

## MIT RESZELT A GÖRÖG HARCOS?

12

NÉMETH GYÖRGY

**AZ** Euboi szigetén fekvő Lefkandi temetőjének ásatása során az 1980-as évek elején brit régészek három Kr. e. 9. századi harcos sírjában – a fegyverek mellett – egy-egy jellegzetes bronz sajtreszelőt is találtak.



Harcosok egy geometrikus stílusú vázáról

Az antik sajtreszelők korábban sem voltak ismeretlenek a régészek előtt, hiszen pl. az észak-görögországi Olünthosz Kr. e. 4. századi lakóházaiból tizenhárom is előkerült, de az komoly meglepetést okozott az ásatás vezetőinek, hogy éppen három harcos fegyverzete mellett találtak ilyen eszközt. A jellegzetes szerszám minden kétséget kizáró értelmezésében fontos szerepet játszott, hogy a három sír közül az egyikben vasnyársak is voltak, amik egyértelműen a harcosok ételkészítését segítették elő a hadjáratok során.

és abban az időben etruszk települések is voltak Dél-Itáliában. Az etruszkok tehát ekkor és itt vehették át a görög sajtreszelőket, és velük együtt a sajtak a harcosok táplálkozásában játszott lényeges szerepét is.

A sajt romlékony, szerves anyag, így ókori sajtok – nem meglepő módon – az ásatások során eddig még nem kerültek elő. A sajt készítés tárgyi és írásos emlékeit azonban már a mükénéi korszakból is ismerjük. Théra (Szantorini) szigetének ásatásai során sajt készítéshez

Az Euboi szigetén található lelőhely bizonyította, hogy a görög bronzkor, a mükénéi kor összeomlása után egyes területek nem hanyatlottak le, és keleti kereskedelmi kapcsolataik is megmaradtak. Lefkandi temetőjében egy hőzsír is találtak (tumba), amibe a hőst lovával együtt temették el.

A hőszok félistenként tisztelt egykori hősök, akik sírjánál rendszeresen áldozatokat mutattak be. Hőrszok lehetnek híres harcosok vagy városok alapítói.

Az euboiai reszelőkhöz nagyon hasonló tárgyak Kr. e. 6. századi etruszk sírokból is felszínre kerültek, igaz, ezek többnyire ezüsből készültek. Ugyanakkor a két leletcsoport közti összefüggés is bizonyítható volt, mivel a legkorábbi nyugati görög gyarmatvárost Pithékuszai szigetén (ma Ischia Olaszországban) az euboiai khalkisziak alapították,



Lefkandi Euboi térképén

A lineáris B írás a bronzkori görögök szótagírása, amelyet agyagtáblákra rögzítettek. Ezt az írást Michael Ventris fejtette meg 1953-ban. Az agyagtáblák a műkénéi kori paloták adminisztrációjába engednek betekintést.



Egy lelet Lefkandiból

használt bronzkori szűrőket találtak, amelyeken sajt maradványát fedezték fel. Egy püloszi lineáris B írásos agyagtábla pedig a Poszeidónnak bemutatott áldozati adományok (gabona, bor, szarvasmarha) között a sajtot is megnevezi (*TU-RO = túrosz*).

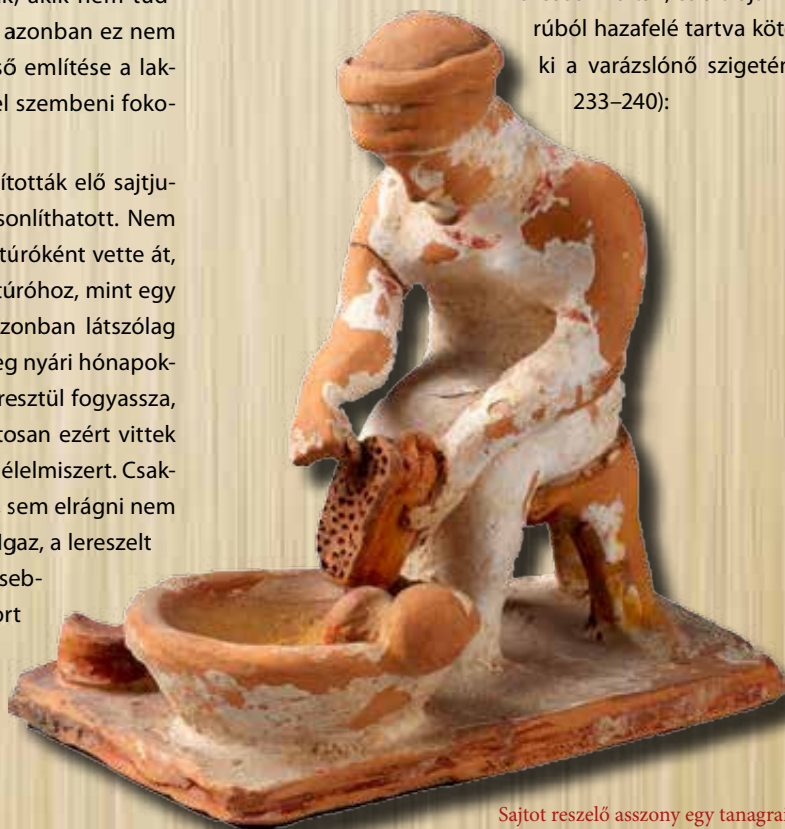
A klasszikus korban Arisztotelész szerint a küthéraiak különösen a sült sajtot kedvelték. Az orvostudomány legelső ismert szerzője, Hippokratész *A régi orvoslás* című munkájában hosszan értekezik a sajt esetleges káros vagy hasznos tulajdonságairól. Megállapítja, hogy vannak, akik nem tudják megemészteni a sajtot, mások számára azonban ez nem jelent gondot. Feltehetőleg ez az egyik első említése a laktóz-intoleranciának, vagyis a tejtermékekkel szembeni fokozott érzékenységnek.

A görögök birka vagy kecske tejéből állították elő sajtjukat, ami leginkább a ma ismert fetához hasonlíthatott. Nem véletlen, hogy a magyar nyelv a *túrosz* szót túróként vette át, mivel a feta inkább hasonlít egy szilárdabb túróhoz, mint egy mai úgynevezett kemény sajthoz. A feta azonban látszólag nem különösebben alkalmas rá, hogy a meleg nyári hónapokban a harcos magával vigye, és napokon keresztül fogyassza, hiszen hűtés nélkül hamar megromlik. Pontosán ezért vittek magukkal az ókori harcosok sózott és füstölt élelmiszert. Csak hogy a keményre füstölt sajtot sem felválni, sem elrágni nem lehetett. Ezért volt szükségük sajtreszelőre. Igaz, a lereszelt kemény sajt önmagában nem tűnik különösebben vonzó lakomának, de a görög harcos bort is vitt magával, és a sajtot abba reszelhette. Ezt a különös ételt Homérosz is megörökíti az *Iliászban* (11. 638–641). Hekamédé, az agg Nesztór rabnője ilyen lakomát készít gazdája vendégeinek:

„Hát legelőször is asztalt tett elibük Hekamédé,  
drága zománcoslábu csiszoltat: s arra kosárkát  
ércből: s rá hagymát, falatozni valónak italhoz,  
és halavány mézet s mellé még szent buzalisztet;  
s drága kupát – ezt még otthonról hozta az agg hős –  
rajta arany szegek ékeskedtek, s négy füle is volt...  
Édes italt ebben vegyített amaz isteni asszony,  
pramnoszi jó borból, melyhez most réz-reszelővel  
kecsketurót morzsolt, s hintett rá hőszinü lisztet:  
és, mikor elkészült az ital, nekik inni kínálta.  
Tikkasztó szomjuk miután az itallal elűzték,  
egymással váltott szavakon kedvükre derültek.”

(Devecseri Gábor fordítása)

A Trója alatti görög katonai táborban tehát így fogyasztották el Homérosz szerint a harcosok a lakomájukat. A borba reszelték a sajtot, hintették a lisztet, és ezt a kását mézzel ízesítették, majd hagymát rágcsáltak hozzá. Homérosz eposza irodalmi mű, így közvetlen forrásértékét nem helyes túlbecsülni, de az eposz keletkezési ideje, a Kr. e. 8. század nem áll távol a Lefkandiban talált sírok korától. Az is elgondolkodtató, hogy az idézett ételleírás nem áll elszigetelten a homéroszi életműben. Az *Odüsszeiában* Kírké látja vendégül hasonló módon Odüsszeusz embereit, akik természetesen szintén harcosok voltak, és a trójai háborúból hazafelé tartva kötöttek ki a varázslónő szigetén (10. 233–240):



Sajtot reszelő asszony egy tanagrai szoborcscán (Boston, Museum of Fine Arts)





További tárgyak Lefkandiból

„Széket adott odabenn nekik és karszéket az úrnő, s lisztet, sajtot, sárgaszínű mézet vegyített be pramoszi borba; de ádáz mérget is bekeverte, hogy honi földjüket ők attól leigázva feledjék. És miután odaadta, kiitták, nyomban utána vesszővel megcsapta s az ólba terelte be őket. Hát disznófeje és sörtéje s hangja, alakja lett valamennyinek, ámde eszük, mint addig, olyan volt.”

(Devecseri Gábor fordítása)



Bronz sajtreszelő töredéke

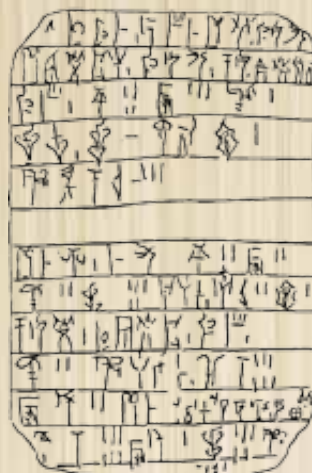


Etruszk sajtreszelő és más konyhai eszközök

Ezt az italt, vagy ételt, amit csak a mérgezett varázserejűvé, ugyancsak az *Odüsszeia* tanúsága szerint *kükeón*nak hívták (10. 290):

„Készít majd kükeónt néked, de beléveti mérget.”

(Devecseri Gábor fordítása)



Lineáris B írásos agyagtábla a sajt említésével a 4. és a 8. sorban

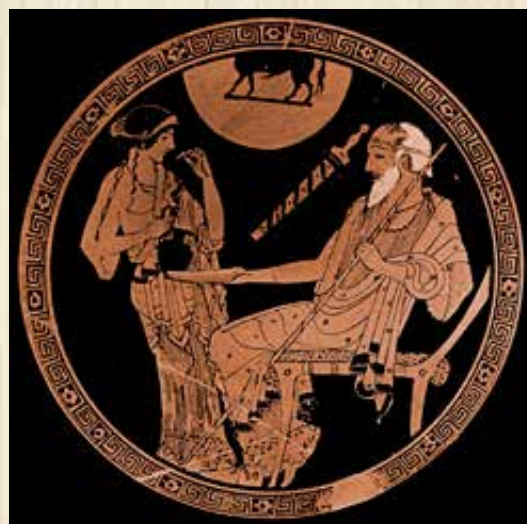
A *kükeón* tehát a görög konyha széles körben elterjedt fogása volt a sötét korban és az azt követő archaikus korban, amikor az eposzok keletkeztek.

Az ugyancsak Homérosz neve alatt fennmaradt, de valamivel későbbi Démétér-himnuszából kiderül, hogy a kása készítéséhez vörösbor helyett vizet is lehetett használni, amit ebben az esetben mentával ízesítettek.

A görög és az etruszk harcosok tehát azért vittek magukkal sajtreszelőt, hogy *kükeónt* készítsenek maguknak, és reszelőjüket haláluk után olykor ugyanúgy melléjük temették, mint kardjukat vagy dárdájukat, mivel a reszelő a harcok szünetében legalább olyan fontos szerepet játszott életükben, mint fegyvereik a csatában.



A sötét kor a mükénéi kor összeomlása utáni időszak, régészetiileg a szubmükénéi és a protogeometrikus korszaknak felel meg. E korszakok jellegzetes vázafestészeti stílusokról kapták nevüket.



Hekamédé és Nesztór, görög vázakép