



# Égi ajándék: a komló – a honfoglalás kori tarsoly- lemezeink díszítéséről

A még nevében is *közönséges komló*ról a legkevésbé sem gondolnánk, amikor a kerítésre futó, a gyümölcsfákat fojtogató indáit próbáljuk irtani, hogy az egyik legszentebb, a bronzkor óta tisztelt növényünk. A zárvatermők (*Angiospermae*) törzsébe, a valódi kétszikűek (*Eudicotyledonae*) osztályába, a rózsavirágúak (*Rosales*) rendjén belül a kenderfélék (*Cannabaceae*) családjába tartozó komló (*Humulus*) nemzetséghez három faj tartozik, ezek közül nálunk a közönséges komló (*Humulus lupulus*) terjedt el. A nemzetség további fajai közül a dísznövényként árult, erősebben tagolt levelű, 5-7 karéjú japán komló (*Humulus japonicus*) elvadult változata ma már ártéri erdeinkben is elterjedt, a harmadik, hosszúkásabb terméseiről megismerhető kínai variánsa (*Humulus yuannanensis*) pedig Jünnan tartomány 1000 m feletti területén fordul elő. Ma már világszerte termesztik, számos változata van, nálunk egyes tájegységeken szeleginy, sörkomló, sullyogó iszalag néven ismerik. **(I/1. kép)**

A komló igénytelen évelő, lágyszárú kúszónövény, de inkább a napos helyeket kedveli, mérsékelten vízigényes. A gyöktörzsből tavasszal előbújó hajtások gyorsan, akár heti 30-50 cm-t növekedve kapaszkodnak fel mindenre, amit csak elérnek. Megcsavarodó szárát finom, horgas szőrök fedik (amelyek az emberek egy részénél allergiás reakciókat is kiválthatnak), s akár 30-40 méterre is megnő. A szár csomójánál, a náduszoknál átellenesen elhelyezkedő, hosszú nyelű, változatos formájú, többnyire 3-5 karéjú, durva tapintású tenyérnyi levelek vannak, de a hajtásvégek és a virágzat közelében a fiatalabb levelek apróbbak, gyakran karéj nélküliek, szőrösek, hegyük visszahajló. **(I/2. kép)** Kétlaki, a termős és porzós virágok külön növényen találhatóak. A természetben a porzós bokrokkal gyakran, a termőkkel jóval ritkábban találkozhatunk. **(I/3-5. kép)** A június-júliusban nyíló virágoknak nincsenek szirmaik, az elvirított termős növényeknél a virágzatot támasztó és a bimbót védő, megnövekedő murvalevek és takarópikkelyek tobozszervé válnak. **(I/6-8. kép)** A kis kemény magokat és a murvalevek belső oldalát sárga mirigyszőrök borítják, elsősorban ezek tartalmazzák a keserű ízű, étvágygerjesztő és tartósító hatású humulont (alfa-savak) és lupulont (béta-savak), de 1-3%-ban illóolajat (mircént, humulént), valamint metilbutenolt, cseranyagokat, flavonoidokat is tartalmaz. A rák megelőzésében hatásos antioxidáns flavonoidok közül legfontosabb a xanthohumol tartalma, azonban a kívánt hatás eléréséhez sajnos naponta legalább 500 liter sört kellene meginni. A népi gyógyászatban és a gyógyszeriparban is a még zöld

színű, nem teljesen érett komlótozokat használják a nyugtató-, és altató, valamint gyomorpanaszok elleni szerek készítéséhez. De alkalmazzák a koleszterinszint csökkentésére, fekélyek borogatására, közvetlenül fogyasztva ették kenyérbe sítve, a rómaiak pedig a fiatal hajtásokat főzelékszöszégeként. A teáját többek között a változókor problémáira még ma is isszák, a szoptató anyáknál pedig a lupulin növeli a tej mennyiségét. A szeptember-októberben beérő tozokból készített komlóliszt pedig a sörgyártás egyik legfontosabb alapanyaga, ipari méretű, az északi féltekét behálózó termesztése elsősorban ennek köszönhető.

A komló őshazáját többnyire Kelet-Európában feltételezik, s közép-európai elterjedésével csak a 8. századtól számolnak. A párizsi Szent Denis kolostornak III. Pipin frank király 768-ban komlót adományozott, egy 859-es említés szerint pedig a németországi Freisingenben a szerzetesek már egyértelműen a termesztésével is foglalkoztak. Azonban fontos megjegyezni, hogy az északi területeken a legkorábbi komlómagok még a kereszténység felvétele előtti időkből származnak, ami arra mutat, hogy a kolostorok csak jó érzékkel felismerték és kihasználták a sörfőzésben rejülő kiváló bevételi forrást, így írásbeliségüknek köszönhetően a komlóra vonatkozó adatok is teljesen általánossá váltak. Ennek ellenére a Kárpát-medencében egyelőre nem ismerünk régészeti korú komlómaradványt, még a középkorból sem, amikor pedig már szintén számos írott forrásunk van a széles körben elterjedt serfőzésre. Az Árpád-kori törvények szerint akinek volt földtulajdona, ahhoz a „serjog” is kapcsolódott, foglalkozhatott az ital főzésével, a „serneveléssel” és a kimérésével, „lajtolásával” is. Ez a gyakorlatban azt jelentette, hogy a serjog alapján 1840-ig a saját házában a saját maga főzte sört bárki kimérhette. Talán ennek is köszönhető, hogy az első serfőző céhek csak a 17. században alakultak meg, a Pesti Magyar Serfőző Céh például 1696-ban. Így az adatok hiánya a korábbi időszakokban sem okvetlenül jelenti azt, hogy nem használták a komlót. Sőt, latin nevének farkas (*lupus*) jelentésű eredete is azt bizonyítja, hogy a római korban már ismerték ezt a növényt: Plinius Naturalis Historia munkájában leírja, hogy növekedése során úgy fonja be és fojtja meg a többi növényt, mint a farkas a bányát. Az, hogy már ebben az időszakban főzelékszöszégeként is fogyasztották, egyértelművé teszi, hogy Európa ezen részén is szélesebb körben ismert és elterjedt volt a komló. A régészeti lelőhelyeken előkerült legkorábbi komlómagok azonban az Alpoktól északra már az újkőkortól ismertek, a dél-franciaországi Brise-Lames és a vonaldíszes kultúra északmorva, mintegy hétezer éves Mohelnice telepéről, a vaskorból pedig a hollandiai Noordborge területéről. Ezek a ritkának mondható, de lényegében Európa középső és nyugati területeit egyaránt érintő korai magelőfordulások a komlózott sör főzését még nem bizonyítják, de egyértelművé teszik, hogy az általános felfogással szemben a kontinensnek ezen a felén is már legalább az újkőkortól, vagyis az eddig feltételezettnél közel 6000 évvel korábban őshonos volt a komló. A bronzkori Európából a sör korai készítésére az egyik legfontosabb adat a jól ismert, újabban a Kr. e. 15-14. század fordulójára keltezett egtvedi sírból van, ahol az erjesztett italt méz és áfonya felhasználásával készítették. Az ugyancsak dániai, a hajdúböszörményi szitu-



1



2



3



4



5



6



7



8

1: Közönséges komló / *Humulus lupulus* (Digor, 2017)

2: Sarjadó hajtásvég

3–5: A porzós növény virága különböző fázisokban

6–8: A termő növény szőrös, csavarodó szára a nádusszal és a rövid száron lévő bimbóval, a nyíló virágokkal és a tobozszerű terméssel

lakkal nagyjából egykorú, Kostræde déli részén egy kincsleletben találtak szűrőt, amely mellett női ékszerek, övdísz, fülbevalók voltak, és formája valamint díszítése is szorosan a tiszavasvári leletünkhöz kapcsolja. A szűrőről vett minta elemzése során gabonafélékre, áfonyára és méhviaszra utaló maradványokat is megfigyeltek, amelyek a sör készítéséhez kapcsolják ezt a tárgytípust. A római kortól – jól kiegészítve Plinius adatát – a gyarapodó leletelőfordulások (Longthorpe, Xanten, Flögel, Wijk bij Duurstede) a komló használatának szélesebb elterjedésére utalnak az északi provinciákban és az azokkal határos területeken is. Így a középkori források utalásai és a lelőhelyeken is ezerszámra megjelenő komlómagok (Haithabu: 3321 db; Graveney: 411 db, Wolin:1640 db, Lübeck: 1558 db, Opava: 4327db) adatso-  
rai már biztosan nem a komló közép- és nyugat-európai elterjedésre mutatnak, hanem valami egészen másra. Kétségtelen, hogy az adatok szűk időszakon belüli, mégis hatalmas területet egyaránt érintő markáns eltérése mögött valami jelentős változás áll. A magok 8. századtól megfigyelt koncentráltága és mennyisége teljesen összhangban van a németországi Corvey apátja, Adalhardus rendelkezéseivel, a Weser folyó mentén lévő komlóskertek termésének összegyűjtéséről. Ebből azonban még nem okvetlenül következik sem az, hogy a komló összegyűjtését csak ekkor kezdték volna el, sem az, hogy korábban ne használták volna a sör főzéséhez. Sőt, az a tény, hogy bár az írott források többsége értelemszerűen az egyházi sörfőzésre vonatkozik, annak jelentőségét tűnik alátámasztani, a komlómagok döntő többsége nem a kolostoroknál került elő, valójában az időben korábbi és térben kiterjedtebb világi sörfőzésre hívja fel a figyelmet. A változás a komlóskertek említése alapján inkább csak a természet adta javak begyűjtése helyett az intenzívvé váló termesztés elterjedésében lehetett.

Magát a sört az újkőkortól különböző gabonafélékből Kínától Mezopotámián, Egyiptomon át az őskori Európáig széles körben készítették. A piramisépítőknek kenyérfontosságú táplálék volt, a két folyó közén és a hettitáknál pedig az egyik legfontosabb áldozati ital. A Kr. e. 3. évezred végétől lejegyzett Gilgames-eposz és a himnuszok tucatnyi említése szerint a szertartásos lakomáknál és az istenek számára bemutatott áldozatoknál is bőven folyt a sör. Az alkony úrnőjének, Ininnek például *„...a hivatottak, az idős asszonyok dús ételt, italt hordanak. Sötét sört töltenek neki, halvány sört töltenek neki: a sötét sör, a mézsör...”* Az isteneknek bemutatott halotti áldozatnál *„...Gilgames, Ninszuna fia, az ital-áldozat helyén sört loccsant értük.”* Miként az eke fontosságáról szóló szövegből kiderül, tavasszal a rituális szántás során pedig *„Midón a mezőn ünnepem áll, a magvetés havában, maga a király fog elem ökröket, számtalan sok juhot vág le kedvemért, sört tölt a serlegekbe, korsókba...”* Mindezek tükrében különös jelentősége van annak a régészeti leletekben is jól megfogható ténynek, hogy a vonatkozó szöveghelyek alapján az áldozati ital alapanyaga már az árpa volt, ami az északi, az Iráni-fennsík vidékéről érkezett Mezopotámiába: *„S mert hát An az árpaföldek úrnőjét a hegyvidékről idehozta: az ügyes asszony, ki anyjára dicsőséget hoz, Ninkaszi, az ügyes asszony, ki anyjára dicsőséget hoz, üstje csillogó lazúrkő, korsaja, amibe csapol, arany, ezüst, ha a sör mellett áll, jókedvre derít...”*



1



2



3



4



5



6



7

- 1: Sörfőzéshez begyűjtött komló (Alagir 2016)*  
*2: Malátához csíráztatott árpa (Vlagyikavkáz 2017)*  
*3: Fa lapátka a maláta pörköléséhez (Lac, 2017)*  
*4: A sörfőzés hagyományos eszközei (Alagiri-szoros 2016)*  
*5: Az első ima a lakomán a szent sörrel (Alagir, 2016)*  
*6: Imá és a szénakaszálás ünnepe áldozati állatának megáldása a szent sörrel (Lac, 2016)*  
*7: A bikaáldozat bemutatása (Lac, 2017)*

Nem véletlen tehát, hogy a sumereknél az árpához Ninkaszi lett a sörfőzés istennője is, akiről azt írják, hogy: „*Ninkaszi, apád Enki, Nudimmud úr, anyád Ninti, az Abzu úrnője... Ninkaszi, te kavarod hosszú kanállal a fűszert, kovászt, gödörben kavarod szagosfűvel a fűszeres kovászt. Te melegíted a fűszeres kovászt öblös üstben, hántolt árpát öntesz hozzá egyenletesen... Te locsolgatód a föld takarta árpát, a csirázást kutyák vigyázzák, hatalmasságok elől is őrzik... Ninkaszi, te öntöd fel korsóban a malátát, föl-le hullámszik, amint rázod. Te teríted a malátapépet széles gyékényre, hogy átjárja a levegő hűvöse... Te tartod két kezedben a cefre üstjét, datolya-mézet, mustot bőven csorgatsz belé... Ninkaszi, te főzöd a lét, érleled langymelegben, a sörlét kádban érleled, állni hagyod. Az érlelőkádat, melynek csapján át fenséges a lé zubogása, a nagy gyűjtőkád fölé állítod...” Így az sem meglepő, hogy szinte ugyanezzel a hagyománnyal találkozhatunk az iráni népekhez tartozó oszétek bronzkori állapotokat tükröző Nart-eposzában is. Ott Uasztirdzsi és a már meghalt Dzerassa nászából született Satana személyéhez kötik a sörfőzés feltalálását – egészen pontosan annak egy új, csodálatos változatát: az árpából komlóval főzött szent italt. Az eposz szerint egy véletlen megfigyelés és Satana bölcsessége vezetett az újításhoz. „*Rárepült egy madárka a komlófűrtre, letépett egy zöld tobozkat, és három magvacskát kicsippentett belőle. Vidáman röppent fel, nyílegyenesen a vitéz nartok falujába tartott, oda ereszkedett le, ahol édes maláta száradt a napon. Felcsippentett egyetlen szemet belőle, és lezuhant a földre. Fel akart szállni, azonban nem bírták a szárnyai. Futni próbált, de a lábcskái nem viselték el a súlyát.” Az okos Satana „*Malátát darált, kifőzte, leszűrte a főzetet, komlóból készült erős kovászt tett bele. Forrni kezdett, gyöngyözött a főzet, fehér habot eresztett. Miből főzik a sört? Árpamalátából, búzamalátából, kovászt pedig abból a komlóból készítenek hozzá, amely a mogyoróbokorra fut.”***

A Kaukázus számos, az európai őstörténetet is meghatározó mítosz kiindulópontja. Az oszétek indoiráni ősvallást és társadalmat tükröző Nart-eposzainak motívumai Arthur király lovagjai, a szláv, germán és a skandináv népek mondavilágában ugyanúgy megtalálhatók, mint a finnek Kalevalájában, vagy az etruszk hagyományokban. Szűkebb területünkön, a Kárpát-medencében is viszonylag korán jelentek az első iráni népcsoportok, amit többnyire a római korban az Alföldön letelepülő szarmatákhoz kötöttek. Azonban Miller már a 19. században is utalt a Hérodotosz (Herodotos V.9) szerint a Dunánál már korábban letelepedett szigünnákra. Az újabb régészeti feltárások leletei alapján pedig egyértelműnek mondható, hogy a késő bronzkortól a Duna forrásvidékéig folyamatos indoiráni hatásokkal, a Kr. e. 7. század utolsó harmadától pedig a Dunántúl déli felét elfoglaló szigünnák révén már nevükön ismert iráni népekkel is számolhatunk. Nagyjából éppen azokon a területeken, ahol Satana növénye, a komló is terem, s ahol a sör készítésének és fogyasztásának szintén hagyományosan nagy szerepe van. (II/1-7. kép)

A Nart-eposz szerint nem csak a szent ital főzéséhez használt, a magokat tartalmazó toboznak, hanem magának a komló növény szárának is jelentős a szerepe. Az égből lakó, sértődött Balszag a küllős kerekének parancsot ad, hogy pusztítsa el a hős nartot, azonban az tévedésből Szoszlan tizenkét barátját öli meg. Szoszlan sorra

kér mindent, hogy állítsák meg Balszag kerekét, de csak a komló tud hatékonyan segíteni. *„Erősek és hajlékonyak, mint a kötelek, a komló hajtsái. Rátekeredtek Balszag kerekére és megállították. Egy nyíllövésnyi távolságra közelítette meg Szoszlán a kerekét, belelőtt egy nyílvesszőt – és pozdorjára zúzta a küllőjét. Elengedte a második nyilat – finom forgácsként repült szét a második küllő. Szoszlán a komlóval átszótt mogyorósban utolérte a kerekét s megragadta azt... Téged pedig, komló, jókedvükben dicsérjenek az emberek a veled készített italokért!”* Szoszlan a kerék könyörgésének engedve aztán mégsem pusztította el a gyilkos eszközt, amely aztán csalárd módon megszegve ígéretét, végül csak átgördült rajta és térdben levágta a hős lábát, *„majd visszatért az égre.”* Ez utóbbi megjegyzés egyértelműen elárulja, hogy itt a küllős kerék a napot, átvitt értelemben az elkerülhetetlen sors kerekét jelenti, amit csak a hasonló istenfegyver, ebben az esetben a hálószerűen egymásba hurkolódó komlóindák képesek megállítani. Az isteni háló hatalmát, oltalmazó szerepét Innin éneke is jól szemlélteti: *„Én iktatok be főpapot, királyt, én adok koronát a királynak, én adok pálcát a nép pásztorának. Hurok vagyok előlről, hurok vagyok hátulról, a mező, a puszta fölé hálót feszítek, a mezőre boruló nagy kerítőháló vagyok.”*

A forrásokból jól látható, hogy a különböző terményekből erjesztett bozaszerű, rendkívül tápláló, de alacsony alkoholtartalmú sörök mintegy kilencezer éves történetéhez képest az árpából készített sör viszonylag újkeletű találmány, s még újabb a komlóval való főzése, amelynek szülőföldje térben és időben is jól lehatárolható. A legrégebbi árpasörre egy Kr. e. 3400 körüli adat mutat az iráni Zagrosz-hegységben. Így a régészeti leletek oldaláról nézve sem meglepő, hogy a legfontosabb áldozati ital, az árpamalátából mézzel és a komlóval főzött szent sör készítése és fogyasztása, az ahhoz kapcsolódó szokások és tárgyak, valamint maga a komló növény is évezredekken át a szakrális és mitológiai jelképek, ábrázolások, díszítések meghatározó elemei lesznek. Az égből kapott növény útját követve a régészeti leletek és az írott források, a néprajzi megfigyelések alapján az iráni népek világának új részleteibe pillanthatunk be. Érthetővé válik, hogy miért is helyezték a sztyeppei területeken a kora bronzkortól főként a női sírokba a korábban rejtélyesnek tartott fából, csontból, fémből készült kanalakat, lapátkákat, **(II/3. kép)** amelyek egyébként a maláta és a sörcfre keverésének eszközei. Északnyugat-Iránban, a Ziwiye településnél talált, Kr. e. 700 körülre keltezhető arany lemez hálós díszítése, a nimrudi palota domborművein a hálós indájú, palmetta díszes „Életfa”-ról a szent ital főzéséhez tobozt gyűjtő, a csuklójukon rozettás dísz hordó papok vagy szárnyas, madárfejű lények mind ugyanabba az évezredekken át továbbélő jelképrendszerbe tartoznak. **(III/1-2. kép)** A hosszasan sorolható példák helyett most csak néhány közismert, számunkra különösen fontos ábrázolásra szeretném felhívni a figyelmet.

Az indákkal, palmettákkal díszített tarsolylemezeink, hajfonatkorongjaink, szablyáink a honfoglalás kori fémművességünk legszebb, az életfa megfogalmazásában ókori keleti jegyeket is őrző darabjai. A kutatásnak már régen az a véleménye, hogy a honfoglalóink ötvöseai az iráni, kaukázusi, szasszanida művészet hagyományait folytató mohamedán, illetve bizánci művészetből merítették ihletet, de csak

azt vették át, amit világgépük és regék alapján értelmezhetek, saját ízlésükre formálhattak. Dienes István szerint a szőtt és hímzett minták komponálását idézik a végtelenül tovaszőhető palmettahálók, s a sokszor már csak levélcsokkorra egyszerűsödött életfa jelképei erőt, sikert, boldogságot biztosítottak viselőjüknek, utalva egyben rangjukra és hatalmuk csodálatos eredetére is. Azonban a leveles indák oldott vonalvezetése nem vezethető le a technológiája miatt inkább geometrikus alakzatokban gondolkodó szövéstre. Honnan jön akkor ez a motívumrendszer, mit is ábrázolhat, mi lehet a jelentése? Az egyértelmű, hogy egy erősen stilizált indás növény és annak különböző részei, valamint valami csodás négy lábú állat, ritkábban egy sasféle látható a tarsolylemezek kompozíciójában. Miután a kutatásnak általános elfogadott álláspontja, hogy a leleteknek ez a köre az iráni népekhez köthető elemeket tartalmaz, önmagától értetődő, hogy érdemesnek tűnik alaposabban is megvizsgálni ezt a kérdést a számukra rendkívül fontos, égi eredetű indás szárú növényük, a komló szemszögéből is.

A honfoglalás kori ötvösreemeinken ábrázolt növény indáin hosszirányú poncolt vonalakkal jól láthatóan jelölték a szár bordázottságát (Galgóc, Tiszabездéd, Tarcal, Szolnok-Strázsaalom, Rakamaz, Kiskunfélegyháza, Eperjeske, Budapest-Farkasrét, Bodrogszerdahely, Báránd, Beregszász, Bugyi, Tiszabó, Bécsi szablya, stb.), a galgóci tarsolylemezen pedig egyértelműen érzékeltették a csavarodását is. **(III/3. kép)** Az indán és a rövid száron ülő palmetták tövében legtöbbször sűrű, rövid poncolt vonalak jelzik a náduszt, amire a legszebb példák a rakamazi, tarcali tarsolyok és szablyák díszítése. A gyakran bordázott száron (Galgóc, Bana, Szolnok-Strázsaalom) ülő palmettacsokrok kialakítása rendkívül változatos, legtöbbször öt levélből állnak, de három- (Szolyva, Báránd, Beregszász), és hét levelű változat is előfordul (Tiszabездéd). A levelek formakincse is rendkívül gazdag, mindegyik elnyúló, hegyes végű, gyakran visszapöndörödő végződéssel (Galgóc, Túrkeve, Szolyva, Szolnok-Strázsaalom, Rakamaz, Félegyháza, Eperjeske, Dunavecse, Bodrogvécs, Báránd, Karos, Bugyi, Tiszabó, Biharkeresztes). Azonban lekerekített végződésű levek is előfordulnak (Kétpó, Bugyi, Karos, Rakamaz, Eperjes, Tarcal, Túrkeve, Tiszabездéd, Kiskunfélegyháza, Báránd), amelyek akár a virágzathoz is tartozhatnak. Erre mutatnak a hartai hajfonatkorong közepén lévő virág körül nyolcas rozettaformában látható lekerekített végű levelek is, amelyeknek az elhelyezkedése murvalevelekre utal. **(III/6. kép)** (A rozetta rátett díszítőelem formájában az eperjeskei, túrkevei és a bodrogvécsi tarsolylemezen is megfigyelhető.) Az ábrázolásokon mindegyik levélfajta közös jellemzője, hogy széleiket, vagy legalább egyik oldalukat sűrűn, apró egyenes poncokkal díszítették. Egy esetben, a szolnok-strázsaalmi tarsolylemezen az indákkal körbefuttatott tobozszerű termés is látható. **(III/7. kép)**

Az áttekintett ábrázolások alapján látható, hogy a honfoglalás kori ötvösművészetünknek ebben a szeptében egyértelműen nem fa, hanem egy hálósan szerkesztett indás növény szerepel. A hálószerűen elhelyezett indák (például Bugyi-Felsővány, Karos-Eperjesszőg, Galgóc, Tiszabездéd, Tarcal, Szolnok-Strázsaalom,





1



2



3



4



5



6



7



8

- 1-2: Tobozszerű termés gyűjtése a szent szóma ital főzéséhez II. Assurnasirpal (883-859) nimrudi palotájának domborművén
- 3: Hálós szerkesztésű, csavarodó inda ábrázolása a tiszabezdédi tarsolylemezen
- 4: Négylábú állat a bashalmi hajfonatkorongon
- 5: Az ókori ábrázolásokon gyakran látható csodás lény, senmurv a tiszabezdédi tarsolylemezen
- 6: Virág ábrázolása a bartai hajfonatkorongon
- 7: Tobozszerű termés a szolnok-strázsahalmi tarsolylemez levelei között
- 8: Ragadozó madár a csőrében indadarabbal a rakamazi korongon (3-8. kép: Vágó 2015 alapján)

Rakamaz, Kiskunfélegyháza, Eperjeske, Budapest-Farkasrét, Bodrogszerdahely, Báránd tarsolyemezein, valamint a beregszászi süvegcsúcs, a bécsi, geszterédi, rakamazi, tarcali szabályakon, a kétpói tálkán, hajfonatkorongokon stb.) védő, oltalmazó szerepe a fentebb Balszag kereke kapcsán leírtak alapján nem lehet kétséges. Ezt támasztja alá a tiszabezdédi tarsolylemezen az indák között látható két, karmos, szárnyas, tátott szájú, hegyes fogú mitikus lény is (amelyekhez hasonló ábrázolást a veszelovoi cseremisz temető leletén is láthatunk), mintegy az évezredekkel korábbi sorokat idézve: „*Ninkaszi, te locsolgatod a föld takarta árpát, a cstrázást kuttyák vigyázzák, hatalmasságok elöl is őrzik...*” Ez alapján érdemes újragondolni, hogy a bashalmi és a jánosszállási hajfonatkorong esetében is a tátott szájú, korábban például lónak gondolt állat valójában mi lehet, hiszen arra sem ez a láb-, sem ez a farktartás nem jellemző. **(III/4. kép)** A többi hajfonatkorong ábrázolást (Kunpeszér, Nyíracád, Eger, Aldebrő, Jánosszállás, Ibrány, Karos, Balatonújlak) is figyelembe véve látható, hogy ez a csodás lény inkább ragadozó, senmurv – az ókori ábrázolásokról is ismert kutya- vagy farkasfejű szörnyeteg, amelynek az idézett szöveg alapján szintén őrző-bajelhárító szerepe lehetett, s a motívumok hálós szerkesztése is ezt a szerepet erősítette. **(III/5. kép)**

Az ötvösreinkeinken látható, kulcsfontosságú indás növény ábrázolása annyira sokszínű és stilizált, hogy az is kétséges, valójában egyetlen és létező növényről van-e szó. Az olyan részletek, mint a bordás, osztott szár, a hangsúlyozott nódusz, a 3-5-7 levelű palmettacsokrok, azok rövid szára, a hegyes, visszapöndörődő levelek, a virágzatot védő, lekerékített murvalevek, a tobozszerű termés azonban mind megfigyelhető a komló különböző növekedési szakaszában. **(I/1-8. kép)** Így a források és a mitológia háttér adataival együtt mindez arra mutat, hogy a honfoglalás kori hálós szerkesztésű, indás, palmettás ábrázolások növénye nem fa, hanem a *közönséges komló* (*Humulus lupulus*) volt, amely jelentésében is inkább Innin hatalmának óvó, védelmező hálójához állt közelebb. Ezt megerősíti az is, hogy így az ábrázolások olyan következetesen ismétlődő részletei is értelmet kapnak, mint a levelek szélén futó, sűrű, apró egyenes poncok, melyek a komlóra jellemző finom szőrökkel, a visszapöndörődő levelek pedig a sarjadó hajtásvégekkel azonosíthatók. **(I/2-8. kép)** A rakamazi és a jánosszállási korongok ragadozó madarának szájában lévő indadarab pedig egyértelműen utal az Anzu sas hozta Ninkaszi és Satana égi növényére, valamint az azzal készült szent áldozati italtra, a sörre is. **(III/8. kép)** Mindez felhívja a figyelmet arra, hogy a komló szövevényes indáin keresztül is reálisan számolhatunk honfoglalóink hitvilágában a gyökereiben az Ókori Kelet felé mutató, hozzánk az iráni népek által közvetített elemekkel.

## JAVASOLT IRODALOM

- BEHRE, Karl-Ernst (1999): The history of beer additives in Europe – a review. *Vegetation History and Archaeobotany*, 8: 35-48.
- BEVILAQVA BORSODY Béla (1931): *A magyar serfőzés története I-II*. Athanaeum, Budapest
- FODOR István (1975): *Verecke híres útján...* Gondolat, Budapest
- KOMORÓCZY Géza (1983): „Fénylő ölednek édes örömeiben” – *A sumer irodalom kistükré*. Európa Könyvkiadó, Budapest
- KOVÁCS J. Béla (2008): *A Nap gyermekei*. Püski Kiadó, Budapest
- LÁSZLÓ Gyula – RÁCZ István (1977): *A nagyszentmiklósi kincs*. Corvina Kiadó, Budapest
- МАККАЙ Я́нос (1998): *Az indoeurópai nyelvű népek őstörténete*. Gondolat, Budapest
- МИЛЛЕР, Всеволод Фёдорович (1881): *Осетинские этюды*. Москва
- SELMECZI László (2005): *A jászok eredete és középkori műveltsége*. Jászsági füzetek 37, Jászberény
- VÁGÓ Ádám (2015): *A Kárpát-medence ősi kincsei – A kőkortól a honfoglalásig*. Kossuth Kiadó, Budapest



## A királyné gyertyája (*Asphodelus albus* Mill.) másként a genyőte

A vasi táj látványához szokott szemlélődő bizonytalán meglepődik, ha május elején a Sárvár és Ostffyasszonyfa közötti úton haladva megpillantja az út rézsűjét fehérbe öltöztető ezernyi méternyi magas, liliomra emlékeztető virágot. Még a botanikában kevésbé járatos embereknek is azonnal feltűnhet, hogy itt egészen más jellegű növényzettel találkozunk, mint az Alpokalja bükkös vagy gyertyános tölgyes erdeiben. Ez a május elején nyíló, feltűnő szépségű növény a királyné gyertyája (*Asphodelus albus*) (1–2. ábra) igazi botanikai különlegessége Vas megyének.



1. ábra: A királyné gyertyája (*Asphodelus albus*) a Sitkei-erdőn (A szerző fotója)



2. ábra: A genyőte virágzata (A szerző fotója)

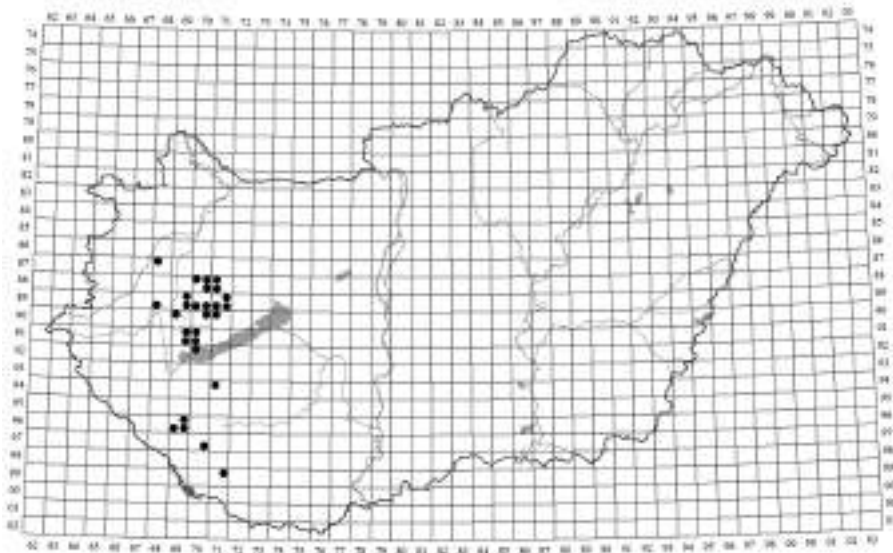
Növényrendszertani besorolását tekintve az egyszikűek osztályába a genyőtefélék családjába (*Asphodelaceae*) tartozik. A családból világszerte 15 nemzetség 785 faja ismert. A Kárpát-medencében azonban mindössze ez az egyetlen faj, a királyné gyertyája, másik néven a genyőte honos.

Erőteljes, gyakran 1 m-nél is magasabbra növő, évelő növény. Gyökérgumóinak gyökérrajtjain hengeres megvastagodások találhatóak. Sötétzöld színű, szálas levelei tölevélrózsát alkotnak. A fehér színű virágzata a méternyi magas tókocsány csúcán fejlődik. A végálló virágzat nem, vagy csak alig elágazó tömött fürt. A virágot hat fehér lepellevél alkotja, a lepellevelek hátán jellegzetes barna színű hosszér húzódik. A porzószalak a lepelből messze kiállnak. A portokok feltűnő narancssárga színűek. Virágzása május elején kezdődik. Mivel a virágok nem egy időben nyílnak, a virágzás ideje 1–2 hétig is elhúzódik. Az alsó virágok nyílnak először. Miközben a virágok nyílása a csúcs felé halad, a virágzat alsó részén megjelennek a még éretlen, zöld toktermések.

Hazánkban mézskerülő cseres-tölgyesekben, tölgyesekben, illetve ezek vágásai-ban él. Zárt állományokban ritkán virágzik. Legszebben erdőszéleken, nyiladékokon, irtásréteken virít.

A faj elterjedése a Földközi-tenger vidékétől Görögországon, Olaszországon, Spanyolországon át északi irányba az Alpokig terjed. A növény hazánkban éri el összefüggő elterjedési területének északi határát. Hazánkba minden bizonnyal a jégkorszakot követő melegebb időszakban a Balkán felől érkezett, amikor több melegkedvelő, szubmediterrán növény elterjedési területe is északabbra tolódott.

Magyarországi előfordulása a Dunántúl nyugati, illetve délnyugati részére korlátozódik. Keleti irányba a Bakonyig terjed. Nagyobb állományai a Kemeneshát, a Bakonyalja, a Tapolcai-medence, a Keszthelyi-hegység és a Belső-Somogy területéről ismertek. (3. ábra)



3. ábra: *A genyóte* elterjedése Magyarországon

Vas megyében a Sitkei-erdőben az Ostffyasszonyfa felé vezető közút mellett található a növény legnagyobb hazai állománya. E szubmediterrán fajnak ez a termőhely egyúttal az összefüggő elterjedési területének északi határát is jelenti. A feltűnő szépségű növényre már a régebbi korok botanikusai felfigyeltek. Leírásaik alapján nyomon követhető az állomány sorsa.

A növény első írásos említése Veszelszki Antal nevéhez fűződik, aki 1798-ban a következőket írta róla: „kivált a Kemenes és a Farkas erdejében teremni bőven látam”.

A királyné gyertyája Sitkei-erdőből származó első növénytani leírása Borbás Vincétől származik, aki 1882 májusában kereste fel a vidéket, és lelkesen számol be tapasztalatairól: „A vidéknek pompája most az *Asphodelus*, valamennyi növény között kiválik. Ezernyi, meg ezernyi lepi el az állomás környékét, de megszámlálhatatlan terjed be a sitkei erdőkbe is, hol az erdei növényzetet elfojtó *Calluna* (itt csarabfű) fölött is uralkodik, bokraiból és csepelyéiből hatalmas szálai kevélyen emelkednek fel. Mint meg annyi fölékesített gyertyaszál a sovány talaj fölött, s lehetetlen, hogy a szemlélődőt bámulatra ne ragadja!”

1905-ben Gáyer Gyula így ír a növényről: „Vas vármegyében Asszonyfa mellett a hol a föld egészes szabályos dombhullámokat vet, a száraz kavicsos tetőket a *Calluna* lepte el, a völgyekben az *Asphodelus* liliomserege fehérlik.”

A Sitkei-erdőben található királyné gyertyája fényképe látható Kaán Károly 1931-ben megjelent „Természetvédelem és a természeti emlékek” című könyvében is, melyet a honi természetvédelem első kézikönyveként tartunk számon.

Pauer Arnold 1932-ben a megye természeti értékeiről írott tanulmányában a Sitkei-erdőt már védelemre érdemes területként említi: „A vármegye tájrészletei közül egyike a legdíszesebbeknek az a ritkás cser tölgy erdő, mely a Rába jobb partján Felsőbüki Nagy Györgynek a Hercseg-bazalthegy lejtőjén fekvő kissitkei kastélya és az ostffyasszonyfai vasúti állomás között terül el. Az egész erdőben, de különösen az állomáshoz közel eső – Nagysitkéig húzódó – területen magas gyertyaszálra emlékeztető tőkocsányával emelkedik ki az aljnövényzetből a görög mitológiai „túlvilági rétek virága”, az *Asphodelus albus* (királynő lilioma, Krisztus pálca, genyőte), hogy dús fűrtben elhelyezett, virágzaskor kissé sugarasan szétálló fehér (kb. 2 cm hosszú) lepellevelekből álló virágzatával „Attica liliomos mezői”-t juttassa eszünkbe.”

Horváth Ernő és Jeanplong József 1962-ben a hivatásos hazai természetvédelmet jócskán megelőzve állította össze Vas megye védelemre javasolt növényfajainak illetve területeinek listáját, melyben szintén szerepel a Sitkei-erdő, mint a királyné gyertyája élőhelye.

A növényt ma már hiába keresnénk a Farkas-erdőben és az egykor összefüggő, tömeges kemenesháti előfordulások is megszűntek. Szerencsére a természetvédelem még időben felismerte a kemenesháti genyőtés cseres tölgyes állományok rohamos csökkenését, és az utolsó megmaradt erdőrészletet, a sitkei öregcser 30 ha-os területét 1975-ben Vas Megye Tanácsa 25001/24/75 számú határozatával megyei jelen-

tőségű védett területté nyilvánította. A természetvédelmi jogszabályok változása következtében azonban a megyei jelentőségű védett területek kategóriája az 1996 évi természet védelméről szóló törvény hatályba lépésével megszűnt. A helyi jelentőségű természetvédelmi területek kijelölése a területileg illetékes önkormányzatok hatáskörébe került. Sitke Község Önkormányzata élve a törvény által biztosított lehetőséggel 2007-ben a királyné gyertyája élőhelyét jelentő Sikei-erdőt helyi jelentőségű védett területté nyilvánította. A Sikei-erdő hazánkban kipusztulással veszélyeztetett, ritka erdőtársulás a genyőtés cseres tölgyesek (*Asphodelo-Quercetum roboris* (Borhidi & Járαι-Komlódi 1959) Borhidi 1996) egyik legszebb képviselője. Lombkoronaszintjében a csertölgy (*Quercus cerris*) és a kocsányos tölgy (*Quercus robur*) uralkodik. Közéjük gyertyán (*Carpinus betulus*) és vadkörte (*Pyrus pyraeater*) elegyedik. Gyakoribb cserjéi az egybibés galagonya (*Crataegus monogyna*), a kökény (*Prunus spinosa*), a fagyal (*Ligustrum vulgare*) és a veresgyűrű som (*Cornus sanguineus*). Aljnövényzetében gyakori a sváb rekettye (*Genista germanica*), a festő rekettye (*Genista tinctoria*), a fehér pimpó (*Potentilla alba*), a borsfű (*Clinopodium vulgare*), a méreggyilok (*Vincetoxicum hirsundinaria*), a citromkocsord (*Peucedanum oreoselinum*), a sarlós gamandor (*Teucrium chamaedrys*). A Sikei-erdőben a genyőtén kívül számos egyéb védett növény képviselőit is megtalálhatjuk. Ilyenek a tarka nőszirm (*Iris variiegata*), a kövi pimpó (*Potentilla rupestris*), a dunántúli sás (*Carex fritschii*), a szálkás pajzsika (*Dryopteris carthusiana*), a széles pajzsika (*Dryopteris dilatata*), a kétlevelű sarkvirág (*Platanthera bifolia*) és a szarvas hagyma (*Allium carinatum*).

A Sikei-erdő jelenleg az európai jelentőségű természetmegőrzési Natura2000-es hálózat része. „Öregcser” néven a 285,06 ha kiterjedésű erdő kiemelt jelentőségű természetmegőrzési terület. Jelölő fajai között az idős tölgyesek ritka rovarfajai a nagy szarvasbogar (*Lucanus cervus*) és a nagy höscincér (*Cerambyx cerdo*) említhetők.

A növény klasszikus termőhelyének tekintett Felsőbüki Nagy György sikei cseres tölgyes erdejét ma már csak az egykori leírásokból rekonstruálhatjuk. Hajdan a Kemeneshát kavicsos, agyagos, rossz vízgazdálkodású talajait hasonló jellegű cseres tölgyesek borították, de ezeket a 18. században jórészt kiirtották, és helyüket legeltették. Nagy kiterjedésű legelőerdők alakultak ki, amelyek a Bécs felé tartó rác mangalicakondák pihenőhelyeül szolgáltak. A legelőerdők kiterjedésére jellemző, hogy a 20. század elején még jelentős számban fészkelte itt a túzok és az ugartyúk. A 20. század közepén a legelőket aztán újra beerdősítették. A területre korábban jellemző csertölgy helyébe azonban a tájidegen, gyorsabban növő és nagyobb gazdasági hasznot ígérő akác és erdei fenyő került. Az akác illetve a fenyő ültetvények lágyszárú vegetációjára azonban már jóval szegényebb, a természetes növényzet jelentős mértékű degradációjával jellemezhető. Az erdei fenyvesekben elegendő fény hiányában az aljnövényzetből a genyöte visszaszorul. A fiatal cser telepítésekben és a fenyőben gazdag erdőszegélyekben azonban még jelentős mértékben szaporodik.

A növény az ókor óta ismert. Az *Asphodelus* nemzetségnév már Columella és Plinius munkáiban olvasható, és a Homérosznál, Theophrasztosznál szereplő görög '*asphodelos*' terminus átvétele. Az *asphodelus* szó jelentése tulajdonképpen „sok gumójú”.

A növénynek az ókori görögöknél és a rómaiaknál kultikus jelentősége volt. A görögök igazi gyásznövénye. A sírokra ültették, és a halottak aszfodélosz-mezőkön sétáltak. Homérosz szerint az aszfodélosz a Sztüx (a holtak birodalmának folyója) partján nőtt.

A rómaiak szerint ízletes gyökere *cibus regius* (királyi étel) volt, Theophrasztosz ezzel szemben azt bizonygatta, hogy az aszfodélosz gyökerét csak a szegények fogyasztották. Plinius szerint olyan házban, amelynek ajtaja elé vagy a kertjébe aszfodéloszt ültetnek, senki sem lesz öngyilkos. A római írók közül többen is megemlítették, hogy magját a házak küszöbe vagy padlója alá hintették, hogy a kígyó vagy skorpió ne jusson be a házba.

A középkorban sem szűntek meg a genyőtével kapcsolatos babonák: bizonyos napokon szedett gyökerének olyan ereje volt, hogy távol tartotta a gonosz szellemeket, a boszorkányokat. Ezért gyökerét megszáritva az ajtófélfára erősítették. Az alkimistákat szintén élénken foglalkoztatta a növény aranyárga gyökere, főzték, égették, hogy kinyerjék az értékes fémet.

Sokkal prózaibb magyar „genyőte” elnevezését keményítőben gazdag gyökérgumójának köszönheti. Mivel a cipészek, nyergesek, könyvkötők gyökérgumóit egykor csiriz készítésére használták. Ínséges időkben a szegényebbek gyökérgumóit fogyasztották is.

Az előkelőbb és költőibb királyné gyertyája elnevezés a növény gyertyaszerű megjelenésére és egyben királynői szépségére utal.

Társneve még a szintén alakleíró királydárdácska és az ökörfark. Hívták továbbá a gyökér színe alapján vadsáfránynak is. Vadfokhagyma nevét pedig a fokhagymához hasonlatos levelei és gyökere motiválták.

A népi gyógyászatban sárgaság ellen javasolták gyökérgumóiból kipréselt nedvét. Gyógyító hatásairól azonban nem ismerünk hiteles feljegyzéseket. Gyógyászati felhasználása jelenleg nem ismert. Sokkal inkább kedvelt dísnövény. Feltűnő szépségű virágai miatt szívesen ültetik kertekbe. Mivel Magyarországon törvényes védelem alatt áll, természetes állományból származó példányok kiásása vagy csokorba gyűjtése tilos. Aki mégis a kertjében szeretne gyönyörködni a virágjában, az kertészeti árudákban beszerezheti természetből származó töveit.

De igazi szépségében mégis a természetes élőhelyén mutatkozik meg, az erdőszegélyekben vagy napos erdei tisztásokon, amit semmilyen kerti élmény nem tud felülmúlni. Csak remélni tudom, hogy az élőhely védelmének köszönhetően, még sok-sok generáció részesülhet ebben a felejthetetlen látványban.



## IRODALOM

- BARTHA D., KIRÁLY G., SCHMIDT D., TIBORCZ V., BARINA Z., CSIKY J., JAKAB G., LESKU B., SCHMOTZER A., VIDÉKI R., VOJTKÓ A., ZÓLYOMI SZ. (szerk.): *Magyarország edényes növényfajainak elterjedési atlasza*. Nyugat-magyarországi Egyetem Kiadó, Sopron, 329 pp.
- BORBÁS Vince (1887): *Vasvármegye növényföldrajza és flórája*. Vas Megyei Gazdasági Egyesület, Szombathely p. 335.
- CSAPODY István (1982): *Védett növényeink*. Gondolat, Budapest
- GÁYER Gyula (1905): Adatok a zalavármegyei norikum flórájából. – *Magyar Botanikai Lapok* IV: 34–38.
- FARKAS Sándor (szerk.) (1999): *Magyarország védett növényei*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, 416 pp.
- HORVÁTH Ernő – JEANPLONG József (1962): Vas megye ritka és védelmet érdemlő növényei. *Vasi Szemle*. 19–43.
- KAÁN Károly (1931): *Természetvédelem és a természeti emlékek*. Budapest
- KULCSÁR László (2014): *Sárvár környékének védett növényei*. Sárvár Város Önkormányzata, Sárvár
- MIHÁLY Győző (1996): Sitke/Királyné gyertyája élőhelye. – In: Tardy J. (szerk.): *Magyarországi települések védett természeti értékei*. Mezőgazda Kiadó, Budapest, p. 498.
- MOLNÁR V. Attila (2006): Genyótefélék. – In: Ujhelyi P. – Molnár. V. A. (szerk.): *Élővilág enciklopédia. A Kárpát-medence gombái és növényei*. Kossuth Kiadó, Budapest. 174.
- PAUER Arnold (1932): Vas Vármegye természeti emlékei. – *Szent Norbert Premontrai Gimnázium 1931–32 évi Értesítője*. Szombathely, 1–66.
- RÁCZ János (2010): *Növénynevek enciklopédiája*. Tinta Kiadó, Budapest
- VESZELSZKI Antal (1798): *A növény-plánták országából való erdei és mezői gyűjtemény vagyis fa és fűszeres könyv, mellyben azoknak deák és oláh neveik, külső, belső és közhasznáikkal egyetemben Mathiolusból s más több fa- és fűvészirokból a közrendű hazafiak kedvéért szálanként egybeszedettek*. Ny. Trattner Mátyás, Pest



*Ferencz Eszter: Levelek 2016*



*Trifusz Péter: Taurus, 2014*



# A 2018-as év fája a virágos kőris (*Fraxinus ornus* L.)

## BEVEZETŐ

Az Országos Erdészeti Egyesület és az Év Fája Kuratórium, mint 1996 óta minden évben, idén is kihirdette az év fáját. Szakmabeli vagy laikus egyaránt leadhatta szavazatát az egyesület ágazati hírportálján és az Év fája tematikus weblapon keresztül. Élénk érdeklődés mellett október végéig folyt a szavazás és összesen 1543 érvényes szavazattal alakult ki a végeredmény. Az év fája a virágos kőris (*Fraxinus ornus* L.) lett, így megelőzte a fehér fűzet (*Salix alba* L.) és a rezgő nyárt (*Populus tremula* L.) (URL1).

Az év fája mozgalom fiatalabb mint az év madara kezdeményezés, másoknál (mint pl. az év vadvirága) azonban jóval régebbi. Eddig az alábbi fajok viselheték a megtisztelő jelzőt:

- 1996: madárcseresznye – *Cerasus avium*
- 1997: kislevelű hárs – *Tilia cordata*
- 1998: vadkörte – *Pyrus pyraeaster*
- 1999: hegyi szil – *Ulmus glabra*
- 2000: barkócaberkenye – *Sorbus torminalis*
- 2001: bibircses nyír – *Betula pendula*
- 2002: molyhos tölgyek – *Quercus pubescens* agg.
- 2003: hegyi juhar – *Acer pseudoplatanus*
- 2004: fekete nyár – *Populus nigra*
- 2005: közönséges boróka – *Juniperus communis*
- 2006: magyar kőris – *Fraxinus angustifolia* ssp. *pannonica*
- 2007: szelídgesztenye – *Castanea sativa*
- 2008: törékeny fűz – *Salix fragilis*
- 2009: mézgás éger – *Alnus glutinosa*
- 2010: ezüst hárs – *Tilia tomentosa*
- 2011: tiszafa – *Taxus baccata*
- 2012: zselnicemeggy – *Padus avium*
- 2013: házi berkenye – *Sorbus domestica*
- 2014: mezei juhar – *Acer campestre*
- 2015: kocsányos tölgy – *Quercus robur*
- 2016: mezei szil – *Ulmus minor*
- 2017: vadalma – *Malus sylvestris*

## A KŐRIS NEMZETSÉG NEVE

A kőris magyar neve ótörök eredetű, a magyarba még a honfoglalás előtt kerülhetett (RÁCZ, 2013). A kőris szó számos földrajzi nevünkben előfordul. A Bakony legmagasabb pontja a Kőrös-hegy. A név etimológiailag a Kőrös folyó nevével rokon. A Kőrös megnevezés több településnevünkben is szerepel, pl. Kiskőrös, Nagykőrös, Körösfő, Körösladány, Körösbánya stb. Az Alföldön a Kőrös összetételű helynevek az ártéri erdők kőrösfáira utalnak (KONKOLYNÉ, 2006).

*Fraxinus* nemzetségnév a latin nyelvben is a kőrist jelöli (SIMONCSICS, 2017). A magyar írásbeliségben 1055-ben tűnik fel először a Tihanyi Apátság alapító oklevelében, „*keuris*” formában. Felbukkan „*keures*” alakban (1193), majd a Besztercei Szójegyzékben (XIV. sz.), és a Schlägli Szójegyzékben (XV. sz.) mint „*keres fá*” szerepel. Megtalálható említése Lencsés György, Melius Juhász Péter, Szikszai Fabricius Balázs korszakalkotó munkáiban. Benkő József a pozsonyi Magyar Könyvház által 1783-ban kiadott *Nomenclatura Botanica* című kötetében már *körös-fa*, *kőrís-fa* alakban szerepel (RÁCZ, 2013). E névjegyzék mintegy ezer faj nevét tartalmazza latin, magyar, német és francia nyelven (URL4). A szerző a növények tudományos elnevezésein kívül leírta azok népies magyar, román és német nevét is, és így jelentős módon gazdagította a magyar növénytan szaknyelvet. Tőle származik többek között az őszirózsa, a nefelejcs és az árvalányhaj mai neve is (URL5, URL6, URL7).

## NÖVÉNYRENDSZERTANI HELYZETE

Az evolúciós alapú monofiletikus törzsfán a zárwatermők törzsében, a valódi kétszikűek között, az ajakosak rendjében (*Lamiales*) található a kőrisek (Podani, 2006). Bár más, növényosztályozási munkák és adattárak az olajfavirágúak (*Oleales*) rendjébe sorolják a *Fraxinus* nemzetséget (BORHIDI, 1993, BAGI 2008), a növény-családba helyezés teljesen egyértelmű. Az olajfafélék (*Oleaceae*) családjába tartozik, további 23 nemzetséggel, és több mint 700 fajjal együtt (BAGI, 2008).

Kőrisek nemzetsége (*Fraxinus*) Magyarországon négy fajjal képviselteti magát.

- (Most az ültetett egyéb fajokat és változatokat hagyjuk figyelmen kívül.)
- Virágos kőris (*F. ornus* L., syn.: *Ornus europaea* PERS.)
- Amerikai kőris (*F. pennsylvanica* MARSH.)
- Magas kőris (*F. excelsior* L., syn.: *F. coriariifolia* SCHEELE)
- Magyar kőris (*F. angustifolia* VAHL. ssp. *pannonica* SOÓ ET SIMON, syn.: *F. angustifolia* VAHL. ssp. *danubialis* POUSAR)

Rokonaitól fiziognómiájában, élőhelyeinek választásában is lényegesen különbözik, az illatos, rovarmegporzású virágbugájával ősi tulajdonságokat mutató virágos kőris.

## ELTERJEDÉSE ÉS ÉLŐHELYE

A virágos kőris a melegebb éghajlathoz alkalmazkodott fafaj, amely elviseli a nyári szárazságot. Kelet-mediterrán flóraelem, délkelet-európai súlyponttal. Elterjedése

jellemzően az Appennini-félszigettől Kis-Ázsiáig tart (BARTHA-MÁTYÁS, 1996). Elterjedésének északi határát a középhegységeinkben éri el. A Dunántúlon a Keszthelyi-hegységtől a Pilisig, északon a Mátra-Bükkalján át egészen a zempléni Füzérig hatol (BARTHA-MÁTYÁS, 1996). Elsősorban a déli kittedtségű lejtők erdeiben fordul elő (URL8). Melegigényes fafaj, a szárazságot és a városi légszennyezettséget rendkívül jól tűri. Fiatalon félnyékeltűró, később fényigényes. Kizárólag a többletvízhatástól független termőhelyen él. Leginkább a keskeny termőrétegű, igen száraz, sziklás, köves talajokon találkozhatunk vele. Hazai állományai főként mészkövön és dolomiton állnak, de előfordulnak savanyú kőzeteken is (URL8).

A virágos kőris nagyon sokféle magyarországi növénytársulásban megjelenik, ott jellemző, vagy színező elem. Ezek az asszociációk és hazai elterjedésük BORHIDI Attila (2003) munkája alapján a következők:

*Cotoneastro tomentosum-Amelanchieretum* Jakucs 1961

(Madárbircserjés) A Dunántúli-középhegység dolomitvonulatain a Keszthelyi-hegységtől a Vértesig fordul elő; mindenütt szórványosan.

*Helleboro odori-Spiraeetum mediae* Borhidi & Morschhauser 2003 ass. nova hoc loco  
(Déli gyöngyvesszős cserjés) DDT (Mecsek: Misina-Tubes vonulat).

*Primulo veris-Tilietum platyphyllae* (Isépy 1968) Borhidi 1996

(Dolomittörmeléklejtő-erdő) DK Vértes (esetleg a Bakonyban és a Balaton-felvidék dolomitjain is).

*Veratro-nigrae-Fraxinetum orni* Kevey & Borhidi 2001

(Bakonyi tetőerdő) DK (Budai hg, Vértes?, Bakony).

*Fago-Ornetum Zolyomi* (1950) 1958

(Elegyes karszterdő v. karsztbükkös) ÉK (Bükk, ritka) DK (Budai-hegység, Vértes, Bakony, Keszthelyi-hg), a taxetosum szubasszociáció: DK Bakony (Miklós-pál-hegy, Balogszeg).

*Asperulo taurinae-Carpinetum* Soó & Borhidi in Soó 1962

(Mecseki gyertyános-tölgyes) DDT (Mecsek, Villányi-hegység, Tolnai-dombság).

*Helleboro odori-Fagetum* Soó & Borhidi in Soó 1960

(Mecseki bükkös) DDT Mecsek, Villányi-hegység, Tolnai-hátság.

*Tilio tomentosae-Fraxinetum orni* (Horvát A. O. 1958) Soó & Borhidi in Soó 1962

(Ezüsthársas törmeléklejtő-erdő) DDT Mecsek (Misina-Tubes, Magyaregregy, Váralja, Vékény, Szászvár, Pécsvárad: Zengő), Villányi-hg. (Szársomlyó).

*Sorbo torminalis-Fagetum* (Horvát A. O. 1972) Borhidi & Kevey 1997

(Mecseki mészkerülő bükkös) DDT Mecsek (Pécs: Jakab-hegy, Lámpás, Vasas; Pécsvárad: Zengő; Hosszúhetény: Hármashegy, Kárász, Vékény, Máza-Szászvár, Mecsekalja).

*Luzulo forsteri-Quercetum* Borhidi et Kevey 1996

(Mecseki mészkerülő tölgyes) DDT Mecsek (Jakab-hegy, Misina: Lámpás).

*Vicio sparsiflorae-Quercetum pubescentis* Zolyomi ex Borhidi et Kevey 1996 (Középhegységi mészkerülő molyhos tölgyes) DK (Naszály-Keszthelyi-hg.), DDT (Külső-Somogy).

*Aconito anthorae-Fraxinetum orni* Borhidi & Kevey 1996

(Mecseki sisakvirágos tetőerdő) DDT Mecsek (Misina-Tubes), Villányi-hg. (Szársomlyó).

*Euphorbio-Quercetum* (Knapp 1942) Hübl 1959

(Alpokalji molyhos tölgyes) A Soproni-dombvidéken fordul elő (Szarhalmi erdő).

*Cotino-Quercetum pubescentis* Soó (1931) 1932

(Cserszömörccés karsztbokorerdő) DK (Budai-hg.–Keszthelyi-hg.), NyDt töredékesen a Soproni-dombvidéken.

*Genisto pilosae-Quercetum polycarpae* (Horvát A. O. 1967) Borhidi & Kevey 1996

(Mecseki rekettyés-tölgyes) DDT Mecsek (Jakab-hegy).

*Poo pannonicae-Quercetum petraeae* (Horánszky 1964) Soó 1971

(Andezit-törmeléklejtő tölgyese) Szűkebb elterjedésű erdőtársulás: a Visegrádi-hegységből és a Börzsönyből ismert.

*Epipactio microphyllae-Quercetum pubescentis* Csiky 2003 ass. nova, hoc loco

(Homokkői molyhos tölgyes) ÉK (Medves-Ajnácskői-hg, Karancs).

A fenti növénytársulásokban vagy velük hasonló termőhelyeken a virágos kőris sokszor igen dekoratív növényfajokkal együtt fordul elő. Közülük kiemelésre érdemes a cserszömörce (*Cotinus coggygria*) (1. ábra), a tavaszi hérics (*Adonis vernalis*), a magas gubóvirág (*Globularia punctata*). A fás élőhelyek tisztásain megjelenik a kőrislevelű nagyzezerjőfű (*Dictamnus albus*) (2. ábra), pusztai meténg (*Vinca herbacea*), apró nőszirm (*Iris pumila*). A kosborfélék közül a bíboros kosbor (*Orchis purpurea*), vitéz kosbor (*Orchis militaris*) vagy esetleg a légybangó (*Ophrys insectifera*) (3. ábra).



1. ábra: A cserszömörce (*Cotinus coggygria*) névadó faja a cserszömörccés molyhos tölgyeseknek



2. ábra: A virágos kőris élőhelyeinek tisztásain gyakran megjelenik a kőrislevelű nagyzezerjőfű (*Dictamnus albus*)



3. ábra: Alig arasznyi kosborfélének a légybangó (*Ophrys insectifera*)

## ALAKTAN

A virágos kőris alacsony termetű fa, általában a 6–8 méteres magasságot ér el, gyakran cserje méretű marad (BARTHA, 1999). A legnagyobb példányok is legfeljebb 20 métereseek. Magassági növekedése fiatalon viszonylag gyors, de 20 éves korára szinte teljesen leáll. Jellemző rá a töről való kiváló sarjadás. Rokonaitól eltérően szabálytalan alakú a törzse, általában görbe, szétágazó, gyakran egész alacsonyan villásodik. Laza lombzatú. Kérgé fiatalon sima, világosszürke, idősebb korában rücskösen repedezik, feketés szürkére sötétedik (URL8).

Az ágak szétágazók, sokszor görbék, csavarodottak. Vesszeje vastag, zöldesszürke vagy hamuszürke, finoman lenticellás (paraszemölcsös). Rügye ezüstszürke, télen vörhenyesen szőrösök. A szürke csúcsrügök nagyok, míg a hónaljrügök szürkésbarnák és kisebbek, gömbölydedek, kétpikkelyűek. Hajtása a rügyeeknél nem laposodik el (BARTHA, 1997).



4. ábra: A virágos kőris bugavirágzata

Összetett levélzete keresztben átellenes, páratlanul szárnyalt, rendszerint 7 levélkéből áll. A levélkéik tojásdad vagy elliptikus alakúak, rövid nyélen ülnek. A csúcson lévő levélke hosszabb az oldalsóknál. A levélnyel, melyet gyakran finom szőrök borítanak, 3–5 cm hosszú. A levéllemez színe középzöld, a fonákja világoszöld. A fonákon lévő főér rozsdabarnán szőrözött. Őszi lombja a sárgától a liláig sokféle színárnyalatban pompázik (URL8).

Lombfakadás után nyílik a sárgásfehér, dús, laza, hamar lehulló bugavirágzat (4. ábra). A virágok csészéje négyhasábú, kb. 6 cm-es sárgásfehér szíromlevéllel, melyek alapjuknál párosával összeforrtak. A virágzatok felemásvirágúak (poligámok), azaz ugyanazon az egyeden illetve ugyanabban a virágzatban egyivarú és kétivarú virágok is lehetnek (BARTHA, 1997).

Termése 20-30 milliméter hosszú, lándzsa alakú szárnyas, vörösesbarna, lependék. Ennek csúcsa kissé lekerekített, a mag hengeres alakú.

Fája gyűrűs likacsú. A gyűrűs likacsú fák esetében a tavasszal keletkező tracheák az intenzív vízfelvétel miatt tág üregűek és vékony falúak. Nyáron csökken a vízfelvétel intenzitása, akkor szűkebb lumenű, vastagabb falú tracheák jönnek létre. Ennek következtében az évek során a korai pásztákban képződő nagy üregű tracheák (likacsok) koncentrikus körökben látszanak, innen ered a gyűrűs likacsú elneve-



zés (URL9). A fatest szíjácsa (fatest élő része) széles, sárgásfehér. A geszt (elhalt sejtekből áll) képződése csak idősebb korban kezdődik, színe a világostól a sötétbarnáig változhat. A kőrisek fája általánosságban kemény és rugalmas.

## FELHASZNÁLÁS, ALKALMAZÁS

Plinius azt írja a *Naturalis historiae libri* című művének 16. kötetében, hogy a legtöbb faanyagot a kőris adja. Írja, hogy Homerosz szerint Achilleusz lándzsája is kőrisfából készült, és a kőris fája igen sok célra alkalmas (RÁCZ, 2013). A kőrisek nagyon jó műszaki tulajdonságokkal rendelkező fafajok. Fájuk szilárdsága meghaladja a tölgyekét és a szilekét. Könnyen forgácsolható, jól faragható, esztergálható, gőzöléssel könnyen hajlítható. Nehezen hasítható és rosszul szegelhető. Tartóssága mérsékelt (URL10). A fenti kiváló tulajdonságok azonban nagyrészt a sudár termetű magas (*Fraxinus excelsior*), és magyar kőrisekre (*Fraxinus angustifolia ssp. pannonica*) vonatkoznak. A virágos kőris kisebb méretei és a korábban említett alakítási tulajdonságai miatt a faiparban jócskán kisebb jelentőséggel bír. Napjainkban kőrisfából kiváló bogárnarmunkák, szépséges lépcsők, korlátok és bútorok készülnek.

A virágos kőris jól tűri a városok szennyezett levegőjét, ezért előszeretettel ültetik városi sorfaként. Erre az egyik legkedveltebb változat a *Fraxinus ornus* 'Mecsek'. Az 1900-as évek közepén fedezte fel Kett Ferenc Pécs környékén ezt a fajtát, ami a magyar díszfaiskolai nemesítés egyik sikerfajtája. Számos hazai (5. ábra) és külföldi település utcáit szegélyezi ma is (PAP, 2011). Általában más, jobban, gyorsabban, egyenesebben növekvő, ezért faiskolákban gazdaságosabban nevelhető kőris fajokra oltják a szinte szabályos gömb alakú koronát nevelő 'Mecsek' fajtát. Idővel az alany rávastagszik az oltás helyén a gyengébben növekvő nemesre, szinte tumorszerűen. Ez nem igazán esztétikus, ezért kívánatos lenne jobban növekvő virágos kőris alanyt szelektálni hozzá. Erre vannak magyar nemesítői kutatások (pl. dr. Józsa Miklós) (ex litt. GURISATTI Gábor).



5. ábra: *Fraxinus ornus* 'Mecsek' kiváló városi fa

## NÉPI GYÓGYÁSZAT

A virágos kőris gyógyhatásai széles körben ismertek. Gyógyászati célra a levelek és a kéreg hasznosíthatóak. A kőrisfa kérge étvágyfokozó, és emellett lázcsillapító hatással is rendelkezik, így érthető, hogy régi neve európai kinin. A fiatal hajtásokat nyár elején érdemes gyűjteni, a leveleket szétterítve, árnyékos, jól szellőztethető helyen kell szárítani. Régen szárított levelét cukorral megfőzték és frissítőként fogyasztották, vagy lábadozó betegeknek adták. A fa levelei gyulladáscsökkentő hatásúak, a reuma vagy köszvény kezelésére különösen eredményesen használhatóak. Forrázatát vesekő ellen, ödémák és folyadék-visszatartás ellen használják (URL8).

Kérgének sérüléseiből édes nedv, a „manna” folyik, ezért szokták a virágos kőrist mannakőrisnek is nevezni. A kifolyó manna a levegőn megkeményedik. Ennek azonban semmi köze sincs a Bibliából ismert mannához. Gyógyszerészeti felhasználásra legjobb a fiatal fából származó nedv. Az így gyűjtött mannát köhögés ellen és enyhe hashajtónak (pl. aranyér kezelésére) is használják. Szicíliában egész ültetvényeket nevelnek a manna előállítására céljából (KREMER, 1995). Először a virágos kőris édes nedvéből sikerült izolálni az egyik cukorhelyettesítő vegyületet, a mannitot.

## KÁROSÍTÓI

A virágos kőris több rovarkárosítója közül csak kettőt emelünk ki. A mannakabóca (*Cicada orni*), a félfedelesszárnyúak rendjébe tartozó, 23-28 mm nagyságú rovark (MÓCZÁR, 1990). Kinyitott szárnyainak legnagyobb távolsága 70 mm is lehet. Szűrő-szívó szájszerveikkel a növények, gyakran a virágos kőris nedveit szívogatják. A hímek potrohuk rezegtetésével hívogatják a nőstényeket. Énekülésük inkább ollóköszörülésre emlékeztető, meglehetősen hangos. A párosodás után a mannakabóca a virágos kőris ágaira rakja le petéit. A nyár végén kelnek ki a lárvák. Ezek a talajban fejlődnek tovább és a növény gyökeréből táplálkoznak (DUDICH-LOKSA, 1971). Bár lárvaállapotuk több évig tart, az imágó (kifejlett rovar) csak 1-2 hónapot él.

A kőrisbogár (*Lytta vesicatoria*), a fedellesszárnyúak rendjébe, tartozó igen dekoratív rovarfajunk. 9-21 mm hosszú, fémfényű zöld (MÓCZÁR, 1990). Júniustól augusztusig kőrisen, orgonán, fagyalon táplálkozik (DUDICH-LOKSA, 1971). Híres, hírhedt tulajdonsága, hogy valamilyen módon elfogyasztva afrodisziákumként hat (MERKL, 2003). A hatás azonban olyan mennyiség bevitelkor alakul ki, amikor már súlyos mérgezés (vesék leállása) következik be. A mérgezést a rovar párzószerveiben termelődő kantaridin nevű mérgező anyag feje ki (URL8).

## A VIRÁGOS KŐRIS ÉS AZ ÉGHAJLATVÁLTOZÁS

Az éghajlatváltozás problematikája és bizonyítékai napjainkban lépten-nyomon szem elé kerülnek. A magyar kutatók munkája nyomán vált világossá, hogy a virágos kőris jó éghajlat-indikátor növényfajnak tekinthető, valamint, hogy a közel-múltban jelentős terjedése figyelhető meg (MOLNÁR-CZÚCZ, 2009). Nem csak az Északi-középhegységben, hanem a faj korábban ismert áreahatárán túl, több ponton is jelezték már a terjedését. Szubspontán megjelenését őshonos és telepített

állományokból egyaránt kimutatták, így pl. a Sokoróból (SCHMIDT-LENGYEL, 2008), vagy a Fertőmelléki-dombsorról (KIRÁLY 2001) és a Soproni-hegységből (KIRÁLY et al., 2004) is. Az európai elterjedési térképe is számos szünantróp lelőhelyet mutat Franciaország, Németország, Svájc, Ausztria és Ukrajna mai területéről, valamint a Kaukázusból (MOLNÁR-CZÚCZ, 2009).

## A VIRÁGOS KÖRIS TERMÉSZETVÉDELMI FELÉRTÉKELŐDÉSE

Magyarországon a 19. század második felében kezdték el telepíteni – részben a virágos kőris termőhelyeire is – a nálunk idegenhonos feketefenyőt (*Pinus nigra*). Eleinte „csak” a dolomitkopárok fásítására használták, majd az alföldi homokra is ültették. A telepítés két nagy hulláma az 1950-es és az 1970-es években volt (TAMÁS, 2007). Az időközben meglehetősen nagy kiterjedésűvé váló, elegyfajok nélküli, tájidegen feketefenyvesek számos természetvédelmi és ökológiai problémát okoznak. A nehezen lebomló tűleveleinek avarjával, árnyékolásával az eredeti, értékes dolomitnövényzetet kiszorítja élőhelyéről. Nem utolsósorban a mi környezeti viszonyaink mellett fája sem a kívánt minőségű. A pannon régió talán leegyedibb, legjellegzetesebb, különleges fajösszetételű dolomit-sziklagyepeit igen súlyosan érintette a feketefenyővel végzett „kopárfásítás”. Olyan bennszülött ritkaságaink, mint a világon kizárólag nálunk előforduló pilisszentiváni len (*Linum dolomiticum*) termőhelyein is történt feketefenyő telepítés (MOLNÁR V., 2014).

Sajnos a feketefenyő gazdaságilag sem váltotta be a hozzá fűzött reményeket, és az elegyetlen állományokban egyre komolyabb növényegészségügyi gondok jelentkeztek. Főként gombafertőzések hatására az ország több területén is komoly feketefenyő pusztulások történtek és történnek (CSILLAG, 2006). A letermelt feketefenyvesek helyét azonban nem feltétlenül őshonos fajokból álló növénytársulások veszik át. Megjelennek a további természetvédelmi problémákat keltő özönfajok, a fás fajok között gyakran a fehér akác (*Robinia pseudoacacia*).

A dolomit sziklagyepeket nem szabad fásítani! A korábban is fás élőhelyekre, esetenként a letermelt feketefenyők helyére is jó választás lehet azonban a virágos kőris telepítése. Már a 19. század vége felé felvetődött, hogy célszerű lenne a köves, sziklás hegyoldalakat virágos kőrissel hasznosítani. Akár más fafajokkal elegyes, vagy akár önálló állományai is megfelelők lehetnek (BORISZLAVSZKY, 1887). Ez ma is megfontolásra érdemes gondolat, azzal a kitételrel, hogy a természetvédelmi szempontok is kulcsfontosságúak legyenek a körültekintő erdőgazdálkodás megvalósításában. Ha ebben előrelépés történik, a virágos kőris jelentősége (különösképpen az ökológiai gondolkodásban) felértékelődhet.

## ZÁRÓGONDOLATOK

Az év fája mozgalom évente ráirányítja figyelmet egy-egy őshonos fafajunk értékeire. Megismerésükkel, odafigyelésünkkel, szükség esetén védelmükkel a társadalom közelebb juthat a ZSOLDOS Ferenc tanár úrtól hallott (ex verb., JATE 1986) igazsághoz: „Ha gondoskodunk növényeinkről (és vigyázunk is rájuk), azok is gondoskodnak a mi jövőnkéről”.

## IRODALOM

- BAGI I. (2008): *Zárwatermő növények adattára*. Juhász Nyomda Kft., Szeged pp.: 150., 163.
- BARTHA D. – MÁTYÁS Cs. (1995): *Erdei fa- és cserjefajok előfordulása Magyarországon*. Sajtókiadás, Sopron, pp.: 80-81.
- BARTHA D. (1997): *Fa- és cserjehatározó*. Mezőgazda Kiadó, Bp., pp.: 19., 58., 60., 68., 79.
- BARTHA D. (1999): *Magyarország fa- és cserjefajai*. Mezőgazda Kiadó, Bp., pp.: 114-115.
- BARTHA D. 2009: *Oleaceae – Olajfafélék családja*; In: KIRÁLY G. (szerk.): *Új magyar fűvész-könyv*. Aggteleki Nemzeti Park Igazgatóság, Jósvafő, pp. 327–329.
- BORHIDI A. (1993): *A zárwatermők fejlődéstörténeti rendszere*. Janus Pannonius Tudományegyetem, Pécs, pp.: 366-368.
- BORHIDI A. (2003): *Magyarország növénytársulásai*. Akadémiai Kiadó, Bp., pp.: 610.
- BORISZLAVSZKY J. (1887): *A virágos kőris (Fraxinus ornus L.), meg a sziklás hegyoldalak*. Erdészeti Lapok 26:(5-6) 497-500.
- BÖRCSÖK Z. (2010): *Erdő- és fagazdálkodás*. NYME, FMK, Faanyagtudományi Intézet, kézirat, Sopron, p.: 63.
- COOMBES, A.J. (1993): *Fák, Határozó kézikönyvek*. Panem Kft. és Grafo Kft., Bp., p.: 230.
- CSILLAG V. (2006): *Feketefenyő-pusztulás a Keszthelyi-hegységben*. Erdészeti lapok 141:(9) 279-280.
- DUDICH E. – LOKSA I. (1971): *Állatrendszertan*. Tankönyvkiadó, Bp., pp.: 377., 393
- FEKETE G. – BORHIDI A. – MOLNÁR Zs. – KUN A. – KEVEY B. – KIRÁLY G. 2006: *A hazai természetes növényzet várható változásai az elkövetkező 50 évben, tekintettel a klíma- és tájhasználat-változás okozta átalakulásokra*; In: FEKETE G. – VARGA Z. (szerk.) *Magyarország tájainak növényzete és állatvilága*. MTA Társadalomkutató Központ, Budapest, pp. 409–419.
- FRÁTER E. (2006): *Olajfafélék*; In: UJHELYI P. – MOLNÁR V. A. (szerk.): *Élővilág enciklopédia. A Kárpát-medence gombái és növényei*. Kossuth Kiadó, Budapest, pp. 393-394.
- GODET, J.-D. (1993): *Fák és cserjék*. Officina Nova, Bp., p.: 138.
- KIRÁLY G. – CSAPODY I. – SZMORAD F. – TÍMÁR G. (2004): *A Soproni-hegység edényes flórájának enumerációja*. Flora Pannonica 2(1): 224.
- KIRÁLY G. (2001): *A Fertőmelléki-dombsor vegetációja*. Tilia 10:181–357.
- KONKOLYNÉ GYÚRÓ É. (2006): *Az év fája. A magyar kőris kultúrtörténeti, kertészeti és táji vonatkozásai*. Erdészeti Lapok 141:12, 405-407.
- KREMER, B., P. (1995): *Fák. Őshonos és betelepített fajok Európában*. Mérték Kiadó, Bp., pp.: 252-253.
- MERKL O. (2003): *Bogarak. Élővilág Könyvtár*. Kossuth Kiadó, Bp., pp.: 68-69.
- MÓCZÁR L (1990): *Rovarkalauz*. Gondolat, Bp., pp.: 69., 122.
- MOLNÁR Cs. – CZÜCZ B. (2009): *A virágos kőris (Fraxinus ornus L.) terjedése és mai termőhelyei az Északi-középhegységben*. Bot. Közlem. 96(1–2): 71–81.
- PODANI J. (2006): *Ajakosok rendje*; In: UJHELYI P. – MOLNÁR V. A. (szerk.): *Élővilág enciklopédia. A Kárpát-medence gombái és növényei*. Kossuth Kiadó, Budapest, p. 393.
- POLUNIN, O. (1981): *Európa fái és bokrai*. Gondolat, Bp., pp.: 162-163.
- RÁCZ J. (2013): *Növénynevek enciklopédiája*. Tinta Könyvkiadó, Bp., pp.: 435-436.
- SCHMIDT D. – LENGYEL A. (2008): *Adatok a Pannonhalmi-dombság flórájának ismeretéhez*. Flora Pannonica 6: 25–57.

- SIMONCSICS P. (2017): *Növénynevek magyarázó szótára*; In: BARTHA D. (szerk.): *Tilia* 18: 163.
- TAMÁS J. (2007): *A feketefenyvesek telepítése Magyarországon, különös tekintettel a dolomitkopárokra*; In: CSONTOS P. (szerk.): *Feketefenyveseink kutatása*. MTA-ELTE Elméleti Biológiai és Ökológiai Kutatócsoport, Bp., pp.: 5-14.

## VILÁGHÁLÓ HELYEK

- MOLNÁR V. A. (2014): *A feketefenyő felemelkedése és bukása Magyarországon*. Kutatói blog, <http://molnar-v-attila.blogspot.hu/2014/02/a-feketefenyo-felemelkedese-es-bukasa.html> (2018. április 13.)
- PAP E. (2011): *Genetikai kincsesbánya* – Kertészet és Szőlészet 49: <http://magyarmezogazdasag.hu/2011/12/06/genetikai-kincsesbanya> (2018. április 3.)
- URL1: <http://erdo-mezo.hu/2017/11/20/oec-a-viragos-koris-az-ev-faja-2018-ban/> (2018. március 30.)
- URL2: <http://www.botanikaland.hu/fraxinus-ornus/viragos-koris/> (2018. március 30.)
- URL3: <http://www.veszprem.erdoinfo.com/Fafajok/vk.htm> (2018. március 30.)
- URL4: [https://hu.wikipedia.org/wiki/Benk%C5%91\\_J%C3%B3zsef\\_\(teol%C3%B3gus\)](https://hu.wikipedia.org/wiki/Benk%C5%91_J%C3%B3zsef_(teol%C3%B3gus)), (2018. április 7.)
- URL5: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-365.html>, (2018. április 7.)
- URL6: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-2060.html>, (2018. április 7.)
- URL7: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/4-333.html>, (2018. április 7.)
- URL8: [http://www.csemete.com/hirek/2018\\_ban\\_az\\_ev\\_faja\\_a\\_viragos\\_koris-677](http://www.csemete.com/hirek/2018_ban_az_ev_faja_a_viragos_koris-677), (2018. április 8.)
- URL9: <http://elte.prompt.hu/sites/default/files/tananyagok/NovenyekEsGombakSzervezodese/ch05s03.html> (2018. április 11.)
- URL10: <http://tudasbazis.sulinet.hu/hu/szakkepzes/faipar/faanyagismeret/a-kemenylombos-fak-legfontosabb-tulajdonsagai/a-koris> (2018. április 12.)
- URL11: [http://kertesz.blog.hu/2013/03/07/feketefenyo\\_pusztulas\\_a\\_balatonnal](http://kertesz.blog.hu/2013/03/07/feketefenyo_pusztulas_a_balatonnal) (2018. április 14.)



# A késő középkori- reneszánsz udvari konyha fűszerei Magyarországon

A magyar konyháról a „magyar módra/magyarosan” készülő ételekről a halászlé, a gulyásleves, a tejfölös borjú- és csirkepaprikás, a töltött káposzta és a különféle rétesek jutnak elsősre az eszünkbe. Ezzel szemben a magyar konyha újkori reprezentációját a nemzetközi gasztronómiában a hazai szakácsművészet és vendéglátóipar csupán a 19. század elejétől kezdve fokozatosan alakította ki...

A gulyás leírását elsőként hitelesen Szirmay Antal 1804-ben Budán megjelent Magyarország szóképekben (*Hungaria in parabolis sive commentarii in adagia et dictionaria Hungarorum*) című könyvének részlete őrizte meg számunkra, mely – többek között – a 18. század második felének étkezési kultúrájáról ad leírást: „*Az utazó magyarok eledele a gulyás – mely a csordapásztoroktól ered – és nem más, mint elaprózott marhabús, melyet hagymával, borssal és köménymaggal bográcsban főznek meg.*”

A pörkölt, amely a mai magyar konyha egyik szimbóluma, sertésszírban pirított aprított vöröshagymával, őrölt pirospaprikával, zöld- és cseresznyepaprikával, valamint friss paradicsommal (esetleg fokhagyma, köménymag és egyéb ízesítőanyagok felhasználásával), fedő alatt, saját zsírában, rövid lében készített húsetel. Ebben a formájában „mindössze” két és fél évszázadra tekint vissza...<sup>1</sup>

Bevezetésként legyen is ennyi elég, hiszen e rövid írásom célja mindössze az, hogy ízelítőt adjon a hihetetlenül gazdag és felfedezésre váró késő középkori-reneszánsz udvari ételkészítés során hazánk területén, elsődlegesen az udvari és főúri konyhákban használt fűszerek világába.

Joggal vetődik fel a kérdés, hogy hogyan ismerhetők meg a korszak ételkészítési technikái, fűszerezési szokásai?

Doktori kutatási témám „*A reneszánsz udvari konyhakultúra Magyarországon a kísérleti régészet aspektusából*” számos tudományterületre kiterjedő, a 21. században szinte kötelező érvényű multi- és interdiszciplinaritást előtérbe helyező vizsgálat, amely a hagyományos forrásfeltárás; úgymint az írott kútfők (*korabeli krónikák, követjelentések, leírások, inventáriumok /leltárak/, számadások, végrendeletek, magánlevelezések szöszedetek, szótárak, oklevelek irodalmi alkotások, étrendek stb., különös tekintettel a receptgyűjteményekre*), a képi források és képzőművészeti alko-

tások felkutatása mellett, a régészeti feltárások során napvilágra kerülő tárgyi leletanyag vizsgálata, mely esetünkben a régészeti növénytan (paleo-ethnobotanika / archaeobotanika, újabban a komplex archeobotanikai kutatások) eredményeit foglalja magába. Mindezek segítséget nyújtanak a korszakban használt fűszerek alkalmazásának megismerésében, azaz az ízesítőanyagokat, fűszereket illetően, melyek az Amerika felfedezése előtti időszakban alkalmazott import és hazai, a friss és „asszó / asszú” [szárított] fűszerek (1. ábra) mindennapi használatába adnak betekintést.<sup>2</sup>

## SZAKÁCSKÖNYVEK

Az ételkészítés folyamatához nem elengedhetetlenül szükséges, de a reprodukálhatóvá tétel szempontjából fontos ételreceptek Nyugat-Európában már a középkor kezdetén megjelentek különféle kódexekben, a 14. századból pedig már szakácskönyveknek tekinthető kéziratos gyűjtemények maradtak fenn Angliában, Franciaországban, Németországban. Itáliában pedig a 14. századból összesen tizenhárom olasz nyelvű ilyen kézirat ismert. Európában a nyomtatás kezdetéig a legbefolyásosabb szakácskönyv a római korból áthagyományozódott Gaius Apicius: *De re coquinaria* című műve volt. E szakácskönyv olyan szakácsok számára készült, akik már ismerték az ételkészítés fortélyait, hiszen az ételek elkészítésének leírása során nem, vagy csak elvétve utal a szerző mennyiségekre, mértékegységekre. A középkori szakácskönyvek is folytatják ezt a hagyományt. A legelső nyomtatott szakácskönyv Itáliában készült, melyet csak kis lemaradással követett az első, Németország területén megjelent recepteskönyv, melyet 1485-ben adtak ki. A 16. században egyre több szakácskönyv jelent meg, melyek közül Marx Rumpolt *Ein new kochbuch*-ját (1581, Frankfurt) érdemes kiemelni azért, mert szakácskönyvében 48 magyar étel leírása is szerepel.

A magyar gasztronómatörténeten illetve életmódkutatáson belül a recept- és szakácskönyvkutatások a 19. század utolsó harmadában kezdődtek el. Az elsők között Jókai Mór volt az, aki Kakas Márton írói álnéven egy 1601-ből való kéziratos szakácskönyvről tájékoztatta az olvasókat. A korszakból Thaly Kálmán nevét említhetjük még, aki egy 1552-ből származó gasztronómiai témájú levelet közölt. Témánk szempontjából is fontos kézikönyv Radvánszky Béla *Magyar családélet és háztartás*



1. ábra: Fűszerárus ábrázolása 1453-ból, a nürnbergi Városi könyvtárban őrzött „Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung” (Mendelschen Zwölfbrüderstiftung háztartási könyvéből)

a XVI. és XVII. században című munkája három kötetben, amelyek 1879-ben és 1893-ban jelentek meg.

Radvánszky 1893-ban közölte a *Régi magyar szakácskönyvek. Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból* című művét. Ez a kötet egy általa 15. századnak meghatározott német kódex magyar vonatkozású négy ételreceptjét, *Szakács Tudomány*-t (sic!), az erdélyi fejedelmi udvar kéziratosszakácskönyvét, majd néhai Wecker János Jakab orvos utasításait olvashatjuk, hogyan kell a beteg emberek számára való ételleket készíteni, valamint Thurzó Szaniszló gróf galgóci lakomáinak 1603-ból fennmaradt étlapját tartalmazza. Radvánszky báró a sorozat III. kötetében publikálta a *Következzenek szakácssághoz való mesterségek* kezdetű, 16.



2. ábra: Gyömbér ábrázolása. Különlegessége nevének fonetikus kiejtés szerinti görög nyelvű felírata. Konstantinápoly, 940-960 körül

század hetvenes éveire datált kéziratosszakácskönyv-töredéket. Mindezek ismerete nélkül elképzelhetetlen volna a magyarországi reneszánsz-kori konyhakultúra mélyreható tanulmányozása.

Figyelemreméltó Füreder Balázs észrevétele, miszerint a 14. századból is maradt fenn magyar recept. A *Magyar torta* elkészítési leírását az ebből az időszakból származó *Libro di cucina* tartalmazza. A recept alapján véve egy húsos töltelékkel készített rétestorta. A kappan- és sertéshúst, hagymával, fűszerekkel, sóval megízestve bő zsírban megsütötték, majd vízzel felöntve megpárolták.

Közben elkészítették a lisztből és sós vízből álló tésztát, amelyet lapokra nyújtottak, szalonnával zsíroztak, töltöttek, végül megsütöttek. A recepthez hagymát, édes fűszert vsz. (fahéj/szegfűszeg a középkori ízlésnek megfelelően) sok sáfrányt (az „arany színe, a gazdagság jelképe volt – ára ma is meghaladja a kilónkénti másfélmillió forintot), sót használtak.<sup>3</sup>

## ALAPANYAGOK

Az ételek készítésénél nem csak hazai alapanyagokat, mint almát, egrest, meggyet, barackot, szilvát (aszalt formában, vagy liktáriummá [lekvár] főzve), tengeriszóllót [ribizli], malozsát [majsola], gesztenyét, epret és egyéb fentebb fel nem sorolt gyümölcsöket, hanem a kiterjedt kereskedelemnek köszönhetően déli gyümölcsöket, mint például a gránátalmát, narancsot, lémonyát [citromot], olívát, fügét, valamint a Távol-Keletről származó fűszereket, így a sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, szerecsendiót, gyömbért (2. ábra) egyaránt alkalmazták az udvari szakácsmesterek.



Felbukkan a cukor használatának említése is, mely szakácskönyvünkben nádméz néven szerepel.

A nyersanyagoknál a húсок közül mindvégig megtaláljuk a marhát („tehenhús”), a borjút, a juhot, a bárányt, a sertést („disznóhús”), a malacot, a nyulat, a szárnyasokat (tyúk, kappan, lúd), a vadakat, az apró madarakat (veréb, pinyóke, cinege, tengelice, rigó, seregély stb.) az édesvízi- (ponty [„posár”], csuka, harcsa, pisztráng, kárász, kecsge, sügér stb.), a tengeri- (tőkehal, lazac stb.) és a vándorhalakat (tok, viza), rákokat, csigákat, az osztrigát, sőt még békából készült ételek receptjeit is kipróbálhatjuk. A kaviárt is előszeretettel fogyasztották. Megfigyelhetjük a belsőségek (velő, máj, tüdő, gyomor) jelentős mértékű felhasználását, fogyasztását, melyek felendülését Apicius szakácskönyvének 1498-as nyomtatásban történő kiadása erősen elősegítette. Tojásból készült ételről is számos recept maradt fent. A zöldségek között egy sereg esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta (édes és sós, savanyú, olasz, fehér és vörös), répa, petrezselyemgyökér, vörös-, pór-, mogyoró- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, cékla, uborka, tök, fejes saláta, spárga, articsóka, endívia, cikória, borágó, bobalyka (más néven: Mihályka monya vagy baraboly) stb. nevére. Nem csak a főtt/sült ételek elkészítéséhez használták előszeretettel, hanem saláták és különféle mártások („sásák”, lév-ek, suffák) alapanyagai is voltak. Sokféle étel készült különféle gombából is. Ugyanezt mondhatjuk el a különböző virágokról (rózsa, viola, bodza), melyekből lekvárokat, fánkokat vagy illatos vizeket készítettek, utóbbiakat az ételkészítés során ízesítésre használtak. A gabonaféléknél a rizs, az árpa, a köles, a zab, a búza számít gyakori nyersanyagoknak.

A zöldfűszerek közül a borókabogyó – melyet ez időben fenyőmagnak neveztek –, petrezselyemlevél, tárkony, zsálya (3. ábra), menta, kapor, kakukkfű, babérlevél (magyar nyelvű recepteskönyvben csak későn, a 16. század végén, egy alkalommal és latin nyelven */laurus/* jelenik meg) mellett, a keleti fűszerek bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág mindvégig jelen voltak. Az ízesítőknek köszönhetően – só, méz, nádméz [cukor], amely például Nádasdy Tamás (1498–1562) nádor számadáskönyveiben fehér/fekete, vagy süveg formában



3. ábra: Zsálya gyűjtése és gondozásának ábrázolása az 1370-1400 körül keletkezett *Tacuinum sanitatis*-ban (Codex Vindobonensis)

fordul elő, bor (savanyú, édes, fehér, vörös), ecet, és nem utolsó sorban az „egresvíz” (más néven Verjuice (/ˈvɜːr.dʒuːs/ VUR-jooss; a középkori francia nyelvben vertjus „zöld lé” az éretlen szőlő kiperéselt levéből nyert erőteljesen savanyú ízesítő), a különböző húsból, csontból és zöldségféléből készült alaplevek (tehénhúslé, kappan lé, borsólé, hal lé stb.), a vér – mint sűrítőanyag, rózsavíz, citrusfélék (lémonya/citrom, narancs-édes (*Citrus sinensis*) és keserű (*Citrus × aurantium*)) – a fogásokban gyakran az édes, savanykás ízvilág dominált. Jellemző az erős fűszerezés, a meghatározó édeskés íz, ami a kenyérbélen kívül (melyet az ételek sűrítésére használtak) a méz, a nádméz, a mazsola, füge, alma, körte, mandula használatából következik. A fentieket alkalmazták a húsoknál, halaknál, és salátáknál is. A főzéshez, sütéshez vaját (sima vaj, írósvaj), olívaolajat, szalonnát (a szakácskönyv írója időnként külön kihangsúlyozza, hogy friss, vagy avas, esetleg füstölt szalonnát kíván-e a recept), hájat, faggyút használtak. Az egyéb nyersanyagok között a kenyér, a zsemle, a tojás, a tejtermékek szerepelnek.

Az édességek közül a különböző fánkok, rétesek, bélesek, torták, piskótók (két-szersült; (biscuit/piskóta), a marcipán, vagy marcipán jellegű („Nádmézből csinált marczipánt”), a rizsből, tojásból készült édességek, radócz-cal (bortészta) burkolt vajban/olívaolajban kisütött gyümölcsök, virágok, fűszernövények (pl. orvosi zsálya) említhetők meg – a szakácskönyv tanúsága szerint legalább ötszáz éve hasonlóképp készülő palacsinta mellett...

A magyar módon való főzést-ízesítést Marx Rumpolt (1581) így fogalmazta meg: *„A nemzeti karakter elsősorban a fűszerek használatában és párosításában áll. Magyar módon készült az az étel amelyben: fog(k)hagyma, köménymag, gyömbér, sáfrány, tárkony, bors, rozsmaring, illatos zöld füvek (kapor, petrezselyemzöld), majoranna, szerecsendió virága, vereshagyma, alma van együtt.”* Magyar módnak nevezi továbbá a sült szalonnával való spékkelését, a sültetekhez adott levet, a fokhagyma borban való főzését, a vadhúsok, különösen a vaddisznó készítményét. Szinte minden étel készítésénél az alábbi három szó áll a receptek végén: *„jól gyömbérezd, borsold, sáfrányozd meg.”* Így teszünk mi is kísérleti régészeti tevékenységünk során, ahol a tudományos módszerekkel kutató forrásokban fellelhető információk alapján törekszünk a reneszánsz ételek elkészítésének rekonstruálására.

Szombathely szűkebb régióját és a korszakot tekintve Kanizsai László (1496 k. – 1525) és Nádasdy Tamás (1498–1562) nádor számadáskönyveit és utóbbinak a nejével Kanizsai Orsikával (1521–1571) folytatott levelezésére kell felhívnom a figyelmet. E források révén nagyon sok adalékkal gazdagodhatunk a korszak fűszerezési szokásai, ételei, ételkészítési módozatai tekintetében.

A számadáskönyvek kiváló forrást nyújtanak – többek között – a vásárolt alapanyagok, így – a fűszerek vonatkozásában is. Megjegyzendő, hogy a saját kertekben termesztett friss gyógy- és fűszernövények nem minden esetben jelennek meg a receptekben szerepeltetett felhasználás esetén kívül a forrásokban.

Nádasy Tamás számadáskönyvében az alábbi ételkészítéshez használt fűszerek találhatóak meg:

aragon [spanyol] sáfrány (*Crocus sativus*), bors (*Piper nigrum*) (41 alkalommal feljegyezve a vásárlását!), Citrom (6x) / lémonya (citrom alatt is, de citrom és lémonya együtt szerepel receptben, jelentésbeli különbség feltételezhető! (*Citrus × limon*)) (44x), fahéj (*Cinnamomum Verum*) (6x), fehér nádméz, fekete nádméz (Saccharum-cukornádból készült édesítőszer) (16x) nádméz-süveg (3x), fenyőmag (boróka; *Juniperus communis*) (10x), fokhagyma, azaz *Allium sativum* (12x), gyömbér (*Zingiber officinale*) (20x), hagyma (*Allium* – 4. ábra) (79x) kapor (*Anethum graveolens*, ([ánizs]kapor?) (édeskömény/ édeskömény (*Foeniculum vulgare*) kaporna (kapribogyó – *Capparis spinosa*), keserűhagyma (*Allium*), kömény (*Carum carvi*) (3x), majoránna (*Origanum majorana*), narancs (*Citrus sinensis*) (23x), petrezselyem (*Petroselinum*) (83x) pórhagyma (*Allium porrum*), sáfrány (*Crocus sativus*) (24x), szegfűszeg (*Caryophyllus aromaticus*) (13x), szerecsendió (*Nux mochata*) (2x), szerecsendió virág (*Macidis flos*) (3x), tárkony (*Artemisia dracuncululus*) (10 x) torma (*Armoracia rusticana*) (13x) vereshagyma (*Allium cepa*) (13x), zsálya (*Salvia officinalis*) (3x).

Ezekon a fűszereken kívül a 16. századi magyar nyelvű szakácskönyvekben szerepel még:

Lestyán (*Levisticum officinale*), babér (*Laurus nobilis*), sáfrányos szeklice (*Carthamus tinctorius*), izsóp (*Hyssopus officinalis*), mogoróhagyma (*Allium ascalonicum*), turbolya (*Anthriscus cerefolium*) (olasz saláta), mustár (*sinapis*), sabrag bors, avagy choriandrum [koriander] mag (*Coriandrum sativum*), ruta (*Ruta graveolens* – *Rutaceae*), ánizs (*Pimpinella anisum*), bors- vagy borsikafű (csombor) (*Satureja hortensis* L.), kardamom (*Elettaria cardamomum*), rozsmaring (*Rosmarinus officinalis*), római kömény (*Cuminum cyminum*), szurokfű (*Origanum vulgare*), turbolya (*Anthriscus cerefolium*), zsásza (*Lepidium latifolium*).

Betekintést nyerhetünk Kanizsai László tábori étrendjébe is. Egy vasárnap délelőtt (1521. szeptember 22.) *prandiumra* marhahús, kappan, szalonna, sajt, vaj, káposzta, vöröshagyma, kenyér, körte és alma állt a szakács rendelkezésére, hogy elkészítse a villásreggelit. Este vacsora (*cena*) marhahús, szalonna, lencse, vaj és körte került az asztalra, talán a délelőtti étkezés maradékaiból. A rákövetkező pénteken



4. ábra: Új-, vagy keserűhagyma-szedők ábrázolása a 15. századi *Taucinum sanitatis* kódexből

(1521. szeptember 27.) – tehát böjti napon – vizaikra, hal, lencse és kenyér. Tíz nap alatt kétszer vettek bort és ecetet két nap kivételével. Kétfajta kenyeret ettek: fehéret és feketét. Többször volt csirke és tojás, egy alkalommal barackot is kapott a többi gyümölcs mellé. Fűszerként borsot, sáfrányt, fahéjat, sót és mézet használt a főúr szakácsa, aki mindent a mohácsi piacon vett meg.



5. ábra: A visegrádi Mátyás Király Múzeumban reneszánsz kori ételek elkészítésének folyamatába, és a lakomák világába kalauzoltuk el a látogatókat.  
Fotó: Bérczi Bálint, 2014. május 3.

A bélesekre, tortákba, rétesekre való töltelékek sora úgyszintén számtalan. Lássuk, hogyan fogadta férje Kanihsay Orsika kiváló bélesét:

*„Úr Isten megfogadja az bélest, bizon sok jámborral öttök meg. Szent Orsolla asszony estin igen emlegetnének avval, hogy ha otthon volnék, nekem bélest sütnél, azonközbe holta kelve csak itt terme Oláh István az bélessel... „*

Aszaláson kívül készítettek különféle liktáriumot, dinnyesajtot, szilva- és almavizet, lekvárt. Choron Zsófia 1569-ben kéméndi kertjéből Nádasdy Kristófnénak írta, hogy hogyan készíti ő a szilva- és barack-liktáriumot. *„Az börczköt (barackot) meghámozom szépen és késheggyel meghasasztom szépen és az börczke magva helyett egy fél mandolamagot teszek és borsos mézet teszek reá és tiszta deszkára szépen rendelem, az kemencében úgy szárasztom meg. Az szilva-liktáriumot így csinálom, hogy az szilvát meghámozom és meghasasztom és szépen deszkára rendelem. Az magvát megtöretem és az magvabelit az magva helyé-*

*be teszem és borsos mézet öntetek reá és úgy szárasztom kemencében tiszta deszkán. Héjastól az szilvát ha csinálom, tehát csak félfelől meghasítom az szilvát és az magvát kiveszem és megtöretem, az magva belit esmég magva helyében teszem és borsos mézet öntetek belé és az deszkára rendelem, úgy szárasztom kemencében.”*

## ÖSSZEZGÉS

A forráskutatás eredményeképpen felszínre hozott ismeretanyag bizonyossá tett arról, hogy a rendelkezésemre álló források biztos alapját képezik kísérleti régészeti kutatásaimnak.

A több éve tartó, a hagyományos forráskutatáson alapuló munka eredményeként a mai napig a Radvánszky Béla által közölt két receptgyűjtemény mintegy

nyolcszáz felsorolt ételreceptje közül több, mint háromszázötven féle étel elkészítésére (5. ábra) került már sor.

A különböző forrástípusok feldolgozásával árnyaltabb – és helyhez, vagy akár személyhez (Mátyás király, Beatrix, Estei Hyppolit, Nádasdy Tamás és Kanizsai Orsolya stb.) kötődően rajzolhatunk képet a főúri udvarok étkezési szokásairól, az ételkészítés körülményeiről, eszközeiről, alapanyagairól, az ételkészítési technológi-



6. ábra: Alapanyagok a VIII. Simontornyai Várnapon elkészített ételekhez.  
Fotó: Szigetvári Krisztián, 2018. május 12.

ákról és a késő középkori-reneszánsz stílusú export- és hazai fűszerekről, fűszerezési szokásokról. A kísérleti régészeti tevékenységgel (6. ábra) a tudományos eredményeket a tudomány és a szakma képviselőin túl, közelebb vihetjük a téma iránt érdeklődők köréhez.

A már rég elfeledett, nem használt ételkészítési technológiák, ízesítési szokások, fűszerezési módok által ismét az érdeklődés középpontjába kerülve eleveníthetjük fel a reneszánsz idején alkalmazott ízvilágot, gazdagítva mindezzel 21. századi kulináris ismereteink tárházát.

A kutatás eredményeképpen rekonstruálhatóvá válik a reneszánsz udvari és főúri konyhakultúra egy része, fontos adalékot szolgáltatva hazánk késő középkori életmódkutatásának egyik legérdekesebb, legkézzelfoghatóbb, legízletesebb szegmenséhez.

## IRODALOM

- Étkezési kultúra és szakácsművészet I. Apafi Mihály korában* (1979) (szerk.): Dr. Horváth Iván. Budapest
- FÜREDER Balázs Gábor (2006): Magyar torta tizenkét személyre. – *Lymbus Magyarástudományi Forrásközlemények*, 5–8.
- KÁROLYI Árpád – SZALAY József (1882): *Nádasdy Tamás nádor, családi levelezése*. Budapest, Magyar Tudományos Akadémia Könyvkiadó Hivatal
- KLEMETTILÄ, Hannele (2012): *The medie Valkitchen*. A Social History with Recipes. Reaktion Books Ltd., London
- KLEMETTILÄ, Hannele (2013): *Das Mittelalter-Kochbuch*. Köln
- KOHÁRI Gabriella (2015): Kísérleti régészeti tevékenység a visegrádi Királyi Palota magánkonyhájában (Experimental archeology in the Royal Palace of Visegrád) – *A Janus Pannonius Múzeum Évkönyve*, 53. 125–140.
- KOHÁRI Gabriella (2015): The possibilities of the identification of turned up kitchen tools at archeological excavations from the Renaissance age (1450–1600) – *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l'artisanat et les productions manufacturées de l'Antiquité à l'époque moderne* n° 42 déc. 48–50.
- KOHÁRI Gabriella (2016) Rekonstruált ételek – rekonstruált műemlékben. A reneszánsz udvari konyhakultúra Magyarországon a kísérleti régészet aspektusából. – *Műemlékvédelem* LX:3-4: 250–264.
- KOHÁRI Gabriella (2017): The reproduction of the press-mould of a late medieval/Renaissance sweet, or how can we produce a marzipan dessert for three hundred persons in standardized production? – *Instrumentum Bulletin du Groupe de travail européen sur l'artisanat et les productions manufacturées de l'Antiquité à l'époque moderne* n° 46 déc. 21–24.
- KUMOROVITZ L. Bernát – M. KÁLLAI Erzsébet (1959): *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdyak 1540–1550-es számadásaiából* I-II. Sajtó alá rendezte: Belényesy Márta – Gáborján Alice. Budapest
- NÓGRÁDY Árpád (2011): *Kanizsai László számadáskönyve*. História Könyvtár Okmánytárak 8. Budapest
- NYÁRY Albert (1870): A modenai Hyppolit-Codexek. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében. – *Századok* 4:10: 661–687.
- NYÁRY Albert (1872A): A modenai Hyppolit-codexek. III. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében. – *Századok* 6:5: 287–305.
- NYÁRY Albert (1872B): A modenai Hyppolit-codexek. IV. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI.-ik első negyedében. *Századok* 6:6: 355–376.
- RADVÁNSZKY Béla (1893): *Régi magyar szakácskönyvek I. kötet – Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból*. Budapest, Az Athenaeum B. Társulat Bizománya
- SZIRMAY de Szirma, Antonius (1804): *Hungaria In Parabolis, Sive Commentarii In Adagia, Et Dicteria Hungarorum ...* Edidit Martinus Georg. Kovachich Universitatis Pestanae
- TAKÁCS Sándor (1907/1914): *Régi magyar asszonyok*. Budapest
- THALY Kálmán (1874): Vingárti Horváth Gáspárné levele Melczer Andrásához – *Századok* 7:4: 513–514.

- TÖRŐCSIK Tünde – NÁFRÁDI Katalin – SÜMEGI Pál (2015) (szerk.): *Komplex archeobotanika*. Szeged, GeoLitera Kiadó
- VÖRÖS Éva (2008): *A magyar gyógynövények neveinek történeti-etimológiai szótára*. A magyar nyelvudományi intézetének kiadványai 85. Debrecen
- WEISS ADAMSON, Melitta (2014): *Food in medieval times*. Greenwood Press, Westport, Connecticut, London

## ELKÉSZÍTÉSRE JAVASOLT ÉTEL RECEPTJE ÉS MÓDJA

### „Rétesnek, bélesnek nemei következnek”

(RADVÁNSZKY 1893, 185. oldal 125. lap)

„Ennek az rétesnek, bélesnek tésztáját így csináljad. Az szép tiszta búzából csinálj lisztet, az lángját vedd ki, igen gyakor szita által megszitáltasd, még ha lehet selyem szitát kerestess, ha egyik sem leszen, vászonból csináljon szitát. Ezzel csinálhatsz ezeknek való tészta lisztet. Ennek az meggyúrásához tiszta vizet melegéts, de igen hé ne legyen, csak annyira való melegsége legyen, mint az kezed eltűri. Ezt illendőkép-pen megsózzad, vaját őss bele, tiszta asztalon az lisztet keményen nyomogasd ki, s az közepit vájd ki, töltsd oda aztán az meleg vizet az liszt közé. Abban üss három vagy négy tikmonyat, azt keverd el kezeddal, az kést vedd ki, mosdjál meg magad. Az kezeddal mind addig gyúrjad, míg az kezed alatt megőjodik az tészta, s gyakorta tenyereid megvajazzad, hogy az tészta reá ne ragadjon. Mikor immár eléggé gyúrtad volna, ha bélest akarsz belőle csinálni, tehát apránként szakgasd, mint egy tikmony.

Az táblát lisztezd meg, vékonyon rakd reája az tésztát, de távul rakd egymástól, hogy öszve ne ragadjon. Felyül megkend, hogy meg ne cserepesedjék, mert kárt teszen az nyujtásában, ha megcserepesedik. Ennek az kenegetéséhez csinálj tik vagy lúd tollából nyolcz vagy tíz szálból afféle eszközt, azzal kenegesd az tésztát, ha tollat nem találnál kecskerágó fából csinálj szentelőt neki.

Immár ez megnevezett tésztából bélesekét csinálhatsz, különb különb réteseket, s mind rétes tortákat. Ezeket mint kell megtölteni megtaláloed az tortákban. Az bélesekhez öreg pinnatáid legyenek levelestül s fedelestül, a kiben ezeket megsüt-hessed. Ha pinnatád nem leszen, olyan szépen nem sütheted meg.”

Hozzávalók: 60 dkg graham liszt, 30 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 3 db tojás sárgája, meleg víz / hideg, só

A lisztet szitán átszitáljuk, így nem tapad össze, könnyebbé válik a tészta. A vaját fel-daraboljuk, a tésztához morzsoljuk, hozzáadunk három tojás sárgáját, egy csipet sót, majd meleg vizet fokozatosan a tésztához adagolva szép fényes, sima tésztát gyú-runk. Addig folytatjuk a tészta gyúrását, amíg „megőjjodik”, vagyis hólyagossá (nem) válik. Ezek után a töltelék függvényében gyúródeszkán kinyújtjuk, kellő méretűre vágjuk. Készíthetünk belőle borral felfőzött fűszerekkel ízesített aszalt-gyümölcs-lekváros süteményt, vagy tortát az alábbi aszalt szilvából készült töltelék-kel töltve.

A megtöltött sütemények tetejét tojássárgájával megkenjük és lassú tűzön pirosra sütjük.

*Béles töltelék, pl.*

„Asszú szilva” (RADVÁNSZKY 1893,198. 131. oldal) 2008. 05. 03-án elkészítve

„Az asszú szilvát mosd meg egynehány meleg vízben, annak utána tiszta vízben tegyed fel, főzd meg erősen; hogy megfő, vedd ki, szürd le az levét, tölts hideg vizet reá, ha lenig győződ azt várni hogy meghűljön, ugyanazon leszen. Ennek az szilvának hánd ki az magvát mind, az szilváját vágd meg az vágókéssel erősen, annak utána vedd egy tiszta serpenyőben vagy fazékban, szűrj mézet reá, borsold, sáfrányozd, szekfüvezd meg, két vagy három tikmonyat, egy kis vajat is csinálhatsz bele. Ezt az szilvát főzd meg vízben az szerszámával együtt, de az mennyere akarod ezt az szilvát készíteni, csak annyét készíts hozzá. Ebből az szilvából tortát is csinálhatsz, bélest, rétest, czipót is tölthetsz vele, fánkot is.”

Az aszalt szilvát megmossuk, mézet, őrlött szegfűszeget, sáfrányt, egy kevés őrlött borsot, egy csipet sót adunk hozzá és vízzel/borral krémes állagúra főzzük.

Amikor megfőtt, egy kanál vajat adunk hozzá és simára keverjük.

(Pl. 1549-ben a Kanizsa Várának inventáriumuma a Szalonnás házban egy köből aszú szilvát is felsorol.)

## JEGYZETEK

- 1 A történelmi tanulmányaink során fel-fel bukkan az az elmélet, hogy a 18. század végén, politikai taktika részeként, a magyar főúri elit új „nemzeti étel” választott, a paprikával fűszerezett gulyáshúst, mellyel a magyar konyhakultúra osztrákoktól való különbözőségét szerették volna kifejezni. A parasztkultúra egy regionális ételére – az alföldi pásztorok régi eledelére – a gulyáshúsról esett a választás, melyet nem sokkal korábban kezdtek el őrlött paprikával fűszerezni a csípős íz elérése végett, mivel a bors, mint keleti fűszer beszerezhetősége és ára tekintetében sokáig társadalmi rangjelző funkcióval bírt. A paprika őshazája Mexikó déli része, Közép-Amerika és az Antillák szigetvilága. A paprika európai és ázsiai elnevezése a görög-latin bors jelentésű peperii-piper szóra vezethető vissza. A magyar paprika szó a szláv *papar* (bors) kicsinyítő képzővel ellátott alakjának átvétele. Elnevezése a törökbors, spanyolbors tükörfordítás eredménye. Csapó így ír a paprikáról: „Ezt kertekben termesztik, és a piros hosszú gyümölteit a paraszt emberek porrá törik, és eledeleiket avval borsozzák” (Csapó József: Új füves és virágos Magyar kert, melyben mindenik fűnek és virágnak neve, neme, ábrázatja ... értelmesen megjegyeztetnek. Pozsony, Landerer, 1775,284.)
- 2 Pl. A visegrádi királyi palotában 2007–2016 között folytatott kísérleti régészeti tevékenységem során a palota kertjében korábban feltárt kutak archeobotanikai/palinológiai elemzése során megismert alábbi növényeket használtam, amelyek ma a rekonstruált fűszerkertben is megtalálhatóak: cickafark (*Achillea millefolium*), metélőhagyma (*Allium schoenoprasum*), levendula (*Lavandula*), fodormenta (*Mentha spicata*), borsmenta (*Mentha × piperita*), zeller (*Apium graveolens*), izzóp (*Hyssopus officinalis*), kakukkfű (*Thymus*), citromfű (*Melissa officinalis*), fekete üröm (*Artemisia vulgaris*). A fekete üröm egyes diétás ételek elkészítésére ajánlható, mert zsírok semlegesítésére, az étel könnyebb emésztésére, az étel ízletesebbé tételére is alkalmas.), zsálya (*Salvia officinalis*), [csilagtrökök, sárgarépa], petrezselyem (*Petroselinum hortensis*), [saláta, retek], fehér üröm (*Artemisia absinthium*), [cukkini, sárgarépa].
- 3 A sáfrány a legdrágább volt az összes fűszer között. Tizenkétszer értékesebb, mint a gyömbér. Fél kiló sáfrány egy ló árát kóstálta. Fél kiló gyömbér egy juh árával egyezett meg. Egy kiló szerecsendió egy tehén ára volt.





LŐRINCZ ZOLTÁN

## Virág és reneszánsz, virágos reneszánsz

A magyar reneszánsz művészet kutatásának egykori nagyasszonya, Balogh Jolán használta először történetírásunkban a „virágos reneszánsz” terminológiáját. A reformáció és a reneszánsz, azon belül a késő reneszánsz kutatásának a kapcsán jutott el eddig a megállapításig 1943-ban a szerző. Azaz a reformáció a templomban alkalmazott műalkotásokat, mint a tanítás (*biblia pauperum*, *biblia laicorum*, „*ancilla theologiae*”) eszközeit elvetette és ezzel párhuzamosan a művészetet új impulzusok keresésére ösztönözte (lásd a németalföldi festészet alakulása a 17. században). Ettől kezdve használatos a magyar művészettörténeti kutatásban kormeghatározásként a „virágos reneszánsz kora”, másfelől pedig, mint ízlés-esztétikai kategória megjelöléseként. Ezen tanulmány nem tekinti tárgyának a tudománytörténeti, stílusbeli és egyháztörténeti meghatározását a virágos reneszánsznak, csak ezen tematikus szám (növény) kapcsán néhány Vas megyei példa bemutatásával is próbálja a korszakot körbejárni és bemutatni. Tanulmányunk aktualitását az is adja, hogy a múlt évben ünnepeltük a „Reformáció 500” eseménysorozat kapcsán az egyházújítás történelmi jelentőségét. A megye emlékanyagának (templomainak) több mint nyolcvan százaléka a 16. század végére protestáns lesz és ezen ízlésváltozás, valamint a dogmatikai tanítás változásának lenyomataként néhány emlékét ma is tanulmányozhatunk.

„Ősidők óta képekben gondolkodunk, egy valamikor érzékelt látvány a tudatunkban rögzült képpé alakul át és gondolatokat, asszociációkat indít el bennünk. Így születtek a jelképek, metaforák, sőt maga az írás is. A festészetet sokáig képirásnak, a szobrászatot faragott képeknek nevezték.” (Tóth Csaba festőművész). A vallások történetük során bevonták gyakorlatukba a művészeteket, s így válhattak művészeti alkotások teológiai gondolatok, dogmatikai tanítások, transzcendens kifejezések tárgyává. Elmosódnak a határok a művészet, mint a vizuális kultúra egyik megnyilvánulása, illetve a mögötte megnyilvánuló eszmeiség tárgya és tartalma között. Ez a sajátos viszony vezetett a vallástörténetben és egyháztörténetben a művészetek körüli vitákhoz, képek készítéséhez, tiszteletéhez és azok radikális elvetéséhez, a képromboláshoz. „A magyar irodalom története” első kötete a következőket írja a hazai reformációval kapcsolatban: *„A reformáció győzelme nemcsak véget vetett egy csapásra a középkorvegi egyházi vallásos művészet kivirágzásának, hanem pusztította is a múlt értékeit. Purifikáló tendenciája következtében száműzni igyekezett az egyházi életből mindent-pompát, építményt, képeket, szobrot, oltárt, díszruhát, orgonát, harangot, – amit az evangéliumi egyszerűséggel összeférhetetlennek érzett.”* Bobrovsky Ida a 16. századi magyar református zsinatok képzőművészetére vonatkozó határozatainak

tanulmányozása kapcsán az alábbi következtetésre jut: „...*talán levonhatjuk azt a nem túl merész következtetést, hogy ők maguk is szükségesnek látták hangsúlyozni, művészetellenességük nem általános, csupán megadott célra irányul.*” Marosi Ernő a magyar református templomok művészettörténeti áttekintésének kapcsán továbbmegy, és a következőket állapítja meg: „*A protestáns templomok sokasága és története nem művészetellenességről, hanem a művészetnek a templomban betöltött helyére vonatkozó következetes álláspontról, illetve a templomi és a profán művészet igen világos megkülönböztetéséről tanúskodik.*” A neves művészettörténész alaposan feldolgozta középkori templomaink építészeti és művészettörténeti jelentőségét, így munkánkban arra a változásra tesszük a hangsúlyt, amelyet a középkor végén a reformáció jelentett. A hitújítás korai szakasza arra irányult, hogy az előző kor művészetétől elhatárolódjon. Érdemes ezen a ponton azokat a protestáns zsinati határozatokat is idézni, amelyek ebben a vallásilag átmenetinek tekinthető állapotban próbálják a művészet és építészet helyét a formálódó új egyház életében meghatározni. Munkánk célja nem ezen műalkotások teljes számbavétele, amely a történelmi változások, az emlékanyag többszöri átépítése és átalakítása, esetleg elpusztulása miatt ennek az emlékanyagnak a teljes bemutatása majdnem lehetetlen feladat is lenne. Ha egyfajta kronológiát kellene felállítani, akkor a következőket állapíthatjuk meg: a hitújítás korában a középkori templomokból eltávolítják a műalkotásokat és meszeléssel a figurális festést eltüntetik, majd a kibontakozó ellenreformáció kritikájának – művészetellenesek – hatására megindul egy dogmatikailag audiforikus motívum, a növényi ábrázolás alkalmazása. A tanítás érdekében pedig majd bibliai idézetekkel egészítik ki ezt a gazdag növényi ornamentikát. Ezen folyamatok egymás mellett, párhuzamosan, vagy egymást követően is megfigyelhetők. Ahány templom és gyülekezet, annyi variánssal számolhatunk. Egyben azonosak: a virágos reneszánsz formavilágának az alkalmazásában.

A zsinati határozatok a reformáció korából röviden összefoglalva a következőket dokumentálják. Az óvári zsinat (1554): „*Az oltároknak és képeknek lerontása a törvényhatóságoknak s nem az egyházi szolgáknak kötelessége, ha csak azt nekik a felsőség hivatalosan meg nem hagyta, mert az oly egyházzolgák a hatóság teendőjébe avatkoznának.*” Az 1559-es vásárhelyi zsinat nem minden képet távolított el a templomból: „*Rendeljük, hogy a templomokból minden mesés képeket ki kell hányni, a történelmieket pedig meg kell tartani.*” A két protestáns irányzat 1562-ben történt szakítása után első ízben az 1562-es egervölgyi hitvallásban fejtették ki a református álláspontot „A kegyesek templomairól” című fejezetben. „*A kegyesek templomainak, legyenek bár azok fából, avagy kőből építve, mindenütt fényűzés és babona nélkülieknek kell lenni. Ne legyenek azokban bálványok, botrányos képek és festmények, hamis tantételek és pogány szertartások és az isten ígéjével ellenkező emberi hagyományok. Mert valamint a választottak az Ur templomai s nincsen semmi közük a bálványokkal, úgy a templomok is, melyek a nyilvános összejövetel helyei nem foglalhatnak magokban bálványokat és bálványozási festéseket.*” Ennek a hitvallásnak az alapvetését fejlesztették tovább magyarázatokkal a nagy debreceni alkotmányozó zsinat



*A csempeszkopácsi templom virágos reneszánszhoz köthető falfestés részletei  
(Fotó: Ilon Gábor, 2017)*

(1567) határozatai: a Méliusz Juhász Péter által írt magyar szövegű hitvallás, amelyet szerzője „Magyar-Országi Jámbor és Keresztyén Áros népnek, akik Debrecenben, Szabadkán, Kassán és Váradon laknak” ajánlott. Két részből áll: az egyik a rövid Hitvallás, és a később *Articuli maiores* néven ismert törvénykönyv a másik. A debreceni alkotmányozó zsinat nemcsak a tiszántúli református eklézsiák életére hatott, hanem az egész reformátusság, a művészeti alkotásokkal szembeni magatartását meghatározta, különösen vonatkozik ez a templomokban található műalkotásokra. A zsinat állást foglalt az oltárokkal, szobrokkal, képekkel, egyházi felszerelésekkel, öltözettel, hangszerekkel és harangokkal kapcsolatban. A zsinati atyák figyelmét nem kerülte el a temetkezés szokása, a katolikus templomok használatba vételének, a közös templomhasználatnak a problematikája sem. A zsinati határozatok foglalkoztak a polgári életben előforduló műalkotásokkal, a luxus és a fényűzés mellőzése végett az öltözködés kérdésével is. Próbálták azokat a normákat meghatározni, amelyeket a református egyházhoz méltónak, tanításához megfelelőnek ítélték. A zsinati dokumentumokban gyakran előforduló mértékletes, józan kifejezések érzékeltetik a korabeli álláspontot. Pontosan meghatározták azt is, hogy a templomon kívül mit tartanak megengedhetőnek. Ezek a zsinati határozatok a sok tiltás ellenére sem voltak egyoldalúak. A svájci reformáció tanítása szellemében működő igehirdetők mindenekelőtt az oltárok eltávolítására törekedtek. A korábbi hitvallások (az egervölgyi hitvallásig) liberális álláspontjával szemben később egyfajta radikalizmus jellemző, de átgondolt óvatossággal. A beregszászi zsinaton 1552-ben úgy határoznak, „...*hogy a már eltávolított oltárokat újra felépítsék, ott pedig a hol még elhordva nincsenek, sőt még a hallgatók makacsul kívánják azok megtartását, utasítják a lelkészeket, hogy nyugodt lélekkel használhatják ugyan asztal helyett az oltárt; azonban e tárgyról helyesebb értelmet csepegtessenek folyvást hallgatóikba.*” Említésre méltó a Szebeni Zsinat 1557. január 13-án hozott határozatának 4. pontja: „*Rendeljük, hogy a templomokból minden mesés képeket ki kell hányni.*” A „mesés” szó minden valószínűség szerint szentek, mártírok legendáit, tehát mindazt, ami nincs a Bibliában, jelentheti. A történeti képek alatt bibliai események illusztrációit értették. Hasonló megszorítást határoznak el a zsinati végzések, amikor a civil életből is kitiltják a mesés, botrányos képeket. A debreceni hitvallás külön rendelkezik a világi rendeltetésű képekről. „A művészek által polgári haszonra készített világi képeket helybehagyjuk.” A zsinati határozatok, dokumentumok és hitvallások nagyon gondosan próbálták körvonalazni a tiltott és megengedett témákat.

De térjünk vissza a virágos reneszánsz kérdéséhez. A jól ismert, ebből a korból származó emlékeinket (Csaroda, Csenger, Tákos és lehetne a sort tovább folytatni) a szakirodalom kellő alapossággal és tudományosan feldolgozta. Kevésbé ismertek a közelmúlt feltárásainak kapcsán előkerül nagyharsányi református templom (Baranyai egyházmegye) szentélyének falfestményei. A boltozat közepét alátámasztó pilér fejezetén olvasható a kifestés dátuma 1582. Az egész templomot ezzel a virágos reneszánszra jellemző növényi ornamentikával 1640-ben festették ki. Az ülőfülké-



*A magyarszecsődi templom virágos reneszánszhoz köthető falfestés részletei  
(Fotó: Ilon Gábor, 2017)*

ben pedig 1687 előtt készült a festés és „Lélekben buzgók legyetek” szabadon idézett bibliai szöveget karcoltak. A képek helyébe lépő díszes növényi ornamentika keretibe foglalt latin nyelvű bibliai idézetek mutatják a Szentírás (Sola Scriptura) központi helyét a református tanításban. A templom legutóbbi kifestésének ideje a diadalíven olvasható „Meszeltetett 1782-ben”. Ezen a ponton érdemes Marosi Ernő következtetéseit is közölni, amelyek nemcsak egy konkrét épület, hanem a magyar virágos reneszánsznak a magyar művészettörténetében betöltött szerepére is utal. *„A nagyharsányi ornamentális festések sorozatának különös értékét, a református templomtér díszítésének történetébe bevilágító jelentőségét az adja, hogy a festési rétegek gondos elkülönítése lehetővé tette az egymást követő meszelések datálását. Teljes színpompáját a tér a XVII. század második felében érte el, olyan reneszánsz virágornamentika-festéssel, amelynek itáliai eredte kétségtelen. Mindmáig eldöntetlen kérdés, vajon már a XV. századi Itália ornamentális művészete befogadta-e a növényi ábrázolás keleti, oszmán-török elemét, vagy ez a szintézis Magyarországon következett be török hatásra. Bizonyos, hogy a helyi késő reneszánsz sajátos ornamentális stílusa, amelyet Balogh Jolán nevezett el erdélyi virágos renaissance-nak, országosan elterjedt, sajátos díszítésmóddá, az úgynevezett vernakuláris reneszánsz nemzeti köznyelvvé változott.”* Ha nemzetkarakteológiai szempontok alapján nézzük a magyar művészettörténetet, akkor talán nem merész megállapítás az, hogy azok a korok voltak igazán jelentősek, amelyek népünk szellemiségéhez közelebb állnak: realitásérzék, a valóság keresése, a mindennapokra történő megoldások bemutatása. S talán éppen ezért a magyar művészettörténetben a legjelentősebb korszakok a reneszánsz, a klasszicizmus, a szecesszió. Természetesen nem vonhatunk le mindezekből végső következtetéseket (és tudománytalan is lenne), de elgondolkodtató! A magyar virágos reneszánsz különös értékét pontosan az adja, hogy az itáliai „grand” felől érkező impulzusokat átülteti a „népi” szintre, s pontosan ennek a hatása figyelhető meg a klasszicizmusban is, amikor a reneszánsz árkádsorok firenzei előzményeikkel a magyar parasztházak tornácaiban öltönek testet. Hogyan lesz a kódexen megjelenő olaszorsóból a templomok falán megjelenő egy töből induló gazdag növényi ornamentika? Csak kiragadott példaként Phlilostratus Corvina (Firenze 1487–1490) és a tákosi református templom ábrázolásainak az összevetése, s aztán mindezt tovább gondolva hogyan egyszerűsödik ez a művészeti akarás a népi cserépedényeink és kályháink motívumaiban és szimbolikájában.

Ha Vas megyében ennek a korszaknak (virágos reneszánsz és művészeti „pingálás”) az eredményeit vizsgáljuk, meglepő eredményekre és megállapításokra juthatunk. S milyen módon nem múlt el hatás nélkül a virágos reneszánsz a megyében? Erre nézzünk néhány példát és egyet-kettőt vizsgáljunk meg közelebbről is. S ennek (virág, ornamentika és szöveg egysége és harmóniája) szép példája az őriszentpéteri (Szent Péter apostol) plébániatemplom felirata. A török háborúk idején (feltételezhetően a 16. század közepén) a reformátusoké lett a templom és ennek következtében a belső tér átalakítására, illetve annak újszerű díszítésére törekedtek. Erre utalnak a lemeszelések, a fehér felületre azután latin nyelvű protestáns énekek szövegeit



*A kőszegi virágos reneszánsz legszebbjei: a Jurisics tér 7. (ún. Sgraffittós-ház) homlokzata a mai rekonstrukció előtt és után, valamint a Jurisics tér 14. szám udvara  
(Fotó: Ilon Gábor, 2017-2018)*

és a Károlyi Biblia idézeteit másolták. Gyöngyösi György személyében az akkori református lelkész nevét is megörökítették a szentély egyik feliratában. Ilyen jellegű a szentély boltozatát holddal, nappal és díszes keretbe foglalt szentírásbeli szövegekkel az 1720-ig református magyarszecsödi (ma katolikus) templom kifestése 1696-ban. Az 1646-os vörös színű gazdag növényi díszítés a nagyharsányi templom építészeti tagolását emeli ki. Míg egy harmadik festéssel is találkozunk itt a szentély ülőfülkéjében egy szimmetrikus elrendezésű, szőnyegszerű, virágokból, rózsákból, szegfűkből álló felülettel. Bekarcolása alapján 1687-ben készült. A legutolsó kifestés idejétől a diadalív felirata („Meszeltetett 1782-ben”) tudósít. Festés kifejezés helyett ugyancsak meszelést említ Csaroda felirata 1642-ben. Magyarszecsődön „a templombelső falkutatása is váratlan eredményt hozott. Kilenc síma meszelési réteg alatt ornamentikus falfestés került elő.” Meglepő ez azért is ma, mert – jelenükben természetesen egyértelműen nem állapítható meg –, hogy az épület állagának a változása, az ízlés mássága, vagy éppen az aktuális hitbéli viták propagandisztikus karaktere tették szükségessé újabb szövegek és ornamensek felvitelét a falakra. Magyarszecsöd hatása kimutatható a csempekopácsi Szent Mihály plébániatemplomon is, ami egyben a végvári területek – talán mondható – egységes ízlésvilágát és gondolkodásmódját tükrözik, ugyanakkor a földrajzi közelség ennek egyszerű magyarázata is lehet. A templom falait elborító virágcsokros díszítést 1658-ban készítik el és a dogmatikumot magyarázó illetve illusztráló erények szimbólumait festik (Hit, Remény, Szeretet). A diadalíven olvasható felirat: „*Domus Mea domus orationis est...*” (Az én házam az imádság háza). Ebben az idézetben némi utalással az eredeti biblia szövegre: „Jézus megtisztítja a templomot” történetre, a katolicizmus eredeti tanítástól eltérő attitűdjére utal. Az eredeti szöveg pontosan: „*Meg van írva: És az én házam imádság háza lesz, ti pedig rablók barlangjává tettétek...*” (Lk. 19,46). A templom freskórészletén látható az „anya jeléből” kinövő, egy töből induló virágzó reneszánsz bokor (fa). Pinkaminszenten ennek az ugyancsak egy töből induló növényi ornamentikára erősen emlékeztető virágos reneszánszban kikristályosodott formai megoldásnak lehetünk a szemlélői. A Pinkavölgye néprajzi és geográfiai közelsége az Őrséggel és a református hagyománnyal magyarázhatja a barokk kori illuzionisztikus kifestés – 1800-as évek körül Josef Winterhalder (1743 – 1807) – a szentély diadalíven található késő reneszánsz reminiscenciákat. A celldömölki bencés apát-ság nagyon romos állapotban lévő falainak ábrázolását örökítette meg Rómer Flóris a 19. század végén, ahol a rajzokat tanulmányozva látható a virágos reneszánsz hagyománya és formai megoldásai. A sárvári Szent László plébániatemplom egyik alkotása jó példája ennek a vallás- és egyháztörténeti változásnak. Eredetileg a templom északi oldalán, mint köztéri szobor állt az a Krisztus-szobor 1701-ből, amely ma a templom főhajójában balra a második pillér előtt található. A hasáb formájú posztamens fejezetén ül a „fájdalmak férfitja”, oldalaira az „arma Christi” (Krisztus szenvedéseinek eszközeit) faragták. A szimbólumok ritmikus, szinte egy kazettába zárható egységei közeli rokonságot mutatnak a reneszánsz formai megoldásaival. Az 1701-es évszám elég közel van a sárvári késő reneszánsz virágzásához.



Ebből a plasztikából hiányzik a barokkra annyira jellemző tereket, felületeket egybekapcsoló gondolkodásmód. Nádasdy III. Ferenc 1642-ben rekatolizált, s elkezddődött az épület felújítása (a katolikus liturgia szerinti középkori tér – longitudinális – visszaállítása), amelyre véglegesen csak 1732-ben került sor, természetesen már a barokk kor formavilágát megörökítve. Ezen műalkotás viszont őrzi nemcsak az egykori főúr, hanem egy elmúlt kor (talán egy helyi hagyományhoz történő – késő reneszánsz – erős ragaszkodását) ízlésvilágát is. Mészlen Szűz Mária-temploma 1592-ben a protestánsok használatába került. Az 1692. évi egyházlátogatási jegyzőkönyv szerint a ketté osztott templom északi felét az evangélikusok, míg a délit a katolikusok használták. Erre a virágos késő reneszánszra utal az a rozetta, zárt, statikus önmagába forduló pávaszemre emlékeztető elemek világa – kicsit provinciális módon, de nagy igyekezettel hódol e kor ízlésének a szentély falán –, amelynek legszebb, grandiózus hazai emléke a Bakócz-kápolna diadalíveinek a plasztikáján láthatók.

S végezetül álljon egy sajátos példaként a kőszegi Sgarffitós-ház, amely nemcsak a korszak művészetének dokumentumaként jelenik meg, hanem egy hitvalló család mondhatni talán demonstratív módon megjelenő hitvallásaként értelmezhető. Bariska István szerint a Somogyi család (Somogyi András) tulajdona volt az épület és az evangélikus felekezethez tartozott. A felirat viszont nagyon elgondolkodtató. „*Non est volentis neque currentis, sed miserentis Dei.*” A szöveg magyarul: „*Ezért tehat nem azé, aki akarja, és nem is azé, aki fut, hanem a könyörülő Istené.*” (Róm. 9,16) A kettős – tipikusan 17. századi – vonalvezetése a homlokzatnak egy későbbi beépítésű Mária-szobrot rejt. Tehát egy korábbi protestáns tulajdonos jelezte vallási hovatartozást a felirattal, és a későbbi pedig egy Mária-szobor nagyon elegánsan elhelyezett Szűz Anya-szobrával ugyancsak nyomatékosá tette vallási hitvallását. (A kutatás az épület építéztörténeti és tulajdonosi viszonyainak a kutatására nem terjedt ki.) Nem messze a kaputól (a kapualjban mögötte jobbra) a falba illetve látható a Batthyányoknak tulajdonított kőcímer a „fiókáit tápláló pelikán”, amely az egykori szomszédos házra utalhat (Jurisics tér 9.), akik 1629-ig (Batthyány Ádám rekatolizásáig) reformátusok voltak. Elgondolkodtató az épület felirata. A Debreceni Református Kollégium gyűjteményében található az úgynevezett Rákóczi harang egy töredéke, amelyen az előbb idézett latin szöveg (nem teljesen pontosan ez a változata) olvasható. Ez a bibliai idézet voltaképpen a I. Rákóczi György erdélyi fejedelem jelmondata volt. Fiának, a későbbi II. Rákóczi György fejedelemnek a „Fejedelmi parainesis” című, 1637-ben összefoglalt intelmeit zárta ezzel az idézettel. 1802-ben, amikor Debrecen városa kétharmad részben leégett, az akkori András-templom tornyában függő úgynevezett Rákóczi harang olyan súlyosan megsérült, hogy újra kellett önteni, és ekkor az idézetet a Rákóczi címerrel együtt kivágták és a kollégiumban, mint fontos történelmi emléket helyeztek el. Szent István Intelmeit ismerjük a magyar történetírásból. Ugyancsak évszázadok óta ismeretek a Polonius által megfogalmazottak, de az apák fiaiknak szánt intelmeit Shakespeare-től (Hamlet, I. felvonás 3. szín, Arany János fordítása) is ismerjük. Ha egy művelt polgár annak idején, a város főterén demonstratív egy ilyen jellegű hitval-

lást tesz közzé (nyilvánvalóan ismerve az előbb idézett történelmi és irodalmi hagyományokat), akkor ez nem lehet véletlen. (További kutatások mindezt még pontosíthatják, de úgy gondolom, hogy egy egyértelműen református családról lehet szó. Az már egy másik kérdés, hogy egy tulajdonosváltás miként tartotta tiszteletben az előzőek izlésvilágát és hitvallását).

Balogh Jolán a 17. század közepén jelentkező a templombelsőket elborító és az ezt a hagyományt követő kazettafestészetet nevezte el a nagyszámú emlékanyag alapján erdélyi virágos reneszánsznak. Ha az 1782-es nagyharsányi évszámot is figyelembe vesszük, talán nem merész az állítás, hogy a „református fehérség” a 19. század szülötte. Ennek a virágzó kifestésnek az igénye nyilvánvalóan szinte azonnal jelentkezett, amikor a nevelő, emlékeztető funkcióját a középkori figuralitás elvesztette. Ennek a képzőművészeti igénylésnek úgy gondolom azok a történelmi viharok szabtak gátat, amit Makkai László így határozott meg: „*Megelégedett azzal, hogy a jobb időkből átörökölt templomát tisztességesen fenntarthatta.*”

## IRODALOM

- BARISKA István – NÉMETH Adél (1989): *Kőszeg*. Panoráma sorozat. Budapest
- DERCSÉNYI Balázs – FOLTIN Brunó – G. GYÖRFFY Katalin – HEGYI Gábor – WINKLER Gábor – ZÁSZKALICZKY Zsuzsanna (1992): *Evangelikus templomok Magyarországon*. Budapest
- DERCSÉNYI Balázs – HEGYI Gábor – MAROSI Ernő – TAKÁCS Béla (1992): *Református templomok Magyarországon*. Budapest
- DERCSÉNYI Balázs – HEGYI Gábor – MAROSI Ernő – TÖRÖK József (1991): *Katolikus templomok Magyarországon*. Budapest
- C. HARRACH Erzsébet – KISS Gyula (1983): *Vasi Műemlékek*. Vas Megyei Tanács, Szombathely
- LÓRINCZ Zoltán (2002): „*Tedd templomoddá, Istenem.*” *Válogatás Árpád- és középkori eredetű református templomokból*. Budapest
- LÓRINCZ Zoltán (2002): A képiség kérdése a hazai reformált egyházakban. – *Református Egyház* LIV:7-8: 172–174.
- KISS Áron (1881): *A XVI. században tartott magyar protestáns zsinatok végzései*. Budapest



# Illóolajok lepárlásának középkori emlékei a kőszegi várban

## I. A LEPÁRLÁS MAGYARORSZÁGI RÖVID TÖRTÉNETE, EMLÉKEI

Amikor a lepárlás magyarországi történetéről beszélünk, első írásos emlékként azonnal egy 1322-ből származó kifejezés kerül elő. Károly Róbert felesége, Erzsébet királyné köszvényét rozsmaringos borpárlattal gyógyíttatta. *Aqua vitae reginae hungarie*. ...és a dilemmák már itt felmerülnek! 1322-ben Erzsébet királyné 15 éves volt, hogyan lehetett köszvényes? A rozsmaringos borpárlat kivonat volt-e, vagy illóolaj párlat?

A hazai alkoholos lepárlás kezdeti történetében az alapanyag a ser (sör) és bor volt. Ahol ez a két alapanyag rendelkezésre állt, már a XIV. században főleg rendházakban és kolostorokban és alkimista műhelyekben, megindult a kísérletezés a lepárlással.

A lepárlás ebben az időszakban három világos cél érdekében történt:

1./ Fémlepárlás, savlepárlás, kísérletezés a „bölcsek” kövének előállítására. Klaszikus példája a higany előállítás.

2./ Alkohol lepárlás fogyasztási célra, tinktúrák oldószerének előállítását célozva. Kármentés volt pl. a gyorsan romló sör lepárlása. Meg kell jegyezni, hogy a középkori berendezésekkel előállított párlatok érzékszervi értéke drámai volt. Ihatatlanok voltak még a XIX. század elején készítették is a finomítási ismeretek hiánya miatt. Ezért gyógynövényekkel, gyümölcsággal és mézzel tették ihatóvá a párlatokat.

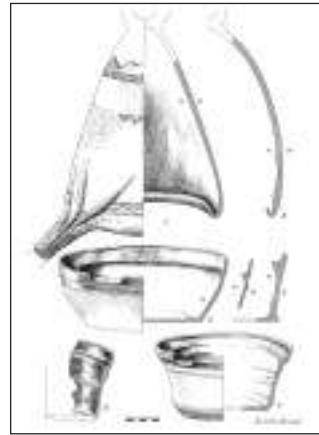
3./ Illóolaj lepárlás vízgőz desztillációval. Egyes gyógynövények illóolaj-tartalmát a ma is ismert technológiával lepárolták, majd a párlat víz- és olajtartalmát lehűtve szétülepítették, alul a víz felül, az olaj.

Visszatérve a történeti áttekintéshez a szerzetesek által a XIV. században oly féltve őrzött lepárlás tudománya lassan kezdett nehezen titokban tarthatóvá válni és a XV. században megjelent a lepárlás a várakban és az uradalmakban. Az 1500-as évek elején a sernevelő házakban megjelentek az első céhes kereteken belüli lepárlók. Ettől az időponttól feltűnt alapanyagként a gabona és a gyümölcs is. A XVII. század elején a paraszti portákra is kikerült a lepárlás tudománya, olyan volumenben, hogy egy-egy faluban akár több tíz lepárló is működött. 1851-ben a lepárló készülékek hazai összeírása szerint már 103 000 lepárló működött.

Nézzük azonban meg, mit is tudunk a XIV. és XV. századi lepárló berendezésekről! Ebben az időszakban fémből, üvegből vagy cserépből készítettek lepárló berendezéseket. A lepárló berendezések általában három részből álltak:

1./ Főzőüst, amelyben a lepárlandó anyagot melegítették vagy direkt (tűz) vagy indirekt (főzőlap, kő, vas) fűtéssel. Gyakran mérete alapján túlzó az üst kifejezés, ezért hívhatjuk főzőfazéknak is. Latin elnevezése *cucurbita* volt, amely utal a tökhéj formájára.

2./ Sisak, melyben a párák gyűltek, majd felső vagy alsó elvezetéssel párlat vagy folyadék formájában távoztak. Latin neve *alembicum* volt. Alakjából és a párlat elve-



1. ábra: a – Az eredeti (balra, a nagyobb méretű) és a másolati lepárló a kőszegi Vármúzeum állandó kiállításán. (A szerző felvétele, 2018); b – lepárló részei (Holl 1992. 13. kép nyomán)

zetés módjáról sok következtetés vonható le, és a kőszegi leletek használati módjának megfejtéséhez is ez adta a legtöbb támpontot.

3./ Hűtő, mely a párlat lehűtését szolgálta, valamint a gyűjtőedény, mely a lekondenzált párlatot felfogta. *Receptaculum* volt a latin neve. Több esetben nem volt hűtő, ekkor a sisak töltötte be a hűtő funkcióját.

Ennyi bevezető után próbáljuk meg megfejteni, hogy a kőszegi lepárló(ka)t mire is használhatták a múltban.

## II. MIRŐL ÁRULKODNAK A KŐSZEGI VÁRBAN TALÁLT LEPÁRLÓ MARADVÁNYOK?

Holl Imre és munkatársai az 1960–62. évi ásátások során a kőszegi vár 1400-as évek végi és 1500-as évek eleji rétegeiből nagyszámú kerámia töredéket tártak fel, amelyek egyértelműen több lepárló készülék maradványai voltak. (1a-b. ábra)

Találtak olyan zöldmázos kerámia főzőedényeket (*cucurbita*), melyeknek felső pereme a sisak csatlakozására volt kiképezve, továbbá a sisak csövének kivezetésére



2. ábra: Az eredeti lepárló sisakja  
(A szerző felvétele, 2018)



3. ábra: Az eredeti lepárló sisakjának csöve  
bordákkal és érdesített felülettel  
(A szerző felvétele, 2018)



4. ábra: A sisak gyűjtőcsatornája és csöve  
(A szerző felvétele, 2018)



5. ábra: A berendezés főzőtálja a csövet  
befogadó helyével (A szerző felvétele, 2018)

volt alkalmassá téve. A tálak fűtése tűzhelybe tapasztva történhetett. A fazekas a főzőtálak felületét díszítette. A főzőtál űrmérete kb. 1000 ml lehetett.

Előkerültek továbbá kívül-belül sárgászöld mázas sisaktöredékek, melyek kúp alakúak, alsó visszahajtott peremük vályút képez és a vályú vastag kifolyócsőben végződik. Ezt a csövet 3 borda stabilizálja, erősíti. Ez az *alembicum* hullámvonalalal díszített. A főzőtálba illeszkedik. Holl Imre nem tulajdonított különösebb jelentőséget annak, hogy a vaskos kifolyócső külső mázába még az égetés előtt apróra tört, dercés cserépmaradványokat kevertek, majd ráégették. Ettől a kivezetőcső tapintása durva, érdes lett. Ez azonban – mint később világossá lesz – tudatosan történt így! A sisak űrmérete a számításaim szerint kb. 3400 ml.

A vár XV. század végi – XVI. század elejei rétegéből 5 lepárló maradványai kerültek elő. Ezek méreteikben, átmérőjükben különböztek, de a tálak és a sisakok összeillettek. Vélhetően több alkalommal készítettek ilyen készüléket illetve pótolták azokat.

Nagyon fontos körülmény, hogy a leletek közt hűtő maradványai nem voltak.

A kőszegi leletegyütteshez anyagában, méretében és konstrukciójában hasonló cserép lepárlókat Angliában, Dániában, Svájcban, Németországban és Hollandiában is találtak a régészek. Magyarország területén a budai királyi palota előudvarából és a soproni várból is kerültek elő hasonló leletek. A XIV–XVI. századi leletek viszonylag nagy száma arra enged következtetni, hogy az eszköz használata mind Európában, mind hazánkban általános volt, de a berendezés funkcióját illetően mind a külföldi, mind a hazai régészek bizonytalanok. Holl Imre a könyvében alkoholos lepárlást vélelmez.

### III. MILYEN KÖVETKEZTETÉSRE JUT EGY LEPÁRLÁSSAL FOGLALKOZÓ SZAKEMBER A KÉSZÜLÉKET LÁTVA, VIZSGÁLVA?

Abban a szerencsés helyzetben vagyunk, hogy Pócza Zoltán a Jurisics Művelődési Központ és Várszínház igazgatója a régészeti leletek alapján rekonstruáltatta<sup>1</sup> a lepárló berendezést, így kísérleti gyártásra, próbauzemre is volt lehetőségünk. Fontos, hogy következtetéseimet, nem mint a régészetben és a középkori várak életét ismerő ember, hanem mint lepárlásban és desztillációban ismeretekkel bíró szakember vontam le.

#### 1./ Üzemi kísérletek

A prototípussal üzemi kísérletet végeztünk. A főzőtálal megtöltöttük 500 ml 9,8 tf%-os vörösborral és főzőlapon hevítve megkezdtük a lepárlást. Kb. 20 perc elteltével a bor felforr, az alkohol és vízgőz párák telítették a sisakot és a kivezetőcsőn keresztül az alkoholpára kisüvített a szabadba és egy kevés víz csepegett a csővön. Kondenzált alkoholt felfogni nem lehetett. Hiányzott a hűtő. Ezek a kísérletek ugyanazt az eredményt hozták, amit Reményi Tibor<sup>2</sup> 2016-ban végzett az esz-

közmásolattal, ugyanis ő is csak úgy tudott nagyon kevés alkohol párlatot felfogni, hogy rézcsőből kezdetleges hűtővel egészítette ki a cserép lepárlót.

A jelenségre a magyarázat az, hogy a víz és etanol elegy azeotróp oldatot képez. A forralás során a víz és alkohol együtt van a gőztérben, a magasabb forráspontú komponens (víz) lekondenzál a sisak falán részben, az alkohol-víz gőz elegy távozik hűtés hiányában a rendszerből. Mivel hűtőberendezést sehol nem találtak a leletek között, valószínűsíthető, hogy nem is volt, talán nem is volt rá szükség. Így a berendezés – ebben a formában – alkohol lepárlására nem alkalmas.

### 2./ Főzőüst és sisak mérete

Az eredeti berendezés esetében az üst űrmérete 1,0 literes, a sisak űrmérete 3,4 literes. Ez 1 : 3,4 arányt jelent. Egy alkohol lepárló berendezésnél ez az arány 5:1-hez.

Megállapítható tehát, hogy túl kicsi a főzőfazék mérete, és indokolatlanul nagy a sisak űrmérete. Ha alkohol lepárló lenne, bor esetében 100 ml alkoholt lehetne elméletileg előállítani. Ezek az üst-sisak arányok azt jelenthetik, hogy a sisakban lenne logikus tárolni a lepárlandó anyagot és nem az üstben. Ha a lepárlandó anyag a sisakban van, akkor annak szilárdnak kell lennie, mert különben az üstbe folyna. Erősödik a feltételezés, hogy nem alkohol lepárlására használt berendezés volt a kőszegi lelet.

### 3./ A sisak kiképzése

Alkohol lepárló berendezéseken a sisak tetején történik a párlat elvezetése. Ez logikus is, mert az alacsonyabb forráspontú komponens (alkohol) itt koncentrálódik, a magasabb forráspontú komponens (víz) a sisak falán lekondenzálva visszacsorog a főzőüstbe. A kőszegi várban feltárt sisakok esetében viszont alul történik a párlat elvezetése úgy, (1–4. ábra) hogy a sisak oldalán lekondenzált pára egy vályúban gyűlik össze (4. ábra), amelyik azt elvezeti a kivezető csőhöz (3. ábra). Ebből következik, hogy *maga a sisak a hűtő* és nem alkalmas különböző forráspontú elegyek szétválasztására, mert mindig a magasabb forráspontú komponens csepeg ki a csőrön. Gondoljunk bele, egy ilyen berendezésnél az alkohol mindig elillan és a víz lesz a végtermék. Értelmetlen tevékenység lenne.

A korabeli rajzokon, metszeteken egyértelműen látszik, hogy vannak olyan lepárlók, ahol felül történik a páraelvezetés, ezek alkohol lepárlók lehetnek, és vannak olyanok is, ahol alul történik az elvezetés, ezek vízgőz desztillálók lehetnek. (6. ábra)

Fontos árulkodó jel továbbá, hogy a csőrök a sisakon úgy vannak kiképezve, hogy ahhoz hűtő nem is nagyon csatlakoztatható, továbbá a *csőrök felső részükön bordákkal* meg vannak erősítve, valamilyen erős mechanikai hatás miatt. (2–3. ábra)

### 4./ Megoldás a csőr speciális kiképzésére

Árulkodó jel volt számomra, hogy az eredeti leleten<sup>3</sup> a csőr külső mázas burkolatába rengeteg apró cserépzúzalék volt beégetve. (3. ábra) Mivel kizárt, hogy ez véletlen, csak azért teheték, hogy jó és biztos fogást jelentsen, azaz a kezelő ember keze ne csússzon meg, ne ejtse el a sisakot. Így az valószínűsíthető, hogy valami olyan végtermék lehetett a lepárlás célja.

### 5./ *A mozaik összerakása – következtetéseim*

Ha a leletekről és a rekonstrukcióról származó ismereteinket összefoglaljuk, világos kép rajzolódik ki előttünk: üzemi kísérletekben nem sikerült alkoholt lepárolni, az üst és sisak arány 16-szoros eltérést mutat az ideálshoz képest, nincs hűtő, a sisak bírhat tároló és hűtő funkcióval, az alsó párlat elvezetés és a csatornás kondenzátum gyűjtés, a csőr túlzott megerősítése és tudatosan érdessé tétele mind-mind azt sugallja, hogy vízgőz desztilláló, azaz illóolaj lepárló berendezéssel van dolgunk.

## IV. HOGYAN IS MŰKÖDÖTT AZ ILLÓOLAJ LEPÁRLÓ BERENDEZÉS?

A lepárlást végző személy a főzőtálat feltöltötte jófajta kőszegi vörösborral, úgy kb. 1 literrel.

A sisakot erősen megfogva a szájával felfelé tartva megtöltötte közepesen tömörítve szárított illóolaj tartalmú gyógynövénnyel. (Kizárt a friss gyógynövény használata.) Ezt követően a sisakot ráfordította a főzőtálra vagy üstre, és ráhelyezte a tűzhelyre. A sisakba kb. 5–6 liternyi szárított gyógynövény tömöríthető, ami kb. 500–700 g.

Ezt követően megindult a lepárlás. A borból először távozó alkoholban dúsabb forró párák feltárták a szárított gyógynövények sejtfalát, majd a forró vízgőz magával ragadta a növények illóolaj tartalmát. A vízgőz azonban érintkezett a nagyméretű sisak falával és azonnal belülről lekondenzált a mázas falra és belecsorgott a sisak alján kiképezett vályúba (4. ábra). Innen már a kivezető csőr (3. ábra) felé vezetett az útja és egy felfogó edénybe kicsepegett a vizes–olajos emulzió. Ezt visszahűtve szétválasztható a víz az olajtól. Alul a víz, felül az illóolaj. A desztillációt addig végezték, míg a bor maradéktalanul elfogyott a főző tálkából. Vizsgálataink szerint ezt követően nem is maradt illóolaj a gyógynövényekben. Az üst sisak arány 1 : 3,4 ideális.

A kísérleteket a rekonstruált lepárlóval elvégezve laboratóriumi körülmények között főzetenként 2–7 ml illóolajat sikerült előállítani, ami szinte azonos az elméleti kihozattalal. *Illóolaj lepárlónak tehát a berendezés nagyon hatékony!* Azt is meg kell jegyezni, hogy a lepárlás során képződő víz is felhasználható, neve aromavíz. Parfümként, gyógyszerként mindenféle nyavalya ellen használták. Igazi érték azonban az illóolaj volt.

Egy-egy lepárlási művelet ezen a berendezésen kb. 1,5 órát vett igénybe, tehát napi 6 főzéssel számolva készülékenként 10–40 ml illóolaj volt előállítható.



## V. EGY KIS KÖZÉPKORI FÜVÉSZET

A középkorban a gyógynövényeknek 5 felhasználási formájuk volt:

- a.) A gyógynövényt direkt fogyasztották vagy helyezték a sebekre, fájós végtagokra. Pl. petrezselyem darázscsípésre.
- b.) Gyógynövény főzet vagy gyógynövény tea. Pl. hársfavirág tea megfázásra.
- c.) Tinktúra, azaz gyógynövények alkoholos oldata, kivonata. Pl. lándzsás útifű alkoholos kivonata köhögésre.
- d.) Mézzel kevert, tartósított gyógynövény szirup. Pl. mézes fenyőrügy megfázás ellen.
- c.) Illóolajok előállítása vízgőz desztillációval. Pl. levendulaolaj előállítás.

Kétségtelen, hogy a legnagyobb szaktudást ez utóbbi igényelte, értékben és megbecsülésben is messze a legmagasabban az illóolajok álltak. Érdekességként jegyzem meg, hogy a kőszegi múzeumban a lepárlók mellett van kiállítva abból a korból és a feltárásokból származó esztétikus üvegcsé, mives dugóval. A palackocská talán illóolaj tároló lehetett. (7. ábra)



6. ábra: Alkimista műhely lepárlókkal  
(Agricola, 1556)



7. ábra: Üvegpalackok töredékei  
(A szerző felvétele, 2018)

Középkori fűvészetünket – a teljesség igénye nélkül – fejezzük be azzal, hogy felsorolunk néhányat azok közül a gyógynövények közül, melyek az illóolaj gyártás és lepárlás alapanyagai voltak: levendula, menta, cickafark, citromfű, erdei és lucfenyő, kakukkfű, orbáncfű, ánizs-csillagánizs, stb.

## VI. ÖSSZEGZÉS

A kőszegi várban 1960–62-ben feltárt lepárlóról (1. ábra) megállapítottuk, hogy egy jól működtethető illóolaj lepárló. Már az 1400-as évek végén használhatták és a leletek száma alapján az is feltételezhető, hogy használata általános lehetett. Valószínűsíthető, hogy a kőszegi várostrom idején a városi szenátorok feleségei például levendulaolajjal illatosították magukat, a várvédők zúzott, vágott sebeiket mentaolajjal hűsítették és orbáncfűolajjal fertőtlenítették. A cselédek vasárnapi öltözetét aromavízzel illatosították a szentmise előtt. E felhasználások révén vált a mindennapok részévé az illóolajok lepárlása Kőszegen.

Írásom elkészítéséhez nyújtott segítségét itt is szeretném megköszönni Pócza Zoltánnak, a Jurisics Művelődési Központ és Várszínház igazgatójának<sup>4</sup>, valamint Simon Zsófia<sup>5</sup> és Ilon Gábor<sup>6</sup> régészeknek.

## IRODALOM

BOLDIZSÁR Péter (1984): Egy 14. századi desztilláló készülék a királyi palota északi előudvarában folyó ásátások anyagából. – *Budapest Régiségei*, 26: 217–226.

HOLL Imre (1982): Középkori desztilláló készülék cserépből Kőszegi várában. – *Archaeológiai Értesítő*, 109: 108–123.

HOLL Imre (1992): *Kőszeg vára a középkorban*. Budapest

## JEGYZETEK

- 1 A rekonstrukciót Udvardi Balázs fazekas (Szombathely, Ják), a szombathelyi Savaria Múzeum kerámia-restaurátora készítette Ilon Gábor régész instrukciói alapján, de az eredetnél kb. 10%-kal kisebb méretben.
- 2 Velemben működő pálinkafőző mester.
- 3 A másolaton ez nincs meg.
- 4 Az I. kőszegi Páratlan Párlatnapra készítette el a készülék több másolati példányát.
- 5 A kőszegi Városi Múzeum munkatársa segédkezett az eredeti tárgyak tanulmányozásában.
- 6 A tárgy szakirodalmával és keltezésével kapcsolatos instrukciói voltak segítségemre.



# Hajdina vagy pohánka

## RÉGI-ÚJ ISMERŐS: A HAJDINA

A cikk megírásakor témaválasztásom egy olyan növényre esett, mely történelmileg köthető a régióhoz és a szlovén népességhez. A kultúrnövények közül ilyen a hajdina. A hajdina máig egyetlen hazai régészeti-növényzeti bizonyítéka Vas megyéből származik.

1998 nyarán Szentgotthárdon egy közműárok építésekor került napvilágra az egykori ciszterci apátság török kori palánkerődítésének egy kis szakasza. (1. ábra) A szerencsének köszönhető, hogy épp ekkor a helyszínen járó Ilon Gábor régész felfigyelt a jelenségre. A várostól és beruházóktól 3 napot kapott a leletmentő ásatásra, mely során régészeti, archeozoológiai (állattani), archeobotanikai (növényzeti) és dendrokronológiai (fa évgyűrűs kormeghatározás) vizsgálatok is történtek. A dendrokronológiai adatok pontosítani tudták az írott forrásokból ismert palánképzési dátumot, miszerint a palánk építése az 1558. évre, vagy az azt követő néhány évre tehető. Az állatcsontok és növénymaradványok vizsgálatának eredményei betekintést engedtek az egykori birtokközpont gazdálkodásába. Jelen tanulmánynak nem célja ezek bővebb ismertetése, csak adalékként szolgál, hogy a bemutatni kívánt hajdinát már az 1550-es évek közepén kultiválták ezen a területen. Bár csak egyetlen szenült makkocskas termés került elő a szentgotthárdi leletmentő ásatáson, de a jelentősége tagadhatatlan, hiszen ez az egyetlen régészeti-növényzeti bizonyítéka a hajdina középkori termesztésének hazánkban (2. ábra).

A továbbiakban megpróbáltam összegyűjteni ennek a régi (egykor méltatlanul háttérbe szorult) kultúrnövényünk jellemzőit, hogyan került a hazai termesztésbe, és miért került az utóbbi években a Hagyományok Ízek Régiók hungaricumai közé.

## A NÖVÉNY JELLEMZÉSE

A hajdina a kétszikűek családjába tartozó egyéves kétszikű növény. Gyökere kissé elágazó, nem túl mélyre hatoló karógyökér. Szára elágazó, csupasz, lilásodó. Levele szív alakú, vállas, fonáka fényes, lilásodó. Virágai bogernyőben állnak, fehérek és pirosók. (3–4. ábra) Virágzása 2–3 hétig elhúzódik. Nagy tömegű virágából kevés termékenyül és rovarjáráshoz kötött. Termése 4–6 mm hosszú, legömbölyített gúla alakú, háromélű makkocskas. (5. ábra) A makkocskas élei fajtánként változó szélességű (0,5–1,1 mm) természárnyban folytatódnak. A terméshéj a fajták szerint vastag



1. ábra: A szentgotthárdi palánk nyomvonala a közműárokban  
(Fotó: Ilon Gábor)



2. ábra: Hajdina szenült magja a szentgotthárdi palánkból  
(A szerző fotója)

vagy vékony, és szorosabban vagy lazábban borul rá a héjra. Ezért egyes fajták nehezebben vagy könnyebben hántolhatók. A termés felülete sima fajtánként eltérő színű, az ezüst-szürkétől a sötétbarnáig terjed. A hántolt hajdina alakja megegyezik a hajdina termésével. Különböző szemnagyságú egész és törött szemekből áll. Színe a hántolás módjától függ (drapp, zöldes-, világos- vagy sötétbarna). A hántolt hajdinán a rizshez hasonló ezüsthártya található.

## ELNEVEZÉSE

A hajdina vagy pohánka, mely botanikailag a keserűfűfélék (*Polygonaceae*) családjába tartozik, táplálkozásban betöltött szerepe miatt azonban a hétköznapi életben mégis a gabonafélékhez sorolják, mint pseudogabonát (álgabona).

A *Fagopyrum* nemzetségnek gazdasági szempontból két fontos faja ismert, és különíthető el, a pohánka (hajdina) és a tatárka. A tatárka tudományos elnevezése *Fagopyrum tataricum* (L.) *Gärtn.* vagy *Polygonum tataricum* L., míg magyar szóhasználatban: tatár pohánka (helytelenül: pohánka), tatárka, tatárbúza, tatárkenyér, tátorja. A tatárkát hazánkban kisebb mértékben termesztették, mint a hajdinát, mert összeforrt héjlei miatt nem annyira alkalmas hántolásra és liszthozama is kevés. (3. ábra.)



3. ábra: *A pohánka és a tatárka*  
(Csapodi 1961, 139. kép nyomán)



4. ábra: *Pohánka virágzata: [www.kti.szie.hu](http://www.kti.szie.hu),  
letöltés: 2018. július 2.*

A hajdinának vagy pohánkának mind a tudományos nevezéktanban, mind a népnyelvben több elnevezése ismert. Tudományos neve *Fagopyrum esculentum* Mönch, de több társnevével is találkozhatunk a szakirodalmakban: *Fagopyrum vulgare* Hill., *Fagopyrum sagittatum* Gilib., *Polygonum fagopyrum* L., *Fagopyrum fagopyrum* (L.) Karsten. A latin *Fagopyrum* név a görög phagos szóból ered, ami bükköt jelent, ami valószínűleg arra utal, hogy a pohánka háromszögletű makkocskájára a bükk terméséhez hasonló. A latin *esculentum* jelző ehetőt jelent, míg a *sagittatum* a növény levelének nyílhegy formájára utal.

Magyar nevei közül is több van használatban: leggyakoribb a pohánka és hajdina elnevezés, de említik még haricska, háritska, karicska, krupa vagy szerecsenbúza néven is. Legkorábbi írásos említését egy 1494-ből származó latin írásos emlékből ismerjük, ahol pohánka néven szerepel: „Pohanka circa quinquaginta quartalia”. A pohánka szlovák eredetű szó, pogány gabonát (pogánykát) jelent, mely a növény származására utal. A hajdina első írásos említése is egy latin írásos szövegből ismert először 1495-ből („*De haydna cubulum medium*”). A hajdinát a horvátok hájdínának, a szlovének hajdínánk, hájdínának nevezik. A szó eredete a német Heiden szóból ered, melynek jelentése pogány, istentelen. A haricska román eredetű szó, de valójában a román is az ukránoktól (ukránul: гречка) vette át és görög gabonát jelent.

## TÖRTÉNETE

A hajdina ősi származási helye Közép-Ázsia, Turkesztántól Mandzsúriáig terjedő terület. Kultúrába vétele is ezen a területen Kínában és Nepálban történt. Mongol, török közvetítéssel kerül Kelet-Európába, majd innen a Fekete-tenger partjaira, ahonnan a tengeri kereskedelem juttatta el Nyugat-Európába a középkorban. Első írásos említését Nürnbergből ismerjük 1396-ból, majd ettől kezdve már Németországban több írásos nyoma is van, mint természetesen a növénynek.

Pontos adataink nincsenek a hajdina Magyarországra kerüléséről, de valószínű, hogy a többi európai országhoz hasonlóan a XIV. század körül jelenik meg a hazai termesztésben. A növény magyar elnevezései (pohánka, hajdina, haricska) is arra utalnak, hogy hazánkba több területről, más-más népek közvetítésével kerül. Főleg három területen terjed el termesztése, a Felső-Tisza vidékén a csehek és a lengyelek közvetítésével és ettől déli irányban a Székelyföldön a románok-ukránok közvetítésével, valamint az Alpokalján az ország délnyugati részén, ahová Németországból, illetve Ausztriából a szlovének és vendek közvetítésével került.

A pohánkát, vagy hajdinát a XV. századi Besztercei szószedetben, majd Szikszai Fabricius Balázs Nomenclaturájában (1590) is megtaláljuk. A XVI. századi számadáskönyvek tanúsága szerint a pohánka ebben az időben már a dézsma és tized tárgya volt.

Rapaics Raymund szerint ezt az igénytelen, egyszerű művelésű növényt, amely igen alkalmas volt kásakészítésre, a XVII. században kiterjedten termesztették, főleg a paraszti gazdaságokban. A „Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle” azonban beszámol arról is, hogy a főúri birtokok gazdasági utasításai is rendelkeznek a hajdina vetéséről. Így pl. Wesselényi Ferenc 1652-ben a szendrői, és 1662-ben a murányi udvarbírójához intézett útmutatásában.

A XVIII–XIX. századból az ország több területéről tudósítanak feljegyzések a hajdina termesztéséről. Többek között a fehérvári örkanonokságban, a rédei uradalomban, az Esterházyak alsólendvai majorságaiban említik a gazdasági növények között. Erdélyi szerint 1780 körül a pohánka inkább északon nő, Sáros, Lipót, Túróc megyékben, de Veszprém vidékén is. A Plessing-féle kalendárium (1796) ír a növény igénytelenségéről, hogy olyan helyen is megterem ahol más gabona nem, a földeket kövérti, belőle lisztet és darát készítenek. Wesszelszky József füveskönyvében 1798, azt írja, hogy Vas megyében évente kétszer is vetik és gabonaként fogyasztják. A zöld hajdina kicsavart levét szembántalmakra ajánlotta.

Pethe Ferenc (1805) azt írja, hogy „*elég esmeretes hazánk tótosabb és németesebb szélein*” és két fajtáját is említi (Polygonum fagopyrum és P. tataricum). A piaristák uradalmaiban ezt a növényféléseget 1817-től „rendszeresen” vetették. A XIX. század közepén a „Mezei Gazda” az általánosabban termesztett takarmánynövények között ismerteti a hajdinát. Tormay Béla a „Mezőgazdasági vezérfonál néptanítók számára (1899) című munkájában említést tesz a hajdináról is, amelyet „*nálunk a nyugoti valamint az északnyugoti határmezőkben, mint tarlónövényt vetik. Virágját*

*a méhek szeretik, kásája pedig tápláló eledel*”. 1924-ben a Magyar Statisztikai Közleményekben a pohánka, mint a legigénytelenebb gabonaféleség szerepel, melyet különösen rossz talajokon (homok, tőzeg) termesztettek.

Napjainkban az ezüstszínű La Harpe fajta hajdinából a termelés 1200–1600 tonna/év, melyet döntően a Nyugat-Dunántúlon termesztenek, 16–18 termesztő foglalkozik vele Magyarországon. A megtermelt hajdinát hántolás nélkül exportálják.

A pohánka termesztése akkor csökkent nagymértékben, amikor a műtrágyázást bevezették. Ma már tudjuk, hogy a termőterület csökkentése hatalmas hiba volt, mert a hajdina szinte minden része felhasználható.

## TERMESZTÉSE, FELDOLGOZÁSA

A hajdina, mint az egyik legigénytelenebb gabonaféleség tápanyagokban szegény homok- és savanyú kémhatású talajokon is jól megterem. Betegségekkel szemben ellenálló. A fagyokra rendkívül érzékeny, ami rövid tenyészideje miatt (kb. 3 hónap) könnyen kiküszöbölhető, későn, általában május végén vetik és így az őszi fagyokig betakarítható. Virágzása elhúzódó, az első virágok megjelenésétől az elvirágzásig akár egy hónap is eltelhet, így legalább kétmenetes betakarítást vagy többszöri szedést igényel.

A barna magvú hajdina termésének héját, annak toxikus festékanyagtartalma miatt célszerű eltávolítani, lehántolni. A hajdina makkocskák hántolása a különleges tetraéderes alakja miatt speciális technológiát igényel. Paraszti gazdaságokban a hajdina hántolása családon belül öröklődő foglalatosság volt. A pohánkát megfőzték, megszáritották, majd kézi hajtású őrlőköveken erős pelyváját lekoptatták famozsárba úgy, hogy a pohánkát törővel, üteggel összetörték, a lisztes részeket kiostálták, a héjrészeket kiszeelelték.

Ma a kisüzemi eljárás során a megmosott héjas hajdinát üstben 1–1,5 órán át főzik, majd leszűrik, lecsepegtetik, szobahőmérsékleten kiterítve naponta átforgatva 2–4 napig szárítják, majd a megfelelő 13–16%-os nedvességtartalom elérése után ütközéses elven működő hántológépen a héjat eltávolítják. Nagyüzemi eljárás során a hajdinát gözzel előkezelik, majd alulforgó, gumiborítással ellátott hántolókövek között hántolják. Nagyüzemi előállítás az 1980-as években még folyt, ma a gyártás szünetel.



5. ábra: Pohánka magvak: [www.kti.szie.hu](http://www.kti.szie.hu),  
letöltés: 2018. július 2.

## FELHASZNÁLÁSA

A hajdina sokrétűen felhasználható gazdasági növényünk, a táplálkozásán kívül az élet több területén is kiválóan alkalmazható. Magja emberi táplálék, ősi származási helyén egy nepáli legenda szerint az óriások eledele. Még most is úgy tartják, hogy aki nagy, erős és okos akar lenni, annak sokat kell belőle enni. A XX. század közepén Magyarországon a hajdina alapú ételek a szegények eledelének számítottak. Hántolva kásaként fogyasztották, lisztté őrölve tésztaételek készítésére használták. Jellegzetes ízű lisztjéből a sikéreképző fehérjék hiánya miatt jó minőségű kenyér nem készíthető. Kenyérkészítéshez a hajdinadarát-, lisztet 25–50%-ban búzaliszttel keverték, keverik. A hajdinából az alapélelmiszereken kívül sajátos fűszerezés révén változatos magyar ízvilágú ételek készíthetők, a teljesség igénye nélkül csak néhányat gyűjtöttem össze, melyek, mint hungaricumok is feljegyzésre kerültek. A hajdinakását hagymával, sóval, borssal, szegfűborssal, majoránnával, egész gerezd fokhagymával, babérlevéllel ízesítik. A hajdinas rétes tölteléke porcukorral, fahéjjal megszórta, tejfölös tojással meglocsolta, főzött, hántolt pohánka. Tradicionálisan véres és májas hurka töltelékéhez is használják a rizs helyettesítésére.

Magját a táplálkozásban betöltött szerepe mellett különböző térkitöltő anyagként is használják, például maghéja párna töltésére alkalmas.

Napjainkban a korszerű ételmezésben szorgalmazzák fogyasztását. A pohánka a diétás étrend része lehet, lisztérzékenyek és cukorbetegség is fogyaszthatják.

Magjában és levelében lévő rutin nevű vegyületet a gyógyszeripar is felhasználja. A hajdina élettani és gyógyhatása régről ismert. A magnak nagyon magas a rosttartalma, ami emésztési panaszok, székrekedés ellen alkalmazható. Glikémiás indexe 55–60%, vagyis cukortartalma kétszer annyi idő alatt szívódik fel a bélrendszerből, mint a hagyományos cukor. Zsírtartalma hasonló a gabonanövényekhez, de ennek 77%-a telítetlen zsírsavat jelent, ezzel csökkenti az érlelmeszesedés kialakulását. Ásványi anyag és vitamintartalma is kiemelkedő, az összes B-vitamint tartalmazza, valamint E-vitamint. Az antioxidánsok mellett jelentős a P-vitamin (rutin) tartalma, amely fokozza a kapillárisok működését.

Magas kalcium-tartalma a csontképzésben, magnézium- és káliumtartalma az izom és idegműködés optimalizálásában vesz részt.

Magján kívül a hajdina takarmányként virágzásban betakarítva zöldtetésre alkalmas. Csak szoktatás után etethető vagy ízesebb növényekkel, repcével, lucernával keverve. Előnye, hogy vetés után 6–7 héttel már etethető. Magja baromfival és lovakal etethető. Szarvasmarhánál és juhoknál a hántolatlan mag héjában lévő festékanyag gyulladásoz megbetegedést okozhat az arra érzékeny egyedeknél (fagopirizmus). Nagyobb mennyiségben etetve csökkenti a tej zsírtartalmát íz- és színhibát okozhat.

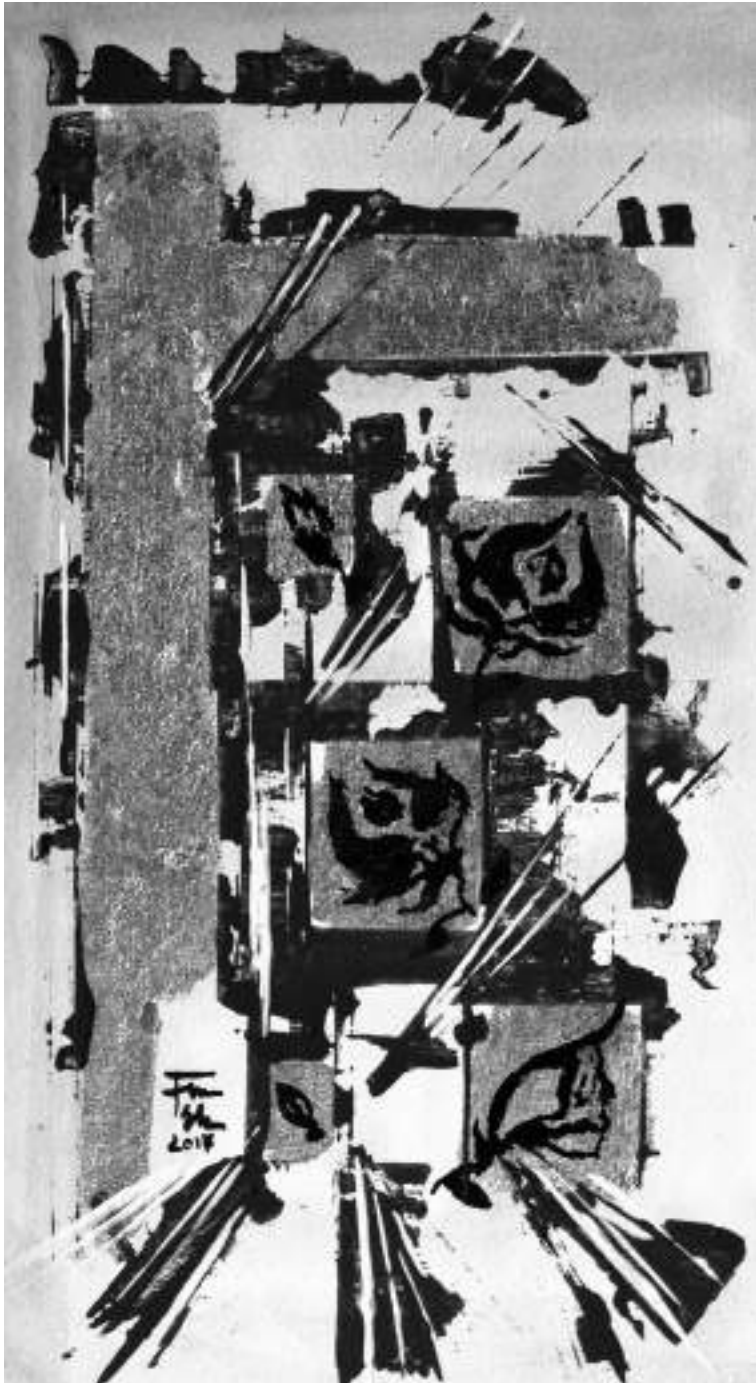
Mézelő növény, értékes méhlegelő. Méztermelése hektáronként 60 kg körül van.

A hajdina hántolt magját, lisztjét ma már bioboltok, szupermarketek polcain gyakran megtaláljuk, sajnálatos módon azonban ezek importból származó termékek.



## IRODALOM

- BÁTKY Zsigmond (1918): Kivesző gabonaféléink (tönköly, köles, tatárka). – *Földrajzi Közlemények* 46. kötet, 1. füzet
- BENKŐ Lóránd (szerk.) (1970-1976): *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. 2-3. Budapest
- BOJT Lajos (1935): *A fejérvári örkanonokság (custodiatús) birtokának története a XVIII. század végétől 1933-ig*. Budapest
- CSAPODY Csaba (1933): *Az Eszterházyak alsólendvai uradalmának gazdálkodása a XVIII. Század első felében*. Budapest
- CSAPODY Vera (1961): Színes atlasz „Magyarország kultúrflórája”-hoz. Budapest
- ERDÉLYI László (1936): *Magyar történelem. Művelődés és magyar államtörténet II*. Athenaeum. Budapest
- FINALI Henrik (1892): *A besztercei szószedet*. Ért. Nyelvtud. és Széptud. 16. évf.
- Hagyományok Ízek Régiók. Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye 2000.
- ILON Gábor – GRYNÉUS András – TORMA Andrea (2008): A szentgotthárdi török kori palánk kutatásáról. – *Savaria, A Vas megyei múzeumok értesítője* 31/2: 307–328.
- KÁRPÁTI István – BANYAI László (1980): *A pohánka és a tatárka*. Magyarország kultúrflórája 47. Budapest
- KOVACSICS József (1957): *A történeti statisztika forrásai*. Budapest
- SZAMOTA István – ZOLNAI Gyula (1902–1906): *Magyar Oklevél-szótár*. Budapest
- MELICH János (1906): *Szikszaí Fabricius Balázs latin – magyar szójegyzéke 1590-ből*. Ért. Nyelvtud. és Széptud. 30. évf.
- Mezei Gazda* 1854
- PETHE Ferenc (1805): *Pallérozott mezei gazdaság*. Pest
- PLESSING János (1796): *Magyar mezei és házi gazdaságoknak kalendáriuma*. Pest
- RAPAICS Raymund (1934): *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*. Népszerű Természettudományi Könyvtár 16. Budapest
- TORMAY Béla (1899): *Mezőgazdasági vezérfonál néptanítók számára*. Budapest



*Ferencz Eszter: Tearózsák 2017*



*Trifusz Péter: Poszt-kubista csendélet, 2011*



„... a dombocskának a tetejéről  
egy természetesen árnyékolt és  
érett szőlőgerezdekkel termett  
szőlőtőke látszik kinőve”

## SZŐLŐÁBRÁZOLÁS A MAGYARORSZÁGI CSALÁDI CÍMEREKEN

A címben idézett címerleírás részlet (az eredetiben persze latinul) a Várad alias Szabó család részére 1687-ben adományozott armálisban olvasható.<sup>1</sup> A természetből és a képzelt világból vett számtalan címerkép között, természetesen a szőlő különféle ábrázolásai is előfordulnak a magyarországi heraldikában. Érthető okokból különösen kedvelt eleme a települések (egy-egy községek és városok) és számos megyénk (Baranya, Bereg, Bihar, Heves, Kis-Küküllő (eredetileg Küküllő), Kolozs, Nagy-Küküllő, Somogy, Szatmár, Szilágy (eredetileg Közép-Szolnok), Ugocsa, Zemplén) címerének. Viszont talán kevésbé közismert, hogy előfordul a családi címerekben is.

Nyulásziné Straub Éva a budapesti Magyar Országos Levéltár címeresleveleiről 1987-ben megjelent összeállításában az 1173 db címereslevél között 26 db olyan található, amely valamilyen formában szőlőt, vagy egyéb alkotó elemei mellett szőlőt is ábrázol.

Brajković Vlasta a zágrábi Horvát Történelmi Múzeum címeres emlékeit ismertető 1995-ös katalógusában a 282 db között 2 db szőlős címer fordul elő.<sup>2</sup> Bilkei Irén, Kapiller Imre, Molnár András a zalaegerszegi Zala Megyei Levéltár armálisairól 2004-ben megjelent munkájában, a levéltár 49 db címereslevele közül 2 db szőlős címerre akadtam. A közismert és igen terjedelmes Siebmacher-féle címergyűjteményt nem állt módomban átnézni ilyen szempontból, de nyilvánvalóan még számos szőlős címert lehetne gyűjteni belőle, valamint számtalan további helyről is.

A szőlő, akár mint szőlőfűrt vagy szőlővessző, akár maga a teljes szőlő növény (szőlőtőke), önmagában is, de sokszor különféle egyéb ábrázolásoktól kísérvé is előfordul a családi címerekben. Lehet csak pajzsbeli ábra, szerepelhet csak sisakdíszként (vagy annak egyik elemeként) is, de előfordul, hogy a pajzsbeli ábra ugyanúgy vagy csekély módosulással megismétlődik a sisakdíszben is.

Megpróbáltam a szőlős címerek főbb hazai típusainak elkülönítését. Természetesen elképzelhető az általam kialakított csoportoktól eltérő rendszerezés is. Összeállításom tetszőlegesen bővíthető, kiegészíthető a jövőben. Ennek ellenére remé-

lem, a főbb tendenciákat sikerült felvázolnom. A bemutatott anyag kísérleti mintavételnek tekintendő, korántsem fedti le a téma teljességét.

## SZŐLŐFÜRT, SZŐLŐFÜRT LEVÉLLEL ÖNMAGÁBAN

A (történelmi) Magyarország területéről ismert legkorábbi szőlős magán címer valószínűleg a Becse-Gergely nemzetségbeli Apafi család címere, amely az almakeréki (Nagykükküllő vm., most Mălăncrav, Románia) evangélikus (egykor r. k. plébánia) templom szentélyének boltív zárókövén található. Ez egy sisakcímer, amely csak a sisakot és a sisakdíszet ábrázolja, címerpajzs nélkül. A balra fordított csuporsisak „*csúcsára sisakdíszképpen egy kissé lefelé ívelt szőlőág van fektetve, ennek mindkét vége egy-egy szőlőgerezdben végződik; az ág közepén a sisak csúcsa felett egy szőlőlövél áll, erősen hangsúlyozott, keresztformájú levélbordával*”. A sisak kékeszöld (egy csipkézett és egy sima vörös vonal húzódik rajta a szemréstől harántosan hátra, hátsó részén pedig lefelszerű vörös takaró csatlakozik hozzá), a szőlő zöldesszürke, szára és levele zöld, a levél keresztbordája szürkésfehér színű. Legalábbis 1928-ban ilyennek látta Keöpeczi Sebestyén József jeles erdélyi heraldikusunk, aki kétszeri nekifutásra, hosszúlétrán állva rajzolta le ezt az igen nehezen megközelíthető helyen fennmaradt becses korai címertani emléket. Keöpeczi Sebestyén a Becse-Gergely nemzetség Bethlen ágához tartozó II. (szerepelt 1325–1336 között) vagy III. Apát (szerepelt 1355–1368 között) feltételezte a címer tulajdonosának.

Az Apafi család címere idővel több változáson, módosuláson ment keresztül. Egy másik, az előzőnél újabb változata az almakeréki templom oltár predellájának bal oldalán látható. Ennek leírása, ugyancsak Keöpeczi Sebestyént követve: „*balradülő, vörös tárcsapajzs peremének jobb- s jobboldalának felső részéből előtörő, sugárszerűen szétágazó, a pajzs szembefekvő oldalát és talpát nem érintő hat arany ék; – az egészre, cölöp helyén – hegyével felfelé – ezüst pallós van helyezve. Koronátlan, vörös-arany takarós, balra fordított csőrsisakjának disze: két, leveles, ívben hajló és egymást keresztező zöld szőlőág, egy-egy fehérés-zöld szőlőgerezddel.*” A 15. század közepére keltezhető oltár megrendelője valószínűleg az 1447-ben végrendelkezett Apafi Miklós lehetett. (1. ábra)

Az almakeréki oltáron ábrázolt Apafi címer kissé tovább módosult változata azon a hiányos és töredékes 15. századi sírkövön látható, amely Marosvásárhely ref. temetőjéből – ahol Kelemen Lajos talált rá egy építőanyag halmazban – került be a kolozsvári Erdélyi Nemzeti Múzeum Régiségtárába. A címerpajzs itt egyenes állású, az ékek a pajzsfölből indulnak ki, a pallós balharánt helyzetű. A sisakot és a sisakdíszet ábrázoló rész többsége hiányzik. A sisakdíszből mindössze egy szőlőgerezd és egy levél kopott töredéke maradt meg a sisak jobb oldalán. A sírlap lemélyített sávból kiemelkedő, gótikus minusculás felirata hiányos, nem olvasható, nem értelmezhető, talán a család egy Mihály keresztnevű tagjához köthető. A sírkövet az 1460–1480-as évek tájára keltezném.

## EGY VAGY TÖBB SZŐLŐTŐKE

Tebner Kilián polgár 1621-ből származó pecsétlenyomatán. Ez feltehetően nem királyi adományozással nyert, hanem egyszerűen a használó foglalkozására utaló, felvett címer. Kerekalpú, egyenes állású pajzsban talajból kinövő, karózott szőlőtőke, jobbra hajló végén szőlőfürttel. A szőlőtőke bal oldalán hegyével felfelé álló szőlőmetsző kés. A pajzs felett a tulajdonos monogramja: K(ilian) . T(ebner).

Csizmadia másképpen Szilágyi Ferenc 1634. február 20-án Bécsben, II. Ferdinánd királytól kapott címerében. Egyenes állású, kerekalpú vágott tárcsapajzs felső kék mezejében közepén lebegő ezüst lilium, két oldalán egy-egy lebegő vörös rózsával, alsó kék mezejében zöld talajból kinövő, karóra futó szőlőtőke, négy levéllel és két szőlőfürttel. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: jobbra forduló, növekvő arany oroszlán. Takarók: vörös-ezüst és kék-arany. (2. ábra)

Jurkovich (Gyurkovics) György 1651. augusztus 5-én Bécsben, III. Ferdinánd királytól kapott címerében. Egyenes állású, hegyestalpú tárcsapajzs, kékkel és vörössel hasított jobb oldali részében két vörös rózsával megrakott, ezüst, jobbharánt pólya, bal oldalt zöld domb közepéből kinövő, négylevelű, kétfürtű szőlőtőke. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: jobbra fordulva álló fehér bárány, felemelt jobb első végtagjában arany kehely. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. (3. ábra)

Pap János 1698. május 27-én Laxenburgban, I. Lipót királytól kapott címerében. Egyenes állású, kerekalpú pajzs vörös mezejében, zöld hármashalom közepsőjéből kinövő, karóra felfutó, jobb oldalt két zöld leveles és egy fürtös, bal oldalt két zöld leveles és két fürtös szőlőtőke. A pajzson szembe fordított rostélyos sisak, koronával. Sisakdísz: a pajzsbeli szőlőtőke növekvően. Takarók: ezüst-vörös. (4. ábra)

Schwartner Márton 1741. október 28-án Pozsonyban, Mária Terézia királynőtől kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú, hasított pajzsban, elől vörös mezőben, zöld hármashalom közepsőjéből kinövő, karóra futó, leveles és fürtös szőlőtőke, hátul kék mezőben lebegő arany horgony, két lebegő, hatágú, arany csillagtól kísérve. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: a koronából kinövő, jobbra forduló ezüst egyszarvú. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. (5. ábra)

A Trnovszky (Trnovský) család 18. századi címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú kék címerpajzsban, zöld hármashalom mindegyikéből egy-egy ezüst karóra fölfutó, zöld szőlőtőke nő ki, arany szőlőfürtökkel. A pajzs jobb felső sarkában arany sugaras arany naparc, bal felső sarkában hatágú arany csillag lebeg. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: a koronán támaszkodó, jobbra forduló, vörös ruhás, levágott kar ezüst karóra felfutó, arany szőlőfürtös, zöld szőlőtőket tart. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. (6. ábra)

## SZŐLŐINDA

Hadik András cs. kir. lovassági tábornok (később tábornagy) (Futak, 1710. okt. 16. – Bécs, 1790. márc. 12.) 1763. május 20-án Bécsben, Mária Terézia királynőtől kapott grófi címerében. Egyenes állású csücsköstalpú négyelt pajzs, szív-pajzs. 1. kék mezőben két (egyenként egy leveles és egy fürtös) szőlőinda, 2. vörös mezőben arany kapus, qváderekből falazott torony, 3. vörös mezejében jobbra forduló, páncélos, levágott kar leveles ágat tart, 4. arany mezejében lebegő, arany koronás, kétfejú fekete sas. A fekete szív-pajzsban arany koronán álló, jobbra fordult arany oroszlán, jobbában szablyával. A nagy pajzson kilencágú arany grófi korona. A grófi koronán két balra- és kettő jobbra fordított rostélysisak, mindegyik arany koronával. Sisakdíszek jobbról balra: 1. a koronán támaszkodó jobbra forduló, páncélos, levágott kar leveles ágat tart, 2. arany koronás, kétfejú fekete sas, 3. két (egyenként egy leveles és egy fürtös) szőlőinda, 4. arany kapus, qváderekből falazott torony. Takarók jobbról balra: 1. ezüst-kék, 2. arany-fekete, 3. arany vörös, 4. ezüst-kék. (7. ábra)

Borosjenői és szegedi Tisza Lajos (Nagyvárad, 1832. szept. 12. – Budapest, 1898. jan. 26.) volt közlekedési miniszter, Szeged város újjáépítésének királyi biztosa 1883. december 22-én Bécsben, I. Ferenc József királytól kapott grófi címerében. Egyenes állású csücsköstalpú pajzs, kétszer osztva és kétszer hasítva. 1. alsó harmadában osztott mezejében, felül kékben balról ezüst hegy, jobbra fenn lebegő arany rozskéve, balra fenn ezüst fél karikáról lógó, két zöld indás, ezüst szőlőfürt, alul ezüstben három, egymás fölött (2, 1) balra úszó ezüst hal, közöttük szintén egymás fölött három (1, 2) kákabokor, zöld szárú és levélzetű három aranybuzogánnyal (Bihar vármegye címere),<sup>3</sup> 2. és 6. hasított mezejében, elől ezüstben két jobbharánt pólya, hátul a hasító vonalból kinövő koronás kétfejú sas (Szeged város címere),<sup>4</sup> 3. és 7. hasított mezejében, elől vörösben négy ezüst pólya, hátul vörösben zöld talajon aranykoronából kinövő ezüst kettős kereszt, a hasított pajzson ovális hasított pajzs, elől kékben fekete kapus, egytornyú vár, hátul kékben fekete kapus, háromtornyú vár (a Fővárosi Közmunkák Tanácsa címere),<sup>5</sup> 4. és 9. fekete mezejében, arany cölöp előtt álló, jobbra forduló, ezüst elefánt, 5. vörös mezejében, zöld talajon álló, szembe fordult páncélos vitéz, jobbában szablyára tűzött török fej, baljában három arany búzakalászt tart, 8. arannyal és feketével hasított mezejében, alul arany ék, összefűződő GTSZ (gróf Tisza Lajos) névbetűkkel. A nagy pajzson kilencágú arany grófi korona. A grófi koronán három rostélysisak, a középső szembe-, a két szélső befelé fordítva, mindegyik arany koronával. Sisakdíszek jobbról balra: 1. koronából kinövő balra forduló ezüst bárány, 2. két fekete sasszárny között növekvő szembe fordult páncélos vitéz, jobbában szablyára tűzött török fej, baljában három arany búzakalászt tart, 3. koronából kinövő jobbra forduló ezüst elefánt. Takarók jobbról balra: 1. arany-kék és vörös-arany, 2. arany-kék és vörös-arany, 3. arany-fekete.

## SZŐLŐTŐKE MADÁRRAL

Kajári Biby Simon, eredetileg a bakonybéli bencés apátság kajári (Veszprém vm.) jobbágya (majd 1521-től nemes jobbágya) 1522. február 14-én Budán, II. Lajos királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs kék mezejében lebegő zöld szőlőág, három fölfelé álló vesszővel, az elsőn négy, a másodikon és a harmadikon három-három levél, a vesszők végén egy-egy szőlőfürt zöld szemekkel. A második és a harmadik vessző között az ágon két egymás felé forduló seregély. A pajzson jobbra fordított csőrös sisak. Sisakdísz a pajzsbeli ábra, azzal az eltéréssel, hogy itt csak egy seregély van, amely a középső vessző szőlőfürtjén áll. Takarók: kék-vörös. Címertartók: egy-egy mezítelen angyal. (8. ábra)

Vácsi István (gr. Bethlen Sándor korábbi jobbágya) 1715. január 15-én Bécsben, III. Károly királytól kapott címerében. Egyenes állású, kerekaltalpú tárcsapajzs kék mezejében, zöld domb közepéből kinövő, négy zöld levelű, egy zöld fürtű szőlőtőke, melyen balra fordulva, arannyal fegyverzett feketerigó áll a szőlőt csipegetve. A pajzson szembe néző (a rajzon tévesen jobbra fordított!) rostélyos sisak koronával. Sisakdísz: koronából kinőve a pajzsbeli ábrázolás. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst.

## MADÁR SZŐLŐFÜRTTEL

Egey István (utóbb Megesyre hamisított) 1625. október 29-én Sopronban II. Ferdinánd királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs vörös mezejében sziklán álló, jobbra forduló, természetes színű sólyom áll, kinyújtott jobb karmában zöld leveles szőlőfürtöt tartva. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak koronával. Sisakdísz: két fekete sasszárny, a szárnyak között a pajzsban ábrázolt-hoz hasonló, zöld leveles szőlőfürt, felette lebegő arany csillag. Takarók: arany-vörös és vörös-ezüst. A címereslevelet Szatmár vármegye Csengerben tartott közgyűlésén hirdették ki, 1626. május 13-án.

Kékedy Balázs (1623–1657) címerében. Jobbra dülő, kerekaltalpú pajzs kék mezejében, zöld hármashalom középsőjén álló, arannyal fegyverzett daru, csőrében arany szőlőfürt, felemelt jobb karmában arany kő. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak, koronával. Sisakdísz: a pajzsbeli növekvő daru.

Baraczy Balázs 1668. január 10-én Bécsben, I. Lipót királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs kék mezejében, közepén, vízből kiemelkedő sziklán, jobbra forduló fekete golya áll, felemelt jobbájában szőlőfürt. A golyától jobbra zöld halom, tetején arany búzakéve, balra másik zöld halom, tetején karóra felfutó, zöld leveles szőlőtő. A pajzson jobbra fordított rostélyos sisak, koronával. Sisakdísz: a koronán álló, jobbra forduló, ezüst galamb, csőrében zöld leveles ággal. Takarók: arany-vörös és ezüst-kék. (9. ábra)

## KECSKE SZŐLŐVEL

Kistapolcsányi Tapolcsányi János († 1598. aug. 1.) Bozók, Végles, Léva kapitánya, dunáninnyi alkapitány Kistapolcsány (Bars vm., ma Topolčianky, Szlovákia) r. k.



templomában található figurális vörösmárvány sírkövén az elhunyt sisakos, páncélos alakja jobbában buzogányt tart, baljával reneszánsz pajzsra támaszkodik. A pajzson egyenes állású tárcsapajzsban, koronából kinövő szőlőtőke fürtjeit, a szőlőtől balra ágaskodó kecske eszi. A pajzson jobbra fordított koronás rostély sisak. Sisakdísz: a pajzsbeli szőlőtőke és a kecske növekvő alakja. Kétoldalt takarók.

Osgyáni Bakos Gábor (1607–1666) füleki, ónodi, majd szendrői kapitány Csetnek (Gömör-Kishont vm., ma Štítňik, Szlovákia) Boldogságos Szűz Mária-templomában lévő faragott, festett, aranyozott fa epitáfiumán egyenes állású tárcsapajzsban talajból kinövő, karóra felfutó szőlőtőke fürtjeit a tőkétől balra ágaskodó kecske eszi. A karó tetején korona. A pajzson szembe fordított koronás rostély sisak, Sisakdísz: a pajzsbeli szőlőtőke és a kecske növekvő alakja. A karó tetején korona, a koronán támaszkodó, levágott, szablyát markoló jobb kézzel, a szablya és a kar között hatágú csillag és félhold. Kétoldalt takarók.

### RÓKA SZŐLŐVEL

Szölösy Mihály 1602. szeptember 9-én Prágában, I. Rudolf királytól kapott címerében. Egyenes állású tárcsapajzs kék mezejében lebegő ágaskodó róka jobb mellső mancsában szőlőfürttel. A pajzson szembe fordított koronás csőrös sisak. Sisakdísz: a pajzsbeli róka növekvő alakja. Takarók: arany-kék és ezüst-vörös. (10. ábra)

### OROSZLÁN SZŐLŐVEL

Oliva Tamás 1588. február 8-án Prágában, I. Rudolf királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs vörös mezejében, zöld talajon álló, jobbra forduló, vörös nyelvű, egyébként természetes oroszlán, jobbában buzogány, baljával az előtte kinövő zöld lombú fa törzsét fogja. A pajzson jobbra fordított csőrös sisak koronával. Sisakdísz: a pajzsbeli oroszlán növekvő alakja, azzal az eltéréssel, hogy baljában itt szőlőfürtöt tart. Takarók: vörös-arany és vörös-ezüst.

Sléger Mátyás 1600. május 1-jén Pilzenben, Rudolf királytól kapott címerében. Egyenes állású tárcsapajzs kék mezejében zöld hármashalom jobb oldali halmából karózott, leveles, fürtös szőlőtőke nő ki, a tőkét a tőle balra álló, koronás, kiöltött nyelvű, kettősfarkú arany oroszlán markolja meg két mellső mancsával. A pajzson jobbra fordított koronás rostély sisak. Sisakdísz: jobboldalt vörös balharánt pólyás arany- és baloldalt ezüst jobbharánt pólyás kék sasszárny között jobbra forduló növekvő ló ágaskodik. Takarók: ezüst-vörös és arany-kék. (11. ábra)

### GRIFF SZŐLŐVEL

Zuhodli János deák 1516. december 16-án Budán, II. Lajos királytól kapott címerében. Kétsoros, fekete-ezüst kockákból összeállított vízszintes pólyával vágott, csücsköstalpú, egyenes állású, tárcsapajzs, felső, vörös mezejében a pólyából kinövő, jobbra forduló, arany griff mancsaiban arany száras, zöld leveles kétfürtös szőlőágot tart, az alsó, kék mezőben középen lebegő arany csillag. Pajzstartó: két triton.



1. ábra: Az Apafi család címere az almakeréki ev. templom oltár predelláján, 15. sz. közepe (Keöpeczi Sebestyén József rajza)



2. ábra: Csizmadia másképpen Szilágyi Ferenc címere, 1634



3. ábra: Jurkovich (Gyurkovics) György címere, 1651



4. ábra: Pap János címere, 1698



5. ábra: Schwartner Márton címere, 1741



6. ábra: A Trnovszky (Trnovský) család címere, 18. század



7. ábra: Hadik András grófi címere, 1763



8. ábra: Kajári Biby Simon címere, 1522



9. ábra: Baraczy Balázs címere, 1668



10. ábra: Szőlősy Mihály  
címere, 1602



11. ábra: Sléger Mátyás  
címere, 1600



12. ábra: Bethlen Sámuel  
bárói címere, 1693



13. ábra: Sütő másképpen  
Fabsich János címere, 1700



14. ábra: A paludzky  
Liptovsky család címere,  
18. század



15. ábra: Veres János címere,  
1662



16. ábra: Gombos Pál címere,  
1560. (Homola K.  
rekonstrukciós rajza a  
másolatban megmaradt  
címerleírás alapján)



17. ábra: Miskolci Her György  
címere, 1606

Bethlen Sámuel 1693. március 1-jén Bécsben, I. Lipót királytól kapott bárói címerében. Ovális kék pajzsban jobbra forduló, négyszer görbülő, kettős nyelvét kiöltő ezüst kígyó lebeg. A pajzsban leveles arany korona, amelyen két egymással szembefordult, kettősfarkú arany griff egy zöld leveles szőlőgerezdet tart. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. A Becse-Gergely nemzetségbeli, az Apafiakkal rokon Bethlen család a kígyós címert már a címeradományt megelőzően is régóta (legalábbis 1489-től) folyamatosan használta. Az Apafiak által is eredetileg sisakdíszként szereplő szőlőfürt feltehetően a közös nemzetségre való utalásként kapott helyet a címeren, jobban mondva sisakdíszén, holott a Bethlenek korábban soha nem alkalmazták a sisakdíszet. (12. ábra)

### KAR SZŐLŐFÜRTELL VAGY SZŐLŐ NÖVÉNNYEL

Csom Péter 1690. augusztus 27-én Bécsben, I. Lipót királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú, tárcsapajzs kék mezejében, zöld talajon, arany koronán támaszkodó, jobbra forduló, vörös ruhás, levágott kar, arany markolatú, ezüst pengéjű szablyát tart. A pajzsban jobbra forduló rostélyos sisak arany koronával. A koronából kinyúló három arany búzakalász között, zöld leveles, arany szőlővesszőkön három kék szőlőfürt. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. Az armálist Veszprém vármegye közgyűlésén, Pápán hirdették ki 1690. szeptember 15-én. A család tagjai az 1727-es és 1754-es nemességvizsgálat idején a Zala vármegyei Sümegen éltek.

Sütő másképpen Fabsich János 1700. január 26-án Bécsben, I. Lipót királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs kék mezejében, zöld halmon nyugvó arany koronán támaszkodó, jobbra forduló veres ruhás, levágott kar felfelé álló három arany búzakalászt és lefelé lógó zöld leveles szőlőfürtöt markol. A pajzsban jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: a pajzsbeli kar, de itt arany markolatú, ezüst pengéjű szablyával. Takarók: arany-vörös és ezüst-kék. (13. ábra)

A paludzky Liptovsky család 18. századi címerében. Egyenes állású, kerekstalpú, hasított pajzsban, könyökben behajlított, jobbra forduló, levágott kar, karóra felfutó, leveles, fürtös szőlőindát tart. A pajzsban jobbra fordított rostélyos sisak koronával. Sisakdísz: két leveles, fürtös, egymást keresztező szőlőinda. A címer mázait nem ismerjük. (14. ábra)

### EMBERI ALAK SZŐLŐFÜRTELL, SZŐLŐVESSZŐVEL

Karomi Bornemissza István pozsonyi királyi posta prefektus 1628. augusztus 10-én Bécsben, II. Ferdinánd királytól kapott címerében. II. Ferdinánd I. Ferdinánd király 1564. február 24-én kelt címeradományát erősítette meg. Egyenes állású, tojásdad vágott pajzs felső vörös mezejében, a vágóvonalon álló, arany koronás, fejével jobbra forduló, fekete sas, az alsó kék mezőben fekete bölényfej, szájában hallal. A pajzsban jobbra fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: a koronából kinövő, jobbra forduló, páncélos, szakállas, bajszos vitéz, jobbáiban arany markolatú, ezüst pengéjű szablya, baljában zöld leveles, zöld fürtös szőlővessző, fején búzakalászból

font koszorú, a jobb vállán átvetett vörös zsinóron arany postakürt lóg. Takaró: fekete-arany és kék-arany.

Veres János 1662. augusztus 19-én Bécsben, I. Lipót királytól kapott címerében. Egyenes állású, csücsköstalpú tárcsapajzs kék mezejében, zöld talajon álló, szembe forduló, szétterpesztett lábú vitéz, prémszegélyes vörös süvegben, pitykegombos, övvel ellátott vörös kabátban, vörös nadrágban, arany csizmában, könyökben meghajlított, felemelt jobbában zöld leveles szőlőfürt, kinyújtott baljában ezüst sarló. A pajzson szembe fordított rostélyos sisak arany koronával. Sisakdísz: a pajzsbeli vitéz növekvő alakja, kisebb eltérésekkel: süvegén három toll van, kinyújtott jobbában arany markolatú, ezüst kard, balját csípőre teszi. Takarók: vörös-arany és kék-ezüst. (15. ábra)

### SZŐLŐVEL DOLGOZÓ EMBER

Gombos Pál, Miskolc városi esküdt 1560. július 28-án Bécsben, I. Ferdinánd királytól kapott címerében. Az eredeti armális elpusztult, a címernek csak leírását ismerjük az oklevél másolatából. „Kék színű pajzs, melynek egyik részén zöld mező, ezen vörös ruhába öltözött ember alakját vagy képmását festették le, amint éppen szőlőfürtöket szed a mezőből kinövő szőlőtövekről. A pajzsra hadisisakot helyeztek, melyből vörös-kék és sárga színű sasszárny nő ki, a sisak tetejéről ide-oda omló sisaktakarók díszítik a pajzsot”. A címer rekonstruált képe pontatlan, mert a leírással ellentétben, itt csak egyetlen töről szedi a szőlőt a szüretelő (feltehetően maga a címertulajdonos). (16. ábra)

### SZŐLŐ VAGY SZŐLŐFÜRT FEGYVERREL

Her György, miskolci mészáros, 1595-ben városi főbíró 1606. április 17-én Kassán, Bocskai István erdélyi fejedelemtől kapott címerében. Egyenes állású, hegyestalpú tárcsapajzs kék mezejében, zöld talajon, jobbra fordult, vörössel fegyverzett, természetes daru áll, felemelt jobbával tekeredő, ezüst kígyót tart. A pajzson jobbra fordított csőrös sisak arany koronával. Sisakdísz: a koronából kinyúló kézfej jobbra hajló arany búzakalászt, balharánt helyzetű, arany markolatú, ezüst tört és balra hajló zöld szőlőfürtöt tart. Takarók: kék-arany és vörös-ezüst. (17. ábra)

Az apanagyfalvi Apafi család címerének legutolsó, 17. századi változatain. A címer ezen legutolsó típusának is számos – részben kisebb-nagyobb eltéréseket mutató – változata ismeretes. Egyenes állású (másutt ovális) pajzs kék (máshol veres vagy fekete) mezejében lebegő (másutt zöld talajból vagy koronából kinövő) zöld (máshol természetes) szőlőtöke levelekkel és fürtökkel, a tőkén jobbra fordított ezüst sisak, arany markolatú ezüst pallóssal balharánt irányban alulról felfelé átdöfve.

Apafi György († 1638) erdélyi fejedelmi tanácsos, kükküllői főispán, a fejedelmi ítélőszék ülnöke Elias Nicolai szász szobrász által készített, Almakerékről (Nagykükküllő vm., most Mălăncrav, Románia) 1902-ben a Magyar Nemzeti Múzeumba került, és azóta is, ott őrzött figurális tumbáján tanulmányozható a család teljes (sisakkal, sisakdísszel, takarókkal is ellátott) címere. A címet a síremléket ismertető

Éber László a következőképpen írta le: „*díszes barokk pajzson fatörzsön (valójában szőlőtőkén – R. P.) nyugvó koronás csórsisak, jobbról-balra egyenes karddal átszúrva. A koronából két szőlőinda nő ki, levelekkel s fürtökkel és egymást keresztezve húzódik alá. A címerpajzs fölött (rongált) rostélysisak van koronával, a melyből két strucz toll áll ki és ismét két szőlőinda indul ki, a mely jobbra-balra húzódva körülfut az egész fedőlapon és egyesülve azzal a két, szintén fürtökkel és levelekkel gazdagon megrakott indával, a mely a halott lábai alatt levő kettős szőlőtökéből indul ki, a fedőlap keskeny, tagozott szegélyén belül, annak fő kerete gyanánt szolgál. A díszes címertakaró fölött levő két szőlőlevélre bevésett G és A betűk a halott nevének kezdőbetűi.*”<sup>6</sup> A sisakdísz fürtökkel teli szőlőindái itt tehát úgyszólván behálózzák a tumba fedlapjának teljes szegélyét. De gazdag, ugyancsak gerezdekkel teli szőlőinda díszíti a tumba Apafi Gergely (†1637) fejedelmi kamarásnak – Apafi György 19 éves korában elhalt egyik fiának – szentelt bal hosszoldalát is.

## A SZŐLŐS CÍMEREK TULAJDONOSAINAK TÁRSADALMI HÁTTERE

Bár kézenfekvőnek tűnne, hogy szőlő az egyházi ikonográfiában közismert szimbolikája miatt (mint Krisztus vagy Szűz Mária gyakori jelképe)<sup>7</sup> is helyet kaphatna a heraldikában, ilyen hazai vonatkozása eddig jószerével ismeretlen volt. Kivétel a Tizsánineni Református Egyházkerület 20. századi címere. Ebben a vágott címerben a fiait saját vérével tápláló pelikán és a Szentírás mellett, szerepel a búzakalász (utalás Krisztus testére) és a szőlőfürt (utalás Krisztus vérére) is. Az almakeréki Apafi síremlék szőlőindái ugyan a családi címeren túl egyúttal a feltámadásra és az örök életre (Krisztus) is utalnak, de ezek már kilépnek a címerpajzsból, vagy pontosabban a sisakdíszből és elborítják a tumba nagy részét. A magyarországi későközépkori és újkori címerekben előforduló különféle szőlőábrázolások – már amennyiben egyáltalán találunk valami fogódzót az eredetükhöz – a földi élethez, a föld termékenységéhez, a munkához, gyarapodáshoz, vagyonosodáshoz köthetők. Somogy vármegye 1498-ban kapott armálisában a címerkép szőlős elemének a következő magyarázata olvasható: „*a venyigék és róluk csüngő fürtök a föld termékenységét és a bor bőségét jelentik, amelyeknek e megyében akkora a bősége, hogy országunk más gazdagabb vármegyéihez lehet hasonlítani*”<sup>8</sup>

A címeradományban részesültek – így a szőlős címereslevelet elnyertek – többségénél nem ismerjük a nemesség és címeradományozás körülményeit, részleteit. Részint azért, mert a címerek közlöni nem említik az adományozás körülményeit, de sokszor azért is, mert eleve maguk az eredeti adománylevelek sem tértek ki erre.

Egyes eseteknél (a felvidéki Tebner Kilián– 1621, Stöckel Mihály– 1662), mint a pecsétjeiket ismertető szlovák kolléga, Frederik Federmayer hangsúlyozza – valószínűleg nem is a király által adományozott nemesi címerekről, hanem sokkal inkább polgári foglalkozásukkal (szőlőművelés) összefüggő felvett címeres pecsétokről lehet szó.

Miskolci mezővárosi esküdt volt az 1560-ban nemesített Gombos Pál, aki – egy 1549-es adat szerint – a helybeli Szentgyörgyhegyen birtokolt szőlőt. Szőlőbirtokkal

is rendelkező (nagy)váradai szabó iparos lehetett a Bátor Gábortól 1611-ben nemesített Várad Vincze másképpen Szabó Pál, akinek címerében mindkét mesterségnek attribútuma (szőlő, olló) egyaránt helyet kapott.<sup>9</sup> Űgyszintén mezővárosi polgár, a szentjobbi Várad másképpen Szabó Mihály, aki 1687-ben nyert címeradományt. Eredetileg a bakonybéli bencések kajári (ma Balatonfőkajár) jobbágya volt Biby Simon, aki az apátság szolgálatában szerzett ismételten érdemeket. Két ízben verés érte, sebet kapott a monostor érdekeinek védelmében, sőt anyagi áldozatot is hozott, mert az apátságnak adta egy kajári szőlőjét és elengedte 100 forintnyi tartozásukat is. Ezért Jakab béli apát 1521. november 25-én az apátság nemes jobbágyai közé emelte őt és két leányát, Orsolyát és Borbálát. Miután Biby nem csak a béli bencések, de közvetve az egész magyarországi bencés rendtartomány javára is működött, ezért Jakab béli apát és Tolnai Máté szentmártonhegyi (pannonhalmi) főapát kérésére, berzenczei Bornemissa János pozsonyi ispán előterjesztésére történt meg 1522-ben II. Lajos király által a nemesítése. Vélhetően, hasonlóan tehetősebb, szőlőt birtokló jobbágyot vagy mezővárosi polgárt feltételezhetünk a Veszprém megyei Csom Péter 1690-es és Tarcali Bartha István 1590-es nemesség és címeradományozásánál. A vagyonos miskolci mészáros dinasztiából származó Her György nemesség és címeradományát megelőzően viselte a mezőváros főbírói tisztét is.

Egyes szőlős címerek vitéz- (Simon János – 1650, Veres János – 1662) vagy fegyver ábrázolásai (kard, szablya: Stephanides György – 1695, Sütő másként Fabsich János – 1700, Weingärtner Dragutin százados – 1897, sisak: Apafiak – 17. század) arra mutatnak, hogy a szőlő (ha nem is annyira annak művelése (bár esetenként ez sem zárható ki), de legalábbis a birtoklása) egyáltalán nem volt idegen a vitézkedő, katonáskodó nemességtől sem.<sup>10</sup> Ezzel kapcsolatban érdemes utalnunk Somogy vármegye – szőlőfürtöt tartó páncélos kart ábrázoló – címerének (1498) magyarázatára: *„ennek a címernek pedig igaz magyarázata, hogy ezek a híveink a Szent Koronához és felségünkhöz állhatatosan ragaszkodtak, jóllehet – mint fentebb ismertette volt – sok és különböző ellenséges cselekedeteket és sérelmeket szenvedtek el és tapasztaltak meg, sőt kemény támadásokat is átéltek, a mi és országunk több ellenségével sok csatát vívtak és más híveinkkel együtt győztesen tértek vissza, így joggal és méltán kiérdemelték, hogy mindezt e jelvény díszei ábrázolják”*.

Valószínűleg ugyanebbe a csoportba sorolhatóak az oroszlános és szőlős vagy szablyás oroszlános és szőlős címerek is.

De a kecskés szőlős címerek tulajdonosai közül is vitézlő ember volt kistapolcsányi Tapolcsányi János († 1598) 1567 után Bozók, Léva, Végles kapitánya, egy időben a törökök foglya Budán, a tizenöt éves háború győri (ahol három lovat lőttek ki alóla), mezőkeresztesi és a pákozdi csatáinak hőse, végül dunáninneni alkapitány. Űgyszintén osgyáni Bakos Gábor (1607–1666).

A hosszú katonai szolgálata betetőzéséeként, a legmagasabb katonai rangot, a tábornagyit elért Hadik András kibővített grófi címerében (1763) is helyet kapott a szőlőinda ábrázolása.

A legmagasabb polgári méltóságokat (főispán, miniszter, királyi biztos) betöltött Tisza Lajos grófi címerbővítésében (1883) szintén megtaláljuk a szőlőt, igaz, itt, mint Bihar vármegye – amely megyében birtokos és 1867-től főispán is volt – címerének egyik elemét. De az értelmiségi pályán, Budapesten tevékenykedő Ottava Ignác jeles szemorvos is büszkén viselte címerében a szőlőtő ábráját, utalva vidéki szőlőbirtokaira.

Amennyiben egy ilyen aránylag csekély számú vizsgálat alapján ez elmondható, a szőlős címerábrázolások úgy látszik a történelmi Magyarország különböző vidékein egyaránt kedveltek voltak.

*Dunántúl:* Kajári Biby Simon – 1522, Főkajár, Veszprém vm.; Csom Péter – 1690, Pápa, Veszprém vm.; borszörcsöki Ottava Ignác dr. budapesti szemorvos – 1909, borszörcsöki (Veszprém vm.) és révfülöpi (Zala vm.) birtokos

*É-Magyarország–Felvidék:* Gombos Pál – 1560, Miskolc, Borsod vm.; kistapolcsányi Tapolcsányi János († 1598) – Kistapolcsány, Bars vm.; Bartha István – 1590, Tarcál, Zemplén vm.; Tebner Kilián – 1621; Karomi Bornemissza István – 1628, Pozsony; Stöckel Mihály – 1662, Szentgyörgy, Pozsony vm.; osgyáni Bakos Gábor († 1666) – Csetnek, Gömör és Kishont vm.; Liptovsky és Trnovszky családok, Liptó vm.

*Tiszántúl:* Egey István (utóbb Megesyre hamisított) – 1625, Csenger, Szatmár vm.

*Partium:* Várad Vincze másképp Szabó Pál – 1611, Várad, Bihar vm.; Várady másképpen Szabó Mihály – 1687, Szentjobb, Bihar vm.

*Erdély:* Apafiak – 14–17. század; gr. Bethlen Sámuel – 1693.

*Horvátország:* Weingärtner Dragutin – 1897, Velika Mlaka, Zágráb vm.

A szőlős családi címerek időbeli előfordulása – jelen ismereteim szerint – a 14. század közepétől (Apafi család sisaccímere) egészen a 20. század elejéig (borszörcsöki Ottava Ignác dr. szemorvos címere, 1909) terjed. Igaz, Zuhodoli János deák 1516-os címeradományáig, csak az Apafiaktól ismerünk szőlős címet. Első szőlős vármegyei címerünk pedig Somogy vármegyéé (1498. január 6.) II. Ulászló királytól. Amennyiben a viszonylag kisszámú tárgyalt szőlős címerekből következtetni lehet erre, mégis talán a 17. században voltak a legnépszerűbbek. Később mintha már veszítettek volna kedveltségükből.

Az elmondottak alapján úgy tűnik a magyarországi heraldika, ha a hadi, katonai attribútumoknál talán kevésbé gyakorta is, de azért meglehetősen kedvelte a jólétre, vagyonosodásra utaló szőlő különféle (esetenként más címer elemekkel is kombinált) ábrázolásait. Mindezek mögött vélhetően az a társadalmi, gazdasági tényező is meghúzódhat, hogy a szőlő a feudalizmusban nem tartozott a jobbágyok telki állományához, szabadon adható, vásárolható volt, és birtoklása szorgalmas munka, valamint kedvező szerencse mellett szép vagyoni gyarapodást eredményezhetett. (A szőlősgazda Kajári Biby Simon az 1520-as évek elején pl. képes volt rá, hogy földesurának, a béli apátnak 100 forint kölcsönt nyújtson, sőt később az adósságot el is engedte neki.)



## FELHASZNÁLT IRODALOM

- BILKEI Irén – KAPILLER Imre – MOLNÁR András (2004): *Armálisok. Nemesi címereslevelek a Zala Megyei Levéltár gyűjteményéből 1477–1898*. Zala Megyei Levéltár.
- BOROVSKY Samu (szerk.): *Gömör-Kishont vármegye*. Budapest, Apollo Irodalmi Társaság, é. n. (Magyarország vármegyéi és városai. Magyarország monografiája.)
- BORSA Iván (1984): Somogy vármegye címereslevele és első pecsétje. – In: Kanyar József (szerk.) *Somogy megye múltjából. Levéltári Évkönyv*, 15. Somogy Megyei Levéltár, 53–69.
- BRAJKOVIĆ Vlasta (1995): *Grbovi, grbovnice, rodoslovlja. Katalog zbirke grbova, grbovnica i rodoslovlja*. Zagreb, Hrvatski Povijesni Muzej. (Katalog Muzejskij Zbirki XXVI.)
- CSÁKY Imre (1995): *A Magyar Királyság vármegyéinek címerei a XVIII–XIX. században*. Budapest, Corvina.
- ÉBER László (1902): Apaffi György síremléke. – *Archaeologiai Értesítő*, új folyam 22: 97–113.
- FALLENBÜCH Zoltán (1994): *Magyarország főispánjai 1526–1848. Die Obergespane Ungarns 1526–1848*. Budapest, Argumentum Kiadó.
- FEDERMAYER Frederik (2002): Meštianska heraldika na Slovensku. – Civil Heraldry in Slovakia. – In: Hautová, Julia – Vrel, Ladislav (szerk.): *Občianska Heraldika. – Civil Heraldry*. Slovenská Genealogicko-Heraldická Spoločnosť 2002. Martin, Bibliotheca Heraldica Slovaca. 13–47.
- GYULAI Éva (1996): A miskolci szőlő és birtokosa a diósgyőri uradalom zálogbirtoklásának első századában (1540–1600). – *A Hermann Ottó Múzeum Évkönyve*, 33–34. 141–192.
- HOPPÁL Dezső (2001): *A történelmi Magyarország vármegyéinek címerei*. Budapest, Cartographia Kft.
- KEÖPECZI SEBESTYÁN József (1928): A Becse-Gergely nemzetség, az Apafi és a Bethleni gróf Bethlen család címere. – *Erdélyi Irodalmi Szemle*, 69–83.
- KÓCZY T. László (1993): Magyar–lengyel genealógiai kapcsolatok. Második rész. – *Turul*, 66/1–2: 11–16.
- KOLLÉGA TARSOLY István (1994): *Királyi Könyvek 1867–1918*. Szekszárd, Babits Kiadó.
- KRANKOVICS Ilona (1995): *Déri numizmatikai Gyűjtemény, Erdély*. Debrecen, Nyomdaipari Szolgáltató KKT.
- MAROSI Ernő (szerk.) (1987): *Magyarországi művészet 1300–1470 körül, I–II*. Budapest, Akadémiai Kiadó.
- NAGYBÁKAY Antal Zelmos (2000): A Várady alias Szabó család története és leszármazása. – *Turul*, 73/1–2: 22–34.
- NOVÁK Jozef–VÍTEK Peter (2004): *Lexikón erbov šľacty na Slovensku II. Liptovská stolica*. Bratislava, Hajko & Hajková.
- NYULÁSZINÉ Straub Éva (1987): *Öt évszázad címerei a Magyar Országos Levéltár címereslevelein*. Budapest, Corvina.
- NYULÁSZINÉ Straub Éva (1993a): Címereslevél-gyarapodás a Magyar Országos Levéltárban. – *Turul*, 66/1–2: 29–32.
- NYULÁSZINÉ Straub Éva (1993b): Címereslevél-gyarapodás a Magyar Országos Levéltárban. – *Turul*, 66/4: 30–33.

- NYULÁSZINÉ Straub Éva (1994): Címereslevél-gyarpodás a Magyar Országos Levéltárban. – *Turul*, 67/4: 134–138.
- NYULÁSZINÉ Straub Éva (2001): *Magyarország címerkönyve. A heraldika alapjai*. Budapest, CEBA Kiadó.
- PAPP Klára: *Erdélyi fejedelmek*. Debrecen, é. n., Tóth Könyvkereskedés és Kiadó KFT.
- SEIBERT Jutta (1986) (szerk.): *A keresztény művészet lexikona*. Budapest, Corvina.
- SIEBMACHER (1893–1894): *J. SIEBMACHER's grosses und allgemeines Wappenbuch. Der Adel von Ungarn*. Band I–V. und VI. Supplement Band. Nürnberg.
- SOÓS Ferenc (1998): *A magyar fém pénzék feliratai és címerei*. Budapest, Argumentum Kiadó, Magyar Numizmatikai Társulat.
- SÖRÖS Pongrácz (1907): Kajári Biby Simon ármálisa 1522-ből. – *Turul*, 25/1–2: 85–87.
- SZABADI István (2018): Magyarországi protestáns címer- és pecséthasználat. – In: Kolléga Tarsoly István – Kovács Eleonóra (szerk.): *Heraldika*. Budapest, Tarsoly Kiadó. (A Történelem Segédtudományai II.) 289–296.
- SZÁDECZKY Lajos (1909): Az Apafiak sírboltja és hamvai, I–II. – *Századok*, 43: I. 185–202., II. 273–280.
- SZÁLKAI Tamás (2007): A sólyom mint címerkép. Egy István Megesyre hamisított armálisa. – *Turul*, 80/3: 84–90.
- SZÁLKAI Tamás (2009): *Armales Transilvanorum. Válogatás az erdélyi fejedelmek címeradományaiából*. Máriabesnyő–Gödöllő, ATTRAKTOR.
- SZERÉMI (1890): Tapolcsányi János sírköve Kis-Tapolcsányban. – *Turul*, 8: 131–132.
- VRTEL, Ladislav (1996): *Les Blasons de Famille en Slovaquie*. Bratislava, Slovenská informačná agentúra – Agence Slovaque d'Information.

## JEGYZETEK

- 1 NAGYBÁKAY (2000) 23. Dr. Herpay Gábor, Hajdú vármegye főlevéltárosa fordítása, 1918.
- 2 BRAJKOVIĆ (1995)
- 3 Tisza Lajos gróf 1869-től volt Bihar vármegye főispánja.
- 4 Tisza Lajos gróf 1879-től 1883-ig volt Szeged város teljhatalmú királyi biztosa. Vezetésével épült újjá a tiszai árvíz-től 1879-ben elpusztított város.
- 5 Tisza Lajos gróf 1870-től volt a Fővárosi Közmunkák Tanácsa alelnöke.
- 6 ÉBER (1902) 99. 1. kép, 101., a közölt fényképen sajnos pont a jórészt árnyékban lévő címer részletei tanulmányozhatók a legkevésbé.
- 7 A kérdés összefoglalása: SEIBERT (1986) 295–297. szőlőfürt, szőlőhegy, szőlőtő szócikkek.
- 8 BORSA (1984) 59.
- 9 NYULÁSZINÉ (1987) 167. 292. ábra, 251. Nr. 292.; SZÁLKAY (2009) 68–69. színes ábrával.
- 10 A vitézlő rend hódoltság kori Miskolc környéki szőlőbirtoklásával igen kimerítően foglalkozik GYULAI (1996).



# A kutincai szőlőművest ábrázoló Erdődy-akvarell

## TALÁLT KÉPEK

A szombathelyi Savaria Múzeum néprajzi gyűjteményének különleges ritkaságai a 19. század első feléből származó Erdődy-akvarellek. A megfakult, kopottas, öreg szétnyitható bőrmappában összeállított 31 színes vízfestmény alkotta kollekción 1956-ban találta Horváth Ferenc levéltáros, a Vas Megyei Levéltár vezetője Vépén, a már elhagyott Erdődy-kastélyban. Felismerve azok különleges és szerteágazó dokumentum- és forrásértékét, a hajdanán tündöklő nyugat-magyarországi arisztokrata családhoz kötődő ritkaságokat Szombathelyen múzeumi megőrzésre adta át. A kisalakú nedvszívó rajzlapokra (kb. 18x26 cm) festett romantikus képekről, mint egyedülálló parasztviselet ábrázolásokról majd Dömötör Sándor néprajzkutató, a múzeum akkori igazgatója készített adattári feljegyzést, 1957 augusztusában. Az akvarellek dokumentum értékének meghatározásában kiemelt fontosságúak voltak a lapok hátoldalára ceruzával és/vagy tintával írt magyar nyelvű autográf feljegyzések. A feliratozás minden valószínűség szerint első kézből történt rögzítései a készítés helyének, esetenként napra pontosan is az idejének. Egyes képeken röviden az ábrázolt személyek neve, párszavas bemutatása is olvasható, vagy csak név nélkül találunk tömör, címszerű meghatározásokat. A feliratokat helyenként kiegészítő, csak az Erdődy családnévre szorítkozó aláírás írásképe alapján az akvarellek készítőjeként, a művészetpártolásáról is ismert gróf Erdődy Sándort (1804–1881), Vasvármegye örökös főispánját, Varasd város örökös kapitányát sikerült beazonosítani. Tudvalevő, szűkebb családjában azonban nem csak őt érdekelte alkotó módon is a képzőművészet, húga, Erdődy Malvina (1813–1873) rajzait a Vas Megyei Levéltár őrzi Szombathelyen.

Az akvarellek készítésének idején, a 19. század első felében még javában tehetős és virágkorukat élő Erdődyek a Nyugat-Dunántúl jelentős nagybirtokosainak számítottak, ahol öt uradalmuk is működött: a történeti Vas vármegyében a monyorókeréki (ma *Eberau, Burgenland, Ausztria*), a vépi, a jánosházi és az alsósági (ma Cell-dömölk része), Veszprém megyében a somlyóvári (ma Doba része) központtal. „A „monyorókeréki és monoslói” előnevet viselő arisztokratának azonban nem csak nyugat-magyarországi térségben, de Horvát-Szlavónországban is voltak számottevő birtokaik, valamint még a Felvidéken is rendelkeztek földtulajdonnal. Nyugat-Magyarországhoz, és azon belül is a történeti Vas vármegyéhez való kötődésüket jól mutatja, hogy a barokk kor óta megyeközpontnak számító Szombathellyel közvet-

len határos, ma a részét képező, egykor tehát különálló Szentmárton község plébániatemplomában kialakított kriptában nyugszik az akvarelleket készítő Erdődy Sándor is, akárcsak az előkelő család több másik jeles tagja. A domonkosok itteni Szent Márton templomának újjáépítése (1668–1672) is ehhez a katolikus főúri családhoz köthető, hiszen a jelentős anyagi áldozatot megkívánó építómunkát Erdődy György (1614–1663) özvegyen maradt felesége, a többnyire a vépi Erdődy-kastélyban élő Batthyány Erzsébet (1619–1674) támogatta, aki maga is ide temetkezett.

## A NÉPMŰVÉSZET FORRÁSVIDÉKÉN

Az Erdődy-akvarelleket bemutató és fentebb említett kéziratából Dömötör Sándor egy rövid publikációt is készített a Magyar Néprajzi Társaság folyóirata, az *Ethnographia* számára, amiben elsősorban a hat magyarországi településről származó történetiviselet-ábrázolásra igyekezett felhívni a szakmai közvélemény figyelmét. Ezek a képek a Fejér megyei Csákberényben (1837), a baranyai Bolyban (1843), a somogyi Bajomban (ma Nagybjom vagy Kisbjom, 1837), illetve kettő esetében a Vas megyei Pornóban (ma Pornóapáti, 1837) és egy, a fentebb már említett Vépen (1839) készültek. Azonban a képgyűjtemény nagy részét kitevő, horvátországi viseleti szokásokat megörökítő 23 akvarell ismertetése majd csak 1964-ben került közlésre a Vas megyei múzeumi értesítő oldalain. Ezt az írást kiegészítő kommentárral látta el Römer Béla zágrábi etnológus, még ugyanabban a számban. Mindkét néprajzi feldolgozás a képi tartalmakat kizárólagosan mint viselettörténeti forrásokat közelítette meg, tulajdonképpen mintegy részletező szöveges leírásait megfogalmazva a történeti Varasd és Kőrös vármegyei 19. század eleji női és férfi ruházatoknak, amikhez a kor nyomda technológiai színvonalán fekete-fehér fotóreprodukciókat is közöltek illusztrációként. A képek egyes válogatott darabjai azóta több kiállításban is szerepeltek, ám a vonatkozó szöveges interpretációk tartalmukban az 1950-60-as években megfogalmazott állításokat nem igyekeztek meghaladni.

A képek sorozatában az ábrázolt személyek gyakran beállítottak tűnnek, akik tulajdonképpen szemből, esetleg háttal, mintegy modellt álltak vagy ültek a festőnek, de talán így rögzültek az emlékezetében. Néhány esetben azonban vizuális tartalmában és etnológiai forrásértékében ezeknél feltűnően gazdagabb életképeket is láthatunk. Egy ilyen jelenetet, ez esetben munkafolyamatot is dokumentáló kép a Kőrös vármegyei Kutinicán (ma *Kutinica*) 1837. május 30-án, „*Oláh Asszony*” címmel készült akvarell is. A Dömötör-féle leíró megfogalmazása ennek az akvarellnek a következő: „*5. Fehér felsőingben háttal álló nő derekán piros övvel, lábán bocskorral. Fején fehér vászonból készült, különlegesen hajtogatott, piros-kék színű geometrikus díszítésű fejrevaló van, amely alól koszorúba font haj kandikál ki.*” Römer Béla a 20. század közepén a horvátországi térségben még élő hagyományos viseletet vetette össze az Erdődy-képekkel és tett kiegészítő megjegyzéseket, valamint mutatott fel párhuzamokat. A szőlőműves ábrázolásra vonatkozóan így fogalmazott: „*Az 5. sz. kép menyecskét ábrázol Kutinicából. Hosszú fehér inget visel, amely felett minden bizonynal fehér ingvállat is viselt piros övvel. Áthajtogatott vászon fejkendője piros-kék*



„Kutiniczai Oláh Asszony. – Maj 30ikán 1837 Erdődy”

*díszítésekkel megfelel az áthajtogatott pacsnak. A fejkendő alól kikandikáló hajviselet a fül mellett jellegzetesen elhajtott fonattal, a mai napig megmaradt Horvátország ezen vidékén. Bocskort visel, amely valószínűleg fűzőt típusú. Övek, amelyet a képen látható asszony visel, különösen a ráerősített (bársony?) függő golyócskával az első világháború után is láthatóak voltak némely viseleten Horvátország ezen vidékein.”* Ugyan ez esetben is a vízfestmény készítését meghatározó szerzői intenció a viselet megörökítésére irányult, a szőlőkapálás jelenetének megörökítése azonban további kivételes kultúr- és agrártörténeti forrássá is avatja a képet az utókor számára.

## „MONS CLAUDIUS” GRÓFJAI

A szőlővel való munka ábrázolása olyan emblemikus jelenet, ami nem lehet véletlen, hiszen Kutinica vidéke, Moszlavina (Moslavina) mind a mai napig jelentős borvidék. A régió elnevezése az egykori jelentős uradalomra és annak székhelyére, Monoszlóra vezethető vissza, ami napjainkban mint Popovača város (Sisak-Moslavina/Sziszek-Monoszló megye) ismert. A vidék nevének eredetéről többféle elképzelés is létezik. Az egyik szerint attól a „*Mojslav*”-tól ered, aki az egykoron itt földbirtokos Čazma törzshöz tartozó *Beloš* nemzetséggel állt rokonságban. A másik eredetlegenda viszont a római időkben még *Mons Claudius*-nak nevezett hegységre vezeti azt vissza. Ami azután a II. Claudius császár (Kr. u. 268–270) után kapta elnevezését, aki állítólag elrendelte, hogy a vidéket szőlővel betelepítsék. Egy harmadik elképzelés pedig a latin *claudere* (elzárt) kifejezésből vezeti le az „elzárt hegység” jelentést. A hegyvidék sok évszázados földesurai voltak a monyorókeréki és monoszlói Erdődy grófok, akik 1493-tól 1887-ig rendelkeztek Monoszló felett, amit csak az 1545 és 1591 közötti török megszállás szakított meg. Monoszlót még Bakócz Tamás (1442–1521) esztergomi érsek kapta adományba (1493), aki 1511-től vette fel az Erdődy nevet, majd halála után a javait testvérei és azok leszármazottai örökölték. Az Erdődy család ragaszkodását jelzi, hogy monyorókeréki Erdődy Péter (1504 k.–1567) 1562-ben „Mons Claudius” grófjának címezte magát, vagyis a család felvette a Monoszló vidéki hegység római nevét a címeik közé. Ugyanakkor ez kétségtelen jele a római elnevezés korabeli továbbélésének is, aminek háttérében minden valószínűség szerint az idősebb Plinius Pannonia-leírásának humanizmus kori kiadása (Velence, 1469) és korabeli ismertsége állhatott.

A monoszlói uradalom kiépítése a 18. század első felében indult meg, majd a 18. század második felében az új kastély megépítésével és postaút létesítésével a fejlődésnek kiemelkedő korszakába lépett, ami még a 19. század első felében is tartott. Az Erdődy grófok a 18. század közepén a szomszédos Kutinyán (ma Kutina) egy kisebb, parkkal övezett nyári kastélyt, kúriát is emeltek, amit a 19. század végén aztán a historizmus jegyében átépítettek. (A kastély körüli parkot az 1950-es években ligetté alakították, majd az épületben 1960-ban megalapították a Moslavina Múzeumot.) Kutinya már 1507-től az Erdődyek tulajdona volt, a törökök 1545-ben foglalták el és egészen 1687-ig birtokolták, és csak 1738-ban sikerült a grófi családnak visszaperelnie az ősi birtokát a bécsi udvari kamarától. Az 1780-as évektől a

kutinyai és monoszlói javakból a magyar, temerini Szécsy grófok is részesedtek, akik tulajdonképpen az Erdődy rokonságba is beleszámítottak.

## OLÁHOK, VLAHOK, HORVÁTOK

A kutincai szőlőművelést megörökítő akvarell címében lévő oláh népnév az Erdődy nagybirtokosoknak nem csak a horvátországi (Szalvóniai), de vele összefüggésben a történeti nyugat-magyarországi kulturális és interetnikus kapcsolatokban betöltött lényegi szerepéhez is elvezet minket. Hiszen, joggal tehetjük fel a kérdést: kik is voltak a moszlavina oláhok? Mialatt e népnév alatt magyar köznyelv tradicionálisan a *vlach*ként, esetleg *valach*ként a románokat emlegeti így, addig a magyar nyelvterület nyugati peremvidékén, a történeti Vas vármegye (1922-ig) Fel-sőöri járásában (ma *Oberwarter Bezirk, Burgenland* tartomány, Ausztria) szintén egy sajátos nyelvjárást beszélő népességet ma is „oláh” (*vlah*) névvel illetnek a burgenlandi (gradistyei) horvátok körében. A sok évszázados tradicionális lakóhely szerinti településeik: *Weiden* (horvátul *Bandol*) b. *Rechnitz, Podgoria* (*Podgorje*), *Rumpersdorf* (*Rupišče*), *Allersdorf* (*Ključarevci*), *Mönchmeierhof* (*Marof*) és *Althodis* (*Stari Hodas*). A mikrorégiót a nyelvtudományi vizsgálatok önálló horvát dialektusban (*vlahi*) beszélő falvak csoportjaként megkülönbözteti a burgenlandi horvátok körében. A horvátnyelvű oláhok (németül *Vlahen*) már a 16. században egy zárt települési körzetet alkottak a Kőszegi-hegység (ma *Günser Gebirge* az ausztriai oldalon) déli részén. A *Raubriegel* (*Širokanji*), *Althodis* (*StariHodas*) és *Podler* (*Poljanci*) által bezárt földrajzi háromszög minden településében ez az archaikus dialektus közelmúltig fennmaradt, ami környéket a helyi népesség után a német köznyelvben mint „*Vlachia*”, „*Walachei*” vagy „*Krobotei*” nevezik. „*Vlachia*” nyugati centruma az egykor Batthyányak szalonaki (*Schlaining*) uradalom részét alkotó *Podler* (*Poljanci*), *Allersdorf* (*Ključarevci*), *Mönchmeierhof* (*Marof*) és *Rauriegel* (*Roriglijin*)-*Allersgraben* (*Širokani*). Keleti centruma pedig az Erdődyek vörösvári (*Rotenturm*) uradalmához tartozó *Weiden* (*Bandol*), vele *Parapatisch* (*Parapaticév Brig*), *Podgoria* (*Podgorje*) és *Rumpersdorf* (*Rupišče*). A mintegy háromszöget alkotó oláh (*valachischen*) településeken kívül csak a délnyugatról szomszédos *Spitzzicken* (*Hrvatski Cikljin*) tekinthető horvátnyelvű oláh közösségnek.

A horvát-oláh megtelepedés története a török hódoltsági időkig nyúlik vissza, mikor is a nyugat-szlavóniai rész ellen a török 1537 és 1543 között martalóckokat bevetve véres gerillaháborút vezetett. Moszlavina várát Erdődy Péter (1504 k.–1567) 1545-ben adta át a töröknek harc nélkül. Ezekben a háborús időkben az addig ott élő szlavóniai lakosság vagy elpusztult, vagy hadifogságba elhurcolták, a túlélő közösségeik pedig elköltöztek a nyugat-horvátországi és nyugat-magyarországi részekre. A kivándorlók azoknak a mágnásoknak a javaira áramlottak, amelyeknek mind a nyugat-szlavóniai és mind a nyugat-magyarországi területeken voltak birtokaik, mint például a Nádasdy, a Batthyány, az Erdődy családoknak és másoknak. Vörösvár (ma *Rotenturm, Burgenland*) mint uradalmi központ 1496-tól 1557-ig tartozott először az Erdődy családhoz. Ekkor Erdődy Péter átadta ezt a bir-

tokát Monyorókerékkal (ma *Eberau, Burgenland*) és a zalai Csatárral együtt Zrínyi Miklósnak (1508–1566), mégpedig cserébe a szlavóniai Kőrös megyei Rakonakért (*Rakovac*) és a Zágráb melletti Medvevárért (*Medvedgrad*). Először ekkor, 1557 és 1661 között, a Zrínyi gróf telepített le szlavóniai horvátokat *Kostanjica* és *Hrastovića* vidékéről a monyorókeréki, vörösvári és vépi birtokaira. Ám 1612-ben egy királyi Kúria által hozott döntés értelmében az Erdődyek visszakapták a vörösvári uradalmat és azon nyomban ők is új szlavóniai telepeseket hoztak ide és a monyorókerékhez tartozó területeikre, mégpedig Moszlavinából. Majd néhány évvel később szintúgy *Rovišče, Rača* és *Kapronca (Koprivnica)* térségéből. Az új telepések származása miatt történhetett az is, hogy például a vörösvári uradalomhoz tartozó, a 16. században még *Újszékként* (korábban *Vasverőszék, Kendszék, Vasszék*) nevezett falu 1614-ben már, mint *Oláh-Cziklin* került említésre a Vas vármegyei magyar nyelvű adminisztrációban. Tehát e 17. század elején második hullámban áttelepített oláh eredetű népességre utal a történeti Magyarországon évszázadokig használt *Oláh Cziklény* magyar neve is a mai osztrák Spitzzicken falunak.

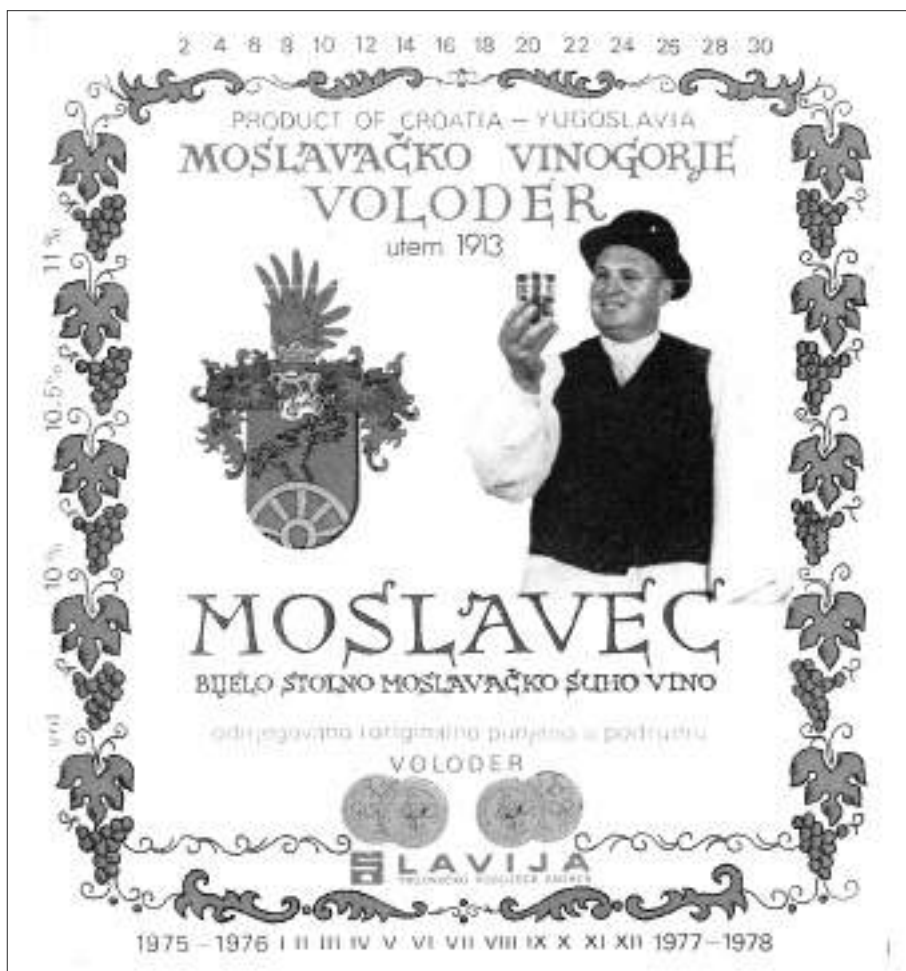
Ennek a horvát-oláh népességnek a korábbi, középkori etnikus kapcsolataira vonatkozóan elmondható, hogy azokkal a balkáni, sláv-román-albán eredetű oláhokkal lehettek egykor rokonságban, akik a törökökkel együtt érkeztek a 16. század közepén Nyugat-Szlavóniába a Pozsega megyei *Orljavactól* az *Ilováig* tartó térségben. Sőt, a hódító törökök segédnépként egészen az *Una* folyóig benyomultak a fogságba esett és az osztrák és magyar területekre menekített lakosságnak a kiüresedett helyére. Azonban a balkáni vlahok elsősorban pásztorkodással, hegyvidéki szezonális legeltetéssel foglalkoztak, földműveléssel csak kiegészítő foglalkozásként. Vagyis már maga Moszlavina is a különféle balkáni eredetű népmozgásoknak köszönhetően egy átalakuló multietnikus közeg volt a török időkben, aminek hatásai a közös nagyhatalmú földesurakon keresztül egészen Nyugat-Magyarországig elértek. Ez az etnikai sokszínűség aztán az évszázadok alatt még tovább alakult, amit jól példáz, hogy a térségen belül még a különféle patakok, így a *Jelenska*, a *Mik-leuška*, a *Čaire* völgyében fekvő falvak lakóit is megkülönböztették egymástól a 19. század végén. Ezek szerint például a Jelenska patak mentét a *Delnice* hegyvidékéről való telepések, a „*krajnci*”-k, vándorló favágók népesítették be egykoron, akiket aztán a környező népesség, a zömök és izmos testalkatuk után „*bušaki*” névvel illett. Mindez, akárcsak az 1837-ben a kutincai „oláh asszony” megörökítésének gesztusa is jól példázza az etnikai csoportthatárok és megnevezések időbeni újra termelődését, az önképre is hatással lévő külső megítélés egymásra hatását.

## FURMINT ÉS MOSLAVAC, MOSZLAVICZAI VÖRÖSÖK

Moszlavina neve ismerősen csenghet a magyar szőlő- és borkultúra eredetét övező legendás helyek közül is. Rapaics Rajmund 1937-ben tett közlése szerint a szerémségi Monoszló (ma horvátul *Podravska Moslavina*) falut és hegyét tartották korának szőlészei a *Furmint*, avagy németül a *Mosler* szőlőfajta őshazájának, ahol egykoron szintén a rómaiak hódítása hozta el a szőlőtermesztés és kapcsolatos borkészítés



kultúráját. Persze a Furmint eredetéről szóló legendák közül ez csak az egyik, minden esetre mégis figyelemre méltó, hogy Horvátországban szintén ismert szőlőfajtáról van szó, aminek horvát neve a *Moslavac*. Pettenkoffer Sándor, szőlészeti és



*Moszlavina vidéki boroscimke az Erdődy-család címerével a közelmúltból*

borászati főfelügyelőnek a Furmint történetét 1929-ben összegző írása szerint a Horvátországból Stájerországban meghonosodott Mosler neve a horvát Moslavina, *Moslavec*-ből keletkezett. Ugyan a Rapaics által említett, történeti Verőce megyéhez tartozó Drávamellék vidéki településről már Fényes Elek is úgy írt a 19. század közepén, hogy ott szőlőhegyek nincsenek, a Moszlavina régióban viszont még a napjainkig is folyamatosan termesztik az igen becses fehérbort adó szőlőfajtát. A térség korabeli borkultúrájának jelentőségére mindenképpen rámutat, hogy az Erdődy-akvarellal egy korú, a 19. század első felében készített összefoglaló leírásában Fényes Elek a Magyarországon is ismert és nevezetes horvátországi termőhelyek nedüi

között sorolta a „*moszloviczai és bukovecki*” borokat. Sőt, Fényesnek az 1839-ben megjelent korai statisztikai művében egészen pontosan így fogalmazott a történeti Kőrös megyéről: „*Bor nagy mennyiségben, és igen jó terem, melly ereje, tüze és szamatja által jelesen megkülönbözteti magát. Színre nézve többnyire fejtér, de vörös is van, 's a' moszloviczai (Kolon-hegyi, Mons Claudius) vörös bort sokan a' burgundia-  
inak eleibe teszik. Híres borok még: a' kálniki, és nagy-bukovecki. Itt, valamint egész Horvátországban a szőlőművelés felényire magyar, felényire olasz szokás szerint üzetik. Soros ültetvények nincsenek divatban, 's a' metszés nagyobb termés eszközlése végett iv formára történik.*”

A 19. század közepén a magyar bortermő helyeken is általánosságban főként fehérborokat készítettek, akárcsak a délről szomszédos horvátországi termőterületeken. Keleti Károly első szőlészeti tárgyú statisztikai műve szerint az 1860-as években is még a teljes magyar borkészítésnek mindössze 16%-át tették csak ki a vörösborok, ami a Horvát-Szlavónországban viszont már az egyötödét is elérhette. Az 1861–1872 között eltelt tizenkét év átlagában Kőrös megyében az arányok egészen pontosan a fehér borok esetében 49,8%-ot, a vörösökre 36,0%-ot, a félvörösek (egybeszüretelt siller avagy kástélyos) esetében 14,2%-ot mutatott, úgy, hogy átlagosan 180,389 akó bort készítettek. A korabeli Kőrös megyei szőlők művelési módjairól úgy tudósít Keleti statisztikája, hogy a karózással együtt alkalmazták a tiszta fejmetaszt magas vesszőkkel (3671,82 kat. hold), a csapos fejmetaszt porbújtásnak alkalmazott vesszőkkel (2274 kat. hold), illetve karózás nélkül a tiszta fejmetaszt törpe vesszőkkel (2440 kat. hold), valamint ismerték a karikás művelést is (272,1 kat. hold). Az 1837-május 30-án készült kutinica akvarellen nehéz megállapítani a művelés módot, pláne a termesztett szőlőfajtát, annyi azonban bizonyos, hogy magas karózással és kapával művelték a helyben termő szőlőket.

Az Erdődyeknek a szlavóniai szőlő- és borkultúrához való kötődésében azonban nem csak Moszlavina térsége mutat jelentős szerepet. Ahol, érdemes erre is felhívni a figyelmet, mind a mai napig fontos történelmi hivatkozást és identitást formáló tényező a Vas megyei kötődésekkel is rendelkező arisztokrata család kulturális öröksége. Példának okáért érdemes megemlíteni, hogy a Zágráb megyei *Paukovec* szintén művelődéstörténeti jelentőségre tett szert azért, hogy Ludwig von Beethoven 1814-ben egy naplóbejegyzésében dicséri azt a 34 üveg bort, amit az Erdődy feleség Niczky Mária Anna grófné küldött a számára.

## IRODALOM

- ÁCS Zoltán: *Nemzetiségek a történelmi Magyarországon*. Budapest, 1996.  
BAUMGARTNER, Gerhard: *Ländliche Gemeiden des Südlichen Burgenlandes*. – In: Andreas Moritsch (Hrg.): *Vom Ethnos zur Nationalität. Der nationale Differenzierungsprozeß am Beispiel aus gewählter Orte in Kärnten und im Burgenland*. Wien –München, 1991.

- BUBRYÁK Orsolya: *Családtörténet és reprezentáció. A galgóci Erdődy-várkestelely gyűjteményei*. Budapest, 2013.
- DOBROVICH, Johann: *Volk an der Grenze – Schicksal und Auftrag. Zur Geschichte der burgenländischen Kroaten*. Burgenländische Forschungen. Heft 47. Eisenstadt, 1963.
- DÖMÖTÖR Sándor: Parasztsivelet ábrázolások 1837-ből. Savaria Múzeum Néprajzi Adattára 278. (kézirat, 1957)
- DÖMÖTÖR Sándor: Parasztsivelet ábrázolások 1837-ből. *Ethnographia* 1957(68)/4:627–631.
- DÖMÖTÖR Sándor: Horvát parasztsivelet ábrázolások 1837-ből a Savaria Múzeumban. *Savaria a Vas megyei Múzeumok Értesítője* 1964/2:255–267.
- FÉNYES Elek: *Magyar országnak, 's' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben*. Ötödik Kötet. Pesten, Trattner-Károlyi tulajdona, Uri Utca 612. szám. 1839.
- HODINKA Antal: A moslavinai (monoszlai) grántihegység, Hranilovič Henriktől, fordította Hodinka Ágoston. – In: *Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képben. Szent István koronája országainak VIII. kötete*. Horvát-Szlavónország. Budapest, 1901. 525–532.
- HOUTZAGERS, Peter: Burgenland croats and burgenland croatian: some unanswered questions. *Rasprave* 2013(39)/1:253–269.
- KELETI Károly (szerk.): *Magyarország szőlészeti statisztikája*. 1860–1873. Budapest, 1875.
- LACKNER Mónika (szerk.): *Több mint szomszéd. Mozaikok a horvát népi kultúrából*. Budapest, 2013.
- Márkusné Vörös Hajnalka: Az Erdődy-család Vas és Veszprém megyei uradalmainak gazdálkodása a 19. század első felében. – In: Borsa Judit Borbála (szerk.): *Uradalmak térben és időben*. Baranyai Történelmi Közlemények 5. A Magyar Nemzeti Levéltár Baranya Megyei Levéltára Évkönyve. Pécs, 2013. 147–158.
- ŠČITAROCI, Mladen – Ščitaroci, Bojana: *Slawoniens Schlösser von Zagreb bis Vukovar*. Graz – Stuttgart, 2000.
- NADILO, Branko: Védelmi építmények a Monoszló-i (Moslavina) vidékén. In: <http://jupiter.elte.hu/aaacikk2/032monoszlo.htm> (utolsó letöltés: 2017. március 29.)
- NAGY Zoltán: Parasztsiveletek. *Savaria a Vas megyei Múzeumok Értesítője* 2009(32)/1: 114.
- PETTENKOFFER Sándor: Adalékok a furmint történetéhez. *Borászati Lapok* 1929(61)/28:279–280.
- RAPAICS Rajmund: A tokaji bor és a furmint-szőlő. *Természettudományi Közöny*. (1077. füzet) 1937(69)/11:589–596.
- RÖMER Béla: A régi és a mai horvát parasztsivelet. Megjegyzések Dömötör Sándor tanulmányához. In: *Savaria a Vas megyei Múzeumok Értesítője* 1964/2:269–272.
- TORNOW, Siegfried: *Die Herkunft der kroatischen Vlahen des Südlichen Burgenlands*. Berlin, 1971.
- TÓTH Endre: A továbbélő ókor. In: Mikó Árpád – Sinkó Katalin szerk.: *Történelem – Kép. Szemelvények a múlt és művészet kapcsolatából Magyarországon*. Katalógus. A Magyar Nemzeti Galéria kiadványai. Budapest, 2000/3:265–275.
- VAHOT Imre (szerk.): *Magyarföld és népei eredeti képekben*. Föld- és népmesei, statisztikai és történelmi folyóirat. Pest, 1846.
- ZSÁMBÉKY Mónika: Egy 17. századi grófnő életének tükré (Batthyány Erzsébet végrendelete). *Vasi Szemle* 1999(53)/2:231–253.



*Ferencz Eszter: Ősz 2005*



*Trifusz Péter: Kikészítve, 2013*



ILON GÁBOR

## A fa a velemi Régészeti Témaparkban

Az így nevezett helyet a velemi gyermekjátszótér és a hajdani KISz-tábor, később Avar szálló jelenlegi romjai között találjuk a Szent Vid hegy lábánál csordogáló Velemi-patak felső folyásának partján, a faluból a Kőszegre vezető aszfaltút szomszédságában. Kivitelezésére az „alpannonia – határtalan vándorlás” elnevezésű, osztrák – magyar európai uniós projekt keretében került sor 2012-ben. E sorok szerzőjét a kőszegi alpolgármester hívta fel telefonon kb. 2010-ben és érdeklődött, hogy lenne-e javaslata Velemmel kapcsolatosan. Volt. Elmeséltem Bándi Gábor 1980-as évek elején, az országban elsőként megépített Régészeti Parkjának igen fontos, ámde méltatlanul rövid történetét.<sup>1</sup> Néhány hét múlva Nagy Marcella, a Savaria Múzeum Régészeti osztályának vezetője<sup>2</sup> kérte a segítségemet, a hegy lábánál építendő bronzkori ház tárgyában. Sokat beszélünk erről, és néhány hónap után eljutottunk a kivitelező árajánlatáig.

... 2013-ban, miután már több ismerősöm szólt – néztem meg a helyszínt. Így szembesültem azzal a ténnyel, hogy elképzeléseinket jól-rosszul felhasználták, de minket még a hivatalos megnyitóra is „elfelejtettek” meghívni.

A turistákat tájékoztató kétnyelvű (magyar – német) tábla szövegében felismerem a hegyen, általam 2004-ben állított háromnyelvű (magyar – angol – német) tábláim<sup>3</sup> kivonatolását, és annak meglehetősen leegyszerűsített értelmezését. Természetesen ezt nem egyeztettem velem az „ismeretlen” szerzők. A helyszínen ma is olvasható uniós projektfeliratokból megtudható, hogy a soproni székhelyű Platánplán Mérnöki Iroda Kft. volt az épületek kivitelezője, amely korábban árajánlatot adott a Savaria Múzeumnak. A szombathelyi székhelyű, 2007-ben bejegyzett AJA-GUR Hagyományörző Ifjúsági Egyesület szerepe pedig valószínűleg a témapark tájékoztató táblája szövegének „megalkotására” és a bronzkori mőtárgyak másolatára szorítkozhatott. Utóbbiakat a 2013. évi Királyi városnapon a megyei közgyűlés elnöke adta át Kőszeg Város polgármesterének letétbe. A másolatokat ma a Kőszegi Városi Múzeum őrzi.<sup>4</sup>

Miután a helyszín látványa nagyon megviselt és fel is háborított, évekig elkerültem a környéket, a fejem a homokba dugtam és nem foglalkoztam az üggyel. Tudtam, a düh és a sértődöttség nem jó tanácsadó. Annak ellenére tettem ezt, hogy közben írtam meg és került kiadásra a velemi Kern István régészeti gyűjteményét feldolgozó könyvem<sup>5</sup>, valamint az aranykincset feldolgozó monográfiám magyar és angol nyelvű változata is.<sup>6</sup>

2018. július 26-án a kőszegi Városi Múzeum múzeumpedagógus munkatársa felkért, hogy tartsak a velemi Régészeti Témaparkban egy foglalkozást nyári táboros

diákjaiknak. Szívesen vállaltam ezt. E gyerekekkel történt másfél órás együttlétem tapasztalatai készítették végül e rövid tanulmány megírására.

\*\*\*

Vitathatatlan, hogy az emberi társadalom talán legőszintébb és nagyon kreatív, jó megfigyelő képességgel rendelkező szeptet a gyerekek alkotják. A Szent Vid lábánál megtartott foglalkozás ékesen igazolta ezt.

A 13 gyerek az általános iskola 2., 4., 6. és 7. osztályba lépőit jelentette. Volt közöttük budapesti, kislódi és szombathelyi is a kőszegieket mellett. Ezért első lépésben elmeséltem és megbeszéltük a történettudomány (őskor – ókor – középkor – újkor – jelenkor) és a régészettudomány (kőkorszak – bronzkor – vaskor: Magyarországon kb. Kr.e. 350 000 – 1711) időrendi vázlatát és ebben a Témaparkban látható két építményt számukra világosan elhelyeztem.

Hogy a gyerekek elmélyülten, de mégis irányítottan ismerjék meg az építményeket, írásban tettem fel a kérdéseimet. Háromfős csoportokban dolgozhattak, amelyek mindegyikében volt egy leendő 7. osztályos „vezető”. Több alkalommal azonban kiderült: a kisebbek között nem egy kreatív, „véleményvezér” akadt. Az építmények mindegyikének tanulmányozására 5 percet kaptak, s ezt követően együtt beszéltek meg a kitöltött kérdőíveket és mutattam Nekik tárgyakat, képeket.

Az úthoz közelebbi, egy helyiségből álló rekonstruált építmény (1. ábra) eredetijét, a Szent Vid hegyen Bándi Gábor és Fekete Mária ásatásain 1974–1986 között tárták fel. Publikálatlan. Nagy Marcella terveinek felhasználásával került felépítésre. A bronzkor késői szakaszában, az úgynevezett Urnamezős kultúra idején, valamikor Kr.e. 1100 táján készülhetett.

Az 1. kérdés ez volt: „Miből épült?”

A négy csoport összesített válasza, helyes megfigyeléseik az alábbiak: palakő alapozással, lábazattal és tetőhéjazattal, fa (rönk, deszka, vessző) elemekkel, agyag padlóval. A gyerekek azt is észrevették, hogy az építők cementes habarccsal erősítették össze a kőlábazatot. Az ugyanis ma már az időjárás viszontagságainak köszönhetően mállik, és nyilván vannak olyan látogatók is, akik a természetes folyamatot gyorsítják. Ez egy komoly kivitelezői hiba, amit az építőt segítő vezető régész szakembernek elleneznie kellett volna. De mivel nem volt ilyen a helyszínen, az anyaghasználat lényegtelen momentummá vált .... S ha a gyerekek vagy a felnőtt látogatók ezt észreveszik és elhiszik, akkor hamis ismeretet sajátítanak el.

Természetesen elmeséltem Nekik, hogy a palakő helyben megtalálható. Ennek különböző fajtáiból van a Kőszegi-hegység. Ahol előbukkan, ott fejthető. Az erősen tömör és szerpentinés változat az osztrák oldalon bányászható, ami jól hasítható és akár ilyennel is „cserepezhették” a tetőt. (2–3. ábra) Megbeszéltük, hogy mi az alapvető különbség a rönk- és a gerendaház között. Hogy a rönkök használatára a hajdani, az építmény pusztulásakor esetleg kiegészítő agyag tapasztások formájából jöhet rá a régész. Hogy a leagyagozott (sározott) padlót többször megújíthatták, s hogy ezt mi régészek aprólékos bontással meg tudjuk figyelni. (4. ábra)

A rekonstruált épület kivitelezés során fenyőfát használtak. Ez nem igazán szerencsés megoldás. Ugyanis – és idézem – Sümegei Pál<sup>7</sup> szegedi geológus professzor és munkatársai 2002-ben mélyített zavartalan magfúrásának általuk készített összefoglalását. *A helyszín a hegy lábától kissé távolabb, kb. 300 m-re van, a mai turisztikai látványosság, Novákvfalva szomszédságában, a hajdani velemi fürdő égerlápjának területén, ami Velem és Kőszegszerdahely községek között, 320–330 m tengerszint feletti magasságban helyezkedik el. Az égerláp a Cseke-patak egykori medrében és annak környékén alakult ki. A Velemi- majd Szerdahelyinek nevezett és a Cseke-patak allúviума 320 méter tengerszint feletti magasságban ér össze, így a legnedvesebb üledék itt található. A Cseke-patak irányváltoztatásra kényszerült a nagyobb vízhozamú Velemi-/ Szerdahelyi-patak miatt. Elhagyott medrében üledékdepó alakult ki. Ennek, most minket érdeklő 164–160 cm-es I. szintje a középső bronzkor után keletkezett, hiszen dió pollenjét tartalmazta. A pollenkép alapján itt egy fajgazdag kemény- és puhafás ligeterdő kifejlődését rekonstruálhatjuk. A legjellemzőbb lokális fásszárú fajokat a tölgy (*Quercus*), juhar (*Acer*), fűz (*Salix*) alkotta. A jelentősebbnek tűnő százalékos arányban megjelenő jegenyefenyő (*Abies*), erdei fenyő (*Pinus*) és lucfenyő (*Picea*) távoli, az uralkodó szélirány alapján alpi behordású. A dió (*Juglans*), a gabonafélék együttes jelenléte, a taposott területeken, szántóföldek, legelők mentén terjedő gyomok (lórum – *Rumex*, gyermekláncfű – *Taraxacum*) mennyisége nyomán a környező területeken erőteljes földművelés folyt. A dió, az eddigi pollenadatok alapján, a középső bronzkortól jelenik meg a Kárpát-medencében<sup>8</sup>, így a fúrás fekéjében a jelenléte maximuma a vizsgált kort (feltehetően a középső bronzkornál fiatalabb a rétegsor).*

A 2. kérdésben arra voltam kíváncsi, hogy mit gondolnak: „Hogyan épült?”

Itt a szerszámokról beszélgettünk. Ezek közül már csak néhányat ismertek, használatukat kevésbé tudták. A velemi nagy bronzkincsből is ismert bronz fejszéről, a favágásról, a fa hasításáról, a fűrészről, a fa darabolásáról, a csapolásról, és a pergő fúróról. Megbeszéltük, hogy miért kellett a fa törzsét beépítés előtt – netán az erre is alkalmas bronz sarlóval – lekérgezni. Kézbe is vehették a benyelezett kőbaltát és az urnamezős kori bronzvéső / balta / fejsze másolatát. Képeken mutattam korabeli, pl. a görög Kápolnadombon feltárt bronz fűrészlapról és a pergő fúró rekonstrukcióját (annak régész által fellelhető, agyagból vagy kőből készített „lendkerekét”), illetve középkori ábrázolását.

A 3. kérdésben azt firtattam, hogy milyen hiányérzetük van. Konkrétan: „Mi hiányzik Neked belőle? (Gondolj, egy mai épületre!)”

Helyesen mutattak rá az alábbiakra: az ajtó és az ablakok nyílásának zárása, berendezési tárgyak (bútorok), más tárgyak, emberek.

Ezt követően hamar túléptünk a nyílások bőrrel történi elfedési módján és az elhúzható valamint a bőrzszerénon nyíló ajtókról értekeztünk röviden. Itt került volna sor az írott források közül a Homérosznak tulajdonított Iliász és Odüsszeia általam kiemelt részleteinek felolvasására, amelyek a székről, asztalról, láb számolyról, ruhás ládáról szólnak. Idő hiányában azonban erre nem került sor. Megbeszéltük, hogy ezek közül a berendezési tárgyak közül a mi időjárási viszonyaink között





*1. ábra: Késő bronzkori lakóház oldalnézete (A szerző felvétele)*



*2. ábra: A késő bronzkori lakóházat tanulmányozó gyerekek (A szerző felvétele)*



*3. ábra: A késő bronzkori lakóház héjazatát tanulmányozó gyerekek (A szerző felvétele)*

mi maradhat meg, azaz mit ismerhetünk meg a régészeti ásatáson. De arról is beszéltünk, hogy a szombathelyi Oladi plató rézkori baltás istene ugyanolyan támlátlan trónuson ült, mint a mezopotámiai pecséthengerek ábrázolásain a városállamok királyai, avagy a piramisok ábrázolásain a fáraók. Hogy Tutankhamon (Kr.e. 1333 – 1324 között uralkodott) épségben megmaradt, 1922-ben feltárt sírjából az 5398 db tárgy között a korszak valószínűleg minden bútortípusát megtaláljuk. Ágyakat és kereveteket, négy lábú, karfás és háttámlás valamint összecsukható széket, ruhatartó ládákat, de főzésre használható, hordozható, edénytartó három- és négy lábú is. A krétai palota, avagy az etruszk sírkamrák berendezése (pl. támlás trón), és falfestményei, a görög vázafestészet ábrázolásai (pl. asztal), a görögök fa ruhásládaik agyag utánzatai és az európai kora vaskori temetkezések emlékei (pl. Hochdorf fejedelmi sírjának bronzlemez kanapéja) hogyan lehetnének a segítségünkre, amikor hitelesen szeretnénk berendezni az épületet. Megbeszéltük, hogy csak nagyon kevés berendezési tárgy nyomát tudjuk régészeti módszerrel (finombontás) megfigyelni. Miután se elszíneződés, se talajba mélyülő része nincs. De vannak szerencsére kivételes esetek, pl. a türkevei Terehalom törmelékdombján feltárt fapalc maradványai.<sup>9</sup>

Mindezek után könnyedén megértették, hogy milyen lehetett egy bronzkor végi lakóház berendezése a velemi Szent Viden.

A 4. kérdésben azt szerettem volna megtudni, hogy szerintük „*Mire használhatták?*” az építményt.

Minden csoport válasza helyes volt, hogy leginkább lakásnak tudják elképzelni és részben munkahely (pl. szövés), de kisebb, a néhány napi szükségletet kielégítő nyersanyagok tárolási helye (egy-egy részben földbeásott edényben / falra akasztott zsákban gabona vagy gyógynövény<sup>10</sup>) is lehetett.

Az úttól távolabb, az urnamezős házon túl, egy hídon történő átkelést követően érünk a kelta emlékhöz. Ez egy Sárvár határában, a 84. számú elkerülő út nyomvonalában 2004-ben feltárt építmény rekonstrukciója. Szilasi Attila Botond régész-technikus dokumentációja és tervei alapján készült. Ugyanő publikálta is a Gyöngyös-partján található, több évszázadon át élő település anyagát.<sup>11</sup> Úgy gondolom azonban, hogy nagy hiba volt a velemi szent Vid hegy lábánál, egy európai hírű kelta lelőhely mellett egy sárvári és nem egy helyi épület rekonstrukcióját elkészíteni. Ugyanakkor tolerálható, hiszen ilyen típusú építmények minden korabeli európai faluban állhattak.

Az 1., „*Miből épült?*” kérdésre a gyerekek válasza: fa (rönk), agyag (padló és a fal belső tapasztása), nádtetős. (5. ábra) Sárváron ez utóbbi a Rába és a Gyöngyös áradmányos és pangó vízrészein elképzelhető, különösen az agyagtapasztások lenyomata alapján. A Szent Vid közelében nád azonban nagy mennyiségben régebben sem volt. A Novákfalva melletti mini-égerláp (lásd fent) és kis patakok ehhez nem szolgáltatott elegendő nyersanyagot. A természet rozs szalmája azonban Velemenben is nagy mennyiségben állhatott rendelkezésre. A gyerekeknek (6. ábra) az is feltűnt,



*4. ábra: A késő bronzkori lakóház belsejének részlete (A szerző felvétele)*



*5. ábra: A kelta raktárépület külső nézete (A szerző felvétele)*

hogy a nádtetőn tenyészik a gaz (5. ábra) és megértették, ha ezt hajdanában is megengedték volna, akkor előbb-utóbb beázott volna az építmény.

A szintén 2002-ben Sárvár határában, a 84. és a 88. számú utak épülő csomópontja közelében, a Rába teraszán első alkalommal készített pollenanalízis összegzéseként Sümegei Pál<sup>12</sup> megállapította: *A jégkört követően domináns elemként a tölgy (Quercus), hárs (Tilia), fűz (Salix) jelentkezett, de viszonylag jelentős arányban kerültek elő a fenyőfélék virágporszeméi is. A sárvári szelvény esetében csakúgy, mint a többi megyei elkerülő autópályához kapcsolódó szelvények feldolgozásánál, a fenyőfélék regionális (alpi) származású szennyeződése jelentős volt. A pollenkép alapján ebben az időszakban már egy holocén korú, kemény- és puhafás ligeterdei elemekkel kevert galériaerdő vette körül a morotvatavat.*

*A 2. kérdés a következő volt: Hogyan épült?*

Természetesen itt is ugyanazokat az eszközöket és módszereket alkalmazták, mint közel ezer évvel korábban. A gyerekek azonnal „kiszúrták” és szóvá tették, megkérdezték, hogy miért van belül az agyagtapasztás alatt ma használatos tetőcserep és drótháló. (7. ábra) Sőt, azt is észrevették, hogy a tetőszerkezet lécezéséhez a nádat U-szegekkel, mai csavarokkal és dróttal rögzítették. Erre azt válaszoltam: nos, igen. Egy épületet rendszeresen karban kell tartani, akkor nem látszanak a modern anyagok, amit egyébként egy igazi régészeti parkban nem is szabad használni. Ez is azt bizonyítja, hogyha lett volna a kivitelezéskor egy szakember, azaz régész a helyszínen, ilyen nem fordulhatott volna elő.

A 3. kérdés ugyancsak a hiányérzetükre vonatkozott. Vagyis: *„Mi hiányzik Neked belőle? (Gondolj, egy mai épületre!)”*

Szintén a nyílászáró (ajtó), a belső berendezés (polcok, ládák, edények), a tárgyak (eszközök, szerszámok, fegyverek), és esetleg a viseletben megjelenő emberek mellőzését nehezményezték.

A 4., *„Mire használhatták?”* kérdésre, némi bizonytalankodást követően – miután megértették az ablak és a fény jelentőségét, és tároló épületre / istállóra következtettek. Ekkor meséltem el, hogy a régészet segédtudományai (történeti állat- és növénytan, palinológia<sup>13</sup>, kémia) segítségével – természetesen megfelelő mintákat és rendszereszerűen véve – ma már meg tudjuk válaszolni, hogy állatokat tartottak-e ebben az épületben. A magas foszfáttartalom ugyanis az állatok ürülékére, azaz az istállóra, az állatok elzárására utalna. A helyet azonban elképzelhetjük élelmiszerraktárként (pl. tartósított, sózott, füstölt hús, gabona, gyümölcs) vagy eszközök (eke, kapa, kasza, sarló stb.) raktárként is.

Ilyen kiállított tárgyrekonstrukciók vagy ezek fotótáblóinak – akár Miske Kálmán (1860 – 1943) remek és nemzetközi hírű könyve<sup>14</sup> – felhasználásával a Régészeti Témapark tematikáját lehetett volna valódi tartalommal megtölteni és nem üres, élettelen építményeket mutogatni.

Mindkét esetben azt a következtetést vonhatjuk le, hogy a fenyőt nagy valószínűséggel sem a velemi Szent Viden az urnamezős időszakban, sem Sárvár határában a kelta korban építőanyagként szinte biztosan nem használták. Ennek valószínűsége



*6. ábra: A kelta raktárépületet tanulmányozó gyerekek (A szerző felvétele)*



*7. ábra: A kelta raktárépület belsejének részlete (A szerző felvétele)*

gét a feltárásokon talált szenült famaradványok sem igazolják. Ilyen minták feldolgozása ugyanis nem történt meg, így ilyen adatok publikálva sincsenek. Márpedig a tudománynak tényekre, és nem a dolgok könnyebbik végének megfogására kell épülnie.

A két épület közé, egy ma már alig működő, de még vízenyős árok fölé, hiszen vízinövények ebben ma is tenyésznek, ismét fenyőből egy rönkhidat építettek. Ezen kelhet át az érdeklődő az urnamezős lakóépülettől a kelta tárolóépület és a játszótér felé. Kár azonban, hogy a jó ötletet elrontották. Ugyanis a két parton nyugvó részek alá – hogy megakadályozzák a fák elrothadását – betonpillérekkel építettek, és nem nagyméretű vagy szárazan rakott kőből készítették el ezeket. A mai Görögország, a hajdani Mükéné területén 2002 nyarán egy remek bronzkori rekonstrukciót láttam, ami teljes egészében nagyméretű (küklöpikus) kövekből állt. (8. ábra) Márpedig palaközet bőséggel áll rendelkezésre a Temapark közelében.

A foglalkozás végére, a gyerekekkel közös munkával (9. ábra) a két üres épületet – képzeletben – megtöltöttük a hajdani élet tárgyaival. A korrekt ismeretátadásnak és a bemutatásnak ugyanis egyik sarkalatos pontja a szakmai megalapozottság. Ezek után azt is remélem, hogy ilyen végiggondolatlan és hiteltelen rekonstrukciókra sem a megyénkben, sem az országban többet egy fillért sem költenek – gondolok itt természetesen bármely évszázad történelmének megjelenítésére.

## JEGYZETEK

- 1 Lásd erről MARTON Erzsébet: Régészeti park volt Velemben. – *Savaria, a Vas megyei múzeumok Értesítője, Pars archaeologica* 24/3. (1999) 425–435.
- 2 Máig befejezetlen doktori témájának tárgya a hely Bándi – Fekete időszakban történt ásatásának feldolgozása. Megkérdőjelezhetetlenül Ő volt a legalkalmasabb egy házrekonstrukció stb. elkészítésére, annak kivitelezése levezénylésére.
- 3 Eredetileg 3 táblát állíttattam, mint a Vas megyei múzeumok szervezetének igazgatóhelyettese, régészeti osztályának vezetője. A pénzügyi fedezetet a Savaria Múzeum illetve Figler András (1955–2010) jóvoltából a Kulturális Örökségvédelmi Hivatal (Budapest) biztosította. A táblák szövegét jómagam írtam és szerkesztettem, terveztem és kiviteleztem, mindenfajta ellenérték nélkül. Egy-egy tábla állt a platón (2015-ben már minden darabja eltűnt), a Cserkész-, majd Úttörő tábor közelében, a teraszon, a mélyútban (még e sorok írásakor is épésben van), valamint a hegy lábánál, a patak és a gyalogút mellett (ez már romos állapotban van, de még minden eleme ott található).
- 4 Lásd a *Köszeg és Vidéke* 2013. évi november 13-i számának címlapját.
- 5 *Gyűjtő a velemi Szent Vid-hegy lábánál*. Vezető Kern István magángyűjteményében. Köszeg, 2013.
- 6 *Aranykincs a velemi Szent Vidről*. A késő bronzkori elit hölgyének viselete az új vizsgálatok tükrében. Budapest, Archaeolingua, 2015.; *The Golden Treasure from Szent Vid in Velem*. The Costume of a High-Ranking Lady of the Late Bronze Age in the Light of New Studies. Series Minor 36. Budapest, Archaeolingua, 2015.



*8. ábra: Egy bronzkori híd rekonstrukciója, Görögország (A szerző felvétele)*



*9. ábra: A látottak megbeszélése (Veress Judit felvétele)*

- 7 A részletes közlést lásd SÜMEGI Pál et alii: Settlement pattern in the Velem–Szent Vid area. – In: Zatykó, Cs. – Juhász, I. – Sümege, P. (Eds.) *Environmental archaeology in Transdanubia*. Varia Archaeologica Hungarica XX. Budapest, 2007. 281–307.
- 8 SÜMEGI Pál: Az utolsó 15000 év környezeti változásai és hatásuk az emberi kultúrákra Magyarországon. – In: Ilon G. (szerk.): *A régésztechnikusok kézikönyve*. Szombathely, 1998; Sümege Pál – Bodor Elvira: Sedimentological, pollen and geoarchaeological analysis of core sequence at Tököl. – In: Poroszlai, I. – Vicze, M. eds. *Szászhalombatta Archaeological Expedition*. Budapest, Archeolinqua, 2000. 83–96
- 9 Csányi Marietta – Tárközi Judit: Túrkeve–Terehalom. – In: Raczky P. (Dir. techn.) *Le bel Age du Bronze en Hongrie*. Mont Bauvray–Budapest, 1994. 159–165.
- 10 Ilon Gábor – Sümege Pál et alii: Ember alkotta környezet Szombathely határában a kora rézkorban. – *Savaria, a Vas megyei múzeumok értesítője*, 28. (2004) 231–254.
- 11 Szilasi Attila Botond: Kelta település részlete Sárvár határában. – *Savaria, a Vas megyei múzeumok értesítője*, 30. (2006) 231–290. Az épület rekonstrukciós rajza, ami a kiviteli terv alapja volt a 37. táblán látható.
- 12 SÜMEGI Pál: Jelentés a Sárvár, Faképi-dűlőben kialakított szelvény pollenanalitikai vizsgálatának eredményeiről. Kézirat. Szeged, 2002.
- 13 A pollenekkel foglalkozó biológiai tudomány, amelynek legfontosabb segédeszköze a mikroszkóp.
- 14 *A Velem szt. vidi őstelep. I. A harácsolts leletek leírása*. Bécs, 1907. (németül 1908.) A Vasvármegyei Múzeum régész igazgatója, valamint a kőszegi Szülőföldismereti Múzeum egyik alapítója volt.





## Növények a falerisztikában<sup>1</sup>

A falerisztika (= rendjel- és kitüntetésstan) ókori előzményekre megy vissza. A fejlődés fontos időszaka a 11–13. század, az egyházi lovagrendek időszaka. A 14–15. század a világi lovagrendek fénykora. A 16–17. századtól kezdődik az érdemrendek időszaka. Kezdetben I. osztályból álló – leginkább – katonai érdemrendek létesültek. A 18. századtól kezdődően már az I–III. osztályból álló – tehát megfelelően differenciált – rendek a jellemzőek. Többnyire ezek is katonai érdemrendek voltak, de már létrejönnek polgári érdemrendek is. Ebben az időszakban létesítettek ú. n. vegyes érdemrendeket. Olyan elismeréseket, amelyeket katonai- és polgári érdemekért egyaránt adományozhattak. A 18. század végétől létesítettek az alsóbb társadalmi csoportok, nemcsak a nemesek számára is adományozható kitüntetéseket. Leginkább katonai (vitészségi) érdemeket. Ugyanez az időszak az, amely kedvezett, az akár tömegesen adományozható emlékérmeknek, emlékkereszteknek. Ezt a közkatontól az uralkodóig bárki elnyerhette. A fent vázolt, 1800-ig tartó fejlődés (döntően) a keresztény (európai) kultúrkör jellemzője. *Feudális korszaknak* is nevezhető a falerisztika történetében.

A Francia Becsületrend 1802-es létrehozásával indul a *polgári kitüntetési korszak*. Ez az alapvető mintának tekintett rendjel már öt osztályból áll. Gyakorlatilag a társadalom bármely érdemszerzőjének differenciált elismerését szolgálhatta. Az egyszerű munkásembertől (akár) az államfőig, a megfelelő osztályok adományozásán keresztül. Esetleg mód nyílt (újabb érdemek elismeréseként) akár több rendi osztály kiadására ugyanannak az érdemszerzőnek.

Ebben az időszakban gyakori volt, hogy a létrehozott (öt vagy három osztályos) rendeket kiegészítették (egy vagy több fokozatú) érdemkeresztekkel-, érdemérmekkel. Ezek is nagyban növelték a társadalom különböző tagjainak differenciált elismerését.

A 18. század végétől vált egyre gyakoribbá, hogy – különösen különböző katonai konfliktusok kapcsán – egyes államok külföldieket is kitüntettek, leginkább protokolláris alapon, elsősorban a kölcsönösség jegyében.

A 19. század során (az addig kialakult elismerési formák) lényegében elterjedtek az egész világon. A keresztény Latin-amerikai (polgári) államoktól, egyes (nem keresztény) ázsiai-, afrikai stb. államokban is.

Az egyes elismerési csoportok, igen nagymértékben hasonlítottak egymásra. Különösen egyes nagyhatalmak rendjeit és kitüntetéseit másolták le más és más helyszíneken.

Az első világháború időszakában (valamennyi fél) igen széles körben élt a legkülönbözőbb elismerési formák adta lehetőségekkel.

Az első világháborút követően gyökeresen más állapotok alakultak ki a világban, mint addig. A létrejövő új államok is megalapították saját (lényegében már létezett vagy kreált) elismerési hagyományait. A korszakban kialakult (jobb- és baloldali) diktatórikus államcsoportok (is) rendelkeztek differenciált elismerési rendszerekkel. Ezek, bár bizonyos hagyományokra is támaszkodtak, alapvetően eltértek a korábbiaktól. Így beszélhetünk *fasiszta-, illetve kommunista kitüntetési rendszerekről*. Ezen elismerési csoportokban (tekintettel a korabeli „egyenlődsi” ideológiákra) nem igazán volt mód megfelelő differenciálásra. Ezek az irányok ismét kedveztek az „I. osztályos” rendeknek-, egy fokozatú elismeréseknek stb.

A második világháború időszaka (ismét) a tömeges adományozásokat jelentette mindkét oldalon.

A második világháborút követően, különösen a kommunista kitüntetési rendszer erősödött meg. Ázsiai-, afrikai- és Latin-amerikai országokban másolták a Szovjetunió elismerési szisztémáját.

A 20. század legvégén, a rendszerváltás idején szakítottak a (most már igen szélsőségesnek minősülő) eddigi kitüntetési rendszerekkel. Egykor létezett-, illetve napjainkban kreált falerisztikai hagyományok váltak általánosan követetteké.

*A különböző korszakok elismerési rendszerei adott esetben – egyben igen bonyolult jelképek is.* Míg kezdetben elsősorban *vallási* szimbólumok, később a „nemzeti”, majd még később (a különböző előjelű) mozgalmak, ideológiák álltak a középpontban. Legújabbán ismét a vallási, illetve a nemzeti jelleg tekinthető a legjellegzetesebbnek. Igen szoros kapcsolatok lehetnek az adott elismerést létrehozó-, adományozó dinasztiai és rendszerek állami szimbolikájával, az állami-, uralkodói heraldikával is.

Az általánosságban érvényesülő- és követett hasonlóságok-, azonosságok ellenére, más alkalmakkor éppen az „új keresés” hozott, akár elnevezésben, akár motívumban az eddigiektől eltérő-, újszerű megoldásokat a falerisztika területén.

Az elmélyült falerisztikai kutatások nem nélkülözhetik a különféle társadalomtörténeti kutatásokat sem. Ezen kérdések megközelítésénél (akár) az etnográfiát is figyelembe lehet venni.

A falerisztikában a növények, illetve azok egyes részei, pl. levelek-, termések stb. igen viszonylagosnak tekinthető. Általános, hogy egyes elismerések esetében, akár különféle időszakokban-, rendszerekben (*döntően külső díszítményként*) adományozható az egyes elismerésekhez pl. *tölgyfalomb-, babér-, vagy akár pálmakoszorú*. A *fenyőgally* a finn falerisztika jellegzetességének értékelhető. Abszolút (vonatkozó) különlegességnek tekinthető pl. Jézus krisztus töviskoszorúja. Ez viszont a román falerisztika jellegzetessége. Igen ritkák a növényekről (illetve az azokkal rokon vonatkozásokról) elnevezett elismerések.

A legkorábbiak közé sorolható pl. a ma is létező *nagy-britanniai (skót) Distel Rend / Bogáncs Rend / THE MOST ANCIENT AND MOST NOBLE ORDER OF THE THISTLE*. Ez az intézmény ősi időkre megy vissza. Legelső formáját a reformáció angliai (skóciai) uralomra kerülését követően szüntették meg. Jelenlegi



*1. ábra: A Bogáncs Rend alapítója, VII. Jakab skót király*

formáját VII. Jakab király hozta létre 1687. május 29-én. (1. ábra)<sup>2</sup> Azóta természetesen többször megváltoztatott Statutumát (1703-ban) Anna királynő adta ki. A legmagasabb brit rendjel a Térdszalag Rend skót párja. I. osztályból álló igen előkelő világi lovagrend, amely az újabb időszakban a Brit Birodalom igen bonyolult elismerési rendszerének sajátos eleme. A jelenleg is érvényes rendi limit szerint, egyszerre csak 16 élő tagja lehet. Léteznek ú. n. extra rendvitézek is. A rendjel adományozásával rangemelés is jár a belföldi rendvitézek esetében. Ők használhatják a „Sir” megszólítást. Nevük után jár a „K. T.” betű (Knight of the Thistle). A rend (skóciai védőszentjének) Szent András apostolnak a kultuszát szolgálja. A Rend ünnepnapja november 30. (= Szent András napja). A rendvitézek rendi öltözékeket (ékruhákat) használnak. A Bogáncs Rend rendi Kápolnája (központi kultuszhelye) az edinburghi Szent Giles Katedrális egyik oldalkápolnája. Itt vannak kifüggesztve a rendvitézek címerei és zászlói. A Bogáncs Rend inszigniaín Szent András mellett alapvető szerep jut a bogáncsnak / illetve a levelekkel körülövezett bogáncsnak. Pl. a vállszalagon viselt (ovális) rendi inszignia körgyűrűjében, alul a levelekkel körülvert bogáncs tűnik fel. A rendi csillagon, a középmedaillonban, kiemelten hangsúlyozott, levelekkel övezett bogáncs látható. (2. ábra) A rendi láncon (is) kiemelt szerepet kapnak a levelekkel övezett bogáncsábrázolások. A rendi díszöltözet (ékruha) is tartalmazza a bogáncs jelképet. A Distel Rend szalagszíne: sötétzöld.

Az újabb (vonatkozó) elismerések közül kiemelkedő a *francia Akadémiai Pálma Rend* / ORDRE DES PALMES ACADEMIQUES. Ezt (az eddigi elismerésektől teljesen eltérő) kitüntetést 1808. március 18-án (a Francia Első Császárság idején) alapították egyetemi kitüntetésként. Később többször is átalakították. 1850-től két fokozatú. I. fokozat „Officier de l’Intruction Publique” („Arany Pálma”), II. fokozat „Officier d’Academie” („Ezüst Pálma”). Mai formáját 1955. október 4-én nyerte el. Mai osztályai: I. – parancsnok, II. – tiszt (3. ábra), III. – lovag. Francia egyetemi-, tudományos- illetve közoktatásügyi Rend. Napjainkban is valódi rendi keretek között működik. Rendi tanács vezeti. (Ez megfelel a hagyományos rendi káptalannak.) Ennek élén a mindenkori francia oktatásügyi miniszter áll. (Ez megfelel a nagymester fogalmának.) A rendi inszigniaák, egymásra helyezett, áttört pálmaágak. A fém rendi inszigniaikon túl ismeretesek nagyon jó minőségben készült, hímzett rendi jelvények is. A rendtörténet 19. századi időszakában rendi díszöltözetet (ékruha) is viseltek a rendvitézek. A rendi szalag színe: violakék.

Áttekintve a falerisztika történetét talán éppen a *rózsa* (különbféle fajtájú és színű rózsa) az egyetlen vonatkozó fogalom, amely direkterben szerepel. Ennek is sokféle értelmezése áll a háttérben. Pl. a Rózsa Szűz Mária jelképe. Tekintettel a rózsa csodákra, több női szent attribútuma is a rózsa. Így Árpád-házi (vagy thüringiai) Szent Erzsébet-, portugáliai Szent Izabella. Egyes államokban igen kiemelkedő „rózsa kultusz” honol, akár évszázadok óta, amelyhez komoly gazdasági érdekek is fűződnek. Így az ország jelentős exportcikkei pl. a rózsából készült termékek. Megint más megközelítésben, a rózsa egy – igen szép – dísznövény. A rózsa lehet pl. bármilyen formában kapcsolódó direkt heraldikai jelkép is (akár dinasztikus is). Pl. a brit fale-

risztikában a gyakran megjelenő rózsák (még) a középkori „rózsák háborúja” időszakra emlékeztetnek. megint más megközelítésben a rózsza „tisztaság” jelkép. A rózsza, a „szép rózsza”, mint „semlegesként” értelmezett szimbólum bármelyik oldal számára (is) elfogadható lehet a falerisztikában. Pl. a második világháború időszakában a Szovjetunió elleni támadást követően, tekintettel az (átállt) személyekre, már korán felmerült, hogy szovjet állampolgárok kaphatnak-e német hadikitüntetések. Az estenkénti gyakorlat azonban nem felelt azonban meg a korabeli német „faji politikának”. Hitler Adolf rendeletére (1942. július 14.) külön kitüntetéscsoportot hoztak létre. *Tapferkeits- und Verdienst- Auszeichnung für Angehörige der Ostvölker*. A több fokozatú / osztályú különféle változatokban (is) kiadható kitüntetések, csak egy stilizált rózsza szerepelt. Ez nyilvánvalóan mindenki számára elfogadható volt. Így orosz, ukrán, kaukázusi, tatár, kalmük, turkesztáni, de akár a német fasiszta ideológusok számára is. Sőt „Emlékjelként”, az ezekkel az önkéntesekkel valamilyen formában kapcsolatba kerülő német személyiségeknek is kiadták.

Ugyanebben az időszakban született a második világháború legszebb partizánellenálló kitüntetése. A cseh „Fehér Rózsza” (Forradalmi Ellenálló Csoport) díszjele. Különféle fokozatokban ismert, kardokkal is kiadásra került. itt a fehér rózsza – nyilvánvalóan – direkt utalás az ellenállási csoport nevére, illetve akár tagjai „tisztaságára”. Villásvégű-, hatágú kereszt formájú, a keresztzárak között sugáryalábokkal ékesített (ovális) Díszjel. Némiképpen a rendi csillagokra (is) emlékeztet. Domináns eleme, a felületét betöltő (nagy méretű, ovális) középmedaillon. Aranyszegélyű-, kék oválgűrűben, arany betűkkel felirat. (= OSVOBOZENECKY NARODNI ODBOJ BÍLÁ RÚZE 1939–1945) A (nagy méretű, ovális) vörös színű középmedaillont, kitölti a nagy méretű, fehér rózsza, oldalain egy-egy hármás arany levéllel. (4. ábra) A „rózsza jelében” ellenálló cseh partizán csoport tevékenységéről nem ismerek adalékokat.

Az alábbiakban áttekintek hét olyan elismerést, amely vagy a rózsáról van elnevezve, vagy valamilyen okból a rózsza a központi motívuma. Céлом volt, hogy különféle rendszerek-, időszakok-, ideológiák egyaránt szerepeljenek. Jól mutatva azt, hogy a falerisztikában (sem) lehet kisajátítani egy-egy motívumot. Törekedtem arra is, hogy Európán kívüli állam is helyet kapjon az összeállításban.

## BRAZIL CSÁSZÁRSÁG

*Brazil Császári Rózsza Rend* / ORDEM IMPERIAL DA ROSA

Braganza / Pedro császár alapította 1829. október 17-én. E Rend létrehozása Leuchtenberg Amália hercegnővel kötött házassága alkalmával történt. I – VI. osztály.

I. osztály (nagykereszt). Rendi limit: 16 fő (8 tényleges, 8 tiszteletbeli). Nagykereszt koronával, láncon + csillag koronával.

II. osztály („nagytisztviselő”). Rendi limit: 16 fő. Nagykereszt, sávós vállszalagon, koronával + csillag koronával.

III. osztály („tisztviselő”). Rendi limit: 32 fő. Nagykereszt, vállszalagon + csillag.

IV. osztály. Középkereszt, koronával + csillag.

V. osztály. Tisztikereszt. Mellen viselt kereszt, koronával + csillag.

VI. osztály. Mellen viselt kereszt, koronával.

A rend inszignija: arany szegélyű-, hatágú fehér csillag. A csúcson fehér gömböcskékkel. Arany középmedaillonban P. A. L. (PEDRO AMELIA) betűkkel. Arany szegélyű, kék körgyűrűben, arany betűkkel: AMOR E FIDELITE felirattal. A hátoldalon 1829. augusztus 2. dátummal. A Rend inszigniai a brazil császári koronáról függnék le. A rendi szalag: rózsaszín, fehér oldalsávokkal. rendkívül szép rendi inszigniak. Ez tekinthető a legszebb egzotikus rendjelnek. 1884-ig a Brazília császárság összeomlásáig állt fenn.

## BOLGÁR NÉPKÖZTÁRSASÁG

*A Bolgár Népköztársaság Rózsa Rendje / ORGYEN NA ROZATA*

1966. augusztus 4-én alapították a Bolgár Nemzetgyűlés Elnökségének Nr. 606. számú rendeletével.

I-II. rendi osztály.

I. osztály – Arany Rózsa Rend

II. osztály – Ezüst Rózsa Rend

Láncon kerültek kiadásra. Mint ismeretes Bulgáriában mindig is központi szerepet játszott a rózsa, a rózsából készített termékek stb. mind ennek a Népköztársaság idején is nagy szerepe volt. A rózsa egyébként a bolgárság „népi” – „nemzeti” stb. virágjának (is) tekinthető. Nyilvánvaló, hogy e Rend létrehozásában mindezeknek meghatározó szerepe volt. A Rendet a Népköztársaság körüli, kiemelkedő érdemek elismerésére nagy ritkán adományozták. Mivel nem szerepelt rajta kommunista szimbólum, lényegében bármilyen rendszer vezető személyiségének átadható volt. „Semlegesnek” tekinthető szocialista kitüntetés. Alkotói (nyilvánvalóan) el akartak térni az addigi szokványos elismerésektől. A szocialista / kommunista elismerések között a „legszebbek”, „legsikeresebbek” közé tartozik. A rendi lánc áttört, ovális láncszemekből áll, ezek is rózsa motívumokat formáznak. A rendi lánc középtagja (kissé stilizált) egyszínű lógót mutat. Ez a hármas tagolású elem (akár) különféleképpen is értelmezhető volt. A szocialista országok vonatkozásában (nyilvánvalóan) „vörös” zászlóként értelmezték. Más vonatkozásban ez nem feltétlenül volt „központi” kérdés. A rendi inszignia a középtagról, egy jellegtelen, hosszúkás elemről függött le. Maga a rendi inszignia (rombusz formákban tagolt) vörös zománcozású, végein levágott, aranyszegélyű, ovális középmedaillon. Ennek közepén levágott



2. ábra: A Bogáncs Rend  
inszignái



3. ábra: A francia Akadémiai Pálma  
Rend tisztí fokozata



4. ábra: A cseh „Fehér Rózsa” díszjel



5. ábra: A Finn Fehér Rózsa nagykereszt  
láncon és a csillag



6. ábra: Az Osztrák – Magyar  
Monarchia Erzsébet Rendjének I. osztálya



7. ábra: A Schaumburg-  
Lippe fejedelemség Házirendje

rózsa feje, alatta levelekkel. A középmedaillon stilizált, sugaras rendi csillagra van elhelyezve. Ennek vízszintes, középső sugarai erőteljesen hangsúlyozottak. A Bolgár Köztársaság 1991-es megszűnéséig állt fenn.

## FINN KÖZTÁRSASÁG

### *Finn Fehér Rózsa Rend / SUOMEN VALKOISEN RUUSUN RITERIKUNTA*

Mind igen kedves kollégám és barátom, a jeles finn-svéd heraldikus, falerisztikus alapvető kutatásaiból ismerjük, a Finn Fehér Rózsa Rendet még a függetlenségi harcok idején, 1918 februárjában, maga Gustav Mannerheim tábornok tervezte más finn elismerésekkel egyetemben. Általános érdemrend, katonai- és polgári érdemekért egyaránt adományozható. „Kardokkal” illetve „gyémánt díszítményekkel” is kiadható. 1920. január 28-án alapította Mannerheim Károly Gustav báró, akkor már Finnország kormányzója. Statutuma 1919. május 1-én kelt.

#### I-V. osztály

Hozzá tartozik az 1920-ban létrehozott Finn Fehér Rózsa Jele női elismerés. 1923-ban Finn Fehér Rózsa Éremet alapítottak. I-III. fokozat.

A fasiszta Finnország, illetve az azt követő finn rendszerek alapvető elismerése. Többszöri inszigniaaváltoztatás, így radikális rendi inszignia reform 1963-ban volt.

osztály (nagykereszt). Ez láncon is adományozható. Nagykereszt + csillag (5. ábra)

I. osztály (1. osztályú középkereszt). Középkereszt + csillag

II. osztály (középkereszt). Középkereszt

III. osztály (1. osztályú lovagkereszt). Mellszalagos kereszt.

IV. osztály (lovagkereszt). Mellszalagos kereszt.

Arany szegélyű, fehér zománcozású ú. n. györgykereszt, a keresztszárak között arany kardot tartó, finn oroslánokkal. Arany szegélyű, kék középmedaillonban, arany oromzatú, fehér heraldikai rózsa. A rendi csillag, ötágú ezüst csillag, a szárak között arany sugárnyalábokkal, az arany szegélyű, világoskék középmedaillonban arany szegélyű, arany osztatú fehér heraldikai rózsa. Az arany szegélyű, fekete körgyűrűben, arany betűkkel felirat: ISANMAAN MYVAKSI. A szalag színe sötétkék. Az igen jellegzetes rózsa szimbolika – természetesen – megjelenik a Finn Fehér Rózsa Rendhez tartozó Fehér Rózsa Jele illetve Fehér Rózsa Érem elismeréseken, valamint más finn kitüntetésekben is.



## OSZTRÁK – MAGYAR MONARCHIA

### *Erzsébet Rend / Elisabeth Orden*

I. Ferencz József alapította 1898. szeptember 19-én. Az 50. uralkodói jubileumát ünneplő agg uralkodó (különben is) létre kívánt hozni „egy valódi női érdemrendet” Árpád-házi Szent Erzsébet (vagy más néven thüringiai Szent Erzsébet) tiszteletére. A Rend tényleges megalapításakor (az időközben brutálisan meggyilkolt) felesége, Wittelsbach Erzsébet tiszteletét is kiemelte. Eredetileg három osztályból állt: nagykereszt, I. osztály és II. osztály illetve ugyanakkor hozták létre az Erzsébet Érmét is. IV. (I.) Károly király és császár 1918. április 30-án megalapította az I. osztályt a csillaggal, rendi kategóriát, illetve az Erzsébet Kereszt elnevezésű kitüntetést. Az elismeréscsoport Szent Erzsébet kultuszát, illetve azon belül a rózsá csodára való összefüggéseket állította a központba. A kitüntetéscsoport rendkívül mutatós, birodalmi jellegű, feltűnően modern karakterű volt. Hármastagolású (vörös-fehérvörös) keresztcsárákból álló kereszt. A keresztcsárák között színes rózsacsokrok, rózsaszirmokkal, zöld levelekkel. Az arany szegélyű, arany gyöngyűrével ékes középmedaillonban, fehér alapon, Szent Erzsébet jobbra néző, arany mellképe. (6. ábra) A hátoldal középmedaillonjában arany (E / ELIZABETH) betűvel. Ez alatt (is) rózsá motívummal. A motívum azonos a rendi csillagokon illetve a kitüntetéscsoport más jelvényein is. A szalag fehér, szélén két vékony cseresznyevörös sávval. Az elismeréscsoportot 1918 októberéig adományozták.

### *Schaumburg-Lippe fejedelemség*

#### *Házirend / HAUSORDEN*

Adolf Georg zu Schaumburg-Lippe fejedelem alapította 1890. szeptember 18-án. Különböző időszakokban változtatták, bővítették. Tiszteleti kereszt I-IV. osztály. A II. osztály tölgyfalombbal is. 1899-ben egy további rendi osztályt is bevezettek tiszti tiszteleti kereszt néven. Kardokkal is adományozható volt. Arany- és Ezüst Érdemkereszt (is) tartozott hozzá. Tekintettel a fejedelmi ház családi heraldikájára, a Rend inszigniaín a „lippei rózsá” (= stilizált heraldikai rózsá) szerepel. Aranyszegélyű, fejedelmi koronáról függő, máltai kereszt. A kereszt csúcsain arany gömböcskékkel. A középmedaillon rendi csillagra van helyezve. A fehér középmedaillonban lippai rózsá kiegészítésekkel. Arany szegélyű, kék zománcozású körgyűrűben, arany betűvel felirat: „FÜR TREUE UND VERDIENST”. (7. ábra) A hátoldal középmedaillonjában, kék alapon, az alapító monogramja: AG (Adolf Georg) arany betűvel. A különböző rendi inszigniaíkon megismétlődik a motívum. A szalag vörös, arany szegélyszávokkal. 1918-ig adományozták.

## VÁLOGATOTT IRODALOM

- KULESOVA, T. N. – LEVKIN, A. E. (Szerk.) (2010): *Derzsavnije kavallerii. Inosztrannije orgyena roszijszkih imperatore*. Moszkva
- MELNYIKOVA, N. I. – ROSKOVAN, N. V. – SARINA, V. SZ. (2015): *Ricarszkije orgyena jevropi*. Moszkva
- NIMMERGUT, J. (1979): *Deutsche Orden*. München
- ORTNER, M. CH. – LUDWIGSTORFF, G. (2017): *Österreichs Orden und Ehrenzeichen*. Teil. I. Band 2. *Die kaiserlich-königlichen Orden bis 1918*. Wien
- PANDULA A. (1987-88): *Falerisztikai címszavak a Magyar Numizmatikai Lexikonhoz, I-II. Kézirat / Gépirat*.
- PANDULA A. ([2002]): *Női rendjelek a Habsburg Birodalomban és az Osztrák-Magyar Monarchiában*. In: Torbágyi M. (Szerk.): *Numizmatika és a társadalomtudományok, IV.* (Konferencia Esztergomban.) Budapest, É. n. 207–225.
- PARVAN, K. – OPASCHI, C. – TODOR, M. (2016): *Onorea națiunilor*. Vol. II. *Ordine si decorații românești din patrimoniul muzeului Național de Istorie României*. Bucuresti
- PETROV, T. (2002): *Blgarszkije orgyeni i medali. 1878 – 2002*. Szófia
- SCHARFENBERG, G. – THIEDE, G. (2010): *Lexikon der Ordenskunde. Von Adlerschild bis Zitronenorden*. Regenstaub
- Tallin Museum of Knighthood*. Tallin, 2016.
- WREDE, E. F. (1946): *Finlands utmärkelsetecken*. Helsingfors

## JEGYZETEK

- 1 E tanulmány megírása nem lett volna lehetséges Ludmila Gavrilova úrhölgy önzetlen segítségével nélkül. (Head of the Phaleristics Department Moscov Kremlin Museums / Muzej Moszkovszkovo Kremlja) Fogadja ezért hálás köszönetemet.
- 2 A tanulmányhoz felhasznált képeket a szám szerkesztője töltötte le az internetről 2018. augusztus 15-én.