél, de még a folyékony kenyértészta formába öntését is ezzel a szóval fejezték ki. (A *varrni*, *szőni* és *fonni* jelentést szintén ugyanezekkel az alakokkal írták le, de olyankor másik determinatívum követte.)

SZILÁRD ANYAG

DARABOS ORVOSSÁG/TÉSZTAFÉLE A szilárd formáknál is viszonylag szűk körben mozognak a szavak. A legtöbbször nem nevezték meg a készítményt, vagy *egy dolognak* (*ht w^ct*), vagyis masszának hívták. Ezt a formát ételhez éppúgy igénybe vették, mint ahogy pakoláshoz, kenőcshez, balzsamhoz, kúphoz, füstölő anyaghoz stb. is többnyire masszára volt szükség. A páciensre felkent különböző masszánál az egyiptomi szövegekből nem mindig derül ki, hogy azt valójában pakolás, kenőcs vagy esetleg balzsamként használták fel, és a többi szernél is hasonló a bizonytalanság.

Néha a *gyöngy*, vagyis *pirula* (*swjt*) szóval nevezik meg a készítményt, mint az Eb15-ös vagy az Eb73-as receptekben. Ezeket a formákat nemcsak az ételeknél, hanem más alkalmazáskor is igénybe vették, például a végbélbe is tehették a pirulát (Eb144, Eb164). A külső megjelenési forma mellett előfordult ékszerként használt gyöngy is a *materia medica* felsorolásaiban (Eb43).

Nagyobb formát takar a *gombóc* (*pnsyt*) megnevezés az Eb597-ben. Ebből a receptből az is kiderül, hogy a gombócot addig főzték, amíg a víz már forrásban volt, hiszen a gombócok fel-le jártak benne. Érdekes jelenség ebben az esetben, hogy a főtt gombócokat (kétféle) olajba is belemártották, és úgy használták fel.

KENYÉR- VAGY SÜTEMÉNYFÉLE (PANIS, TORTILLA, PLACENTA STB.)
fk3, h3d, šns, š^ct kenyér/sütemény, bjt lepény.

A beveendő orvosságok között a masszává alakított anyagokon kívül kásákat és több kenyér- vagy süteményfélét is megneveztek. Viszonylag gyakori a *fk3* sütemény.⁴⁹ Egyfajta növényből – például árpa (Eb37) – vagy különböző anyagokból⁵⁰ is készült. Lenyelni szokták (Eb32, Eb53), tehát kisebb méretű volt.⁵¹ Puha, masszajellege lehetett, mivel a belsejébe helyezték az orvosságot, csak egyszer a tetejére (Eb317). Mézbe mártva ették. Ez arra utal, hogy a tészta önmagában nem

semlegesítette a behelyezett orvosság esetlegesen kellemetlen ízét. Készítéskor nem említenek főzést (az Eb215-ben is a méznek kell megfőnie), szerepel viszont az *jrj m* szerkezetben (Eb90, Eb215), amelyet jellemzően a *nyersen összedolgozni* értelemben szoktak használni. Ez feltehetőleg a nyers tészta előállításra vonatkozik. Az *olajba tenni* (Eb37) kifejezés pedig arra utal, hogy hirtelensülts lángosféleség lett a végtermék. Az „*m*” igevonat nélkül is megtalálható az *jrj tesz, csinál* ige mellett. A kifejezés azt is jelzi, hogy jól ismert folyamatról volt szó, amelynek magyarázatát feleslegesnek tartották leírni (Eb77, Eb81). Az Eb 215-ből a *miután megfőtt a méz, hozzá kell tenni a mjmj* (szorgum?) és a *šnj-t3* (papirusz termése) *lisztet* leírás alapján arra lehet következtetni, hogy készítése olyan módon zajlott, hogy felmelegítették a mézet, és a különböző liszteteket hozzákeverték. Ugyanez a *fk3* fő fogalomként az *ajándék, jutalom, megvesztegetés* és igei formájában a *lepény* determinatívummal írva *jutalmaz* jelentéssel használatos, míg *botos kar* determinatívummal *ki-tépni, kihullani, gyorsan mozogni* jelentésű. Talán gyors mozdulatokkal lehetett előállítani? Vagy készítése ünnepélyes alkalmakhoz kötődött? Legalább 4 napig el lehetett tartani, tudniillik van olyan recept, ahol 4 napon keresztül kellett enni, de mind a 4 porció egy időben készült el.

Egy másik kenyér- vagy süteményféle a *h3d*, szintén lepénykenyér. Jellemzően ehhez a lepényhez kapcsolódó szó a *dagaszt* (*skr*) és a *süt, főz* (*psj*) szó, vagyis ez minden bizonytalanság nélkül egy kelesztett, majd tűzön átsütött lepény. Azt is tudjuk róla, hogy az egyiptomiak hosszabb utakra is magukkal szokták vinni. Ez viszont arra utal, hogy sokáig elállt, ezért valószínűleg száraz lehetett. Készítését számos sírjeleneten megörökítették,⁵² jellemzően a *rth* pék kezei közül került ki, a *lepényt sütni* (*skfn h3dw*) kifejezéssel. Ursula Verhoeven megfigyelése szerint ennek a sütésmódnak a lényege az volt, hogy folyós tésztából készült a szilárd kenyér,⁵³ ellentétben a korábbi eljárásmóddal, amikor a gyúrható, szilárd állagú tésztát nyomták a sütőformába. A változtatás ízben és állagban is eltérést eredményezett. Az Eb308-as és Eb313-as receptben gyógyászati célra datolyalisztból állították elő, és mézzel és/vagy zsiradékkal kásával (*3m^ct*) alakították. Az Eb308-as recept előírása szerint még melegen ették. Az egyik receptből (Eb313) az is kiderül, hogy nyers tésztáját *šdt*-nek hívták. Sütését mindkét recept részletesen le is írta – hangsúlyozva a kétféle edényt (*mht* és *pg3*), amelyben kisütötték. Ez a szokásostól eltérő volt, hiszen az általánosan használt formák a kenyérsütésnél a *bd3* és az *prt*. Nem említ egyik recept sem élesztőt vagy kovászt, ám mivel datolyalisztból készültek

48. Eb143, Eb156, Eb157, Eb158, Eb159, Eb265.

49. Eb32, Eb37, Eb53, Eb75, Eb77, Eb81, Eb90, Eb215, Eb316.

50. Eb75, Eb77, Eb81, Eb90.

51. Eb32, Eb53, Eb316.

52. 52 Például Montet 1936: 117–118, van de Walle 1978, például 12, 13 (Nefertitenf); Altenmüller és Moussa 1977: például 76, 153; Lepsius 1848–59: 105b (Zawiet el-Meitin – no. 2: Khunes); Hassan 1944, 268, fig. 123 (Tesen); Newberry 1893: például 7 (Baket III).

53. Verhoeven 1984: *kfn* kifejezésnél.

az itt leírt kenyerek, és a datolya szolgálhatott a kovász alapanyagául, a tészta, illetve a lepénykészítésbe természetesen beleértendő. Minthogy az árpa kevésbé jól keleszthető, feltehetőleg valamelyik búzafajtából készült.

Egy harmadik, az orvosi receptekben emlegetett kenyér- vagy süteményféle a *šns*. Ez általában *bd3* formában készült, kónikus alakú kenyér.⁵⁴ Jellemző rá, hogy a *swt* = (valószínűleg) *Triticum monococcumból*⁵⁵ készítették. Az Eb31-ben többféle gabonából és fűszerekből állították össze, ezek között is ott volt a *swt*. Tekintve, hogy semmiféle magyarázat nem szerepel az előállítására vonatkozólag, ezt nyilvánvalóan közismertnek tekintették. Az Eb45-ben és az Eb47-ben késztermékként vették igénybe. Ez szintén arról árulkodik, hogy a mindennapi ételek közé tartozott. Itt formájával kapcsolatban tudjuk ismeretünket kiegészíteni, amennyiben a lepényt nevezik meg. Az Eb31-ben egyértelműen megették, a másik két receptben viszont nagy mennyiségű vízbe áztatták két másik anyaggal együtt, és megitták. Az egyik az okker, illetve szentjánoskenyér volt, a másik mindkét esetben egy enigmatikus anyag, a *šht n dwwj*. A *šht* igen sokjelentésű szó, ezek egyike egy ismeretlen kenyér- vagy süteményfajta. Mivel a *šht* mint ige a *fonni*, *szőni* jelentéssel ismert, nem kizárható, hogy süteményként lehet valamilyen fonott kalácsformájú kenyér. Jól illik ehhez az elképzeléshez az Eb45-ben és az Eb47-ben a *dwwj fonott kenyere* párhuzamba állítása a *šns lepénye* szerkezetével. Gondot jelent ugyanakkor, hogy a *dwwj* elsősorban (*sörös*)*korsót* jelent, amelyet éppen a *šns*-szel együtt, a *par excellence étel és ital* megjelölésre szoktak használni. Hogy ebben a receptben is folyadékként szerepel, egyértelművé teszi a mögő írt determinatívum. A végeredmény mégis szilárd anyag kellett, hogy legyen, hiszen a *šht* mögött az M33 = darabos/mag determinatívum áll. Felvetődik, hogy esetleg a *sörös* *fonott kenyere* nem egy többnyire sör-csúszdaként fogyasztott kenyér- vagy süteményfélét jelöl-e.

A (*le*)*vág és elválaszt* (*šc*) jelentésű igéből négyféle kenyérféleség nevét is képezték az óegyiptomiak: *kenyér* (*šctt*), *kenyér, tömzsi, kónikus forma* (*šct*), *különböző formájú sütemény/kenyér* (*šct*),⁵⁶ *sütemény* (*šct*). A *šct* orvosi receptekben is előfordul. A *ht* (*has, törzs elülső része*) kezelésénél az Eb109-ben árpa, sás és szorgum (? *mjmj*) liszt, *dörzskövel/csiszolókövel* (*jnr spd*), anyatejjel és olajjal összedolgozott főzetével kenőcs készült belőle.

Egy *lepényt* (*bjt*) *mjmj*-ből (szorgum?) készítették (Eb322): megpörkölték, feltehetőleg törése vagy őrlése után, sörrel

összekeverték. Talán ezzel adtak hozzá élesztőt. Utána lepényt formáztak belőle, majd felforrósított *bd3*-formába tették – az óegyiptomi receptek tömör, vázlatzerű jellegére jellemzően ez utóbbi momentum is kimaradt a leírásból, de máskülönbén nincs értelme a recept utolsó készítési fázisának az utasításai között, hogy a *bd3*-formát felforrósítsák hozzá. Ugyanúgy hiányzik annak az előírása, hogy amikor átsült a tészta, kivegyék belőle, de nyilvánvaló, hiszen különben nem lehet a szilárd lepényhez hozzáférni. Aznap és még másnap is ehető volt. Nem tudjuk, mennyire volt általános, vagy éppen a *mjmj*-re jellemző az itt megadott készítmód, amikor egy speciális célból készült, tudniillik köhögésre írták elő. Az Eb126-ban búzából (*swt*) készül, az Eb630-ban viszont árpa kenyérből (*bjt nt n jt*), de ez utóbbit nem étkezési céllal készítették, hanem pakoláshoz hasznosították két másik növényi anyag társaságában.

KÁSA/PÉP *3h, 3mct* / *kása, bj* / *pép*.

Az egyik kása (*3h*) – talán *kovásztalan kása*⁵⁷ szintén gyakori orvosi receptekben.⁵⁸ Az Eb311-es receptben a készítési eljárást is leírták. Alapanyaga alapján biztosan nem hétköznapi fogyasztásra készült: a datolyamagot (*nyt nt bnr*) összezúrták, vászonzsákocskába téve egy napig áztatták cefrében, utána tűzre tették főni, majd levették, és kiürítették a kis zsákból a kását.⁵⁹ Ebből arra lehet következtetni, hogy a kásakészítés általános menete ettől eltérő lehetett, hiszen akkor nem lett volna érdemes ilyen részletesen leírni. Lényege valami ehhez hasonló lehetett, talán a végeredmény tekintetében: aprítás után főzés a nyílt tűzön, majd levétel. Frissen főzték italba az Eb44 és az Eb49 esetében, csak melegítették és passzírozták az Eb283-ban, hidegen ázott az Eb153-ban, passzírozták az Eb224-ben és az Eb275-ben, mindkét műveletet elvégezték rajta az Eb277-ben és az Eb282-ben.

Egy másik kását (*3mct*) is említene a receptek. Ennek neve a Középbirodalom idején még csak hímnemben volt ismert, és teljesen más jelentéssel, mivel egy madár megnevezésére szolgált. Az Újbirodalom korában orvosi célra datolya-lisztből kelesztett lepénykenyérből (*h3d*) készült, amelynek darabjait *d*-zssírral és moringaolajjal (Eb308) vagy mézzel és marhafaggyúval (Eb313) keverték össze, és kellemes melegen fogyasztották. A mindennapokban nemcsak a szentjánoskenyér lisztjét használták hozzá, amelyből itt készült, hanem jellemzően gabonaalapú volt. Minthogy *folyadék* determinatívum is állhat mögötte, viszonylag folyékony lehetett. Az olajos-lisztes melegítés a rántásra emlékeztető

54. Balcz 1933: 210–211, LÄ I. 595, Backen C.

55. Lauer, Täckholm és Åberg 1949–50.

56. HW. 806.

57. HW. 10.

58. Eb44, Eb49, Eb153, Eb224, Eb275, Eb277, Eb282, Eb283, Eb311, Eb757, Eb759.

59. ...*datolya magja, összezúzni, vászonzsákba tenni, ezt a zsákot cefrébe tenni 1 napra, tétetik aztán ez a tűzre, levenni a kását, kiüríteni ezt a zsákot – nyt nt bnr, h3bk, rdj m krft nt hbs, rdj krft tn m šbt hrw 1, ddj. tw=s m ht, šdj 3h, wh3 krft tn.*

sűrítési eljárásra mutat, így ebben az esetben valamiféle főzélre lehet gondolni.

Volt egy *pép* (*bj*) is orvosi használatban. A *ht* gyűjteményes könyvében a *swt*-búzából készítették⁶⁰ egy kivétellel, amikor árpából (*jt* – Eb100) volt. Minthogy valamennyi esetben a *materia medica* felsorolásában kapott helyet, előfordulásai semmit sem árulnak el a készítésével kapcsolatban.

KENŐCS A receptek egy része szintén hallgat a kenőcs (*gsw*, *nwdt*, *wrh*) készítésének a módjáról.⁶¹ Máskor annyit árul el, hogy *rdj hr mrht / olajba teszik* a szükséges anyagokat (Eb 262), vagy olajat készítenek az alapanyagból, majd utána kenőcsként használják (Eb251d).

Az Eb90-es receptben *wh3w*-kiütést kezeltek kenőccsel. Szájon át alkalmazandó, vizelethajtó orvosság előtt használták, és a *hasra, törzs elülső részére* tették, nyilván annak beteg részén. A kenőcs szó nem szerepel a receptben, de a felvitelre használt *beken* (*gsn*) ige alapján biztosan kenőcsről van szó. Készítését ugyanúgy az *egybedolgozni* (*jrj m ht w't*) kifejezéssel írták le, mint a bevendő orvosságokét. Ugyanez a művelet több receptben is megismétlődött hasonló összefüggésben. A kenőcsök igen fontos orvosságfélék lehettek, mert külön is nyilvántartották őket: az Eb104-től egy *whdw*-kiütést kezelő kifejezetten kenőcsös könyvet találunk (*h3t-^c m gsw n dr wh3w*). A kenőcsök készítéséről azonban csak ritkán adnak felvilágosítást. Eb-ből arra lehet következtetni, hogy a kenőcsök előállítását feleslegesnek tartották leírni – feltehetően kialakult, közismert szabályok szerint készültek. Ezek elsajátítása pedig az inasévek részét képezte. Mégis van a sorozatban olyan eset, amikor kiírják az egybedolgozás tényét (Eb112), bár a többi kenőcs sem képezhető el e nélkül a művelet nélkül. Ha tehát külön jelzésre érdemesnek tartották,⁶² akkor ez valami, az általánosan szokásostól eltérőt jelenthetett. Felmerülhet, hogy a homogén jelleget hangsúlyozták, talán mert az átlagnál egyenletesebb volt az anyaga.

A kenőcsállag kialakításának számos módja volt. Például az *egy anyaggá keverni* (*šbn m ht w't* – Eb113) jelzi, hogy volt, amikor a homogén masszát a szokásostól eltérően, feltehetően bizonyos – le nem jegyzett – speciális fogások alkalmazásával állították elő. Ez a *kever* (*šbn*) ige azt is jelezheti, hogy más esetekben nem körkörös mozgást végeztek, hanem mondjuk rázást vagy dagasztást, csak megforgatták az összetevőket. Az biztos, hogy volt, amikor *seprőből* (?) való *harmados lében porrá zúzták* (*h3.w hr hmwt-ny n mst3* – Eb272).

Az Eb109-ből kiderül, hogy a főzés is a műveletek közé tartozott, tehát a kenőcsöknél is voltak főzött fajták, nem csak hidegen kipréselték vagy kikeverték. Itt az általános értelmű *főz* (*psj*) igét használták, míg egy másik receptben a *felforrósít* (*sšmm*) szót (Eb124). Néhányszor meg hosszan főzték a krémet, amíg a beletett *materia medica szétfőtt az olajban*.⁶³

PAKOLÁS, KÖTÖZÉS, GIPSZELÉS *wt beköt, rdj hr=s rátesz*.

Az ókori egyiptomiak a kötözést, pakolást és gipszelést egyaránt az *wr*⁶⁴ szóval fejezték ki. Így a massa alkalmazási körülményei alapján lehet csak elkülöníteni az egyes eljárásokat. Az Ebers130-ban például egyértelműen kötszerrel kötötték be a sebet, minthogy a felhasználandó anyagok között a finom vászonból való kötözőszert (*k3pw nw p3kt*) is felsorolták. Az Eb161-ben is kötözésről van szó, amikor az *d*-zsírt és a tövises akácia levelét használták fel a végbél *mtw*-inak kezelésére. Itt ugyanis semmiféle műveleti leírás nem szerepel, tehát feltételezhető, hogy a levél természetben előforduló formáját hasznosították. Ha ez friss alakját jelenti, akkor azt rögzíteni kellett, hogy a helyén maradjon. Helye miatt ezt nyilván valami ruhafélével oldották meg, tehát nem az orvosnak kellett róla gondoskodnia. Ha azonban a levél szárított formájáról van szó, akkor szétmorzsolva, könnyen elkeverhető a zsiradékban. Ez utóbbi esetben azonban értelmetlen a kezelési útmutatóban a *beköt* (*wt*) szó választása, különösen, amikor többféle kifejezést is ismertek a kenőcsök felkenésére.

Amennyiben rostos anyag is volt az összetevők között, a *beteker*, *beköt* (*wt*) eljárása magától értetődően adódott. Ilyenkor a szálal anyaggal valóban meg lehet oldani a bekötést. A szövegek jelentős részében azonban pépes, mézes vagy mézgasz masszákat találni, ahol valószínűbbnek tűnik, hogy pakolásként rákenték az adott testrésze, feltehetően kötszer alkalmazása nélkül. Ez aztán a gyógyítandó felületre rászáradva fejtette ki jótékony hatását. Ennek kifejezésére a *beköt-ni* (*wt*) mellett a *ráhelyez* (*rdj* – például Eb96–97, Eb121) igét is rendszeresen használták.

A pakolás tehát leginkább valamilyen sűrű massa lehetett, ahol a gyógyhatású anyagokat akár keverés nélkül, egyszerűen csak zsiradékkal *összetörték* (*nd* – Eb198). Magát a pakolás anyagát ilyen esetben *kenőcs* (*nwdt*) névvel is megnevezhették, mint a fenti példa mutatja, ahol marhafaggyú, zeller azonosítatlan része, mirha, mézga és az ismeretlen *sauit* növény alkotta.⁶⁵ Jellemzően azonban zsiradék nélkül tették ezt. Az Eb199-es receptben viszont egyetlen, egyszóval értelmezhe-

60. Eb219, Eb229, Eb233, Eb234, Eb274, Eb275, Eb277, Eb279.

61. Eb245, Eb 248, Eb249.

62. *wh3w* ellen: Eb116, Eb117, *srft* ellen: Eb115, Eb119, *whdw* ellen: Eb121.

63. *snwh hr mrht* – Eb250, Eb262, Eb303–304.

64. Eb67, Eb120, Eb128, Eb129, Eb130, Eb175–Eb178, Eb198, Eb199, Eb208, Eb211, Eb213, Eb242–Eb247, Eb301, Eb597, Eb602, Eb630, Eb757–760.

65. *d n k3, r n m3tt, š3wyt, ntjw, 3gt*.

tetlen apró darabos vagy porjellegű anyagból készült. A *mjk3t* ásványt(?) kiszáritották, összetörték és összekeverték. Ehhez feltételezhető, hogy valami másik anyagot is igénybe vettek, és mivel az alap poralapú, így az feltételezhetően nedves volt – különben nem áll össze a massa. Minthogy nem nevezték meg azt, amivel összekeverték (*3mj*), bármilyen folyadék számításba jöhetett, de legvalószínűbbnek a víz tartható.

A következő receptben (Eb200) a különféle összetevőket szintén összetörték, utána édes sör üledékében megfőzték, és úgy *kötözték* (*wt*) be a beteg részt. Ha áttekintjük a kötszer összetevőit: *hr-ds*/M2 1, menta?/M2 1, tövises akácia levele 1, kőművesgipsz 1 (*hr-ds* 1, *njw3w* 1, *drd n šndt* 1, *bsn n jkdw* 1), akkor nyilvánvaló, hogy itt valójában begipszelték a páciens hátát. A sör üledéke nemcsak hatóanyagként volt fontos, hanem a gipszeléshez szükséges nedvességet is biztosította a masszának, és a főzés következtében a még meleg anyag a szétkenést követően nemcsak lehűlt, hanem a fokozott páraleadás hatására hamarabb meg is tudott szilárdulni.

Pakolás készítésekor a főzés máskor is előfordul akár *összefőzés* jelentésben is, és van, amikor utána még a keverés műveletét is kiemelik (Eb602: *psj m ht w^t*, *3mjw*). Bár az Eb597 nem a vizsgált könyvhöz tartozik, de a *ht* két oldalának a kezelését szolgálta, ezért érdemes kitérni rá. Egy egészen különleges módon elkészített pakolásról van itt szó. A cefrét addig *psj/főzték*, amíg besűrűsödött. Ekkor két gombócot formáltak belőle, és visszatették a lébe, hogy *föl-le mehesse*nek, vagyis azért, hogy teljesen kifőzzék. Ezt követően kétféle olajjal is bekenték, nyilván a léből való kivétel után, és a véres helyen rögzítették. Meglepő hasonlóság mutatkozik az alapanyagok megválasztásában egy köhögésre készült pakolás receptjében. Ott a ceFRE levét *finomra törték* (*nd sn^c*), majd ezzel keverték össze az *erjedmény levét* (*hs3 n w^{3yt}*), hogy a beteg tagokat *bekössék vele*.

KÚP, TAMPON A kúpoknak (*mt*) is több fajtáját különítették el hatásuk szempontjából, például a *mt kbb* / *hűtőkúpot* (Eb163), a lázcsillapítót, ahogy mostanában hívjuk. Készítésükről nagyon keveset tudunk. Rendszerint csak annyit jegyeztek meg, hogy *kúpot készítenek, kúppá alakítják* (*jrj (m) mt*).⁶⁶ Egyszer előtte még azt is kiírták, hogy *masszává törik* (*nd m ht w^t* – Eb139), míg egy másik alkalommal *összefőzték* az alapanyagokat, és utána formázták: *masszává főzni, tamponná formázni* ahogy írták (*psj m ht w^t*, *jrj m fitw* – Eb145). A *fitw* szó alapvetően *rostgöngyöleget* jelent, amelyet az orvosi szövegekben a test valamelyik üregébe tömtek be. Ebben a konkrét receptben csak az egyelőre azonosíthatatlan *mht* lehet rostos, a többi különböző gyógyhatású anyag, amelyeket a rostok összefoghattak.

Füst (*htj*) A vízipipázás előzménye is felfedezhető ebben az óegyiptomi receptgyűjteményben, vagyis a füst speciális, nádszállal történő fogyasztását írta elő két köhögésre szolgáló recept. Az Eb320 mindössze azt az utasítást adta, hogy le kell nyelni azt a füstöt, amely két – egyelőre még meghatározatlan – növény (*tj^cm* és *m3mw*) égésterméke volt. Az Eb325 viszont részletes utasítást ad, és ez arra utal, hogy lejegyzésekor még új módszerről volt szó, amely az Újbirodalom elején még nem lehetett igazán elterjedt: *realgár* 1, *mnj* 1, *“[3]m* 1, *masszává törni*. Hozz akkor 7 követ, forróvízbe azt fel tűzön, hozz belőlük egyet, tegyél rá ebből az orvosságból, takarjad azt le egy új hnw-edénnyel, amelynek lyukas az alja, tegyél nádszálat ebbe a lyukba, tedd a szádat erre a szátra, hogy elnyeld a füstjét, majd tegyél hasonlóképpen minden követ. Egyél azután valami utána szokásos zsírosat, mint a hús zsírja, vagy olaj.⁶⁷ A módszert más esetekben is alkalmazták – talán nem is csak gyógyászati céllal – hiszen *utána szokásosat* kellett enni, és erre csak példákat említ a recept.

ÖSSZEGRÉS A gyógyszerkészítési technológiák változatai alapvetően a hideg és a meleg technikákra oszthatók, amelyek mindegyikét az istenek megnyerését segítő rítusok kísérték, akár imák és könyörgések, akár fenyegetések és ígéretes formájában.

A hideg technikák sokszínűségét jelzi a megnevezésükre használt számos fogalom, amelyek pontos jelentését sokszor igen nehéz vagy már lehetetlen ennyi évezred után valóban megérteni és elkülöníteni. Különösen áll ez az apró darabokká alakító eljárásokra, ahol a technikát a *nd*, *knkn*, *h(3) bk*, *s(w)gm*, *h3* szavakkal fejezték ki, és még határozókkal is tovább finomult. Ennek ellenére, úgy tűnik, megállapítható, hogy eltérően nevezték azt, amikor egy edényben (*finomra*) törték valamit talán faverővel (*nd*), máshogy a ritmikus ütötéssel felferéses vagy szaggatás jellegű technikát (*knkn*), már puhított anyagok mozsártörő vagy más pálca segítségével való összekeverését (*h(3)bk*), a porítást és a szirupfinomságúra alakítást az őrléshez hasonló módszerrel (*n(3)gj*) vagy a kalapácsolásos technikával péppé vagy sziruppá alakítás (*h3*) eljárását.

Az összedolgozásra még több szakszót használtak, a leggyakoribb módszer azonban az általános érvényű *egy dologgá tesz* (*jrj m ht w^t*), vagyis masszává alakít. Persze szokásos kifejezés még a *hozzátesz* (*rdj m/hrir*), *teljessé tesz* (*sjp*), vagyis a még hiányzó résszel kiegészíti, a *belemárt* (*thb m*), a *kiönt* (*stf*) és a különböző keverési formák (*3mj*, *sfj*, *m/hrin*, *šbn*), amelyek között a különbségek egyelőre nem megállapíthatók. Az anyag homogenitását pedig néha *rázással* (*wšm m/hr*) is biztosítani kellett.

66. Eb8, Eb26, Eb139, Eb140, Eb141, Eb142, Eb155, Eb162, Eb163.

67. A füstnyeléstől kiszáradhatott a száj, és ez esetleg nyálkahártya-károsodást eredményezhetett. Ennek megelőzésére kiváló módszer az itt említett ételke fogyasztása.

Egyes esetekben szükségesnek látták az anyag áztatását, érlelését, amelyet az inaktív állapotot jelző *sdr* szóval szerettek kifejezni. Embereknél ugyanez az ige az *éjszakát eltölt, alszik, pihen, fekszik*, stb. értelemben szokott előfordulni. Az áztatás egy speciális fajtája, amikor célja az, hogy a folyadékban szétázzon az anyag, és ezt a *szétkenéssel (sjn)* elő is segítették. További műveletekként a *passzírozást (atx)* és a *szűrést (sh3k)* ismerjük.

A meleg technikák is sokfélék, de részleteik számunkra kevésbé megfoghatók. Lényegében a főzés különféle fokozatait és módzatait írják körül, kezdve azzal, hogy a *tűzre teszik (rdj hr ht)*, egészen addig, hogy *elfőzik (snwh)*. Néha csak általános értelemben, a mindenféle főzést magába foglaló *psj* igét használják, máskor a hőfokot határozzák meg a *melegít (srf)* vagy *meleggé tesz (jrj=k srf)* és a *felforrósít ((s)šmm)* kifejezéssel, vagy a módját, mint a *pörkök (*wg)*, *grillez (3šr)* vagy *süt (kfn)* igével.

A módszereket áttekintve látszik, hogy bár előállításukhoz egyszerű műveleteket végeztek az orvosok, és ősi hagyományokat folytattak, mégis komoly szakmai felkészültséget igényelt a receptek megvalósítása a sok hasonló, apró részleteiben mégis eltérő elemű művelet miatt, de azért is, mert az eljárások körülményeiről a lehető legritkábban írtak, tehát csak a korábban tanultak alapján lehetett dolgozni.

A technológiára alkalmazott szavak nem tartoznak a kizárólagosan a gyógyászatban használtak közé, hanem a

mindennapi életben is megszokott fordulatok voltak, és ez arra mutat, hogy a szakmai gyakorlat a fogásokban nem nagyon különült el a szakácsokétól. (A mennyiségben viszont annál inkább, hiszen itt sokkal kisebb egységekkel dolgoztak, ez pedig szükségszerűen finomabb mozdulatokat eredményezett.)

A fizikai műveletek végzése közben, mint az Ebers papirusz *ht* könyvének (Eb4–335) néhány részlete és az első 3, *ráolvasást tartalmazó* passzusa is mutatja, az empirikus tapasztalat arra tanította az orvosokat, hogy nem elég a gyógyszerert legjobb tudásuk alapján ügyesen elkészíteni, hanem külső, isteni segítségre is szükség van ahhoz, hogy valóban hatékony legyen. Mivel a differenciáldiagnózis hiánya, az egyéni allergiák nem ismerése és a befolyásoló egyéb körülmények ismeretlen volta miatt az orvosságnak a várakozáshoz képest elmaradó vagy gyenge hatását nem tudták racionális érvekkel megmagyarázni, a számukra éppúgy magától értetődő isteni világ jelenségeiben találták meg az okot. Ennek egyenes következménye volt, hogy az orvosság gyógyhatása érdekében azokat is az istenek befolyása alá kellett helyezni, és ennek az imák, ráolvasások és különböző rítusok voltak az eszközei, amelyeket tehát készítésük közben gondosan elvégeztek. Bár ezek is sokfélék voltak, ezek módzataira csak érintőlegesen tekintettünk ki, hiszen ennek oktatása és tanulmányozása egy másik tudományág, a iatromágia vizsgálati területébe tartozott, így a jellemzően recepteket tartalmazó *orvosi papiruszokba* csak kevés varázsmondás került.

A TERMÉSZET GYÓGYÍTTJA A BETEGET

Szegedi Körös Gáspár Nádasdy Tamásnak

[Battyhány Ferenc arcüreg-gyulladásának meggyógyításáról]

„Nem az orvoson múlik, hogy a beteg meggyógyuljon. Hiszen valamennyi beteg meggyógyulna, ha az orvos kezében rejlénék az egészség. Az orvosnak kötelessége előbb hűsége és gondosan megismerni a betegséget és a betegség okát, majd egyrészt kiszolgáltatni a megfelelő orvosságokat [...] amelyek képesek a fájdalmakat oldani [...] másrésztben a jóslást egyedül a javasembereknek hagyni meg.”

„Mert (mint Hippokratész mondja) a természet gyógyítja a beteget, az orvosok pedig a természet szolgálói. Ezért ha Batthyány nagyságos úr meggyógyult, adjon hálát a jó és nagy Istennek [...] Ő tette ugyanis egészségessé őt, én csak szorgalmas szolgálója voltam.”

1555. január 16.