

## ГЛАВА XIII

### МАСЛА, ЖИРЫ И ВОСК

Жировые вещества часто встречаются в египетских гробницах, причем иногда в значительных количествах. Так, Петри, говоря о нескольких каменных кувшинах, пишет<sup>1</sup>: «Эти кувшины предназначались для хранения мази...», и в другом месте<sup>2</sup>: «Все пространство на глубину приблизительно одного метра было заполнено песком, пропитанным жидкой мазью... здесь, вероятно, были пролиты целые центнеры мази...» Но эти жировые вещества редко подвергались анализу, и из тех немногих анализов, результаты которых были опубликованы в печати, ни один не является решающим или окончательным. Такое положение неизбежно, так как все масла и жиры, если они не хранятся в особых герметических и стерильных условиях, рано или поздно разлагаются, а естественно, что вещества, хранившиеся в кувшинах в гробницах, были далеки от таких условий. Кроме того, некоторые вещества либо улетучиваются, либо просачиваются через стенки сосуда, в котором они находятся. Поэтому все то, что поступает в распоряжение химика-аналитика, хотя часто и выглядит и осязается как жир, на самом деле является частью продуктов разложения и обычно состоит из соединения определенных веществ, так называемых «жирных кислот», главным образом твердых — пальмитиновой и стеариновой. Лишь путем отделения, очищения и опознания этих кислот и определения процентного содержания каждой из них можно иногда определить [501] первоначальную природу масла или жира. Но поскольку то, что сохранилось до наших дней, представляет собою лишь одну из составных частей первоначального вещества, и не обязательно наиболее характерную, проблема часто оказывается неразрешимой.

Единственными анализами жировых веществ из египетских гробниц, которые опубликованы в печати, являются работы Юра<sup>3</sup>, Фриделя<sup>4</sup>, Макартура<sup>5</sup>, Чепмена и Плендерлита<sup>6</sup>, Томаса<sup>7</sup>, Бэнкса и Хильдича<sup>8</sup>, одного Хильдича<sup>9</sup>, а также мои<sup>10</sup> работы, к рассмотрению которых мы и перейдем. Наиболее полные исследования по этому вопросу принадлежат Бэнксу и Хильдичу.

Работа Юра не дает никаких окончательных выводов. Однако в результате большинства других анализов было обнаружено, что жировые вещества состоят главным образом из пальмитиновой<sup>11</sup> или стеариновой<sup>11</sup> кислоты или из смеси обеих, иногда с небольшой примесью других жирных кислот, в том числе олеиновой, миристиновой, азелаиновой и пеларгоновой кислоты<sup>12</sup>. Эти результаты [502] свидетельствуют о том, что исследованные образцы были, по-видимому, жирами животного происхождения, и этот

<sup>1</sup> W. M. F. Petrie, *Diospolis Parva*, p. 15.

<sup>2</sup> W. M. F. Petrie, *The Royal Tombs*, I, p. 14; W. M. F. Petrie and J. E. Quibell, *Naqada and Ballas*, pp. 39–40; Q. A. Wainwright, *Balabish*, p. 14.

<sup>3</sup> Цитировано Уилкинсоном (J. G. Wilkinson, *The Ancient Egyptians*, 1878, II, p. 401).

<sup>4</sup> Цитировано Амелино (E. Amélineau, *Les nouvelles fouilles d'Abydos*, 1895–1896, pp. 275–280).

<sup>5</sup> Цитировано Петри и Куибелом (W. M. F. Petrie and J. E. Quibell, *Naqada and Ballas*, p. 39).

<sup>6</sup> A. C. Chapman and H. J. Plenderleith, *Examination of an Ancient Egyptian Cosmetic*, *J. Chem. Soc.*, 1926, pp. 2614–2619; см. также в *The Tomb of Tut-ankh-Amen*, II, Howard Carter, II, Appendix, IV, pp. 206–210.

<sup>7</sup> Цитировано Лукасом (A. Lucas, in Appendix II, *The Tomb of Tut-ankh-Amen*, II, Howard Carter, p. 177).

<sup>8</sup> A. Banks and T. P. Hilditch, *A Note on the Composition of some Fatty Materials found in Ancient Egyptian Tombs*, in *Analyst*, 1933, pp. 265–269.

<sup>9</sup> T. P. Hilditch, *Examination of Fatty Material Taken from an Egyptian Tomb at Armant*, *Analyst*, 64 (1939), pp. 867–870.

<sup>10</sup> A. Lucas, Appendix II, *The Tomb of Tut-ankh-Amen*, II, Howard Carter, pp. 176–177; также в *Journal of Egyptian Archaeology*, XVI (1930), pp. 46–47.

<sup>11</sup> Как пальмитиновая, так и стеариновая кислоты представляют собою твердые белые вещества без вкуса и запаха. Они присутствуют в связанном состоянии в большинстве животных и растительных масел и жиров и входят как существенная составная часть в более твердые жиры.

<sup>12</sup> В одном случае было обнаружено присутствие янтарной кислоты, но она, вероятно, происходила от какого-то нежирового вещества (почти наверное, смолы), смешанного с первоначальным жиром.

вывод, по крайней мере в одном случае, подтверждается археологическими данными, которые показывают, что вещества было не жидким маслом, а находилось в более или менее твердом состоянии<sup>13</sup>.

Бэнкс и Хильдич пишут, что результаты проведенных ими анализов не дают оснований предполагать, что какой-либо из исследованных образцов был касторовым маслом (эта мысль была выдвинута в отношении трех образцов — один раз Фриделем, один раз Томасом и один раз мной). Они утверждают, что исследованное ими вещество не могло быть касторовым маслом потому, что главной составной частью касторового масла является разновидность олеиновой кислоты (в связанном состоянии), которая, так же как олеиновая кислота, содержащаяся во всех других подвергнутых анализу образцах жирового вещества (последняя является составной частью большинства нелетучих масел и твердых жиров, в особенности первых), должна была бы целиком или большей частью исчезнуть.

Большинство исследованных мною образцов древнеегипетского жирового вещества состояло из твердых жирных кислот (в основном — пальмитиновой и стеариновой). К этой же категории принадлежали одиннадцать найденных Брюйером в Дейр-эль-Медине и исследованных мною образцов эпохи XVIII династии. Однако тринадцать найденных там же образцов той же эпохи были совершенно иными. Все они были твердые, некоторые коричневого цвета, иные — оранжево-красного; и все обладали одним общим свойством — эластичностью. Нет никакого сомнения, что это были какие-то переродившиеся разновидности масел или жиров, вероятно масел, но, к сожалению, я располагал такими малыми количествами вещества, что проделать подробные анализы было невозможно. Я предполагаю все же, что это мог быть какой-то вид легко высыхающего масла, например льняного или сафлорового, превратившегося под воздействием времени и тепла в упругое эластичное твердое вещество. [503]

Пендлбери нашел в Эль-Амарне маленькую расписную керамическую вазу<sup>14</sup>, которую он считает кипрской. Узкое горлышко вазы было плотно забито небольшим черепком красной керамики и смолистым веществом, которое, по данным анализа, оказалось видоизмененным продуктом содержимого вазы. В доньшке вазы просверлили маленькое отверстие, оказалось, что она почти доверху была наполнена вязким темно-коричневым растительным маслом, которое полностью растворялось в спирте и частично — в петролейном эфире. К сожалению, определить это масло не удалось, хотя можно надеяться, что это еще будет сделано.

Сильный запах, напоминающий запах прогорклого кокосового масла, которым часто обладают древние жировые вещества, навел на мысль о том, что когда-то это действительно было кокосовое масло<sup>15</sup>. В свою очередь и присутствие пальмитиновой кислоты считалось показателем того, что вещество было некогда пальмовым маслом. Однако оба эти предположения явно неправильны: запах объясняется присутствием очень небольшого количества пеларгоновой кислоты, образовавшейся в результате разложения; что же касается пальмитиновой кислоты, то она является составной частью большинства животных и растительных масел и жиров.

Хотя масла и жиры часто упоминаются в иероглифических текстах Древнего Египта, в них либо просто ничего не говорится о природе веществ, либо мы не можем расшифровать характеризующие их слова, отчего и названия многих из этих веществ до сих пор не переведены.

В папирусах греко-римского периода, написанных по-гречески и найденных в Фаюмской провинции, часто упоминаются растительные масла, греческие названия большинства которых хорошо известны: касторовое масло<sup>16,17</sup> (оно называется то маслом

<sup>13</sup> W. M. F. Petrie and J. E. Quibell, *Naqada and Ballas*, pp. 39–40.

<sup>14</sup> По музейному инвентарю № J. 66743.

<sup>15</sup> W. M. F. Petrie and J. E. Quibell, *Naqada and Ballas*, pp. 39–40.

<sup>16</sup> B. P. Grenfell, *Revenue Laws of Ptolemy Philadelphia*, pp. XXXVI, 124, 126, 129, 135, 157

<sup>17</sup> B. P. Grenfell and A. S. Hunt, *The Hibeh Papyri*, I, pp. 320–323.

сісі, то кротоновым маслом, хотя оно явно не могло быть современным кротоновым маслом); колоцинтовое масло<sup>16</sup>; льняное масло<sup>16</sup>; оливковое [504] масло<sup>18</sup>; редисовое масло (масло garhanus)<sup>18,19</sup>; сафлоровое масло<sup>20</sup> (оно называется маслом spesus, или spesinum, и Гренфелл и Райт предполагают, что оно добывалось из семян чертополоха или артишока) и кунжутное масло<sup>20</sup>.

Античные авторы говорят об употреблении в Египте миндального масла<sup>21</sup>; масла из морского желудя<sup>22</sup>; бегенового масла<sup>23</sup>; касторового масла<sup>24</sup>; оливкового масла<sup>25</sup>; редисового масла<sup>26</sup> и нескольких других, названия которых не были точно переведены.

Перейдем к рассмотрению всех перечисленных масел и жиров.

### *Миндальное масло*

Плиний упоминает об изготовлении в Египте одной мази — так называемой мендесской, — содержащей масло из горького миндаля, которое, по его словам, выжимали в Египте<sup>27</sup>. Если это действительно так, то миндаль, конечно, был привозной, так как, хотя миндальное дерево и произрастает в Египте, оно встречается там довольно редко и в настоящее время разводится только в садах Дельты. Это место у Плиния является единственным в литературе упоминанием об употреблении в Древнем Египте миндального масла. Однако плод миндаля, судя по тому, что его изредка находят в гробницах, был, несомненно, [505] известен, хотя, вероятно, и не очень широко. Самая ранняя находка относится ко времени XVIII династии; около тридцати миндалин найдено в маленьком краснокерамическом кувшине в гробнице Тутанхамона. Несколько миндальных косточек из Эль-Амарны хранятся в музее Королевского ботанического сада в Кью<sup>28</sup>. Скиапарелли нашел миндалины эпохи XVIII династии в Фивах<sup>29</sup>. Можно также упомянуть четыре миндалины (по определению Ньюберри<sup>30</sup>) из могильника Птолемеевской эпохи в Хавара и девять миндалин неизвестного времени и происхождения, много лет хранящиеся в Каирском музее. В музее Королевского ботанического сада в Кью хранится подаренный музею проф. П. Э. Ньюберри сделанный из миндального дерева набалдашник трости эпохи XVIII династии.

### *Животные жиры.*

Поскольку древние египтяне держали коров, овец и коз, вполне естественно, что они знали жиры этих животных, включая молочный жир. Жиры упоминаются в древних текстах, а именно «сливочное масло» (XII династия)<sup>31</sup>, говяжье сало (XVIII династия)<sup>32</sup>, белый жир (XX династия, в одном случае «для печени»<sup>33</sup>), гусиный жир (Новое царство и XX династия)<sup>34,35</sup>.

<sup>18</sup> B. P. Grenfell, A. S. Hunt and D. G. Hogarth, *Fayflm Towns and their Papyri*, pp. 234–237; B. P. Grenfell and A. S. Hunt, *The Amherst Papyri*, II, p. 150.

<sup>19</sup> B. P. Grenfell and A. S. Hunt, *op cit.*, VI, pp. 303–305; XVI, pp. 60–61.

<sup>20</sup> B. P. Grenfell, *Revenue Laws of Ptolemy Philadelphus*, pp. XXXVI 124, 126, 129, 135, 157.

<sup>21</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 2.

<sup>22</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 2. *Theophr.*, *De odoribus*, 15, 19.

<sup>23</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XII, 46.

<sup>24</sup> Herod., II, 94. Diod., I, 3. Strabo, *Geogr.*, XVII, 2, 5. Plin., *Nat. Hist.*, XV, 7.

<sup>25</sup> *Theophr.*, *Historia plantarum*, IV, 2, 9. Strabo, *Geogr.*, XVII, I, 35. Plin., *Nat. Hist.*, XV, 4.

<sup>26</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XV, 7.

<sup>27</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 2; XV, 7.

<sup>28</sup> № 47/1937.

<sup>29</sup> O. Mattiolo, *Atti della Reale Accad. delle Scienze di Torino*, LXI, (1926).

<sup>30</sup> P. E. Newberry, *The Ancient Botany*, in Kahun, Gurob and Hawara, W. M. F. Petrie, p. 47.

<sup>31</sup> J. H. Breasted, *op. cit.*, IV, 233, 301, 344, 350, 376.

<sup>32</sup> *Ibid.*, II, 293.

<sup>33</sup> *Ibid.*, IV, 233, 239, 299, 300, 350, 376.

<sup>34</sup> A. Erman, *The Literature of the Ancient Egyptians*, trans. A. M. Blackman, p. 210.

<sup>35</sup> J. H. Breasted, *op. cit.*, IV, 233, 376.

Перевод «сливочное масло» неверен, поскольку в оригинале имеется в виду «молочный жир»<sup>34</sup>, а между этими двумя понятиями существует определенная разница: сливочным маслом называется продукт, получаемый путем сбивания молока или сливок до тех пор, пока отдельные шаровидные частицы жира, находящиеся в эмульгированном состоянии, не соединятся в одно целое, и хотя это масло отделяют от преобладающей в объемном соотношении [506] жидкости путем процеживания и отжимания, оно все же увлекает с собой известное количество воды и казеина, вода же, естественно, содержит некоторую долю сахара и минеральных веществ, входивших в состав молока. В противоположность этому молочный жир получается путем перетапливания сливочного масла на огне, после чего ему дают отстояться. Вода и казеин отходят, жир сливается, и получается то, что современные египтяне называют *самн*, а индийцы — *ghi*. Это топленое масло кладут в пищу, на нем готовят, но его никогда не мажут на хлеб, подобно сливочному маслу, как это принято в северных широтах. Перетапливание сливочного масла совершенно естественно и неизбежно в такой жаркой стране, как Египет, в особенности летом, так как топленое масло сохраняется гораздо лучше свежего.

Как мы уже отмечали, ряд анализов жировых веществ, взятых из гробниц, говорит о том, что пробы взяты от вещества, бывшего когда-то твердым животным жиром, но пока не удастся определить, от какого животного этот жир. Невозможно, например, определить, было ли это говяжье или баранье сало, но, так как мы знаем из древних текстов, что в Египте употреблялось главным образом говяжье сало, вероятнее предполагать, что в данном случае мы скорее имеем дело с ним.

К жирам животного происхождения, употреблявшимся в Древнем Египте, можно прибавить и сыр, поскольку, как недавно выяснилось, содержимым двух найденных в Саккара алебастровых кувшинов, датированных I династией, был сыр<sup>36</sup>.

Согласно папирусу Херста, мазь для роста волос изготовлялась из сала газели, змеиного жира, жира крокодила и сала бегемота<sup>37</sup>, а, по данным папируса Эберса, другое средство, применявшееся для этой же цели, состояло из смеси львиного, бегемотового, кошачьего и козьего сала и крокодилового и змеиного жира<sup>38</sup>. Гусиный жир входил в состав многих медикаментов. [507]

#### *Масло из морского желудя*

В настоящее время масло из морского желудя в Египте не употребляется. В древности его выжимали из зерен дерева *Balanites aegyptiaca* (которое в Судане называют хеглиг). Одно время это дерево было широко распространено в Египте. Оно до сих пор встречается в Верхнем Египте и в оазисе Харга, но уже представляет собою редкость; в еще большей степени это касается района Дельты, где его можно встретить лишь в виде единичных выращиваемых в садах экземпляров. Однако в Судане и в Абиссинии это дерево произрастает в изобилии.

По словам Феофраста<sup>39</sup>, морской желудь был египетским деревом, названным так потому, что плод его имел форму желудя (*balanos*). Он пишет, что в Греции для изготовления ароматных мазей пользовались главным образом египетским или сирийским маслом из морского желудя<sup>40</sup>. Египетское масло было более восприимчивым к запахам и лучше сохраняло аромат, ввиду чего оно шло на изготовление лучших благовоний. Плиний пишет, что масло из морского желудя входило в состав мендесской мази<sup>41</sup>.

Плод дерева внешне напоминает финик и состоит из тонкой хрупкой скорлупы,

<sup>36</sup> Ahmed Zaky and Zaky Iskander, *Ancient Egyptian Cheese*, *Annales du Service des Antiquités de l'Égypte*, 41 (1942), pp. 295–313.

<sup>37</sup> J. H. Breasted, *The Edwin Smith Surgical Papyrus*, I, p. 100.

<sup>38</sup> C. P. Bryan, *The Papyrus Ebers*, p. 153.

<sup>39</sup> Theophr., *Historia plantarum*, IV, I, 2, 6.

<sup>40</sup> Theophr., *De odoribus*, 15, 16, 19.

<sup>41</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 2.

закрывающей в себе мясистую массу, внутри которой находится твердое зерно. Из этого зерна и выжимается масло, имеющее слегка желтоватый цвет. Это масло высоко ценится в Судане.

Плоды и зерна морского желудя часто встречаются в египетских гробницах. Некоторое количество их, как помечено, — из Гебелейна, хранится в Каирском музее, но, к сожалению, датировка их остается неизвестной.

Ньюберри опознал несколько сот плодов и зерен морского желудя среди находок Петри эпохи XII династии в Кахуне<sup>42</sup>, а Куибелл нашел зерна этого растения при раскопках памятников той же эпохи в Верхнем Египте<sup>43</sup>. [508]

#### *Бегеновое масло*

Бегеновым маслом называется масло, выжимаемое из орехов *Moringa pterygosperma* (*M. oleifera*) или *Moringa aptera*, причем оба эти вида дают почти совершенно одинаковое масло<sup>44</sup>. *Moringa aptera* представляет собой небольшое деревце с плетеобразными ветвями, редкими маленькими листьями и розовыми цветами. В наше время оно растет в Египте, по-видимому и являющемся родиной этого растения. Очищенное масло имеет желтоватый цвет, сладковато на вкус, не имеет запаха и долго сохраняется. По этой причине оно высоко ценится на Востоке для приготовления косметических средств, для извлечения аромата из цветов и идет в пищу. Орехи, несколько напоминающие трехгранную разновидность обыкновенного ореха, только с более выпуклыми гранями, состоят из тонкой скорлупы, в которой заключено большое маслянистое ядро. Они находятся в длинном стручке. Орехи *Moringa arabica* ввозятся в Египет с Цейлона и из Южной Индии, и их обычно едят женщины, желающие пополнить<sup>45</sup>.

Ньюберри опознал десять орехов *Moringa aptera* среди находок, сделанных при раскопках могильника греко-римской эпохи в Хавара<sup>46</sup>.

#### *Касторовое масло*

Клещевина растет в Египте в диком виде и в наши дни, и, так как семена ее встречаются в могилах еще бадарийской культуры<sup>47</sup>, мы можем предполагать, что Египет и является родиной этого растения. [609] Геродот<sup>48</sup>, Диодор<sup>49</sup>, Страбон<sup>50</sup> и Плиний<sup>51</sup> пишут, что касторовое масло наливали в лампы для освещения. Геродот рассказывает, что семена давили и клали под пресс или поджаривали и варили, в результате чего получалось масло, обладавшее сильным запахом. По Страбону, беднота и рабочий люд, как мужчины, так и женщины, употребляли касторовое масло для натирания тела. Плиний сообщает, что в Египте касторовое масло извлекалось без помощи огня или воды; семена посыпались солью и затем выжимались. Диоскурид<sup>52</sup> утверждает, что касторовое масло изготовлялось в Египте следующим образом: семена размалывались на мельнице, размолотую массу помещали в корзины и отжимали.

Как касторовое масло, так и ягоды клещевины постоянно фигурируют в фармакопее Древнего Египта. Они часто упоминаются в числе медикаментов в папирусе Эберса<sup>53</sup>.

<sup>42</sup> P. E. Newberry, in Kahun, Gurob and Hawara, W. M. F. Petrie, p. 49.

<sup>43</sup> J. E. Quibell, The Ramesseum, p. 3.

<sup>44</sup> Anon., *Bulletin, Imperial Institute*, 28 (1930), pp. 276–279.

<sup>45</sup> A. H. Ducros, *Essai sur le droguier populaire arabe de l'inspection des pharmacies du Caire*, in *Mém. de l'Inst. d'Égypte*, 1930, XV, pp. 39, 40.

<sup>46</sup> P. E. Newberry, in Kahun, Gurob and Hawara, W. M. F. Petrie, p. 47.

<sup>47</sup> G. Brunton and G. Caton-Thompson, *The Badarian Civilization*, pp. 38, 41.

<sup>48</sup> Herod., II, 94.

<sup>49</sup> Diod., I, III.

<sup>50</sup> Strabo, *Geogr.*, XVII, 2, 5.

<sup>51</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XV, 7.

<sup>52</sup> Diosc., I, 38.

<sup>53</sup> C. P. Bryan, *The Papyrus Ebers*.

Касторовое масло до сих пор широко используется как лекарство, а в Нубии оно употребляется для натирания тела и как средство ухода за волосами.

#### *Колоцинтовое масло*

Колоцинт растет в диком виде в Египте, главным образом в пустыне, и в большом количестве на Синае. Но он также культивируется в небольших количествах ради плодов, которые содержат активное вещество, имеющее важное применение в качестве лечебного средства. Семена при выжимании дают масло, которое в настоящее время не употребляется в Египте.

#### *Латуковое масло*

Салат-латук в большом количестве разводится в Египте, главным образом в Верхнем Египте, ради получаемого из его семян масла, которое употребляется в качестве приправы к салату и вообще при приготовлении пищи. [510]

#### *Льняное масло*

Лен с древнейших времен широко культивируется в Египте ради волокна, из которого изготовляли льняные ткани. В связи с этим можно предполагать, что и льняное масло (добываемое путем выжимания из семян льна), вероятно, было известно в древности, хотя первое письменное упоминание о нем относится к эпохе Птолемеев<sup>54</sup>. Его употребляли, по-видимому, для приготовления пищи и как ламповое масло (бедные слои египетского населения пользуются им для этих целей и в наши дни). В наше время льняное масло ценится прежде всего из-за его способности быстро высыхать; благодаря этому свойству оно используется для изготовления красок. Насколько мы знаем, ни в Египте, ни в других странах льняное масло не употреблялось для этой цели даже в римский период.

#### *Малабатовое коричное масло*

По словам Уормингтона, «в Египте производилось большое количество малабатового масла из привозимого из Индии сырья»<sup>55</sup>. Малабатом называются листья корицы<sup>55</sup>.

#### *Оливковое масло*

Оливковое дерево, оливы (маслины) и оливковое масло редко упоминаются в иероглифических надписях Древнего Египта. Вот все, что до сих пор удалось обнаружить: два упоминания о священном оливковом дереве в Гелиополисе в Текстах Пирамид (V и VI династии)<sup>56</sup>, одно упоминание об оливковом масле, захваченном в числе трофеев в Сирии, на обломке стены погребального храма (V династии в Абусире)<sup>57</sup>; четыре упоминания о засаженных оливковыми деревьями землях, относящиеся к эпохе XX династии<sup>58</sup>; пять упоминаний об [511] оливах, одно — эпохи Нового царства<sup>59</sup> и четыре — времен XX династии<sup>60</sup>, и еще одно не вполне достоверное упоминание об оливковом масле<sup>61</sup>; к этим

<sup>54</sup> См. стр. [504].

<sup>55</sup> E. H. Warmington, *The Commerce between the Roman Empire and India*, pp. 186–190.

<sup>56</sup> L. Speleers, *Les textes des pyramides Égyptiennes* 1923 p. 12 (par. 118); p. 21 (par. 252).

<sup>57</sup> L. Borchardt, *Das Grabdenkmal des Königs Sa-hu-Re*, II.

<sup>58</sup> H. Breasted, *op. cit.*, IV, 216, 263, 288, 394. В одном тексте XVIII династии (J. H. Breasted, *op. cit.*, II, 449) Брестед делает попытку перевести два неясных слова как «древесина оливкового дерева».

<sup>59</sup> A. Erman, *The Literature of the Ancient Egyptians*, trans. A. M. Blackman, p. 206.

<sup>60</sup> J. H. Breasted, *op. cit.*, IV, 239, 241, 379, 393.

<sup>61</sup> *Ibid.*, III, 208.

упоминаниям можно также прибавить фрагмент стеной росписи эпохи XVIII династии, на котором изображена небольшая часть оливкового дерева с несколькими оливами<sup>62</sup>. Рейснер утверждает, что оливковое масло в эпоху IV династии ввозилось в Египет из Палестины и Сирии<sup>63</sup>.

Дополнительные сведения относительно распространения оливкового дерева в Египте дают нам античные авторы. Так, Теофраст (IV–III века до н. э.) утверждает<sup>64</sup>, что оливковое дерево росло в Фиваиде (это именно и цитирует Плиний)<sup>65</sup>, и добавляет: «Изготавливаемое здесь масло не хуже того, которое употребляется у нас, разве только его запах менее приятен...» Страбон (I век до н. э. — I век н. э.), говоря об Арсинойском номе (Фаюм), пишет<sup>66</sup>: «Это единственный ном, засаженный большими взрослыми оливковыми деревьями, дающими хорошие плоды. Если бы к сбору плодов отнестись внимательно, можно было бы получать хорошее масло, но настоящего ухода нет, и хотя масла здесь выжимают много, оно имеет неприятный запах. (На остальной территории Египта оливковых деревьев нет, кроме садов Александрии, которые засажены оливковыми деревьями, но не дающими масла.)» Плиний (I век н. э.) говорит<sup>67</sup>, что «в Египте маслины на редкость мясисты, но дают мало масла».

Магаффи<sup>68</sup> и Гренфел<sup>69</sup> отмечают, что в законах Птолемея Филадельфа (285–246 годы до н. э.), касающихся масел и маслоделия в Египте, нет никаких упоминаний [512] об оливковом масле. Бивен пишет<sup>70</sup>: «Оливковые деревья росли в Фаюме, но производство оливкового масла, по-видимому, не входило в число монопольных промыслов». Причины этого не ясны, но возможно, что оливковое масло производили в таком незначительном количестве, что не было смысла делать его предметом законодательства. Имеется упоминание об оливах в Фаюме, относящееся к 257 году до н. э.<sup>71</sup>, и о молодых оливковых деревьях (256 год до н. э.)<sup>72</sup>. В одном папирусе говорится о посадке оливковых ростков<sup>73</sup>, в другом — об оливковых рощах<sup>74</sup>; в одном папирусе<sup>75</sup>, относящемся к 255 году до н. э., упоминается о посадке оливок, а в другом<sup>76</sup> (той же даты) — о посадке 3000 саженцев и отмечается, что «египетские оливы годятся только для парков, а не для оливковых рощ»; в 251 году до н. э. упоминаются саженцы оливковых деревьев<sup>77</sup>; во II веке до н. э. мы находим упоминание об оливковом масле<sup>78</sup>; в период между 94 и 110 годами н. э. в нескольких случаях говорится о посаженных оливковых рощах<sup>79</sup>. Одно-единственное упоминание об оливковом масле еще не может служить доказательством его египетского происхождения, поскольку, как уже говорилось, оливковое масло ввозилось в Египет из Сирии и, особенно в позднюю эпоху, из Греции. В 1887 году, то есть в период правления Магомета-Али, Скотт писал<sup>80</sup>: «Большие пространства земли в разных частях Египта засажены оливковыми и тутовыми деревьями». В 1901 году сотрудник Сельскохозяйственного института в Каире

---

<sup>62</sup> Nina de G. Davies, in *The Mural Painting of El-Amarnah*, Pl. IX (c).

<sup>63</sup> G. A. Reisner, *Mycerinus*, p. 251.

<sup>64</sup> Theophr., *Historia plantarum*, IV, 2, 7.

<sup>65</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XIII, 19.

<sup>66</sup> Strabo, *Geogr.*, XVII, 1, 35.

<sup>67</sup> Plin., *Nat. Hist.*, XV, 4.

<sup>68</sup> I. P. Mahaffy, in *Revenue Laws of Ptolemy Philadelphus*, P. Grenfell, p. XXXV.

<sup>69</sup> B. P. Grenfell, *op. cit.*, p. 125.

<sup>70</sup> E. Bevan, *A History of Egypt under the Ptolemaic Dynasty*, p. 149 n.

<sup>71</sup> B. P. Grenfell and A. S. Hunt, *The Hibeh Papyri*, pp. 192–193.

<sup>72</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri I*, № 59072.

<sup>73</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri I*, № 59125.

<sup>74</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri II*, № 59157.

<sup>75</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri II*, № 59159.

<sup>76</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri II*, № 59184.

<sup>77</sup> C. C. Edgar, *Zenon Papyri II*, № 59241.

<sup>78</sup> B. P. Grenfell, A. S. Hunt and D. G. Hogarth, *Fayum Towns and their Papyri*, pp. 234, 237.

<sup>79</sup> B. P. Grenfell, A. S. Hunt and D. G. Hogarth, *op. cit.*, pp. 261–274.

<sup>80</sup> C. R. Scott, *Rambles in Egypt and Candia*, II (1837), p. 166.

Г. Бонапарт отмечал<sup>81</sup>, что оливковые деревья [513] разводились в Египте в очень ограниченных масштабах, главным образом в Фаюме, и плоды их были бедны маслом. В 1927 году Ньюберри писал, что оливковые деревья «в настоящее время разводятся в очень немногих садах в Верхнем Египте»<sup>82</sup>.

Раффер видел очень мало, всего лишь несколько оливковых деревьев в оазисах Дакла и Харга в восточной пустыне<sup>83</sup>. Биднел пишет<sup>84</sup>, что «оливковые деревья разводятся как в Харга, так и в Дакла, но в сравнительно небольшом количестве». Болл и Биднел<sup>85</sup> отмечают, что «много оливковых деревьев... выращивают» в оазисе Бахария. В 1923 году Белгрейв определил количество плодоносящих оливковых деревьев в оазисе Сива в 40 000<sup>86</sup>. По газетным сообщениям, египетское правительство недавно посадило значительное количество оливковых деревьев в местности к западу от Александрии.

Перечисленные факты говорят о том, что, хотя оливковые деревья произрастают в изобилии во всех близких к Египту странах (на севере — на противоположном побережье Средиземного моря в Анатолии и Греции; на северо-востоке — в Палестине и Сирии; на юге — в Абиссинии, где имеются два вида дикорастущих оливковых деревьев; на западе — в Сиве, в Тунисе и в Алжире), они так и не приспособились к природным условиям Египта. Хотя греки, привыкшие к разведению оливковых деревьев у себя на родине, пытались разводить их в наиболее подходящих районах Египта (Фаюм и окрестности Александрии), они так и не добились положительных результатов и с точки зрения производства оливкового масла потерпели полный провал<sup>87</sup>. Ньюберри утверждает, что первоначальным центром разведения оливковых деревьев и [514] торговли оливковым маслом была, по всей вероятности, область, примыкающая с запада к дельте Нила<sup>88</sup>.

Свидетельства разведения оливковых деревьев в Египте, полученные при раскопках гробниц, очень отрывочны и не восходят дальше эпохи XVIII династии, когда, по утверждению Кеймера, оливковое дерево впервые появилось в Египте<sup>89</sup>. Перечислим основные находки, отмеченные в литературе: а) в гробнице Тутанхамона были найдены большой погребальный букет из персей, в котором оказалось несколько маленьких веток олив<sup>90</sup>, и три венка, состоявших частично из оливковых листьев<sup>91</sup>; б) в Каирском музее хранится маленькая веточка оливкового дерева с листьями; в приложенной к ней этикетке говорится, что она была найдена Скиапарелли в Фивах и относится к периоду от XX до XXVI династии; в) в том же Каирском музее имеется такая же веточка, найденная Масперо в Гебелейне и датированная временем не раньше эпохи Птолемеев; д) Браун<sup>92</sup> упоминает оливковые ветки и листья (недатированные), хранящиеся в Берлинском музее, и погребальные венки из оливковых листьев (недатированные) — в Лейденском музее и, наконец, е) по определению Ньюберри, две плодовые косточки, найденные при раскопках могильника греко-римской эпохи в Хавара, являются косточками маслин<sup>93</sup>.

<sup>81</sup> G. Bonaparte, *Journ. Khedivial Agricultural Society*, III (1901), pp. 14–19.

<sup>82</sup> P. E. Newberry, Appendix III, in *The Tomb of Tut-ankh-Amen*, II, Howard Carter, p. 195.

<sup>83</sup> Armand Ruffer, *Food in Egypt*, in *Mém. de l'Inst. d'Égypte*, I (1919), p. 81.

<sup>84</sup> H. J. L. Beadnell, *An Egyptian Oasis*, 1909, p. 220.

<sup>85</sup> J. Ball and H. J. L. Beadnell, *Baharia Oasis: its Topography and Geology*, 1903, p. 44.

<sup>86</sup> C. Dalrymple, *Belgrave, Siwa*, p. 178.

<sup>87</sup> Причиной этого является, вероятно, меньшее выпадение осадков на северном побережье Египта по сравнению с другими перечисленными странами, даже по сравнению с Тунисом и Алжиром, где выпадению дождей способствуют расположенные близ побережья горы.

<sup>88</sup> P. E. Newberry, *Proc. Linnean Society of London*, Session 150, 1937–1938, Pt. I, 31 Dec. 1937.

<sup>89</sup> L. Keimer, (a) *Die Gartenpflanzen in alten Ägypten*, p. 29; (b) in *Bull. de l'Inst. franç. d'arch. orientale*, XXXI (1931), p. 133.

<sup>90</sup> Howard Carter, *The Tomb of Tut-ankh-Amen*, II, p. 33.

<sup>91</sup> P. E. Newberry, in Appendix III, in *The Tomb of Tut-ankh-Amen*; Howard Carter, pp. 190–191. См. также Н. Е. Винлок, *Materials Used at the Embalming of King Tut-ankh-Amen*, Paper № 10, *Met. Museum of Art*, New York, 1941.

<sup>92</sup> A. Braun, *Journal of Botany*, 1879.

<sup>93</sup> P. E. Newberry, in *Hawara, Biahmu and Arsinoe*, W. M. F. Petrie, pp. 48, 52.

### *Редисовое масло*

Это масло, имеющее неприятный запах, добывалось из семян редиски (*Raphanus sativus*). По словам Плиния<sup>94</sup>, редиска высоко ценилась в Египте как растение, дававшее большое количество масла. Диоскурид [515] утверждает, что редисовое масло употреблялось в Египте в качестве целебного средства<sup>95</sup>. Хотя редиска до сих пор в изобилии разводится в Египте, масло из ее семян в настоящее время не добывается.

### *Сафлоровое масло*

Это масло добывается из семян *Carthamus tinctorius*, или ложного шафрана, который разводится в Египте и в настоящее время главным образом ради масла. Масло это обладает приятным тонким вкусом и употребляется для приготовления салатов и при варке пищи.

Плиний упоминает сафлор<sup>96</sup>, называя его греческим словом *спесос*, и сообщает, что египтяне ценили это растение из-за получаемого из него масла. В другом месте, однако, он, по-видимому, путает сафлор с крапивой<sup>97</sup>, из которой, по его словам, добывали масло *спидинум*; очевидно, он имеет в виду *спесинум*, причем в другом манускрипте так и написано — *спесинум*<sup>98</sup>.

Мы уже говорили о предположении<sup>99</sup>, что масло *спесос* (*спесинум*) добывалось из семян чертополоха или артишока.

Это предположение не подтверждается никакими фактами.

### *Кунжутное масло*

Кунжут, или сезам, который, согласно Мушлеру, представляет собою тропическое растение, по-видимому, африканского происхождения<sup>100</sup>; в настоящее время в изобилии разводится в Египте ради добываемого из его семян масла. Кунжутное масло желтоватого цвета, прозрачно, не имеет запаха и обладает тонким приятным вкусом. Имеется упоминание о кунжутном семени и кунжутном масле, относящееся к 256 году до н. э.<sup>101</sup> О египетском кунжутном масле упоминает также Плиний<sup>102</sup>. [516]

### *Применение масел и жиров*

Масла и жиры в Древнем Египте употреблялись непосредственно в пищу, для приготовления пищи и для освещения; для умащения как живых, так и покойников; для возлияний; для изготовления ароматических веществ; как медикаменты и растворители для лекарств и, несомненно, для многих других целей.

Помимо широкого производства масла в самом Египте, его ввозили также из-за границы. В древнейшие периоды масло ввозили лишь в небольшом количестве, но позднее ввоз его сильно увеличился. Так, например, надписи XVIII династии сообщают о ввозе масла из Нахарины<sup>103</sup>, Речену<sup>104</sup> и Джахи<sup>105</sup> (все эти страны находятся в западной Азии), а в эпоху XX династии — из Сирии<sup>106</sup>.

<sup>94</sup> Plin., Nat. Hist., XV, 7; XIX, 26.

<sup>95</sup> Diosc., I, 45.

<sup>96</sup> Plin., Nat. Hist., XXI, 53.

<sup>97</sup> Ibid., XV, 7; XXII, 15.

<sup>98</sup> B. P. Grenfell, Revenue Laws of Ptolemy Philadelphia, p. XXXVI.

<sup>99</sup> См. стр. [505].

<sup>100</sup> R. Muschler, A Manual Flora of Egypt, pp. 884–885.

<sup>101</sup> A. S. Hunt, J. G. Smyly and C. C. Edgar, The Tebtunis Papyri, III (Part II), № 844.

<sup>102</sup> Plin., Nat. Hist., XV, 7.

<sup>103</sup> J. H. Breasted, op. cit., II, 482.

<sup>104</sup> Ibid., II, 473, 491, 509, 518.

<sup>105</sup> Ibid., II, 462, 510, 519.

<sup>106</sup> J. H. Breasted, IV, 233, 376.

### *Пчелиный воск*

Насколько известно, единственным видом воска, употреблявшимся в Древнем Египте, был пчелиный воск. Он применялся как связующее вещество<sup>107</sup>; для укрепления локонов и кос в париках<sup>108</sup>; при бальзамировании<sup>109</sup>; для покрытия росписи<sup>110</sup>; как растворитель краски при энкаустической технике живописи<sup>111</sup>; в очень позднюю эпоху — для покрытия поверхности табличек для письма<sup>112</sup>; в судостроении<sup>113</sup> и для изготовления магических фигур<sup>114</sup>.

По-видимому, в Древнем Египте не существовало обычая класть воск в гробницы, и мы не имеем никаких сообщений о находках подобного рода; однако в Эль-Амарне кусок воска был найден при раскопках одного дома<sup>115</sup>. [517]

---

<sup>107</sup> См. стр. [31].

<sup>108</sup> См. стр. [78].

<sup>109</sup> См. стр. [464].

<sup>110</sup> См. стр. [531].

<sup>111</sup> См. стр. [532].

<sup>112</sup> См. стр. [550].

<sup>113</sup> M. Rostovtzeff, A Large Estate in the Third Century B. C, p. 123.

<sup>114</sup> Lortet et Gaillard, La faune momifiée de l'ancienne Égypte, II, pp. 75–78.

<sup>115</sup> T. E. Peet and C. L. Woolley, The City of Akhenaten, I, p. 25.