

## Bronzkori vajkészítő edény (köpülő)

Németi János

A mostani kor embere – a falusi sem, de a városi szinte egyáltalán nem vagy csak – alig találkozik a házi készítésű vajjal. Régi konyhai vajköpülőt csak néprajzi múzeumokban vagy esetleg falumúzeumokban, tájházakban lát. Ha magát a köpülőt fel is ismeri, a vaj készítésének házi technológiáját már aligha tudja.

A vaj az állatok tejéből készült, emberi táplálkozásra szolgáló zsiradék. Tejszínből vagy tejfölből készítik, amely eredetileg az aludttej készítésekor gyűlik össze annak felszínén. A vajkészítés eljárása során köpüléssel választják el a tejsírt az úgynevezett irótól. A vaj szobahőmérsékleten szilárd, de nagyon puha, csontfehér anyag.

De hogyan készítették a vaját az őskorban? Hiszen a főleg állattartó közösségek által tenyésztett kecske, juh, szarvasmarha tejét bizonyosan beépítették a táplálkozási láncba. Készítettek-e valami más terméket a tejből – vetődik fel a kérdés? A kérdésre a régészeti leletek vizsgálata – összevetve a néprajzi ismeretekkel – adhat csak választ.

A biblikus zsidó szöveggyománymokban a vaj megjelölésére használt héber „*hemak*” szó jelentése nem egyértelmű, mert egyaránt jelent „kövér aludttejet” és „vaját”. Készítésének módjáról még kevesebbet tudunk, valószínű, hogy kecskebőrből készült tömlőben szállított tej rázkódása során, spontán módon keletkezhetett (kicsapódott a tejsziradék).

Mózes 18,8 (Ábrahám): „*És vón vaját és tejet, és a borjút, melyet elkészített vala és eléjük tevé: és ő mellettük állá vala a fa alatt, azok pedig evének.*”

Sámuel 17,29: „*Mézet, vaját, juhot és ünősjatokat hozának Dávidnak és az ő vele való népek eleségül.*” Ebben az esetben a tejtermék többféle fajtájával találkozunk: a tejen kívül vajjal, juhtúróval(?) és sajttal egyszerre.

Ézsaiás 7,22: „*És lészen, hogy tej bősege miatt vaját eszik, mert vaját és mézet eszik, valaki megmaradott e földön.*”

Az ókori Izraelben azért ritka eleség volt a vaj, és nyilván elég drága is lehetett. A vajfogyasztás sokáig a jólét szimbólumának számított. Az ókori Rómában a vaját külsőleg kenőcsként és tapaszként gyulladás és bőrbetegségek gyógyítására, fogyasztásra ephajtóként és hashajtóként alkalmazták (PLINIUS NH. I.28. 236–242.).

A vajkészítés nyomon követhető a középkorban is: az úrbéres jobbágyokat kötelezték a termék egy részének átadására. Az ecsedi uradalom szolgálati rendszere szerint 1614-ben Börvelyben (Szatmár megye) 0,5 iccét, Kálmádon (Szatmár megye) 1 iccét adtak a fölesúrnak (ULRICH 2007. 385.). Az 1672-es összeírás szerint Kálmánd községben minden tehemes gazda 1 icce vaját és 1 vesling (darab) túró köteles adni a földesúrnak (KÁLMÁND 2009. 104.).

A Kárpát-medencében a magyar nyelvterületen a vaj szavunk finnugor eredetű. Eredeti jelentése valószínűleg „zsiradék” lehetett. A „vaj” mai értelemben ismert jelentését később kaphatta.

A köpü(lő) szavunk egyértelműen török eredetű, innen került át nyelvünkbe a nagyállattartással kapcsolatos más szavainkkal együtt.

Az őskori edények belső felületéről vett minták és a cserépedények falának műszeres vizsgálata nem mutatott ki tejre vagy annak származékára utaló nyomot. Érdekes azonban, hogy a néprajzi megfigyelések alapján bizonyos nem kizárólag tej tárolására használt edények falában kimutathatóak voltak a tej alkotóelemeinek nyomai (CSUPOR–RÉKAI 2003. 3.).

Már több mint három évtizede, a Piskolt–Homokos dombon feltárt hulladékgyűjtő igen gazdag kerámialeleteinek feldolgozása alkalmával felfigyeltem egy olyan edénytípusra, amelyet 90%-ban sikerült restaurálni. Hasonló töredékeket felszíni leletekként vagy ásatásokon már korábban is találtunk, de sem alakjukat, sem rendeltetésüket nem sikerült meghatároznunk.

Az említett edény (ROMAN–NÉMETI 1986. 5: 2. kép) nagyméretű, nyomott gömbölyű testű, válla felett simított, attól lefelé az oldala durva seprűzött, az alja lekerekített, tenyerbe jól beilleszthető, gondosan megmunkált felületű. A hiányzó perem(?) alatt még égetés előtt négy helyen átfűrték. Az edény belső felületén mély seprűzés és hegyes bütykök sokasága található minden rendszer nélkül. Téglavörös, kerámiazúzalékkal soványított, a pereme hiányzik(?). Legnagyobb átmérője 55–60 cm, magassága 45 cm, falának vastagsága 1–1,2 cm, ltsz. 5449. Már a leletegyüttes közlése alkalmából felvetettük azt a lehetőséget, hogy ezt az edényt esetleg vaj előállítására használhatták (ROMAN–NÉMETI 1986. 204.).

Legközelebbi párhuzamát Gerjenről (Magyarország) ismerjük, amelyet a magyar szakirodalomból már régebben ismert „pácoló edényként” határoztak meg (SZABÓ 1992. LXXXV. kép 1.).

Talán érdemes felhívni a figyelmet arra, hogy ennek a „pácoló edénynek” is hiányzik a pereme, holott ez az edény – hasonlóan a Piskolt–Homokos dombról származóhoz – szintén zárt leletegyüttesből (1/1976. objektum) származik. Ez az edény egy olyan kerámiában gazdag gödörből került a felszínre, amelynek alapján sikerült felvázolni a Szaniszló kultúra szinte teljes edénykészletét, de a gondos feltárás ellenére az említett edény egyetlen peremtöredékét sem találták meg.

A Gerjenben feltárt „pácoló edény” a VI. házból a kora bronzkor végére, a nagyrévi kultúrába sorolható, így szinte egykorú a Piskolt–Homokos dombról származó rekonstruált edénnyel. Lehet, hogy az utóbbinak, amely méretében megegyezik a gerjenivel, valamint a hasonló nagyméretű kifejezetten tárolóedényekkel, talán nem is lehetett pereme (ROMAN–NÉMETI 1986., 198. 123. kép 2/2–3.).

## Köpülő edények a Kárpát-medence északkeleti részén

### *A leletek leírása (1. kép)*

#### 1. Aranyosmeggyes (Medieșu Aurit), Szatmár megye<sup>1</sup>

A Csonkás nevű határrészen végzett ásatások alkalmával (A. szelvény 0,30–0,40 m) a következő edénytöredékeket regisztrálták:

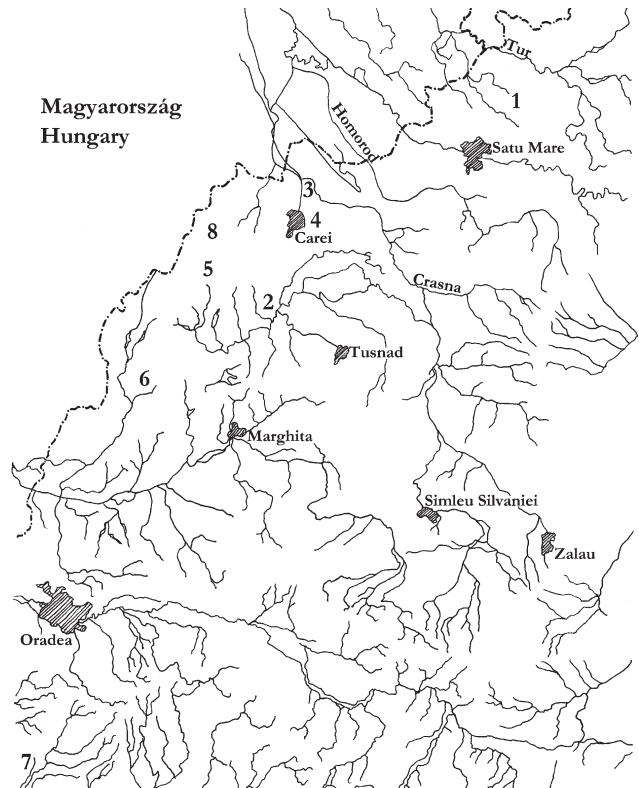
- belsőbütykös edény félgömb alakú alja, belül seprűs díszítéssel (ltsz. 7.192) (közöletlen),
- belsőbütykös edény oldaltöredéke (ltsz. 7159) (közöletlen)

#### 2. Érendréd (Andrid)–Bikadomb, Szatmár megye

- belsőbütykös edény félgömb alakú alja, igen vastag falú (1,4–2,1 cm), kívül fényesen sima, belül mély seprűs díszítésű, éles bütykökkel, átmérője 13 cm (ltsz. 35.291) (2. kép),
- belsőbütykös edény oldaltöredéke, kívül téglavörös, belül rücskös felületű, mély bevágásokkal és hegyes bütykökkel, belül barnásszürke, kerámiazúzalékkal soványított (ltsz. 35.292) (szórvány) (3. kép 1.),

<sup>1</sup> A leletanyag közlése: BADER–DUMITRAȘCU 1970., de magát a belső bütykös edényt itt a szerzők nem publikálták.

- belül lapos bütykökkel ellátott, hamuszürke, seprős díszítésű, kívül finomabban megmunkált edény oldaltörredéke (ltsz. 35.293) (szórvány) (4. kép 2.),
- kívül téglavörös, rücskös felületű, ujjbenyomámos rátett bordával díszített fazék oldaltörredéke; belül lapos bütykökkel, barnásszürke seprűdíszes, kerámiaúzalékkal soványított (ltsz. 35.294) (szórvány) (4. kép 1.),
- kívül téglavörös, mély seprős díszítésű, rátett bordával ellátott fazék oldaltörredéke; belül hamuszürke, seprős díszű, bevágásokkal ellátott, vastag falú, kerámiaúzalékkal soványított (ltsz. 35.295) (szórvány) (3. kép 2.),



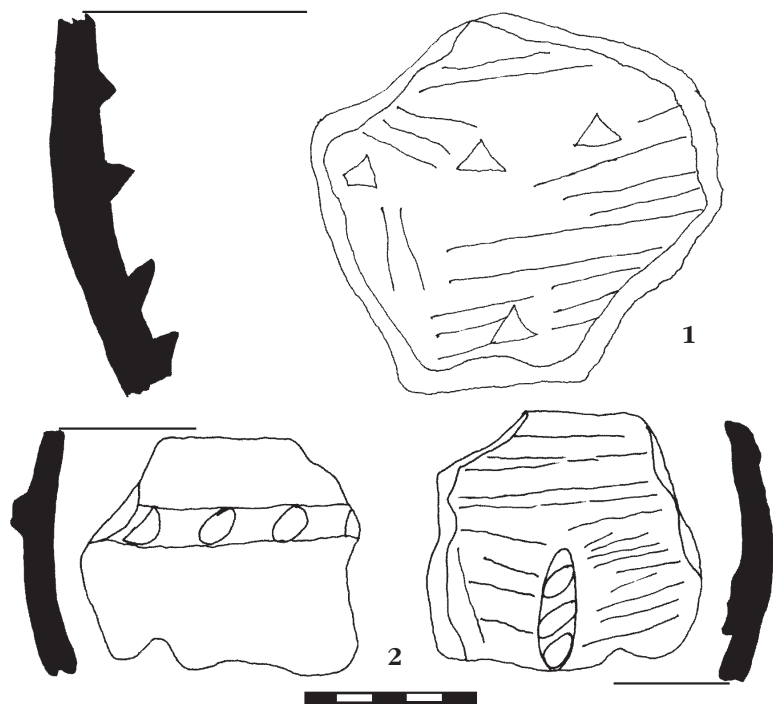
**1. kép**  
Belsőbütykös edénytörredékek  
Északnyugat-Erdély területéről

**Fig. 1**  
Vessel fragment with interior knobs from  
the territory of Northwest Transylvania



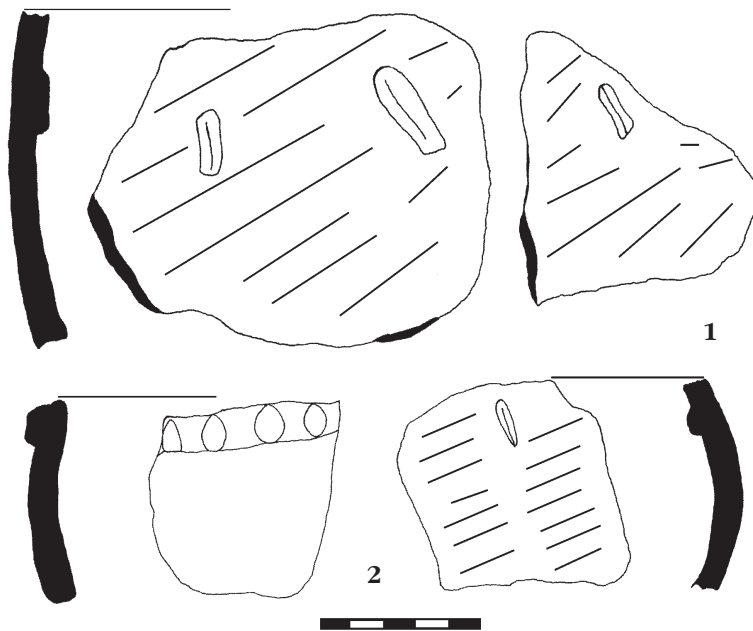
**2. kép**  
Érendréd-Bika domb 1: belső nézet; 2: külső nézet

**Fig. 2**  
Andrid-Bika domb 1: interior view; 2: exterior view



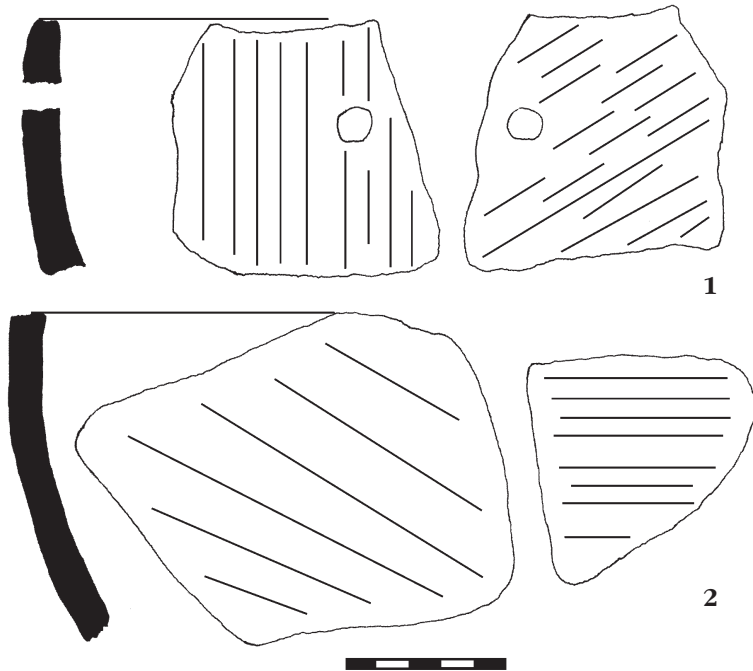
**3. kép**  
Érendréd-Bika domb

**Fig. 3**  
Andrid-Bika domb



4. kép  
Érendréd–Bika domb

Fig. 4  
Andrid–Bika domb



5. kép  
Érendréd–Bika domb

Fig. 5  
Andrid–Bika domb

– kívül téglavörös fazék oldaltöredéke, sekély seprűs dísszel, átfürva; belül szürke, rücskös felületű, falvastagsága 0,8–1,1 cm (ltsz. 35.296). Ugyanehhez az edényhez tartozik még két oldaltöredék: kívül téglavörösek, belül rücskös felületűek, szürkék, mély bevágásokkal (ltsz. 35296 a–b) (5. kép 1–2.) (NÉMETI 1999. 13.A.1.).

3. Kaplony (Căpleni)–Királyföldek, Szatmár megye

– félgömbös, belül seprűdíszes, bütykös edény alja; kívül szürke, belül téglavörös, vastag falú, kerámiazúzalékkal soványított; átmérő: 11 cm (ltsz. 5.690) (6. kép 3.), – a „tell” település szélét átmetsző vízlevezető árokából származó belső bütykös fazék oldaltöredéke, kívül barna, seprűs díszű, belül szürke-fekete, falvastagsága 0,9–1 cm (ltsz. 17.551) (6. kép 1.),

– kívül barnászvörös, belül szürke, mély bevágásokkal ellátott, belsőbütykös fazék oldaltöredéke, kívül seprűs díszítéssel (ltsz. 5.688) (szórvány) (6. kép 2.) (NÉMETI 1999. 52.f.2.).

4. Nagykároly (Carei)–Bobald I., Szatmár megye

– belsőbütykös, 1,0–1,1 cm falvastagságú, kerámiazúzalékkal soványított, kívül sötétszürke, belül hamuszínű fazék oldaltöredéke (S. VI.A./2001 szelvény, 170–180 cm mélységből) (ltsz. 35.173) (7. kép 2.) (NÉMETI 1999. 64, 43. I.a.).

5. Piskolt (Pișcolt)–Homokos domb, Szatmár megye (Gr. 1/1976) (8. kép) (NÉMETI 1999. 33.e4.)

6. Ottomány (Otomani)–Várdomb, Bihar megye

– belsőbütykös edény alja és oldaltöredéke (7. kép 3.) (ORDENTLICH 1963. 132. 5. rajz 5.).

**6. kép**

Kaplony–Királyföldek

**Fig. 6**

Căpleni–Királyföldek

7. Szalonta (Salonta)–Testhalom, Bihar megye

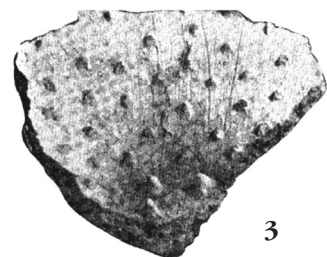
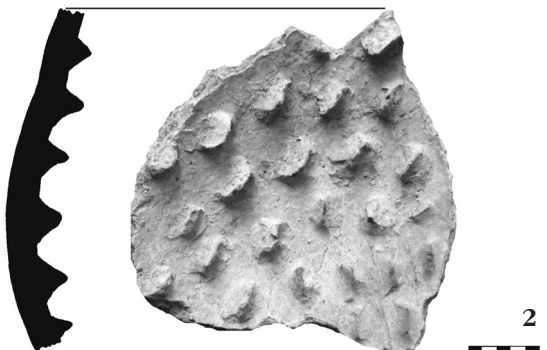
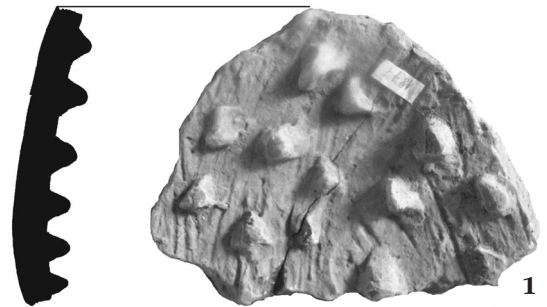
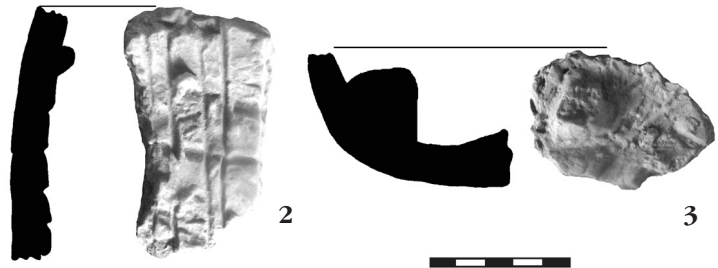
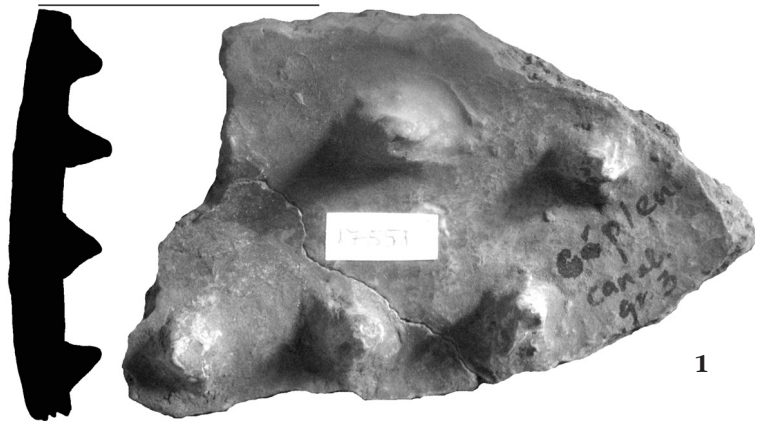
–belsőbütykös fazék oldaltöredéke az 1958-as ásatásból, Ottomány kultúra (REPERTORIU BIHOR 1974. Nr. 325. – közöletlen).

8. Szaniszló (Sanislău)–Homokos domb, Szatmár megye

– 1,4–1,5 cm falvastagságú, belsőbütykös edény oldaltöredéke, kívül sárgásbarna, seprős díszítésű, kerámiazúzalékkal soványított, belül szürkésbarna, mély bekarcolással (S.I. 0,40 cm) (Itsz. 1877) (7. kép 1.).

9. Döge–Gurító domb, Szabolcs-Szatmár Bereg megye

– 2010-ben Jakab Attila ásatásán a 18. objektumból egy szűk nyakú, felfüggeszthető, de nagyon öblös, gömbölyű testű, belsőbütykös amfora típusú edényt tártak fel, a nyak és a váll között négy fülel, valamint az edény testének felső részén négy átfúrással. Ez a típus szokatlan az általunk feltételezett vajköpülésre használt edényformák között. A belsejében rendezetlenül megjelenő hegyes bütykök kizárják a pácoló funkciót. A felső részén megjelenő átfúrással arra utalnak, hogy a benne keletkező gázok, ezeken eltávozhattak. Mivel a zsiradék (vaj) előállításakor tej rázása vagy lengetése közben nem keletkeznek gázok, így ennek az edénynek a vajköpüléshez köthető felhasználása alighanem megkérdőjelezhető. Felvetődik, hogy esetleg lepárló, erjesztő funkciót tölthetett be (?). A 18. objektum leletanyaga a Szaniszló kultúrába sorolható (9. kép).

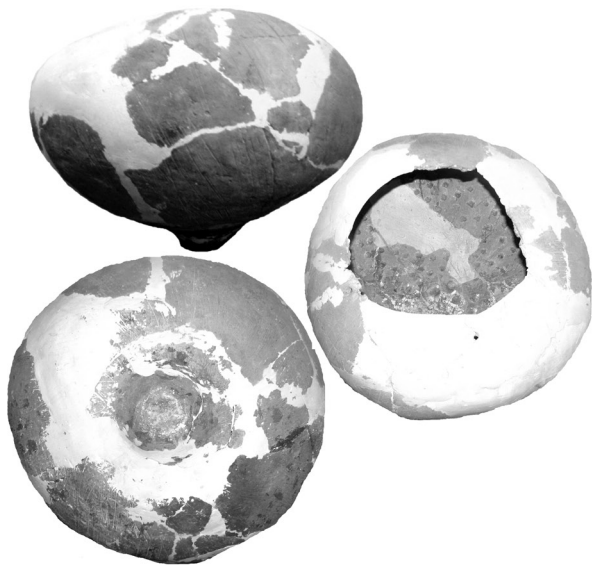


**7. kép**

1: Szaniszló–Homokos domb; 2: Nagykároly–Bobald I.;  
3: Ottomány–Várdomb (ORDENTLICH 1963. ?? alapján)

**Fig. 7**

1: Sanislău–Homokos domb; 2: Carei–Bobald I.;  
3: Otomani–Várdomb (after ORDENTLICH 1963. ??)



### 8. kép

Piskolt–Homokos domb

### Fig. 8

Piskolt–Homokos domb

### 10. Ófehértó–Almezői-dűlő (M3 autópálya

(253. lelőhely), Szabolcs-Szatmár-Bereg megye

– Cséki Andrea 2010–2011. évi ásatása során tár-

ta fel a 28/S80. objektumot: egy ovális, enyhény

részűs falú, egyenes aljú, 330x198 cm alapterü-

letű, 22–32 cm relatív mélységű, sötétbarna, erő-

sen humuszos, homokos, enyhén sárga homok-

foltos, kevert betöltésű gödröt, amelynek a keleti

részében a bontás során nagyméretű paticsokat

figyeltek meg, valamint egy vajköpülő edény tö-

redékeire bukkantak. A belső bütykös edénytöre-

dék gömbös testű, lekerekített kúpos aljú, valószí-

nűleg kissé kónikus nyakú edényhez tartozik,

amelynek belsejére éles bütyköket raktak fel, fe-

lülete mélyen seprűzött. Az edény teste kívül is

seprűzött, a nyak alján átfűrt. Ebben az esetben a

köpülő edény funkció nyilvánvaló, hiszen a darab

pontos analógiája az általam feljebb leírt Piskolt–

Homokos dombon feltárt edénynek. Az objektum

a kora bronzkor végére (kora bronzkor III) keltez-

hető, és a Szaniszló kultúrába sorolható (Dani János

információja). (10. kép)

A hasonló belsőbütykös edénytöredékeket leg-  
utóbb Dani János foglalta össze szintén „pácoló edény”  
meghatározással, és a leletegyüttesek alapján a Nyírség  
kultúrába vagy a Szaniszló kultúrába sorolta (DANI 2005.  
337.).

Analógiák: Berettyóújfalu–Herpály (MÁTHÉ  
1984. XI. tábla 18., MÁTÉ 1986. XI. tábla 18.); Alpár (BÓ-  
NA–NOVÁKI 1982. XI. tábla 4., 7.); Ároktő–Dongóhalom  
(FISCHL 2006. 53., Nr. 150.); Vatta–Dobogó (KOÓS–SI-  
MON 2010.); Tuzsér–Kálonga-tanya; Demecser–Raffaj-  
dűlő; Tiszabercel–Csűrőspart; Streda nad Bodrogom

### 9. kép

Döge–Gurító domb 18. objektum

(Fotó: L. Nagy Márta)

### Fig. 9

Döge–Gurító domb feature 18 (Photo: Márta L. Nagy)

**10. kép**

Ófehértó–Almezői-dűlő 28/S80. objektum

**Fig. 10**

Ófehértó–Almezői-dűlő feature 28/S80



(Bodrogszerdahely)–Bakhegy; Ižkovce (Iszke) (DANI 2005. 312.). A fent említett analógiák belsőbütykös „pácolóedényként” szerepelnek, a lekerekített kúpos vagy félgömb aljú típus csak a Szaniszló kultúra lelőhelyein fordul elő

Ennek az edénytípusnak az újratárgyalását az tette szükségessé, hogy nemrég egy, a bronzkori kultúrákat megelőző késő rézkori (Baden kultúra) településről, Nagyrécese határából Bondár M. közölt egy belsőbütykös edénytörédeket (BONDÁR 2008. 57., 12. kép). Horváth L. egy szigligeti hordó alakú lelet alapján hasonló edényt rekonstruált, amelyet már vajköpülőnek határozott meg (HORVÁTH 1974. 3. kép 1a–c., 2., 3. kép). Később ugyanennek az edénynek a rekonstrukcióját közli Ilon G. és Ughy J. (ILON–UGHY 1995. 99., 22. kép).

A fent említett hordó alakú, belsőbütykös edényleletek mellett ismeretes egy tál típusú edénytörödéket Tiszaluc–Sarkadról (PATAY 1987. 14. ábra), amelynek keltezése bizonytalan. Időrendileg hasonló a helyzet a Horváth L. által közölt szigligeti edénnyel is, mely egy késő bronzkori leletgyűttestől származik, de a szerző szerint nem tartozik ebbe a leletkörnyezetbe, és az analógiák alapján késő rézkorinak határozta meg. Nekem valószínűbbnek tűnik, hogy inkább köthető a késő bronzkori leletgyűtteshez.

A késő rézkori (Baden kultúra) belsőbütykös edények alapján a kora bronzkori belsőbütykös edénytípust nem nevezhetjük „pácolóedénynek”, hanem helyesen vajkészítő edénynek tekintjük, amelynek segítségével lengéssel vagy rázással készítették a vaját.

Belsőbütykös edénytörédeket tártak fel Hódmezővásárhely–Barci réten (KULCSÁR 1997. 23., XIV. tábla 2.); Baks–Homokbányában (FISCHL–KISS–KULCSÁR 1994. 24. kép 1–3.); Pécsudvard–Széchény u. 116. lelőhelyen (GÁTI 2009. 4. kép 1.). Alsóvadász–Várdombon két edényhez tartozó töredék fordult elő (Simon Katalin ásatása – közöletlen); valamint Hatvanban (TOMPA 1935. 20–33.); Dunaföldvár–Kálvárián (SZABÓ 1992. LXXXV: 1.); Tószegen (BANNER–BÓNA–MÁRTON 1959. 9. kép 9.); Üllön (KÖVÁRI–PATAY 2005. 116., 34. kép) különböző középső bronzkori kultúrákban.

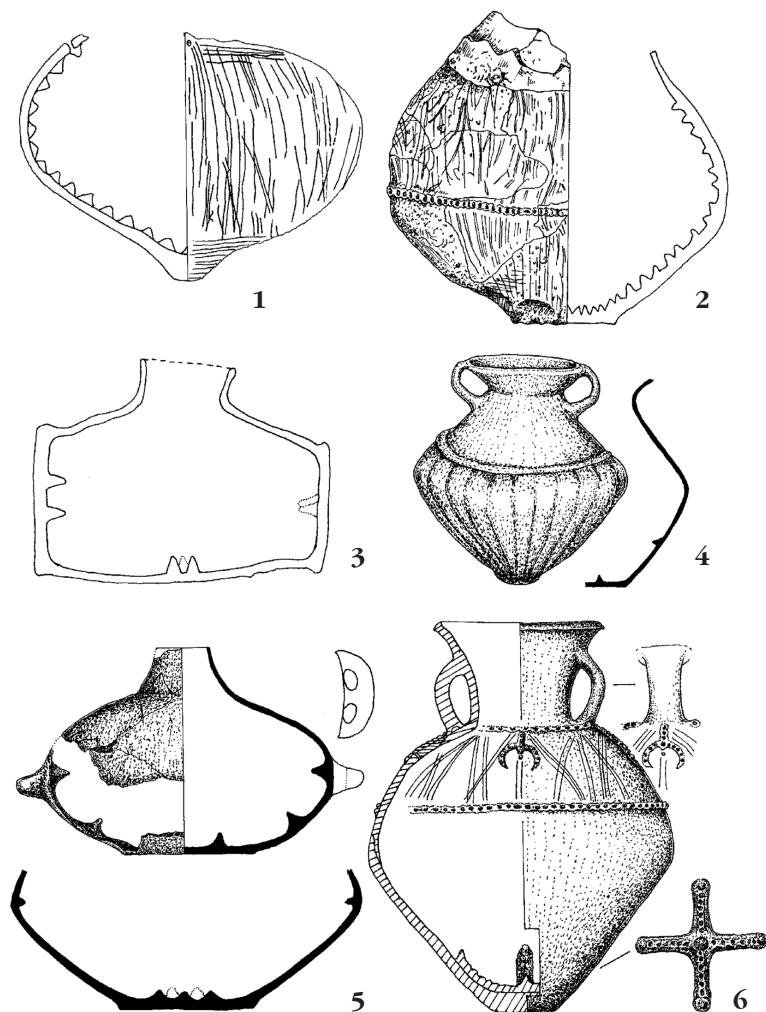
Egészen más kivitelezésű, ún. „soványító edényt” közölnek Diósról (PATAY–PATAY 1965.). Ezek a hombár alakú nagy edények nem belsőbütykösök, viszont a felső részükön átfűrt lyukakat találunk. Érendréd–Bikadombról felszíni gyűjtésből ilyen edénytörédeket ismerünk, amelyeknek eddig nem sikerült a rendeltetését, szerepét meghatározni (5. kép).

A „savanyító”, „erjesztő” vagy „lepárló” edények esetében a nagy hombárszerű edények felső részén található lyukak talán éppen az erjesztés, lepárlás vagy savanyítás alkalmával keletkezett gázok elvezetésére szolgálhattak. A népi kerámiában nem igen találkozunk ilyen célra készített edényekkel, de ezeket a folyamatokat jól ismerjük néprajzi kutatásokból. Itt Kardos László, Kisbán Eszter, Jan Rýsánek és Vladimír Václavú munkáit említeném meg (KARDOS 1943., KISBÁN 2003., RÝSÁNEK–VÁCLAVÚ 1989.).

Más hasonló tárolóedény alján jellegzetes „kereszt” alakú borda helyezkedik el, rajtuk négy bütyökkel. Ezeket mind Patay P., mind Schreiber R. „erjesztő edénynek” vélte (SCHREIBER 1981. 151., 12b., 15a. kép). Hasonló töredékeket regisztráltak Budafokról, a Tabánból (SCHREIBER 1963. 10. kép 12: 1–2.), Ószentivánról (BANNER 1929. 50., 52. kép). Van olyan edénytöredék is, amelynek a belsejében ujjbenyomással tagolt borda található, de előfordul, hogy mellette egy-két helyen bütyök is elhelyezkednek (SCHREIBER 1963. 10. kép 5., 12. kép 1.). Hasonló töredékek származnak szintén felszíni gyűjtésből Érendréd–Bikadombról kora bronzkori településről (Szaniszló kultúra) (3. kép 2.).

Érdekesnek tűnik szempontunkból a Dunaújváros–Kosziderpadlás 26. sírban talált urna, amelynek a nyakán két átívelő szalagfűl, a vállán négy lyuk található, a hasára ujjbenyomásos vízszintes bordadísz helyeztek, míg a belsejében az alján rátett bütyök és keresztmotívum látható. A 829. sírból igen jó állapotban lévő urna került elő, amelyet alkoholos italok erjesztésére használhattak (VICZE 2003. 18–19.).

Az újabb kutatások alapján nemrég Szatmáry I. foglalta össze a bronzkori háztartás edénykészletét, ahol tárgyalta az ún. „pácoló edény” típus is (SZATHMÁRY 2009.). Korábban úgy tűnt, hogy ez az edénytípus inkább a kora bronzkorra jellemző, ám az újabb megfigyelések alapján a „köpülő edény” megtalálható a középső bronzkori Vátya és talán a füzesabonyi kultúrában is, továbbá nem tűnik el a késő bronzkor elején sem.



A bronzkor fejlettebb kultúráinak leletanyagából egy formailag egészen más edénytípus került napvilágra Érd–Simonpusztáról (OROVÉCZ–MRAV 2008. 4. kép 8., TÓTH 2008.). Az objektum, amelyhez kötődik, már az urnamezős kultúra fejlettebb periódusába sorolható. Ennek az edénynek formája szokatlan, méretei eltérnek az eddigiektől. Tojásdad alakú, oldalán kissé lapított, belső felülete homogén fekete, a falán 3+3 kúpos bütyök ül, az alján pedig 2+2 hasonló bütyök található. Tóth Gusztáv szerint az érdi edény alapján a pácolás és savanyítás a belső bütykös edények esetében kizárható (TÓTH 2008. 61–65.).

A hasonló funkciót betöltő ún. vajköpülő edényeknek a következő típusai állapíthatók meg (11. kép):

**11. kép**  
Belsőbütykös edénytípusok (köpülő)

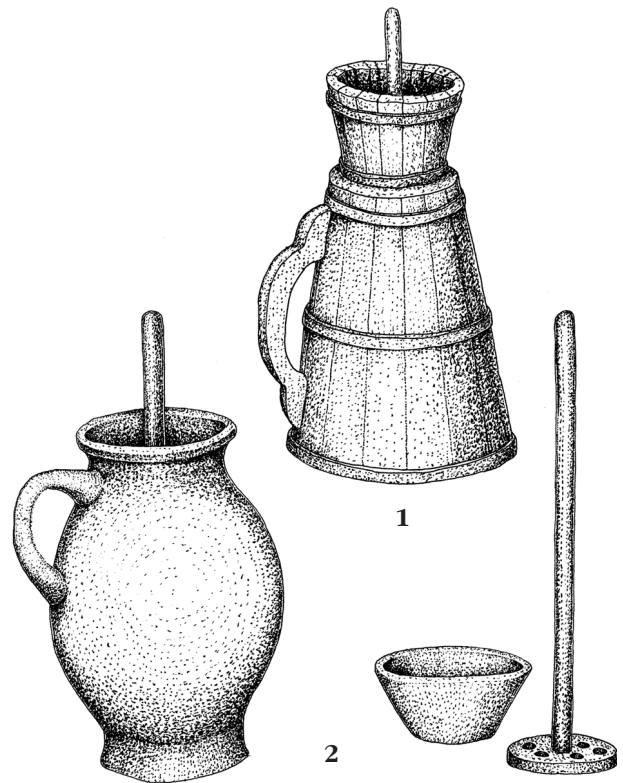
**Fig. 11**  
Type of vessel with interior knobs  
(churn)

1. Piskolt–Homokosdomb: kúpos aljú.
2. Gerjen: hombár alakú, egyenes aljú.
3. Szigliget: hordó alakú.
4. Pécsudvard–Széchenyi u.1/6,  
Üllő: fazék alakú.
5. Érd–Simonpuszta: tojásdad alakú,  
oldala lapított.
6. Diósd–Szidónia hegy: fazék vagy hombár  
alakú, belsejében az alján kereszt alakú  
bordával, hegyes bütykökkel ellátva.
7. Dunaújváros–Kosziderpadlás: „erjesztő”  
vagy „lepárló” szerepe lehetett.

A köpülés hatására a tejtermékben a tejsír ré-  
szecskéi gömböcskék formájában kicsapódnak, ezt az  
anyagot (vajat) szűrőssel lehet elválasztani az írótlól,  
amely szintén fogyasztható.

Mint fazekastermék a köpülő edény továbbélt  
a népi kerámiában. A henger (kivájt rönk) vagy dongá-  
ból készült faköpülőknél a tejfölből „verés” során csa-  
pódik ki a vaj. Ez a faköpülő lényegében három részből  
tevédik össze: maga a köpülő edény, amelybe a tejfölt  
öntik, a kármentő (egy lyukas fedő) és a fából készült  
nyeles verőfa. Ez a felépítés megtalálható a cserép-  
köpülőknél is: maga az edény és a kármentő kerámia  
és csak a „verőfa” készül fából (SZALAY 2005. 78.).  
P. Brestjánszky a parasztkerámia formakincsei közé  
sorolja a köpülő edényt (BRESTJÁNSZKY 1976. 182.).

A népi kerámiában Csupor I. és Rékai M., Kardos L., valamint Kresz Mária azonosított több köpü-  
lő cserépedényt, kármentővel együtt, következtetésképpen a fazekasok – ha ritkábban is – egészen  
a XX. századig készítettek köpülő edényt. A cserépköpülők csorgatott mázas edények, általában fül-  
lel, de található fül nélküli típus is, kissé szűkülő oldalakkal (CSUPOR–RÉKAI 2003. 60., KRESZ 1960.,  
CSUPOR–ANGYAL 1998.) (12. kép).



12. kép

1: Dongaköpülő; 2: cserépköpülő

Fig. 12

1: Wooden churn; 2: ceramic churn

## Irodalom

BADER–DUMITRAȘCU 1970.

Tiberiu Bader – Sever Dumitrașcu: Săpăturile arheologice la așezarea de tip Otomani da Medieșul Aurit. [Les fouilles archéologiques dans l'établissement de type Otomani de Medieșul Aurit.] *Materiale IX*. 1970. 127–136.

BANNER 1928.

Banner János: Az őszentiványi ásások. [Grabungen bei Ószentiván.] *Dolgozatok IV*. 1928: 1–2. 148–243.

BANNER–BÓNA–MÁRTON 1959.

Banner János – Bóna István – Márton Lajos: Die Ausgrabungen von L. Márton in Tószeg. *ActaArchX*. 1959. 1–140.

- BÓNA–NOVÁKI 1982.  
Bóna István – Nováki Gyula: Alpár bronzkori és Árpádkori vára. [Alpar. Eine bronzezeitliche und mittelalterliche Burg.] *Cumania* VII. 1982. 17–118.
- BONDÁR 2008.  
Bondár Mária: Késő rézkori település Nagyrécsce határában. [Late Copper Age settlement in the surroundings of Nagyrécsce.] *ZM* 17. 2008. 33–58.
- BRESTJYÁNSZKY 1976.  
P. Brestjyánszky Ilona: Ismerjük meg a kerámiát. A kerámia és a porcelán története. Gondolat Kiadó, Budapest 1976.
- CSUPOR–ANGYAL 1998.  
Csupor István – Csuporné Angyal Zsuzsa: Fazekaskönyv. Planétás Mezőgazda Kiadó, Budapest 1998.
- CSUPOR–RÉKAI 2003.  
Csupor István – Rékai Miklós: A vajköpülő. [The Butter Churn.] Néprajzi Múzeum, Budapest 2003.
- DANI 2005.  
Dani János: A Felső-Tisza-vidék kora bronzkora a tell-kultúrákat megelőző időszakban. PhD disszertáció. ELTE, Régészettudományi Intézet, Budapest 2005. (Kézirat.)
- FISCHL 2006.  
P. Fischl Klára: Ároktő-Dongóhalom bronzkori tell telep. [Bronzezeitliche Tell-Siedlung in Ároktő-Dongóhalom.] Borsod-Abaúj-Zemplén megye régészeti emlékei 4. Herman Ottó Múzeum, Miskolc 2006.
- FISCHL–KISS–KULCSÁR 1999.  
P. Fischl Klára – Kiss Viktória – Kulcsár Gabriella: Kora és középső bronzkori település Baks-Homokbánya (Csongrád megye) lelőhelyen. [Früh- und mittelbronzezeitliche Siedlungen auf dem Fundort Baks-Homokbánya (Komitat Csongrád).] *MFME–StudArch* 5. 1999. 77–190.
- GÁTI 2009.  
Gáti Csilla: Középsőbronzkori tárológödör Pécsudvarról. [Mittelbronzezeitliche Speichergrube aus Pécsudvar.] *ŐL* 11. 2009. 50–61.
- HORVÁTH 1974.  
Horváth László: Őskori hordó alakú edény Szigligetről. [A prehistoric barrel-shaped vessel from Szigliget.] *ArchÉrt* 101. 1974. 55–63.
- ILON–UGHY 1995.  
Ilon Gábor – Ughy István: Bevezetés a Kárpát-medence régészetébe. Rómer Flóris – Esterházy Károly Alapítvány, Pápa 1995.
- KARDOS 1943.  
Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Tanulmányok az Őrség monográfiájához 1. A magyar táj- és népismeret könyvtára 8. Államtudományi Intézet Táj- és Népkutató Osztálya, Budapest 1943.
- KÁLMÁND 2009.  
Kálmánd története. Szerk. Németi János. Color Print, Zilah 2009.
- KISBÁN 2003.  
Kisbán Eszter: Savanyú ízlésirány Közép-Kelet Európa határán a XX. században. In: Folyamatok és fordulópontok – Tanulmányok Andrásfalvy Bertalan 70. születésnapjára. Szerk. Pócs Éva. *Studia Ethnologica Hungarica* 4. L'Harmattan – Pécsi Tudományegyetem Néprajzi Tanszék, Budapest – Pécs 2003. 23–55.

- KOÓS–SIMON 2010.  
 Koós Judit – Simon László: Vatta–Dobogó. *RKM* 2009. (2010) 379–380.
- KÖVÁRI–PATAY 2005.  
 Klára Kövári – Róbert Patay: A settlement of the Makó culture at Üllő. New evidence for early Bronze Age metalworking. *CommArchHung* 2005. 83–137.
- KRESZ 1960.  
 Kresz Mária: Fazekas, korsós, tálás. [Potter, Jugmaker, Dishmaker.] *Ethnographia* LXX. 1960. 297–379.
- KULCSÁR 1997.  
 Kulcsár Gabriella: Adatok a Dél-Alföld kora bronzkori történetéhez (Hódmezővásárhely-Barci rét kora bronzkori települése 1.). In: Látták Trója kapuit. Bronzkori leletek a Közép-Tisza vidékéről. / Sie sahen die Tore von Ilion: Funde aus der Bronzezeit vom mittleren Theissgebiet. Szerk. Havassy Péter. Gyulai Katalógusok 3. Erkel Ferenc Múzeum, Gyula 1997. 13–56.
- MÁTHÉ 1984.  
 Márta Szabó Máthé: Preliminary Report on the 1977–1982 Excavations at the Neolithic and Bronze Age Settlement of Berettyóújfalu–Herpály II. Bronze Age. *ActaArchHung* XXXVI. 1984. 137–159.
- MÁTHÉ 1986.  
 Sz. Máthé Márta: Ásatások Berettyóújfalu–Herpály neolitikus és bronzkori tell településen 1977–1982 között. II. Bronzkor. *Bihari Múzeum* 4–5. 1986. 129–149.
- NÉMETI 1999.  
 János Némethi: Repertoriul arheologic al zonei Careiului. [The Archeological Survey of Carei region. Nagykároly vidékének régészeti repertóriuma.] *Bibliotheca Thracologica* 28. 1999.
- ORAVECZ–MRÁV 2008.  
 Oravecz Hargita – Mráv Zsolt: Jelentés az Érd, Simonpuszta lelőhelyen végzett 2007. és 2008. évi leletmentésről. / Report on the rescue excavations at Érd, Simonpuszta site in 2007 and 2008. *RKM* 2008. (2009) 43–60.
- ORDENTLICH 1963.  
 Иван Орденглих: Поселения в Отомани в свете последних раскопок. *Dacia* N.S. VII. 1963. 115–138.
- PATAY 1987.  
 Patay Pál: A tiszaluc-sarkadi rézkori telep ásatásának eddigi eredménye. [Bisheringen Ergebnisse der Ausgrabung in der kupferzeitlichen Siedlung von Tiszaluc-Sarkad.] *FA* 38. 1987. 89–120.
- PATAY–PATAY 1965.  
 Patay Pál – Patay Árpád: a nagyrévi kultúra leletei Diósdon. [Funde der Nagyrev Kultur in Diósd.] *ArchÉrt* 92. 1965. 163–167.
- PLINIUS NH.  
 Caius Plinius Secundus: *Naturalis Historiae* [Természettudományok]. I. könyv. Ford. Gábli Cecilia. *Bibliotheca Pliniana* 1. Lomart, Pécs 2006.
- REPERTORIU BIHOR 1974.  
 Repertoriul monumentelor din județul Bihor. Red. Sever Dumitrașcu. Muzeul Țării Crișurilor, Oradea 1974.

ROMAN–NÉMETI 1986.

Petre Roman – János Németi: Descoperiri din perioada timpurie (pre-Otomani) a epocii bronzului în nord vestul României. [Découvertes de la période ancienne (Pré Otomani) de l'âge du bronze dans le nord-ouest de la Roumanie.] *SCIVA* 37: 3. 1986. 198–232.

RYSÁNEK–VÁCLAVŮ 1989.

Jan Rysánek – Vladimír Václavů: Destilační přístroj ze Spišského Štvrtku. [Дистилляционный аппарат из г. Спишский Штврток. A distillation apparatus from Spišského Štvrtok.] *ArchRozl* 41: 2. 1989. 196–201.

SCHREIBER 1963.

Schreiber Rózsa: Korabronzkori lakógödör Budafokon. [Жилая яма раннего бронзового века в Будафоке.] *BudRég* 20. 1963. 223–238.

SCHREIBER 1981.

Schreiber Rózsa: A nagyrévi kultúra telepe Diósdon. [Die Siedlung der Nagyrev-Kultur in Diósd.] *ArchÉrt* 108. 1981. 135–156.

SZABÓ 1992.

Szabó Géza: Dunaföldvár-Kálvária tell-település kora bronzkori rétegsora. [Die Schichtenreihe der Tellsiedlung von Dunaföldvár-Kálvária zur frühen Bronzezeit.] *WMMÉ / BBÁMÉ* 17. 1992. 35–182.

SZALAY 2005.

P. Szalay Emőke: Gömöri kerámia az Alföldön. Gömör néprajza 60. Debreceni Egyetem Néprajzi Kutatócsoport, Debrecen 2005.

SZATHMÁRI 2009.

Szathmári Ildikó: Megjegyzések a bronzkori háztartások edénykészletéről. [Anmerkungen zur Gefäßensembles bronzezeitlicher Haushalten.] *Tisicum* 19. 2009. 295–307.

SZENT BIBLIA

Szent Biblia. Az Istennek Ó és Új Testamentumában foglaltatott egész Szent Írása. Ford. Károli Gáspár. Budapest 1990.

TOMPA 1935.

Tompa Ferenc: Bronzkori lakótelep Hatvanban. *ArchÉrt* 62. 1935. 16–34.

TÓTH 2008.

Tóth Gusztáv: Vajköpülő edény Érd, Simonpusztáról – adatok a „pácolóedények” kérdéséhez. / Churn from Érd, Simonpuszta – data on the problem of „marinading vessels.” *RKM* 2008. (2009) 61–65.

ULRICH 2007.

Ulrich Attila: Az ecsedi uradalom majorsági gazdálkodása és jobbágyi szolgálati rendszere a Rákóczi-család birtoklása idején. [Meierhofwirtschaft und Frondienstsystem dem Dominium Ecsed zur Zeit der Besitzherrschaft der Familie Rákóczi.] *NyJAMÉ* 49. 2007. 381–400.

VICZE 2003.

Vicze Magdolna: „Akik lakoznak csendben valahol...” A Koszider bronzkori temetője. In: *tercisa Múzeum, Dunaújváros 2003.*

NÉMETI János

Ro – 445100 Carei  
P-ța Eliberării Bl, 14. Ap. 33

## Bronze Age butter churns

In 1976 in Pişcolt, at the site of Homokosdomb, a rescue excavation led by the author of the article took place. During the excavation a peculiar pot was discovered. This vessel has got round base and knobs at the inner surface. These kind of objects are known in the special literature as “distillation” vessels. Analyzing the pot we remarked the interesting characteristics of the find which could have been used in the preparation process of the butter. The butter probably was made by shaking.

The analogies of the vessel discovered in the Carpathian Basin come mainly from the Early Bronze Age. Vessels with interior knobs were unearthed at **Medieşu Aurit-Csonkás**, **Andrid-Bikadomb**, **Căpleni-Királyföldék**, **Carei-Bobáld I.**, **Pişcolt-Homokosdomb**, **Otomani-Várhegy**, **Sanislău-Homokosdomb**, **Salonta-Testhalom**.

Recently, archaeological research has started to focus again upon the problematic of pre-historic “distillation” vessels. Shards with interior knobs appeared already in the Late Copper Age (Baden Culture) and related articles which analyzed their problematic considered them to play role in the butter making process. The shreds are characteristic not only for the Early Bronze Age, such vessels were used during the whole period of the Bronze Age until the beginning of the Late Bronze Age (Barrow Grave Culture). We could establish a few types of the analyzed butter churns as pots with flat base and globular body. Sometimes they are barrel or egg shaped.

In a few cases in the inner base of the pots there are crossed ribs associated with one or two inner knobs. On the neck of the vessel in question there are holes. These kind of pots were probably used for preparing alcoholic liquids or were used for souring or decantation. It can be suggested that gases formed during the procedure left through the holes.

Ethnographical records revealed that butter churns (composed by a pot, a perforated lid and a hitting stick) were used in the household activities until the beginning of the 20<sup>th</sup> century.

János NÉMETHI

Ro – 445100 Carei  
P-ța Eliberării BI, 14. Ap. 33

