

## MOMOS XII – ŐSKOROS KUTATÓK ÖSSZEJÖVETELE

### Őskori ételmódok. Debrecen, 2022. május 18–20.

SZEVERÉNYI VAJK, HAJDÚ ZSIGMOND<sup>1</sup>

Magyar Régészet 11. évf. (2022), 1. szám, pp. 82–83.

*Az elmúlt több mint egy év járványügyi helyzete miatt a következő, eredetileg 2021-re tervezett, Debrecenben tartandó MOMOS konferenciát sajnos el kellett halasztanunk. Bár a jelenlegi helyzet is bizonytalan, úgy gondoljuk, hogy 2022-ben már meg lehet rendezni a konferenciát személyes részvétel mellett. Időpontnak 2022. május 18–20-át (szerda–péntek) tűztük ki, és „Őskori ételmódok” címmel rendezzük meg, az őskori táplálkozási szokások mindenféle aspektusát vizsgálatunk tárgyává téve.*

„Man ist, was man ißt.” – „Az ember az, amit megeszik”, tartja a német mondás, átfogalmazva Ludwig Feuerbach eredeti mondatát („Der Mensch ist, was er ißt.”) 1850-ből (Jacob Moleschott Lehre des Nahrungsmittel. Für das Volk c. könyvének ismeretében). Bár e szólás több nyelvben is létezik, talán a német az, amely a legjobban és nyelvileg is a legfrappánsabban adja vissza e gondolat igazságát és kettős jelentőségét/jelentését: az ember abból az anyagból épül fel, amelyet megeszik, és az emberi identitás egyik alapvető része az étkezés kultúrája. Ezért is választottuk ezt a 2022. évi MOMOS konferencia témájául, és az angolban már elterjedt „foodways” szó számunkra megfelelőnek tűnő tükörfordítását: „ételmódok”.

Az ételmódok fogalma magába foglalja az összes tevékenységet, szabályt, kontextust és jelentést, amely az étel termelését, aratását, tárolását, feldolgozását, főzését, felszolgálását és fogyasztását veszi körül. Ennek megfelelően a régészeti maradványok számos aspektusa köthető hozzá. Az étel fogalma körül találkozik a természet és a kultúra: az étel fogyasztása, a táplálkozás nélkülözhetetlen a biológiai fennmaradáshoz, ugyanakkor szükséges a kultúra létrehozásához is. Az emberek és a növények és állatok közötti szoros kapcsolat és interakció elmosza a határokat a „natura” és kultúra egymást kizáró értelemzései (dichotómia) között. Ezen túl az étel/étkezés/ételmód fogalma körül találkozik az ökonómia/gazdaság, az ökológia/környezet, a társadalom és a kultúra számos aspektusa, melyek mind vizsgálhatók, vizsgálandók régészeti módszerekkel.

Mivel az ételmódokhoz kapcsolódó gyakorlatok kulturálisan konstruált viselkedések mintázatot mutató együttese, így tudományos vizsgálatra is alkalmasak. Bár első látásra/hallásra – legalábbis egy részük – talán régészetiileg megfoghatatlannak tűnik, számos olyan módszer van, amelynek segítségével vizsgálhatók. Ezek alapján a következő témacsoportokat, témákat ajánljuk a konferencia résztvevői figyelmébe:

Az élelem megtermelésének, megszerzésének módja már a 19. század, Lewis Henry Morgan óta alap-



<sup>1</sup> Déri Múzeum, Debrecen, e-mail: [2022momos@gmail.com](mailto:2022momos@gmail.com)

vető szerepet játszik az őskor felosztásában (savages/barbarians). Az élelemtermelés/-szerzés módjainak vizsgálata, ezek gazdasági és társadalmi aspektusai mind a mai napig fontos témák, és kiemelt tényezők az őskori közösségek gazdasági és társadalmi berendezkedésének, illetve e berendezkedések változásainak kutatásában. Az élelemtermelés/-szerzés alapvető eszközei a közvetlenül az élelem forrását vizsgáló archeozoológia és archeobotanika, az egyes lelőhelyeken előkerült állati és növényi maradványok elemzése, értelmezése, összehasonlítása térben és időben. A termelés/beszerzés vizsgálható az ahhoz használt eszközökön keresztül a vadászatfegyverektől a növénytermesztés különböző fázisaihoz kapcsolható eszközökig, melyeket lehet tipológiai és funkcionális szempontból egyaránt elemezni. Ezek kontextusa fontos adatokat nyújthat az adott közösségek gazdasági-társadalmi berendezkedése és az élelemtermelés feletti esetleges kontroll szempontjából is. Az állati és növényi maradványokon számtalan természettudományos vizsgálat végezhető (pl. stabil izotóp, genetika), melyek segítenek azonosítani azok eredetét, mobilitását, termelési/tenyésztési módozatait.

Ehhez az aspektushoz kapcsolódik szorosan a környezet vizsgálata, és annak hatása az élelemtermelésre. Klimatikus és talajtani tényezők, változások mind szerepet játszanak a különféle élelemtermelési módok kialakulásában, változásaiban. A természetes vegetáció, a vadon elérhető növények és állatok szintén alapvető élelemforrások az őskor minden fázisában.

Az élelem tárolása is vizsgálható egyrészt az ásatásokon dokumentált, tároló funkcióval rendelkező (feltételezhetően méhkas alakú, szűk szájú, zárható/lefedhető) gödrökön keresztül, valamint a tárolóedények szempontjából. Fontos lehet ezek struktúrája, jellege, kapacitása, a többi objektumhoz/házhoz/tárgyhoz való térbeli viszonya, melyeken keresztül demográfiai tényezőkre, társadalmi/gazdasági egyenlőtlenségekre, akár tulajdonviszonyokra is lehet következtetni.

A feldolgozás fázisa szintén vizsgálható magukon az állati és növényi maradványokon, a rajtuk megfigyelhető feldolgozási nyomokon, illetve térbeli helyzetükön keresztül. A feldolgozás eszközei szintén erre a fázisra nyújtanak információt: pl. őrlőkövek, mozsár, különféle specializált edények (köpülés, pácolás, tartósítás). Ezek formai-funkcionális elemzése, használati nyomai is fontos információk, akár csak az eszközökön megmaradt mikroszkopikus maradványok (pl. fitolitok, keményítőszemcsék).

Az ételkészítés/főzés fázisa is több szempontból vizsgálható. Tanulmányozhatók a különféle tüzelőhelyek, tűzhelyek, kemencék formai-funkcionális szempontból, melyeket eltérő készítési eljárások során használhattak. A főzés/készítés különféle fajtái azonosíthatók az állati csontokon is. A főzés közvetlen eszközei az edények (kerámia és fém), amelyek elemezhetők csupán formai-funkcionális szempontból, de vizsgálhatók a használati kopásnyomok, csorbulások, törések, vagy a kormosodás mintázatai is. Kémiai módszerekkel vizsgálható az edények egykori tartalma is (lipidek, fehérjék). Különleges esetekben akár az ételmaradványok közvetlenül is elemezhetők.

A fogyasztás fázisát is több forrás alapján, több szempontból elemezhetjük. A kerámia étkészletek vizsgálhatók formai-funkcionális szempontból, illetve használati- és kopásnyomok alapján. A kémiai módszerek a tálalóedényeknél is fontos eredményeket hozhatnak, és szerves maradványok a fogyasztáshoz használt kerámián is előkerülhetnek. Fontos forrás lehet az emberi maradványok ilyen szempontú vizsgálata. A hagyományos embertani vizsgálatok számos, étkezéssel kapcsolatos információt tudnak szolgáltatni (pl. alultápláltsággal kapcsolatos patológiák). A stabil izotópok egyes formái (N, C, S) is kifejezetten a táplálkozásra nyújtanak információt. Egy másik, új vizsgálati módszer a fogkő biokémiai elemzése. Külön említést érdemel a fogyasztás különleges formáinak a vizsgálata, többek között a lakomák, ünnepi és rituális étkezések azonosításának, társadalmi szerepének és jelentőségének kérdése.

Végezetül kiemelhetjük, hogy a kísérleti régészet módszereivel az ételkészítés és fogyasztás gyakorlatilag minden fázisa vizsgálható.