

MIRŐL KERTEK, MESÉL GYÜMÖLCSÖK, EGY ÓSI PÁRLATOK SZESZFŐZDE? A KÖZÉPKORBAN

⊕ SZÖVEG: KENÉZ ÁRPÁD–PETŐ ÁKOS

Vác belvárosában, a középkori történeti német város területén már régóta folyik régészeti feltárómunka. Tudjuk, hogy a 13–17. században a főtér körül már alapincézett, több helyiséggel rendelkező, emeletes kőházak álltak. Mindez jómódról és jól szervezett gazdálkodásról árulkodik. De vajon milyen szerepet játszottak e módos, vámszedő és piacváros életében a haszonnövények? Erre az egyik belvárosi telken előkerült gyümölcsmaradványok segítségével igyekszünk választ találni



A VÁCI PIAC UTCA KÖRNYEZETÉBEN 2008–2009-BEN LEFOLYATOTT ÁSATÁS a középkori váci német város telek- és gazdasági viszonyainak ékes lenyomatát adta vissza (ásatásvezető: Mészáros Orsolya)



FOTÓ: DR. MÉSZÁROS ORSOLYA, (C) MNM NŐK

Váci agrárvilág

A 13–17. SZÁZADOKAT EURÓPA TÖRTÉNELMÉBEN – a mezőgazdasági termelést fokozottan sújtó – ún. kisjégkorszak klímaműködéses időszak jellemzi. Míg korábban – a 8. századtól a 13. század derekáig – a középkori éghajlati optimum során környezeti és élelemtermelési szempontból ideális állapotok uralkodtak, ezt követően egy globális lehűléssel járó időszak vette kezdetét, amelynek megváltozó időjárási viszonyai súlyos következménnyel jártak Európa lakosságára nézve. A kontinens északi és nyugati tájain rendkívüli természeti események gátolták az élelemtermelést. Ezzel szemben, a Kárpát-medence belsejét – földrajzi helyzeténél fogva – csak legyengítve érintették az igazán kedvezőtlen hatások, így a 14–16. század a hazánkba csúszással megérkező agrotechnikai vívmányok hatására a megnövekedett gabona-, zöldség- és gyümölcsstermesztés ideje lehetett. A kialakuló növénytermesztési rendszerek még az árutermelő mezőgazdaság alapjainak megvetésére is alkalmat adtak, amelyek elsődlegesen a hústermelésre, illetve a borkészítésre és ehhez kapcsolódóan a szőlőkultúrákra voltak kedvező hatással.

A 2008–2009-ES IDÉNYBEN a Piac utca környezetében egy közel 3600 m² kiterjedésű területen a 13–17. század közötti német város emlékműve került a felszínre

Vác – a Duna és az Alföld közelsége okán is – Buda és Pest mellett kiemelt kereskedelmi és piaci szerepet töltött be. A környező mezővárosok terményei itt cseréltek gazdát, és a váci piacokon keresztül jutottak el a környező településekre. Olyannyira, hogy még importált növények fajai (pl. füge) is maradtak ránk. Akkoriban a város körüli területek alkalmas részein kétnyomásos szántóföldi művelést folytattak, a gabona-termesztés helyszínéül az igával rendelkező gazdák között szétosztott földeken. Az ártéri erdők és a nedves rétek nemcsak a legeltetés lehetőségét teremtették meg, hanem a várost körülölelő kertgazdálkodás színtereiként is működtek. A dombvidéki, hegylábi és ártéri erdőkben ehető és egyéb célokra felhasználható növények terméseit gyűjtögették, míg az erdőktől irtással elhódított területekre gyümölcsöst és szőlőt telepítettek. Ez utóbbi Vác egyik legfontosabb, növényi eredetű kereskedelmi és fogyasztási „cikke” volt – a borászattal kiegészülve. Mindebben komoly szerepet kapott a török hódoltság is: a gabona-termesztés ugyan nem esett vissza, de a termesztett gabonafélék fajszáma lecsökkent, a kertgazdálkodás azonban gyors fejlődésnek indult. Felfutott a szőlőtermesztés is, amelyet az ún. bosztán (mezei) és a bágcse (gyümölcsös) kertek térhódítása jellemez.

FOTÓ: DR. MÉSZÁROS ORSOLYA, (C) MNM NŐK



Az óshonos ligeti szőlő élőhelye a Duna árterén

A hazánkban már a 16. századtól jelen lévő Góhér nevű szőlőfajta piros változata (balra lent)

FOTÓ: ADÁM SZILVIA (C)



FOTÓ: GÁL KRISZTIÁN (C) PTE SZBKI



FOTÓ: ADÁM SZILVIA (C)

Az óshonos ligeti szőlő levélzete őszei

Fényes középkor

A középkori Európában a szőlészet a gyümölcsstermestéssel, valamint a kereszténység térhódításával párhuzamban indult rohamos fejlődésnek. Egyes történetírói nézetek szerint a szőlő- és a gabonatermesztés beemelése a korszerű táplálkozásba a kereszténység azon törekvésének sikerét bizonyítja, amely e két növényt vallási jelképpé emelte: a búzából készített kenyeret Krisztus testének megfelelőjeként, míg a szőlőből készült bort vérekként állították be. Ám nemcsak társadalmi okok kellettek a sikerhez. A középkori éghajlati optimum időszaka kitágította a szőlőtermesztés ökológiai határait. A szennyezett vízzel

szemben előnyben részesített borfogyasztás, a bor magas kereskedelmi értéke, valamint a bor iránt megnőtt kereslet egyaránt katalizátorként hatott a szőlőkultúra fejlődésére, a török megszállás pedig fellendítette és kiterjesztette a csemegeszőlő termesztésének kultúráját.

Mindezek elsősorban a szőlősterületek (promontorium) és jobbágyi gyümölcsöskertek (pomarium) növekedésében, terjeszkedésében, valamint a fajtakészlet rohamos és a korábbiakban ismeretlen kibővülésében mutatkoztak meg.



Vác. A Piac utcai ásás során előkerült több mint 17 000 szőlőmag jellemző alaktani csoportjai

Az Itáliából származó Bakator nevű szőlőfajta piros változata, amelyet korabeli források „piros váci”-ként is emlegetnek

ŐSI SZŐLŐFJATÁK

„Góhér”: borszőlő, az egyik középkori, magyar szőlőfajta. Szikszai Fabricius református teológus és tanító is ír róla munkáiban, így a 16. században biztosan jelen volt hazánkban.

„Bakator”: borszőlő. Eredeti neve Bacca d'oro, azaz aranybogyó, innen ered a magyar neve is. Feltehetően a 16. században került hazánkba Itáliából (Nápoly térségéből). Magyar rokonnevei: bakator, piros bákör, piros váci(!). Több színváltozatban létezik: piros (kék), fehér, tündöszínű.



FOTÓ: GÁL KRISZTIÁN (C) PTE SZBKI

Termesztve és gyűjtögetve

Jellemzően a lakóépület környékén helyezkedett el a konyhakert, amely a kapásoknak és fűszerkerti növények termesztésének adott helyet. A gyümölcsös – mint kiemelt szereplő – is a lakóhely közelében húzódott, míg a szőlő a szőlőhegyre került. A telektől legtávolabb a gabonatablák foglaltak helyet. Természetesen az egyes, megkülönböztetett szerepű helyszínek növényfajai keveredhettek, így például a szőlőskertekbe beültethették a különböző gyümölcsfajokat is.

A gyümölcsstermesztés fellendülése, a kertkultúra felfutása során a termesztett növények frissen fogyasztása – a megnövekedett igények miatt – a 15. sz.-ra bizonyíthatóan kiegészült a gyűjtögetett fajokkal és az aszalt formában történő értékesítéssel.

A leletek alapján a kerti szilva, a sóskaborbolya, a veresgyűrű-som, a füge, a nemes alma, a vadalma, a cseresznyeszilva, a sajmeggy, a hamvas szeder, a málna, a földi- és fekete bodza, vagy épp a madárberkenye mind-mind részét képezte a középkori Vác gyümölcsfogyasztásának és -feldolgozásának. Amennyiben a felsorolt fajok mennyiségeit gyűjtögetett és termesztett kategóriákba soroljuk, kiderül, hogy a Vácott megtalált gyümölcsmaradványok 4/5-e nem tudatos termesztésből, hanem a várost körülölelő hegyekből, szántószegélyekről és a Dunát kísérő ligetektől származik. Csupán a maradványok egy elenyésző részét tekinthetjük minden kétséget kizáróan tudatos termesztésűnek. Egyes vadon élő fajokat ugyanakkor az ember

könnyedén „behurcolhatta” a telkekre (szeder, málna, berkenyék), ahol aztán köztesművelésben, vagy kordonosan termesztette, így egyaránt áthidalta a lakókörnyezet és a természetes élőhelyek közötti távolságot és ökológiai kapcsolatot is.

Az előkerült sok gyümölcs változatos felhasználást feltételez. Terméseik egytől egyig húsosak, lédúsak, vitaminokban gazdagok, így nyers- és szárított (aszalvány) fogyasztásra, befőttek, szörpök, lekvárok, erjesztett italok készítésére is egyaránt alkalmasak.

A felhasználás szemszögéből vizsgálódva érdemes kiemelni a bodzákat, ugyanis míg a fekete bodza bogyói és virágai is alkalmasak ételek és italok előállítására, színezésére, addig a földi vagy

gyalogbodza bogyói (melyek hasonlóak a fekete bodzáéihoz) „túlادagolás” esetén a sambunigrin- és prunasintartalom miatt hányást, fejfájást és szédülést okoznak. A fekete bodzát has- és vizelethajtó hatásáért gyógynövényként, a földi bodzát pedig egyes kellemetlen rovarok (pl. poloskák) elűzésére is alkalmazták. Mindkét faj bogyói feketés-vöröses színanyagokat tartalmaznak, így ősidők óta ismert festőnövények. A földi bodza termését előszeretettel használták bőrfestésre is, amely azért érdekes, mivel egy korábbi ásatás során kifejezetten sok, ún. bőrben maradó csontlelet került elő, ez pedig egykori tímárműhely jelenlétére utalhat.

A sóskaborbolya fürtökben lecsüngő virágzata (fent) és hosszúkás, piros színű bogyótermései (lent)



FOTÓK: TURCSÁNYI GÁBOR ÉS SILLER IRÉN (C)



A hamvas szeder virágzata (fent) és termése (lent)



A madárberkenye fehér bogernyővirágzata (fent) és pirosas, ehető termései (lent)



VADON ÉLŐ VAGY TERMESZTETT?

A *Vitis* nemzetség magjainak alakitani jellemzői kiemelkedő fontosságúak a termesztett és a vadon élő szőlőfajok és kivadult fajtáik elkülönítésében. Régészeti szempontból itthon elsősorban a kerti v. bortermő szőlő és az őshonos ligeti szőlő magjainak elkülönítése jelentős. A ligeti szőlő magja kisebb, zömökebb a borszőlőénél, ám ez utóbbi bogyóinak, így magjainak mérete is a metszés hiányából (pl. kivadás, felhagyás) fakadóan rohamosan csökkenhet.

Az alakitani vizsgálatok tehát arra hivatottak, hogy elkülöníthessük egymástól a vad és a termesztett fajokat, illetve kimutathassuk, hogy mely szőlőmagok milyen kultúrkapcsolatokat mutatnak, milyen mértékben ismerhetők fel rajtuk a termesztésbe vonás jegyei.

Vizsgálataink alapján Vác belvárosának német ajkú lakossága minden valószínűség szerint a „Változó góhér” és a „Kék bakator” fajtacsoportok valamelyik fajtáját részesítette előnyben.

A ma védett ligeti szőlő északi elterjedése a Naszály vonaláig tart. A leletekben talált maradványok arra utalnak, hogy a késő középkori lakosság e szőlőfajt is gyűjtögette, és csemege- vagy borszőlőként használta. A ligeti szőlő Váchoz legközelebbi előfordulása a Kompkötő-sziget, amely mindössze 4 kilométeres gyűjtőtávolságban helyezkedik el a középkori városrésztől.

A VÁCI PIAC UTCA TERÜLETÉN 2008–2009-BEN FOLYTATOTT ÁSATÁSRÓL ELŐKERÜLT, GYŪJTÖGETETT GYÜMÖLCSŐK RÉGÉSZETI KORÚ MAGJAI



1. sóskaborbolya
2. veresgyűrű-som
3. saj- vagy törökmegegy
4. madárberkenye,
5. cseresznyeszilva
6. málna,
7. fekete bodza
8. földibodza

A veresgyűrű-som álnyíró virágzata (lent) és kékesfekete termései (fent)



FOTÓK: TURCSÁNYI GÁBOR ÉS SILLER IRÉN (C)





FOTÓ: DR. Mészáros Orsolya, © MNM NDK

VÁCOTT, A PIAC UTCA KÖRNYÉKÉN ELŐKERÜLT FAPINCE FELTÁRÁSA

A középkori pince szinte teljes szerkezeti váza megmaradt

Szeszfőzde és borászat egy kisbirtokon – avagy egy középkori borhamisítás leleplezése?

A váci Piac utcai lelőhely szinte összes helyszíne tartalmazott szőlőmagot, főként borszőlőkét. Ez nem meglepő, ugyanis egykoron a szőlősgazdák elvermelték a szőlőtörkölyt. Persze a szőlőfürtök préselése után visszamaradó törkölyből (a fürt szárrészei, bogyókocsány, bogyóhéj és mag) már ekkor is főztek pálinkát, de a borból főzött pálinka is divatos volt.

Azt sem lehet kizárni, hogy már a késő középkorban felfedezték: a szőlőtörköly nagyon jól komposztálható és az egyik legjobb tulajdonságokkal rendelkező trágya.

A kisjégkorszak során megváltozó évi átlaghőmérséklet miatt a szőlő termesztési határai is elmozdultak, összeszűkültek. A Dunakanyar lankáin bőven termő és kiváló minőségű szőlőre alapozott bortermelés és -kereskedelem javadalmazási viszonyait megváltoztathatta az éghajlati romlással beköszöntő kisjégkorszak. A borászati virágkor után

éppen ezért nem meglepő, hogy pont a kisjégkorszak időszakából a szőlőleletek társaságában nagy mennyiségben fordulnak elő olyan gyűjtögetett gyümölcsfajok maradványai, amelyeket borfestésre is felhasználhattak. A bodzák mellett több olyan, alapvetően fekete, mélyvörös, piros gyümölchússzínű termést találtunk (pl. szeder-, málna- és berkenyefajok), melyek – együtt értelmezve a feltárt rengeteg szőlőmaggal – felvetik a bor színezésének, minőségjavításának lehetőségét.

„... az akók számát kitudni nem lehet... a tapasztalás bizonyította ugyanis, hogy aki egy akót vallott be, kettő, sőt több is volt neki” – írta a váci püspökvárosi tanács 1765-ben. Felmerül tehát, hogy ha – adóelkerülés, azaz bevételnövelés céljából – a mennyiségek bevallásánál csalások fordultak elő, akkor megtörténhetett mindez – azonos céllal – a borminőség esetében is... ☺

A cikk a „Régészeti kutatás a középkori Vác német városrészében (A Piac utcai mélygarázs területének megelőző feltárása)” c. tanulmánykötet részeként teljesebb, alapadatokkal kibővített formában jelenik meg a Magyar Nemzeti Múzeum, Nemzeti Örökségvédelmi Központ által gondozott VIA – Kulturális Örökségvédelmi Kismonográfiák sorozatban

Nemes hazai ízek

Kóstoljon bele a legzamatosabb borok és legkiemelkedőbb borászok világába! Keresse A 100 legjobb magyar bor kiadványunkat a hírlapárusoknál!



Rendelje meg kedvezményes áron, 1290 forintért a www.lapcentrum.hu oldalon!

VINCENT VAN GOGH A'LMAI

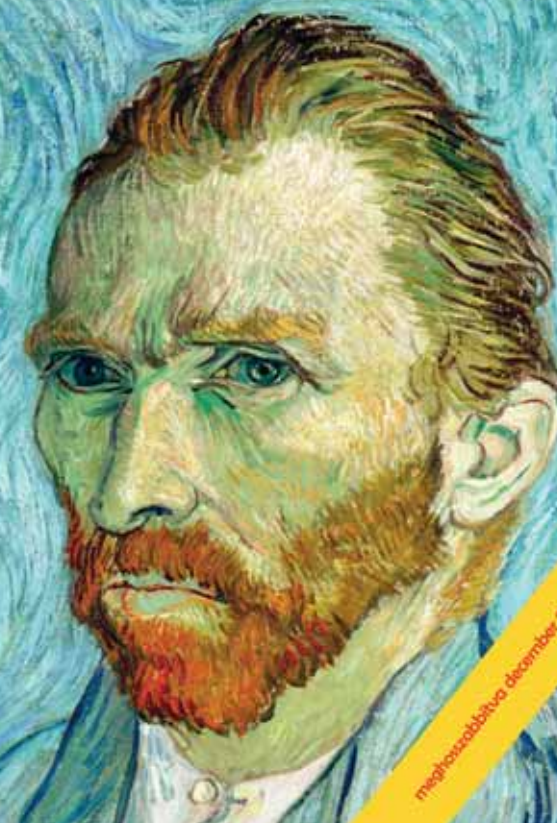
VAM DESIGN CENTER

BUDAPEST VI. KIRÁLY U. 26.

2013.05.31 - 11.30

www.vangoghkiallitas.hu

TEL: 06 1 666 3100



megnyitáshatáig december 23-ig