

Obr. 1 Výjav pečenia chleba v chlebových formách *bedža* z hrobky veľmoža Ceja v Sakkáre (Faltings 1998:92, Dok. 6)

Pivo a chlieb v starom Egypte – archeologický význam úžitkovej keramiky

Katarína Arias Kytnarová

Pivo a chlieb patrili od počiatku k základným potravinám staroegyptskej spoločnosti. Doklady o nich zahŕňajú jednak početné ikonografické vyobrazenia a popisy ich výroby, prezentácie i konzumácie (napr. Balcz 1932; Balcz 1934 a Faltings 1998), ako i pomerne časté archeologické pozostatky ich výroby, transportu a skladovania. Práve fyzickými dokladmi výroby a skladovania piva a chleba, t.j. pozostatkami pivných džbánov a chlebových foriem z obdobia Starej ríše (približne 2700–2180 pr.n.l.) a ich historickou a sociálnou výpovednou hodnotou sa zaoberá tento článok.

Staroegyptská keramika obdobia Starej ríše nepatrila medzi laicky a donedávna ani vedecky príliš atraktívne odvetvie materiálnej kultúry. Na rozdiel od prehistorických nádob nílskeho údolia zdobených rytím, geometrickou a figurálnou maľbou či plasticky zdobeným povrchom v podobe predovšetkým zvierat (napr. Petrie 1921), je keramika obdobia Starej ríše prevažne úžitkového rázu, a to buď ako hrubá kuchynská keramika alebo jemnejšie stolové náčinie. Spravidla je nezdobená a len v prípade stolovej keramiky je pokrytá kvalitnejším listrom spravidla oranžovo-červenej až hnedo-červenej farby. Pivné džbány a chlebové formy pritom jednoznačne patria k veľmi hrubej úžitkovej keramike, často bez výraznej povrchovej úpravy a s veľmi zlou kvalitou hliny i výpalu. Na archeologických lokalitách sú ich pozostatky nachádzané doslova v desiatkach až stovkách zlomkov,¹ často v narušených či celkovo nezaujímavých stratigrafických kontextoch. Niet preto divu, že po veľmi dlhú dobu ani jedna z týchto skupín nenarážala na silný vedecký ohlas, majúc zdanlivo veľmi nízku typologickú či chronologickú výpovednú hodnotu. U pivných džbánov bola spočiatku situácia o niečo priaznivejšia, u niektorých vedcov dokonca i s presnejším typologickým rozdelením (napr. Reisner 1955), veľmi skoro však bola potlačená v prospech jemnej keramiky. Pivné džbány boli spolu s chlebovými formami a vysokými kónickými stojanmi označené ako chronologicky insignifikantné a dlho stáli na periférii záujmu bádateľov.

Situácii nepomohlo ani časté sekundárne využívanie oboch keramických skupín. Primárna funkcia pivných džbánov zahŕňala skladovanie a transport tekutín ako napr. vody, piva a prípadne aj vína (Balcz 1934: 53; Posener-Krieger 1976: 375–376), použitie ako výmenného artiklu v obchodnom kontexte (Bárta 1996: 130) a ukládanie obetín v rituálnom alebo zádušnom kontexte. Okrem toho

mohli byť džbány použité i druhotne ako transportné nádoby na prevoz vody pri zavlažovacích prácach (napr. Verner 1977: obr. 33 a 35; Faltings 1998: 5–15), ako zásyp pohrebných šácht, výplň jadra a muriva mastáb či sekundárnych štruktúr alebo vo svojej fragmentárnej podobe ako nádoby na vápno (napr. Hawass – Senussi 2008: 194; Charvát 1981: 159), či na miešanie pigmentov (napr. Wodzińska 2007). Veľmi často sú nachádzané v hromadných počtoch na výsypkách neďaleko kultových priestorov (predovšetkým kaplniek či kultových ník). Sekundárne využitie chlebových foriem taktiež zahŕňa využitie ako lacného stavebného materiálu. Práve správne určenie archeologického kontextu (primárny/sekundárny, intaktný/narušený) má pre štúdium chronologického významu keramiky prvoradý význam.

Výroba piva a chleba – ikonografické doklady

Usudzujúc podľa ikonografických prameňov bola výroba piva a chleba (resp. pečiva) pre starých Egypťanov neodmysliteľne spojená a oba procesy boli spravidla vyobrazované spoločne. Oba produkty boli vyrábané z obilnín, konkrétne z jačmeňa a pšenice a v prípade piva bol použitý nakvasený chlieb či jeho cesto. V každom prípade sa ako chlieb tak i pivo značne odlišovali od našich dnešných predstáv. Pivo bolo veľmi husté a malo veľmi malý obsah alkoholu. Chlieb bol taktiež oveľa hutnejší a kaloricky výdatnejší. Vo väčšine prípadov nebol pečený priamo na ohni, ale nepriamo vo forme, ktorá mala za účel urýchliť pečenie a zabrániť spáleniu. Egypťológovia boli schopní na základe epigrafických a ikonografických prameňov odlíšiť niekoľko základných druhov chleba: napr. oválny plochý bochník *pesen*, kuželovitý bochník zvaný *chečet* alebo *cheča*² alebo štvoruholníkový až trapezoidný chlieb *sečet*

(Faltings 1998: 35). Okrem nich bolo identifikovaných niekoľko druhov koláčov a pečiva.

Podľa paleobotanických analýz Egyptáňa poznali a na výrobu chleba a piva využívali predovšetkým dvojradový a šesťradový jačmeň (*Hordeum distichum* a *Hordeum vulgare*) a pšenicu dvojzrnu (*Triticum dicoccum*).³ Dnes za pekársky najvhodnejšiu obilninu považovaná pšenica letná (*Triticum aestivum*) s vysokým obsahom lepku nie je v období Starej ríše doložená. Pomerne zložitá produkcia pečiva zahŕňala niekoľko fáz prípravy obilnín ako napr. čistenie, tčenie, previevanie, mletie a konečné preosievanie. Následne bolo z múky a vody vymiešané cesto a naplnené do jednotlivých foriem, podľa ktorých získava svoj finálny tvar. Tak napríklad oválny bochník *pesen* má na výjavoch hustejšiu konzistenciu, je miesený v ruke na plochej platni na spôsob nášho tradičného chleba, formovaný do okrúhleho či oválneho tvaru a pri pečení umiestnený na plochú chlebovú formu typu *aperet* (z mnohých ikonografických dokladov napr. Moussa – Altenmüller 1977: tab. 23 a Simpson 1980: fig. 32). Kuželovité chleby *chečet* majú naproti tomu oveľa redšiu konzistenciu, cesto je spravidla vymiešavané vo veľkej keramickej kadi a následne nalievané do hlbokých foriem typu *bedža* (napr. Moussa – Altenmüller 1977: tab. 23 a James 1953: tab. IX). Z písomných prameňov je známe pridávanie ďalších ingrediencií ako napr. datlí, fig, medu a mlieka. Tieto slúžili nielen na ochutenie cesta, ale i k vytvoreniu prírodného kvásku vďaka svojmu vysokému obsahu cukru. Z ikonografických prameňov je taktiež zjavné, že ešte pred plnením boli prázdne chlebové formy nahromadené na oheň kvôli predhriatiu, a to otvorenou stranou smerom dolu a dovnútra. Formy *bedža* s plochým dnom boli následne naplnené tekutým cestom a zakryté formami so zaobleným dnom, vytvárajúc tak vo vnútri predpoklad pre vyššiu a stabilnejšiu teplotu (obr. 1). Po upečení boli formy otvorené a chleby vybraté a vyložené na vychladnutie. Všetky spomínané fázy procesu pečenia (nahrievanie foriem, rozloženie foriem, nalievanie cesta, skúšanie cesta a vyberanie chleba) sú zachytené na výjavoch ako obrazovo, tak i písomným prísomom, čo nám umožňuje i názvoslovnú analýzu celého procesu.

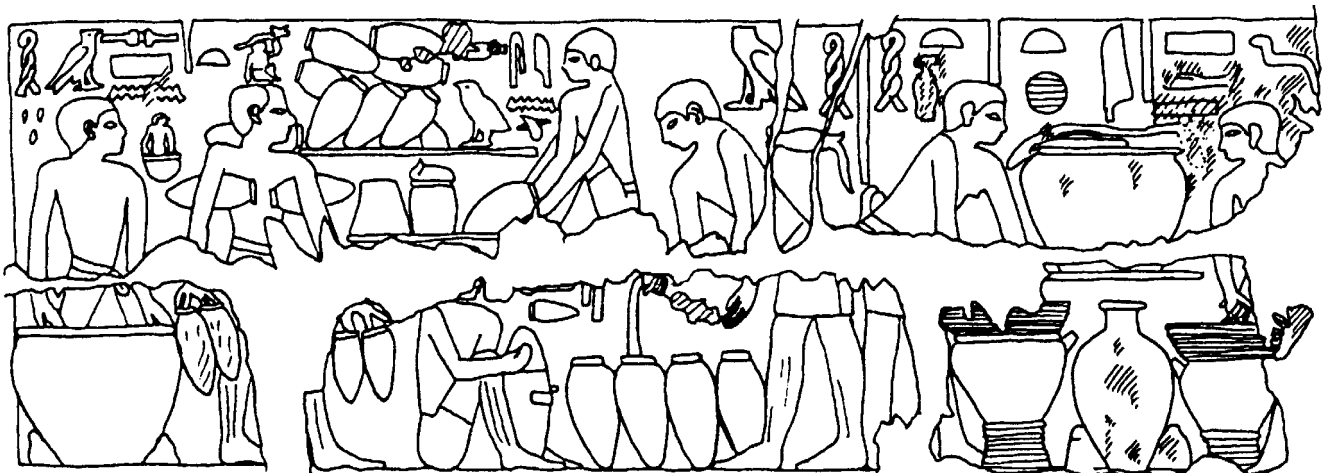
Chlieb *sečet* je nezvyčajný jednak svojím tvarom, ktorý môže byť štvoruholníkový až prehnutý lichobežníkový, a jednak veľmi malým výskytom v ikonografických vyobrazeniach a reálnych archeologických nálezoch. Na reliéfoch je z profilu spodobený ako vyššia nádoba podobná chlebovej forme *aperet* (napr. Moussa – Altenmüller 1977: tab. 23). Cesto je svojím vypracovaním odlišné od oboch predošlých druhov. Nie je miesené na ploche ani sa nemieša vo veľkej kadi, ale je vyrobené riedením či pasírovaním cez akýsi druh sita do väčšej nádoby uloženej pod ním (podrobnejšie pozri Faltings

1998: 142–144). Mohlo ísť o kysnuté cesto s prímiesou sladu. Podobne ako u predošlých chlebov je pečený nepriamo vo formách naukladaných na hromade.

Polný chlieb *chadžu* je takto nazývaný podľa ikonografických výjavov, na ktorých je vyobrazená jeho výroba počas poľných prác. Vôbec sa neobjavujú zmienky o miesení cesta, najranejšou fázou procesu je formovanie bochníkov, z čoho sa predpokladá, že cesto si roľníci už hotové priniesli na pole. Jednotlivé bochníky sú pečené priamo na uhlí, z čoho treba usudzovať, že šlo o hutné asi nekvasené cesto možno podobné dnešnému arabskému chlebu *pita*. Celá jeho výroba sa vždy odohráva na poli vedľa scén s chytaním rýb či zaopatrením dobytku a je teda zjavné, že bol určený k rýchlej konzumácii priamo na mieste.

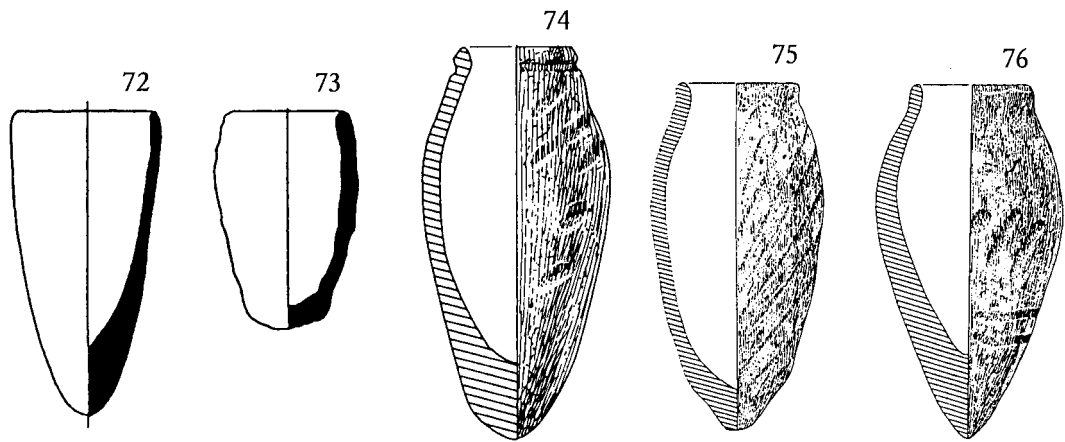
Ako už bolo povedané, výroba piva bola neodmysliteľne spojená s výrobou chleba a pravdepodobne prebiehala v rovnakých alebo prinajmenšom susediacich priestoroch. Je zaujímavé, že v ikonografických výjavoch v pohrebných kontextoch výroba piva niekoľkonásobne prevyšuje vyobrazenia výroby vína, aj keď toto malo bezpochyby vyššiu ekonomickú a spoločenskú hodnotu. Celý proces je vďaka tomu pomerne dobre známy. Jeden z najstarších výjavov výroby piva pochádza z doby 4. dynastie z hrobky kráľovnej Meresanch III. v Gíze (Dunham – Simpson 1974: obr. 11 a pl. XII). Po dobu 5. dynastie je ikonografia obmedzená na centrálnu pohrebisko v Gíze, Sakkáre a Abúsíre a až v 6. dynastii sa objavujú vyobrazenia v provinciách. Vieme, že pri procese výroby boli používané datle a slad, ako i chlieb *pesen* (Faltings 1998: 186–187) v zatiaľ nie presne stanovenom stave (t.j. cesto, mierne zapечené cesto alebo rozdrobený hotový chlieb). Obilniny, ako aj ich prípadný transport, na výjavoch úplne chýbajú a predpokladá sa, že neboli priamo súčasťou výroby.

Z výjavov vyplýva, že najprv boli vo vysokej kadi nohami rozšľapané hore menované substancie, konkrétne voda, chlieb a datle. Vďaka vysokému obsahu cukru v datliach a značným teplotám v Egypte pravdepodobne začalo hneď dochádzať ku kvaseniu hmoty. Výsledná hustá hmota bola zmiešaná so sladom a po určitej bližšie nešpecifikovanej dobe prepasírovaná cez sito do menšej kade s výlevkou. Tým vzniklo samotné pivo. Vzhľadom k tomu, že vo výjavoch a nápisoch úplne chýba zmienka o varení či zahrievaní, treba predpokladať, že pivo bolo konzumované čerstvé. Vďaka tomu síce malo oveľa kratšiu dobu trvanlivosti, ale taktiež značne vyšší obsah bielkovín, vitamínov a celkovej výživnej hodnoty než dnešné pivo. Jeho chuť závisela od množstva a pomeru jednotlivých ingrediencií, ale pravdepodobne malo pomerne sladkú chuť. Hotové pivo bolo naliate do pivných džbánov vymazaných tenkou vrstvičkou



Obr. 2 Výroba piva na stenách Nianchchnumovej a Chnumhotepovej hrobky (Moussa – Altenmüller 1977: Tf. 23)

Obr. 3 Niekoľko typov
pivných džbánov
(Faltings 1998: Abb. 16d)



nílskeho bahna, ktoré boli následne dôkladne zapečatené hlinenou zátkou (obr. 2). Takto spracované pivo bolo pripravené k obchodným transakciám či k rozosielaní v rámci denného prídelu jedla pre úradníkov, robotníkov a kňazov.

Pivné džbány a chlebové formy – archeologické doklady

Okrem ojedinelých prípadov nálezov reálnych potravín prevažujú v archeologickom kontexte hlavne nálezy keramiky, v ktorej boli tieto potraviny vyrobené alebo skladované, t.j. v tomto prípade pivných džbánov a chlebových foriem či prípadne ďalších úžitkových nádob. Dôležité je pritom podrobné štúdium ich tvarov, technológie výroby a funkcií, ku ktorým boli určené.

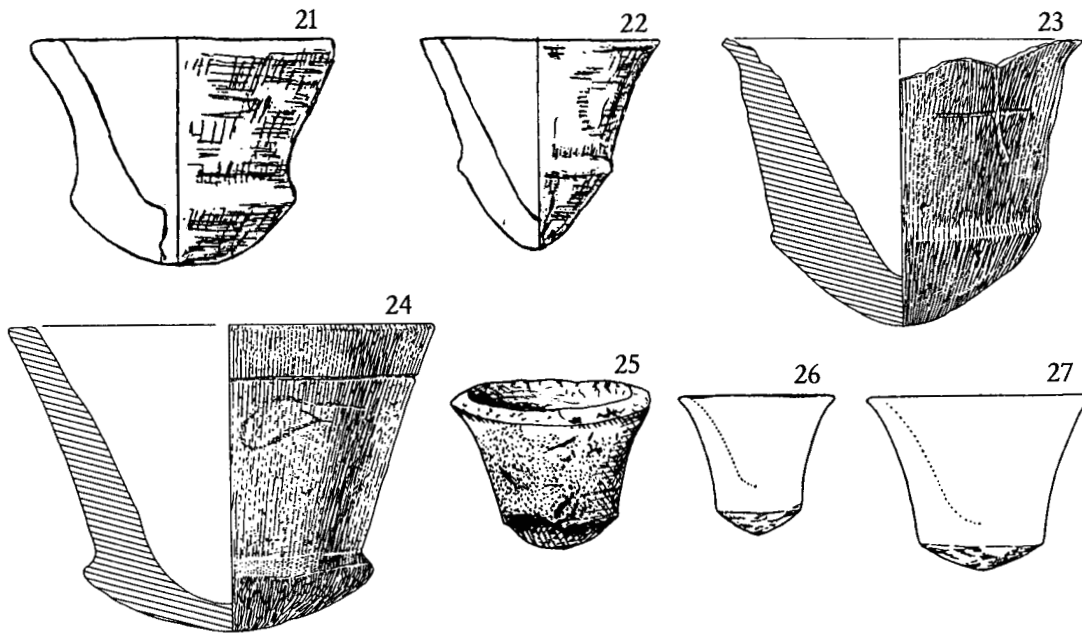
Výroba keramiky patrí k pomerne zaujímavým aspektom keramologického štúdia. Väčšina nádob bola v období Starej ríše vyrábaná buď vyťahovaním z ruky, otlakom do formy alebo, ako predovšetkým u jemnejších nádob, na pomalom hrnčiarskom kruhu. Nádoby vyťahované z ruky sú charakteristické nepravidelnou hrúbkou tela, drsným vonkajším i vnútorným povrchom ako i spravidla nízkou kvalitou hliny a výpalu. Toto sa týka oboch zmieňovaných keramických skupín.

Podrobné štúdium pivných džbánov odhaľuje, že boli spájané z troch samostatných častí – ako prvé bolo vytvorené dno, a to buď špicaté, jemne zašpicatené alebo zaoblené,⁴ v tenkých prúžkoch k nemu bola napojená keramická masa tvoriaca telo nádoby, ktorá bola postupne vyhladená vo vertikálnych pohyboch smerom zdola nahor a nakoniec bol pridaný na kruhu vytočený okraj alebo hrdlo. Medzi jednotlivými časťami sú rozpoznateľné hranice odlišnej hrúbky a viditeľné znaky napojenia. Vo svojej pôvodnej forme mali pivné džbány okrúhly okraj, avšak v archeologickom kontexte ich často nachádzame deformované do mierne oválneho tvaru, a to buď vďaka tesnému naukladaniu nádob počas sušenia (Rzeuska 2006: 385) alebo počas výpalu (Junker 1950: 16). Väčšina pivných džbánov má drsný, neupravený povrch s viditeľnými pozostatkami odtlačkov prstov hrnčiara a hľadania za vlhka. Iba v niektorých prípadoch a len na niektorých lokalitách sú pivné džbány pokryté pred vypálením riedkym listrom spravidla červenej farby alebo sú po vypálení zabielené (napr. v Gíze, Sakkáre a v Abúsíre, Wodzińska 2007: 288–289; Rzeuska 2006: 385). Pivné džbány mohli byť v niektorých prípadoch vyrábané na odlišnom mieste než samotné pivo, čo nám dokladajú výjavy o ich transporte do hospodárskych priestorov. Na niektorých scénach je naopak keramická dielňa v bezprostrednej blízkosti sýpky a výrobné piva a chleba. Predpokladá sa, že pivné džbány boli na svoj primárny účel (skladovanie či transport piva) využité jednorazovo a po použití boli buď vyhodené ale-

bo plnili jednu z hore uvedených sekundárnych funkcií. Tomuto zodpovedá jednak ich nízka kvalita výroby, rozsiahla produkcia piva ako i častý výskyt intaktných džbánov.

Poznáme niekoľko typov pivných džbánov, z ktorých niektoré majú značný chronologický význam (obr. 3). Jeden z najranejších staroríšskych typov z konca 3. dynastie kopíruje výzdobu vysokých tzv. vínnych džbánov zdobených na okraji, hrdle a nad dnom výraznou lištou. U pivných džbánov je lišta umiestnená približne v polovici jemne sa zužujúceho hrdla a nádoby sa od vínnych odlišujú nižšou výškou (v Abúsíre spravidla okolo 30 cm), gracieľnejšou stavbou ako i zašpicateným dnom (napr. Alexanian 1999: 132–134, Abb. 54; Rzeuska 2002: 151–153, fig. 1). Ich zvláštnosťou je povrchová úprava, spočívajúca v potretí tenkou vrstvou nílskeho bahna do výšky ramien nádoby. Oveľa častejším tvarom sú typické ovoidné džbány so zatiahnutým jednoduchým či jemne modelovaným okrajom, vyskytujúce sa napríklad v Abúsíre približne od polovice Starej ríše (napr. Bárta 1996). Ďalším známym a bežne dostupným typom sú vyššie džbány s nízkym hrdlom, typické podľa našich súčasných znalostí pre 5. dynastiu (napr. Reisner 1955: fig. 85, 30–12–14 a 26–3–22). Džbány s výrazne zašpicateným dnom a širokými ramenami sa naopak vyskytujú prevažne v 6. dynastii. Existujú i ďalšie menej typické a časté typy, ako napríklad vysoké cylindrové alebo veľmi nízke cylindrové pivné džbány, postupne prevládajúce v závere Starej ríše (napr. Rzeuska 2006: 380–384, pl. 13–14, pl. 18–20).

Štúdium a podrobný výrobný či typologický rozbor pivných džbánov sú veľmi významné predovšetkým u archeologických pamiatok bez epigrafických či ikonografických dokladov, t.j. v prípadoch, kde datovanie danej stavby závisí buď na architektonických znakoch (použitý materiál, pôdorys stavby a ďalšie charakteristiky) alebo na nálezoch (keramika, kamenné nádoby, kostrové pozostatky, drevené predmety, medené nástroje apod.). Pivné džbány spravidla tvoria takmer 50 % všetkých keramických nálezov na archeologických výskumoch, čím sa význam ich dôsledného výskumu zvyšuje. Na druhej strane vyžaduje veľkú trpezlivosť – veľmi často ide o pomerne neatraktívne, hrubé nádoby často nachádzané vo veľmi fragmentárnom stave. Práve z dôvodu prevahy výskytu neúplných pivných džbánov (t.j. tých, u ktorých nemožno presne identifikovať všetky tri hlavné typologické prvky ako okraj, tvar tela a tvar dna) prišli niektorí odborníci s typologickým rozborom zameraným na jeden prvok, napr. tvar a technológiu výroby dna (Rzeuska 2006). Vývoj tvarov v jednotlivých centrách sa zdá byť odlišný a nezodpovedá vo všetkých prípadoch úplne jednotnej časovej línii. Pri hľadaní analógií je taktiež nevýhodou vysoké percento publikovaného materiálu z chronologicky nejasných stratigrafických kontextov (ako napr. výplne pohrebných šácht či narušené chrámové vrstvy).



Obr. 4 Chlebové formy typu *bedža* (Faltings 1998: Abb. 9a)

Chlebové formy (t.j. nádoby, do ktorých bolo naliate chlebové cesto a piekol sa v nich chlieb) boli na rozdiel od pivných džbánov vyrábané viacerými spôsobmi podľa presného typu nádoby – z ruky (iba ploché platňové typy *aperet* a *sečet*) alebo z matrice (ostatné kónické typy, napr. typ *bedža*, obr. 4). Ploché platňové typy podobné pekáčom a panviciam boli vyrobené z dvoch kusov - základ nádoby bol vytvorený na pomalom hrnčiarskom kruhu alebo častejšie v ruke, a to vyhladzovaním kusu hlíny do požadovaného platňového tvaru. Podľa typu chlebovej formy boli následne v jednotlivých pásoch pridané steny a okraj nádoby, buď nižší (typ *aperet*) alebo vyšší (typ *sečet*). Dno bolo ponechané neupravené alebo len zahladené kusom keramiky alebo iným tvrdším predmetom. U kónických typov mala pôvodná matrica kužeľový tvar a bola vytiahnutá na hrnčiarskom kruhu, zanechávajúc na vonkajšom povrchu typické pravidelné prstencovité otlčky. Po vypálení na ňu bola nanosená keramická hmota budúcej chlebovej formy a nahrubo vyformovaná. Prstencovité otlčky sa tak preniesli na vnútornú stranu finálnej chlebovej formy. Podľa výsledného plánovaného typu formy bola následne upravená troma hlavnými spôsobmi. V najčastejších prípadoch jej bol ku dnu pripojený len nahrubo do obla vytvarovaný kus keramickej hmoty, vytvárajúc tak izoláciu od prudkého ohňa. V zriedkavejších prípadoch bola forma zakončená úzkym plochým dnom a len vo výnimočných prípadoch bola ku dnu pripojená vyššia či nižšia masívna valcovitá podstava. Tvar a celková podoba chlebovej formy *bedža* má v týchto prípadoch tiež dôležitý chronologický význam – formy sa postupne vyvíjali od širokých nízkych nádob smerom k vyšším a štíhlejším (napr. Jacquet-Gordon 1981; Rzeuska 2006: 419–421). Menila sa aj podoba spracovania dna – plynulé oblé dno u raných foriem⁵ sa od polovice Starej ríše mení na ostrejšie odsadené dno a v závere Starej ríše na dno s prudkým prechodom medzi telom nádoby a zaobleným dnom (Faltings 1998: 128–136). Taktiež sa postupne objavujú štíhlejšie formy s plochým dnom a vysoké formy s mohutnou valcovitou podstavou. Posledný menovaný typ formy je napríklad známy len z vrstiev datovaných do vlády panovníka Pepiho II. z úplného záveru Starej ríše a doložený je napríklad v Sakkáre a Abúsíre (Rzeuska 2006: pl. 146–147).

Chlebové formy tvoria natoľko charakteristickú keramickú skupinu, že sú ľahko rozpoznateľné i vo veľmi fragmentárnom stave. Všetky chlebové formy majú pomerne široký (1,5–2 cm) plochý smerom von sploštený okraj, veľmi často zabielený. Typický je ich

vnútorný hladký povrch so stopami vytáčania na kruhu pôvodnej matrice, často pokrytý tenkou vrstvou jemne plavenej hlíny, ako i vonkajší drsný a neupravený povrch. Na výrobu chlebových foriem bolo používané nílske bahno s početnými prírmasami organických látok (slama, hnoj apod.) ako i ďalších látok (malé úlomky vápenca a keramiky). Spravidla boli vypálené nekvalitne a pri veľmi nízkej teplote – výsledkom je drobný lom so širokým čiernym jadrom a ďalšími fialovo-šedými zónami. Všetky tieto atribúty spolu s charakteristickým tvarom vedú k ich jednoduchjej identifikácii. Presné určenie typu či variácie foriem je oveľa ťažšie a vyžaduje zachovanie dna alebo aspoň jeho čiastočného profilu. Zo samotného okraja sa typ chlebovej formy v súčasnej dobe nedá presne určiť.

K produkcii chleba a piva boli samozrejme potrebné i ďalšie nádoby, a to predovšetkým pri miešaní či pasírovaní cesta. Ako už bolo zmienené, na miesenie plochých hutných chlebov *pesen* boli na výjavoch používané ploché platne na dvoch (resp. troch) zaoblených nôžkach. Tieto poznáme i z reálnych archeologických dokladov, a to prekvapivo i z funerárnych kontextov. Tieto platne majú pomerne veľké rozmery (priemer až okolo 40 cm). Na rozdiel od chlebových foriem sú vyrábané z trošku kvalitnejšej hlíny a pokryté riedkym listom svetlej červenej až naružovej farby.

O niečo častejšie doloženými nádobami sú veľké kade používané na miešanie cesta slúžiaceho k výrobe piva alebo chleba. Poznáme niekoľko základných typov, ktoré možno stotožniť s ikonografickými prameňmi. Najvýraznejšie sú kade s tubulárnou výlevkou, slúžiace pri pasírovaní hustej pivnej hmoty. Kade bez výlevky mohli slúžiť (podľa svojej veľkosti a celkovej stavby) buď na rozšľapávanie pivného materiálu alebo na ručné miešanie riedkeho chlebového cesta určeného na chleby typu *chečet* a *cheča*. Oba typy sú nachádzané v malom množstve aj v pohrebných kontextoch, ale spravidla len v podobe fragmentov v zásype pohrebných či rituálnych sacht. Častejší je výskyt v sídliskových kontextoch, napr. v Gíze (Wodzińska 2008: 300–301). Celkový charakter a malý počet spoľahlivo datovaných a v úplnosti zachovaných príkladov týchto čisto úžitkových nádob zatiaľ neumožňuje určenie presnejšieho chronologického vývoja.

Záver

Štúdium úžitkovej keramiky je dôležitou nielen z hľadiska celkového poznania staroegyptskej civilizácie a jej technologických postupov,

ale i pri poznávaní širšieho sociálneho kontextu. Jej chronologický význam je nesporný – v prípade absencie nápisov a reliéfnej výzdoby či iných epigrafických prameňov je keramika najspolahlivejším kritériom datovania. V prípade úžitkovej keramiky je tento význam zvýšený faktom, že šlo často o jednorazovo použité artefakty s malou sociálnou či ekonomickou hodnotou, takže ich skladovanie a použitie pravdepodobne príliš nepresahovalo čas výroby – na rozdiel napríklad od tenkostennej luxusnej keramiky, ktorá bola vysoko cenená a dokázateľne uchovávaná v rodine aj po niekoľko generácií, čo sťažuje prístup archeológa k jej datačnej výpovednej hodnote. U úžitkovej keramiky je i vďaka jej nízkej kvalite doba medzi výrobou a finálnym vyhodnotením minimálna. Taktiež napriek pomerne podobnému vonkajšiemu tvaru podrobnejšia analýza jednotlivých detailov a komponentov ukazuje, že ich typologický vývoj podliehal buď módnej alebo funkčnej premene v čase a teda sú vhodné i k jemnému chronologickému štúdiu.

Poznámky:

- ¹ Napríklad v komplexe pyramídového chrámu panovníka Menkaurea v Gíze tvoria chlebové formy 32,08 % všetkých keramických nálezov (Reisner 1931: 220–221), v depozite chrámu Sfingy v Gíze 35,82 % (Chazan – Lehner 1990: 26–27). V hrobke vezira Ptahšepesa v Abúsire bolo nájdených celkovo 833 kusov (Charvát 1981: 163).
- ² Bezpochyby nešlo o dva alternatívne názvy pre jeden druh chleba ale o dva rôzne chleby rovnakého tvaru ale odlišnej chuti alebo inej vlastnosti, napríklad sladký a slaný chlieb, ako je zjavné zo simultánneho používania v rovnakom texte (Faltings 1998: 137).
- ³ Významné paleobotanické nálezy týkajúce sa výroby chleba a piva boli uskutočnené napríklad počas amerických vykopávkov v Gíze pod vedením Marka Lehnera. Súčasťou projektu boli i experimentálne pokusy výroby staroegyptského chleba (Lehner 2007).
- ⁴ Ku chronologickému významu jednotlivých druhov dien pozri Rzeuska (2006: 384–388).
- ⁵ Kónické chlebové formy so zaobleným dnom sú známe už z konca Predynastickej doby (napr. Reisner 1908: 98).

Literatura:

- Alexanian, Nicole: 1999 *Dahschur II. Das Grab des Prinzen Netjer-aperef. Die Mastaba III/1 in Dahshur*, Mainz: Philipp von Zabern [Archäologische Veröffentlichungen 56].
- Balcz, Heinrich: 1932 „Die Gefäßdarstellungen des Alten Reiches“, Mitteilungen des Deutschen Instituts für Ägyptische Altertumskunde in Cairo 3, s. 50–114.
- 1934 „Die Gefäßdarstellungen des Alten Reiches“, Mitteilungen des Deutschen Instituts für Ägyptische Altertumskunde in Cairo 5, s. 45–94.
- Bárta, Miroslav: 1996 „Several remarks on beer jars found at Abusir“, Cahiers de la céramique égyptienne 4, s. 127–132.
- Dunham, Dows – Simpson, William Kelly: 1974 *The Mastaba of Queen Mersyankh III, G 7530-G 7540*, Boston: Museum of Fine Arts.

- Faltings, Dina: 1998 *Die Keramik der Lebensmittelproduktion im Alten Reich. Ikonographie und Archäologie eines Gebrauchsartikels*, Heidelberg: Heidelberg Orienverlag [Studien zur Archäologie und Geschichte Altägyptens 14].
- Hawass, Zahi – Senussi, Ashraf: 2008 *Old Kingdom Pottery from Giza*, Cairo: Supreme Council of Antiquities.
- Charvát, Petr: 1981 *The Pottery: The Mastaba of Ptahshepses*, Praha: Univerzita Karlova.
- Chazan, Michael – Lehner, Mark: 1990 „An ancient analogy: Pot baked in ancient Egypt and Mesopotamia“, Paléorient 16/2, s. 21–35.
- James, T. G. H.: 1953 *The Mastaba of Khentika called Ikheki*, London: Quaritch.
- Junker, Hermann: 1950 *Giza: Bericht über die von der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Wien auf gemeinsame Kosten mit Dr. Wilhelm Pelizaeus unternommene Grabungen auf dem Friedhof des Alten Reiches bei den Pyramiden von Giza IX*, Wien: Hölder-Pichler-Tempsky.
- Lehner, Mark: 2007 *Giza Reports. The Giza Plateau Mapping Project. Vol. 1: Project History, Survey, Ceramics, and the Main Street and Gallery III.4. Operations*, Hanson: Ancient Egypt Research Associates.
- Moussa, Ahmed M. – Altenmüller, Hartwig: 1977 *Das Grab des Nianchnum und Chnumhotep*, Mainz am Rhein: Deutsches Archäologisches Institut [Archäologische Veröffentlichungen 21].
- Petrie, William Flinders: 1921 *Corpus of Prehistoric Pottery and Palettes*, London: Quaritch.
- Posener-Kriéger, Paule: 1976 *Les archives du temple funéraire de Néferirkare-Kakai (Les papyrus d'Abousir). Traduction et commentaire. Vol. 2*, Caire: Institut Français d'Archéologie Orientale.
- Reisner, George Andrew: 1908 *The Early Dynastic Cemeteries of Naga-ed-Deir, Part I*, Leipzig: J.C. Hinrich [University of California Publications, Egyptian Archaeology, Vol. II].
- 1931 *Mycerinus. The Temples of the Third Pyramid at Giza*, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Reisner, George Andrew – Smith, William Stevenson: 1955 *A History of the Giza Necropolis, Vol. II. The Tomb of Hetep-Heres the Mother of Cheops: A Study of Egyptian Civilisation in the Old Kingdom*, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Rzeuska, Theodozja: 2002 „West Saqqara. The Pottery, 2001“, Polish Archaeology in the Mediterranean, Reports 2001, s. 151–158.
- 2006 *Saqqara II. Pottery of the Late Old Kingdom. Funerary Pottery and Burial Customs*, Varsovie: Neriton.
- Simpson, William Kelly: 1980 *The Mastabas of the Western Cemetery I*, Boston: Museum of Fine Arts.
- Verner, Miroslav: 1977 *The Excavations of the Czechoslovak Institute of Egyptology at Abusir, Vol. I. The Mastaba of Ptahshepses: Reliefs. I/1, Text*, Prague: Charles University.
- Wodzińska, Anna: 2007 „Preliminary Ceramics Report“, in: Lehner, Mark. *Giza Reports. The Giza Plateau Mapping Project. Vol. 1: Project History, Survey, Ceramics, and the Main Street and Gallery III.4. Operations*, Hanson: Ancient Egypt Research Associates, s. 283–324.