



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

A még nevében is *közönséges komlóról* 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 tenyérszerű levelek vannak, de a hajtásvégek és a virágzat közelében a fiatalabb levelek apróbbak, gyakran karéj nélküliek, szőrösök, 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 szénakaszlás 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 kavard 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-Strázsahalom, Rakamaz, Kiskunfélegyháza, Eperjeske, Budapest-Farkasrét, Bodrogszerdahely, Báránd, Beregszász, Bugyi, Tiszabő, 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-Strázsahalom) 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-Strázsahalom, Rakamaz, Félegyháza, Eperjeske, Dunavecse, Bodrogvécs, Báránd, Karos, Bugyi, Tiszabő, 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-strázsahalmi 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-Strázsahalom,



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 tarsolylemezein, 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 ötvösreमेкеinken 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, lekerekített murvalevelek, 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 sörré 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.
- BEVILAGUA 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 örömében” – *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 Я́нош (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