

A VÁLTOZÓ VÁLTOZATLAN (Böngészők, halászok, vadászok)

HOFFMANN TAMÁS

Herman Ottó emlékének

A kultúra történészeinek a legtöbb gondot valószínűleg az okozta az utóbbi másfél száz év alatt, hogy nem tudták megbecsülni, milyen mértékben érvényesülnek a mában a tegnapi értékek, más szóval, mennyiben tekinthető eleven hatótényezőnek a hagyomány történelmünkben.* Azok, akik állapotrajzot készítettek, több szerencsével jártak, mint akik arra vállalkoztak, hogy bemutatják, miként mennek végbe a folyamatok a múltó-
ben.

A mostani téma problémája is ezzel a – látszólag metodikai – ellentmondással kapcsolatos. Miért maradtak fenn az agrárium keletkezése előtti gazdálkodás technológiai és miként szolgálták azokat, akik hatékonyabb élelemszerzési eljárások birtokában elfordultak tőlük? Miért és hogyan éledtek fel időnként a múltban akkumulált tapasztalatok, miért alkalmazták őket és ekkor, hogyan hozták mozgásba őseink a történelem, önmagunk megmaradásának kátyóba jutott szekerét?

A probléma feloldásának legfőbb nehézsége azzal kapcsolatos, hogy a tényeket nem lehet – mindenkori jelentőségük szerint – értékelni. Csak általánosságokat ismerünk fel, a részletek homályban maradnak. Milyen mértékben helyettesítették az éhínségek idején a kiesett termést a gyűjtögetett növények – erre voltak kíváncsiak a múltban az abszolutista uralkodók hivatalnokai, a francia forradalom után azok a polgártársak, akik őszintén remélték, hogy az „egyenlőség, testvériség és szolidaritás” jegyében olyan társadalmat rendezhetnek be, ahonnan egyszer s mindenkorra száműzhetik az anyagi gondokat, mert nem kell majd nélkülöznie senkinek. Az elvesztett paradicsom helyett paradicsomi állapotokat teremthetnek földünkön. Elűzni az éhezés sötét árnyát! Erre vágytak századunk hivatásos forradalmárai. De óhajuk maradéktalanul mégsem teljesült. A történelem tanulmányozása arról győz meg, hogy a több és a jobb, a javak bősége csak ott keletkezik, ahol a vágyak elérése nem igény, hanem realitás. Más szóval a jövő óhaja még kevés ahhoz, hogy álmaink beteljesedjenek. A mindennapi ész tapasztalatai – úgy látszik – megerősítik a tudomány általánosításait, és ugyanez fordítva is bekövetkezik, ha azt mérlegeljük, hogy miként használjuk fel múltbéli gazdaságunk stratégiáit napjaink szükséghelyzeteiben. A hagyomány megmaradása végül is annak jele, hogy az emberek megőrzik, fenntartják és kifejezik általa önmagukat.

* Részlet a szerző az európai parasztlak anyagi kultúrájának történetéről szóló könyvéből.

I. A. A természet vámszedői

A javak gyűjtögetése, a vadászat és a halászat keskeny, hosszan kanyargó ösvény fajunk múltjában az állatvilág és az emberi társadalom között. A leletekből a fizikai anthropológia művelői arra következtetnek, hogy fajunk egymillió (de lehet, hogy hárommillió) év óta jár rajta. Legtovább tartott az emberré válás, ligetekkel tarkáló füves síkságokon (főleg Afrikában) – az erdei életmód helyett – új biotóphoz alkalmazkodtak, leszálltak a fáról. Az élelemtermelés magasabb fokú rendje mindössze tízezer éves, és kezdeteinek motivációs tényezői közül nem lehet kizárni a biotópban végbement változásokat. A civilizációk mindössze a második fokozat derekán formálódtak meg (Ázsiában, Afrikában, Amerikában), és úgyszintén elválaszthatatlanok a természeti környezet változásaitól, illetve azoktól a felismerésektől, amelyeknek köszönhetően a kedvezőtlen életfeltételeket visszajukra fordították az emberek.

Az élelmiszertermelés hatására a zsákmányolás mindenütt vesztett jelentőségéből. Ha azonban elemi csapások, katasztrófák rombolták össze mindazt, amit az emberek megteremtettek, újra ráfanyalodtak a múlt önfenntartási módszereivel előállított javakra. Sőt minden egyes társadalomban voltak csoportok, amelyek rendszeresen, mondhatni hivatásszerűen dézsmálták a természetet. Voltak olyan parasztok, akik halásztak és csaknem minden úr vadászott. A parasztok hivatásos halászok lettek, noha földet is műveltek. Az urak sportszerűen vadásztak. A modern időkben sok városi ember sporthorgász. Időlegesen alternatív foglalkozást kínál számukra a múlt. Másrészt marginális helyzetű, sodródó szegény emberek járják az erdőt, hogy ott gombát, miegymást gyűjtögessenek. Tudunk olyan törzsekről is, amelyeknek tagjai szintén a perifériára szorultak, mostoha természeti adottságok közé jutottak. De még ők sem éltek a régi módon, holott földünk leginkább kedvezőtlen kilátású életkörülményeit választották lakóhelyül. Ezért sokan vitatják annak létjogosultságát, hogy lehet-e napjaink zsákmányolóit (az eszkimókat, a csukcsokat, a pigmeusokat vagy a busmanokat) múltbéli őseink kései reprezentánsainak tekinteni?¹

Arra vonatkozóan sincs egyetértés a kutatók között, hogy milyen kölcsönhatás lehetett az emberré válás során és később a különféle környezetek, illetve embercsoportok munkakultúrája között? Milyen szerepet játszottak a történetekben a klímaváltozások? Miként határozza meg az ekológia az ekosztémát? Egy sor tisztázatlan ügy. A kérdésekre feleletet csak a jövőben várhatunk. Annál is inkább, mert a problémákra a múltban, történetesen a múlt században még nem is gondoltak. Aránylag kései például az a felismerés, hogy az előemberek a déli féltekén terjedtek el és csak kései utódaik vették birtokba az északit, különösképpen Európát. Itt és Ázsiában már a növény- és állatvilág kialakult állapotát találták. Amerikába vagy Óceániába aránylag későn jutottak el. A Behring-szoros száraz földnyelv volt, de a klíma hideg. Az Újvilágot benépesítő déli irányban haladtak. Trópusi övezeten átjutva végül elérték a déli arktikus tájat és mindenütt alkalmazkodtak környezetükhöz. A Hudson-öböl mentén, Grönland partjain vagy a Victoria-szoros partjain abban az időben, amikor Északnyugat- és Délkelet-Európában

1 Andrews, 1980., Bender, 1975., Brandt, 1972., Brusewitz, 1967., Butzer, 1964., Childe, 1947., Childe, 1959., Childe 1962., Childe, é.n., Clark, 1955. 44–142., Clark, 1976., Clark-Brandt, 1984., Coon, 1976., Cornwall, 1968., Ehue, 1969/I–II., Forde, 1950. 11–130., Gjessing, 1960., Gunda, 1984/I–II., Haberlandt, 1928. 306–40., Hahn, 1892. 8–12., Hrg., Ingold, 1980., Joachim, 1976., Koenigswald, 1981., Krause, 1964. 133–300., Kretschmann, 1955. 193–206., Leroi-Gourhan, 1943., Lma., Megaw, 1977., Müller-Karpe, 1966–80/I–IV., Rac., Radcliffe, 1926., Re., Renfrew, 1995., Spencer, 1974. 346–57., Tax, 1975. 507–13., Tringham, 1971., Vajda, 1968. 99–338., Werth, 1954/a., Zeuner, 1950., Zveibid, 1986., Yesner, 1980. 727–50.

vadászchordák éltek, amikor Észak-Amerikában szétszóródtak a zsákmányoló indiáncsoportok, még nem lakott senki. Holott a közelmúltban ők képviselték az egyik legkezdetlegesebb ökoszisztémát fajunk öfenntartási módszerei között. A Kongó-medencében élő pigmeusokat valószínűleg vándor földművesek szorították be – kevesebb tápanyagot biztosító – lakókörzetükbe, a tropikus őserdőbe. Mindez az elmúlt öt-hatezer év során következett be, tehát jóval az élenjáró ősök által kezdeményezett életforma-változások után. Észak-Szibériába akkor nyomultak be a rénvadászok, amikor Európában már leáldozott a napja ennek a foglalkozásnak. Ráadásul a két fejleménynek semmi köze sincs egymáshoz. Amikor a jégsapka olvadni kezdett, az emberek mindenütt megindultak az Északi-pólus felé. Máshol is a környezet átalakulása indukálta az emberek helyváltoztatását. Afrikában például (a 30°-tól délre) a felmelegedés hatására sivatagosodás indult el, elpusztult még a folyamvölgyek növényvilága is, a szárazságban a vadászok és a halászok elveszítették létalapjukat, egy részük elvándorolt, mások éhen haltak. Hovatovább mindent belepett a homok. Időnként ma is karavánok baktatnak az egykori folyamvölgyekben távoli céljaik felé, a vízilovak, krokodilok egykori biotópját azonban nem hasznosítja senki. A partokon itt maradt ugyan néhány sziklarajz, megtudhatjuk, hogyan halásztak, miként vadásztak oroszlánra, gepárdra, elefántra, hol éltek a zsiráfok, melyek tudvalevően főleg a füves mezőkön itt-ott tarkálló facsoportok lombjait legelik le.

A Gibraltári-szoros inkább híd, mintsem vizesárok volt Afrika és Európa között. A vízszint alacsonyabb lehetett, csak akkor emelkedett meg, amikor az Északi-féltekén (tíz-tizenötezer évvel ezelőtt, ki tudja hányadszor?) olvadni kezdett a jég, és az Észak-Oroszországot, Skandináviát, a Lengyel- és a Német-síkságot, Anglia és Írország nagy részét beborító gleccserek helyén – a mélyen fekvő síkságon mindenütt – tavak keletkeztek, csaknem mindent elborított tavasszal a belvíz, a tengerszint pedig feltartóztathatatlanul emelkedni kezdett. A növény- és az állatvilág összetétele jócskán megváltozott. A legvonzóbb vadászzsákmány a rénszarvas lett. Ez az állat csordákban él. A csordák szezonálisan vándorolnak – új legelőket keresve – déli-északi irányban. Télen délen, Franciaországban, Svájcban, a Duna felső szakasza mentén behúzódtak az erdőbe, nyáron a mocsarakban gazdag Német-síkságon legeltek. A vedlő állatok nyaranta elejtett példányain nincsenek agancsok. Ilyenek az északon elejtett rénszarvastemek csontjai. A vadászchordák tehát követték az állományt. Maguk is vándoroltak. Életmódjuk hasonlíthatott Északnyugat-Szibéria rénvadászainak kultúrájára, melyről az elmúlt századokban több utazó érzékletes képet festett. A nganaszánok (Novaja Zemlja, Tajmir-félsziget), a jakutok és egyáltalában mindenféle homályos eredetű csoport tagjai a Lapytev-tengertől délre még nem is olyan régen rénvadászatból éltek. Ekkor még a fenyvesek és a nyíresek foltjai között vándoroltak sokan (pl. a nyenyecék, enyecék, jukagírek vagy a tungúzok), akik nem prémvadászok, inkább rénhúsrá van szükségük, noha fókát is szívesen ejtenek el és temérdek halat is fognak. Őseink a paleolitikumban még mammutra is vadásztak, mások vadlovakat, vadkecskét és nyulakat ejtettek el, de ezek az állatok csaknem mind kipusztultak vagy legalább is számuk jócskán megfogyatkozott, egy idő után a vadászok úgyszólván egyedüli élelmiszerbázisuknak tekinthették a rénszarvast. Ekkor (az i. e. V–II. évezredben) sok csoportjuk északabbra húzódtott, mígnem kialakult elterjedésük mai, a tudományban közkeletűnek elfogadott képe. Bár a rén csak fogyott, a vadászok mégis megélték, és ami a földolgo, ők tartották fenn a prehistóriai vadász kultúra hagyományait. A tengerparti halászat kiegészítő foglalkozásuk lehetett mindig. Amikor Szibériában megjelentek az oroszok, a halászat jelentősége felértékelődött. Ugyanis a telepések mindenütt elvágták a rénvadászok útvonalait, néhány csoportjuk a tengerpartra szorult, ökoszisztémájuk alaposan megváltozott.

Ezek az emberek mind kisebb csoportokban élnek. Mindössze húsz-harminc fő – legfeljebb. Énekeikből megtudjuk, hogy valamikor „hétszázan laktak hétszáz sátorban”, ez azonban folklorisztikus közhely, alig van köze a realitásokhoz. Szó van földkunyhókban lakó vadászokról is. Szibériában egyelőre még hiányzanak a régészeti bizonyítékok, de pl. Hamburg környékéről ismerünk ilyeneket. (A tetőszerkezetet itt részben mammut- és bálnacsontok alkották.) A rénvadászok szibériai pályatársai kapcsolatba kerültek prémkereskedőkkel, persze jóval később: akkoriban Hamburg környékén a ciszterciták építettek kolostorokat és a rénvadászok kontinensünkön már Északkelet-Európába szorultak vissza. Észak-ázsiai pályatársaik pedig csak ekkortájt lettek rénvadászok. A gerznákat fémesszközökre cserélték, kiegészítették szegényes felszerelésüket, ettől kezdve (főleg a samánok) még fémdíszeket is aggathattak magukra, és a gazdagodás reménye sokakat pályamódosításra kényszerített. Nem rénre, hanem prémes állatokra vadászott most már egyre több csoportjuk. A rénvadászok mind több halat fogtak, hogy ne kelljen koplalniuk. Noha még mindig sok a homályos részlet ebben a történetben, de a finnugor nyelvcsalád csoportjai történetének fő vonalai már felvázolhatók.² Egyébként is, az észak-eurázsiai vadászati módszerek kultúrtörténetét, amelynek része a finnugor nyelvcsaládhoz tartozók zömének etnogenezise, már meg lehet írni. Abból kell kiindulni, hogy régészek tárták fel a Garonne-völgyétől az Ural déli lankáiig azokat az állatsontokat és sziklafestményeket, -karcolatokat, amelyekből kiderül, hogy egész Európában éltek valamikor a réncordákkal együtt ingázó vadászok. A vadászesszközök és a kő-, csont- vagy fémalkatrészeit tekintették sokáig kizárólagos támpontoknak mindazok, akik múltunk megismerésén fáradoztak. A leleteket formailag osztályozták és a tipológia révén megállapították, milyen fejlődési sorrendbe lehet elhelyezni őket. Az osztályozás (a múlt század evolucionizmusának egyedüli) módszere idővel kiegészült más eljárásokkal, főleg a természettudományos alapokon nyugvó kutatásoknak jóvoltából gazdagodott az archaeológia, mert pollenanalízissel, paleobotanikával rekonstruálták a flórát és archeozoológiával a faunát, a kronológiát pedig C 14 izotópok segítségével határozták meg. Végeredményben a kutatás súlypontja tolódott el, ennek köszönhetjük, ha az elmúlt fél évszázad alatt már sikerült átfogó és objektívnek tűnő képet alkotni legrégebb múltunkról. Ennek ellenére a régészek táborán belül még sokan vannak, akik esküsznek a „településtörténet” (Siedlungsgeschichtliche Archaeologie, *Gustav Kossina* alapította iskolája) módszereinek megbízhatóságára és egyáltalában nem akarják feladni az etnikai történetírás pozícióit. (Magyarországon például az elmúlt ötven év során minden nagy történelmi krízis idején szinte eltűnnek a társadalomtudósok közül sokan az őstörténetírás kódében, ilyenkor – tétek nélküli – vég nélküli vitáknak lehetünk tanúi, s annak, miként élénkül a publikálás. Ennek ellenére az eredmények továbbra is ingatagok. Így volt ez az ötvenes években és így van ez napjainkban is.)

Ennek ellenére több mint valószínű, hogy a távoli múltban lejátszódott folyamatokat másként kell elképzelnünk, mint egy évszázaddal ezelőtt. Aligha fogja bárki is az *ősfoglalkozások* képviselőinek bemutatni a vadászokat, a halászokat vagy a pásztorokat, holott ez három-négy tudósgenerációval ezelőtt egészen újszerűen hangzott. Aztán a *kőkorszak* (és alperiódusai) helyett – átfogó módon – célravezetőbbnek tűnhet *fakorszak*ról beszélni, tudván, hogy csaknem minden felszerelésüket fából készítették el a zsákmányolók. Kosarak, kasok, hálók, mindenféle fonott tárolókészég, szőnyeg, kötény, heveder

² *Blüthgen*, 1966., *Clark*, 196. 12–48., *Clark*, 1976., *Csernyecov*, 1975. 93–106., *Dolglich*, 1964/4. 76–89., *Fischer-liebmann*, 1969. 11–99., *Gurina*, 1961., *Montchaussé*, 1977. 123–51., *Okladnikov*, 1956., *Paulson*, 1962. 70–83., *Popov*, 1948., *Schmithüsen*, 1968., *Shaw*, 1977. 133–49., *Simcenko*, 1964., *Sulimirski*, 1970., *Vajda*, 1968. 99–338., *Vajnsztein*, 1975. 61–95., *Walter*, 1943.

egészíti ki a fanyelű, kő- és csont-, esetleg fém vágó- (vagy szűrő-) szerszámok kollekciónóját, továbbá különféle bőrök: szíjak, szalagok, lábbelik, ruhadarabok, takarók, fejfedők, táskák stb. (Ezeket a bőröket vizeletbe áztatták és voltak csoportok, amelyeknek nőtagjai faggyúdarabokkal is összerágták, ahogyan ezt a múlt századi grönlandi eszkimónők tették.) Homorú vájatú kövek, amelyekben folyadékot tarthattak, kobaktök edények (a bőrtömlők mellett) egészítették ki felszerelésüket. Tűzzel és kőbaltával üressé vájt fatörzsekből készültek csónakjaik, esetleg olyan favázzal, amelyet bőrrel vontak be vagy fakéreggel takartak. Sátraik favázat is bőrökkel és fakéreggel borították be, többségük az északi féltekén (az Ó- és az Újvilágban) fenyőkarókból alkotott gúlát formált. Úgy látszik tehát, nem minden ősrünk volt troglodita. Bár határozott nyomok utalnak arra, hogy minden prehistorikus periódusban sokan húzták meg magukat barlangokban vagy sziklaereszek védelmét élvezve. Ekkor még mindenütt hűvösebb volt a klíma, az Alpokban történetesen mindössze tízezer évvel ezelőtt emelkedett a nyári átlaghőmérséklet a fagypontra fölé.

Skandináviát húszezer évvel ezelőtt egy hatalmas jégfolyam gyalulta. A gleccser lenyúlott a norvég hegyekből az Elbatól északnyugatra elterülő síkságig, délen pedig Berlin magasságában ért véget. Akkoriban a Keleti- és a Balti-tenger édesvízű tó volt, amelyet az északi hegyekből alácsúszó hó és jég táplált. Az év nagyobb részében jégpáncél borított itt mindent. Sjælland nem volt sziget, Pomerániát és a Baltikumot, ezt a tavakkal tarkálló síkságot még nyáron is csaknem összefüggő hótakaró fedte. Később elolvadt a hó. Elmúlt a jégkorszak. Európa lassan felmelegedett. Bár hőingadozások szakították meg az átlaghőmérséklet emelkedését, de még az Alpokban sem volt többé nyári fagy a római idők óta. Ebben a posztglaciális korszakban a vadászok néhány évszázad alatt északabbra tolták életterük határát. Az Alpokban a mélyen fekvő völgyekben a patakok gyakran kiöntöttek, a földművesek a hegyek lábain telepedtek meg, ott szántották az oldalakat. Az Ötztali-Alpok gleccserében talált bronzkori vadásztetem vizsgálata nyomán arra a következtetésre jutottak, hogy a bajba jutott ember nem lakott paraszttanyán, a magasabban húzódó övezetben talált otthonra, távol a közösségektől. Az ekoszisztémák a hegyvidéken vertikálisan rendeződtek el. Másutt is a kontinensen. Mindazonáltal a földművesek mégis lassan terjeszkedtek a vadászok rovására. Észak-Skandináviát csak a középkort követően vették birtokba. A sarkkörön a 16. században telepedtek meg parasztok. Holott ezen a periférián, továbbá keleten (pl. a komi autonóm területen) a határok fiktívek, a vadászoknak még nem is kellett osztozniuk egymással. A jövevények ekkor még kevesen voltak. De a zsákmány már régóta fogyatkozott. Kipusztult a mammut, a jégkori vadászok fő hústáplálékát, a bölény utolsó példányait a középkort követően lőtték ki Kelet-Európa és Közép-Európa határövezetében (Erdély és Lengyelország lombos erdeinek tisztásain). Egy cári vadászkastély mellett maradt még egy farka – valamelyest már ellenőrzés alatt. Megfogyatkozott a szarvasmarha őse, a tulok is. A tundrák és a lombos erdők közötti övben a posztglaciális időkben még kiterjedtebb volt a szeppe, bár a ligetek terjeszkedtek. Néhány csorda mégis megmaradt, csak a középkorban irtották ki az utolsó példányokat. Szláv helynevek, pl. a magyarországi Túrkeve, Mezőtúr vagy a svájci Thurgau őrzik emléküket. A középkori krónikákban is írnak bölényekről, vadlovakról, ám arról kevesebbet, hogy őseink miként lettek úrrá környezetükön.

Minden csak lassan, lépésről lépésre haladt, vontatottan és megtorpanásokkal. A jégkorban (15 000–20 000 évvel ezelőtt) a barlanglakóknak osztozniuk kellett a medvékkel otthonaikon. Veszélyes szomszédság! De nem volt más választásuk, a túlélésre kellett törekedniük. Még áldozatokat is mutattak be annak reményében, hogy felülkereked-

nek. Tudták, hogy a vadászszerencse forgandó. Megkísérelték tehát megkedveltetni magukat kiszemelt áldozataikkal. Lefestették őket a barlang falára. Majd – ceremónia közepette – megölték a másnapi zsákmányt és miközben bemutatták az áldozatot, elmagyarázták, hogy nem is ők a tettesek. Erről szólnak a szibériai medvéeknek. Akárki hallhatja: a gyilkosok nem az osztjákok, hanem (legalábbis ezt állítják ők maguk) szomszédai, az oroszok. Akik ezt állítják, természetesen mind jámbor, barátságos emberek. Eleve ki akarják tehát engesztelni a bundást, pajtasukat, ennek érdekében el is hitetik magukkal, hogy az egész ügyben teljesen ártatlanok. A mágia praktikája öncsalás, és minden, ami megnyugtató, egyúttal eredményes is. A ceremóniák szertartásmesterei *tudták*, nem ők ölnek, mert *elhitték*, hogy táncolva, énekelve, dobolva ejtik el a zsákmányt. Ennek köszönhetően mindenki jól járt, a medve – hitük szerint – megmaradt, ők pedig hozzájutottak az értékes prémhez. (Kortársi példából ítélve, ráadásul még derekasan le is itták magukat.) A húscsapatokkal a farkasok is telezabálták magukat. Ott ólálkodtak tehát az emberek közelében. Várták a koncot, ahogyan a kutyák ma is teszik. Az ordások közül néhány szelídebb lett, élőködött maga választotta szomszédain. Idővel megszokták egymást. Elkezdődött tehát az a hosszú, fordulatokban gazdag történet, amelyet naponta ismétlődő gondokkal terhelt az ember háztartásában a jószág, a háziállat, szelíd rokona a vadnak. A kutyát nem az ember domesztikálta, maga változtatott sorsán, önmagát tette az ember szolgájává.

Az emberek tehát kutyáik segítségével vadásztak. Ahol erre módjuk volt, halásztak is, sőt elejtették a madarakat és összeszedték tojásaikat, s minthogy mindenevők, gyűjtötték a gombát, az áfonya, a szeder, a málna, a som gyümölcsét, megdézsmálták a mézelő fák odvét (mely utóbbi jelenetet, a már említett okoktól inspiráltan festették egy sziklára). Ha a kőkori nyílhegyeket összehasonlítjuk a múlt századi Szibériában használatosakkal, sajátos kialakítású csoportokat különíthetünk el közöttük. Vannak, amelyekkel madarakra vadásztak. (A madár tollazata ugyanis nem engedi befurakodni a hegyes nyílveesszőt, annak tompa végű példánya azonban ütést mér a szárnyasra, az megszedül és lezuhan.) Vannak továbbá többágú hegyben végződők, amelyek a halászatban váltak be. Ezekkel oldottak meg minden problémát. A dárdát és a szigonyt idővel csak azok használták, akiknek foglalkozásában szükségük volt ezekre a szerszámokra, de nyíllal mindenki tudott bánni, s volt is nyíla mindenkinek. A pontosabb találat reményében még a számszeríjat is kimódolták a középkorban, amit a portugálok elvittek Nyugat-Afrikába, ahol is bekerült a törzsfőnökök testőreinek arsenáljába. Homályosabb história viszont, hogy miként jutt el Szibériába, s lett önlövő csapdák előképe. (Itt nem isteni eredetű méltóságok életét vigyázzák vele, hanem csak egy ürgelyukra helyezik és a rágcsáló, mikor kibújik a napfényre, kioldja a felajzott íj idegét, működésbe hozza a berendezést.) Elterjedtek a löfegyverek is, bár voltak európai társadalmak, amelyekben a parasztokat eltiltották használatuktól. Akadtak azonban mindig olyan emberek, akik túlteszik magukat a törvényeken. Az orvvadászok és az orvhalászok kezén szinte valamennyi – múltbéli – vadász-szerszám tovább élt és használatuk csak a modern időkben tűnt a feledésbe. Hosszúra nyúlt históriájuk titka alighanem alkalmazóikban leli magyarázatát: bennük ugyanis találkozott a megélhetés igyekezete, nemkülönben a szenvedély vágya, mindkető fenntartotta és megújította fajunk talán legrégebbi hagyományát.³

Talán ugyanezért ragaszkodtak a törökhöz és csapdákhöz. Ezeket a szerkezeteket mind passzív eljárásokban alkalmazzák. Nem kell felderíteniök az áhított zsákmányt,

3 *Childe*, 1947., *Ehue*, *Clark*, 1955. 44–142., *Findeisen*, 1928. 1–398., *Gersbach*, 1956. 266–70., *Gunda*, 1964. 115–27., *Jelgersma*, 1961., *Koenigswald-Hahn*, 1981., *Leroi-Gourhan*, 1966., *Levin-Potapov*, 1964., *Lindblom*, 1935. 621–33., *Mérite*, 1942., *Müller-Beck*, 1981. 1–16., *Moszynski*, 1960. 193–206.

vagy beletéved, vagy éhen marad a törvető. Mindamellett alkalmazásuk alapos természetismeretről árulkodik. A halászokat tapasztalataik honorálják a leggazdagabb zsákmánnyal. Amikor történetesen nyolc-tízezer évvel ezelőtt az északi jégtakaró olvadni kezdett, emelkedett a tenger szintje, a halászok új kihívásokkal találták magukat szemben. Bár az Északi-tenger talapzata (mint valami padozat) még mindig mérsékelte a víz mélységét, a halászok számára új korszak kezdődött. Egy földnyelven át (amely Helgolandon vezetett keresztül) száraz lábbal lehetett átjutni Skóciába. A Golf-áram vize tehát más irányban sodródott, mint napjainkban. Egyedül a „Csatornán” át melegítette a kontinenst. Az általános felmelegedés megváltoztatta a mikroklímát, a flóra összetételét és az állatvilágot. A tegnapi tundrát ellepték a nyírfák, majd nyomában a tölgyek. A Balti-tenger ugyan egyelőre még mindig édesvízű tó maradt, ám nem fedte jégpáncél, a gleccserek a Bottin-öböl svéd partjainál olvadtak a tómederbe. A Göteborg–Stockholm vonalában húzódó kanális eltömődött (napjainkra jókora tavak maradtak hátra), s ettől kezdve a világtengerek és a Keleti-tenger összeköttetését új meder biztosította, a Kattegatt keskeny nyúlványa – Helsingör és Malmö között. A Keleti-tengerbe azonban kevés tengervíz jutott, tehát kevés volt benne a só, s ennek nemsokára a lazachalászok látták hasznát. A meleg tengeri áramot élvező bálnák a holland partokat keresték fel. Ezek az emlősök ugyanis apró rákokkal táplálkoznak, amelyeknek ez a vízhőmérséklet kedvez, úgyhogy csapatostól utaznak az áramlattal. Még a német partokon is bálnavadász-települések élvezték a kialakult helyzet előnyeit. A múlt században azonban gőzhajók kezdték szennyezni a vizet, a rákok és a bálnák azóta elkerülik a csatornát. A föld legnagyobb testű élőlényeit mostanában Grönland partjai mentén éri utol végzetük. A bálnavadászok felszerelése a közelmúltig (amikor is robbanóanyagokat, rakétameghajtású szigonyokat, a cetek tartózkodását felderítő radarberendezéseket kezdtek alkalmazni) szinte semmit sem módosult. A prehistorikus időköt követően mégis a legnagyobb változás annak volt köszönhető, hogy az Északi-tengerbe ömlő folyók tölcsértorkolatánál mindenütt halászok telepedtek meg, mert vonzották őket a közeli vizekben ívó halrajok és ezzel máigható változásokat kezdeményeztek Északnyugat-Európa gazdaságföldrajzában.

Már húszezer év óta tapasztaljuk, hogy változik Közép-Európa klímája. Nyugaton a tengeráramlat hatására emelkedett az átlaghőmérséklet. A sok hal megtartotta a halászokat. Az édesvizekben délről északra vándoroltak a halrajok, a halászok rekesztékei tehát főként a folyamotorkolatokban épültek fel, minthogy a tenger és a folyamok meg a tavak világa összeköttetésben van egymással, az ívóhelyeken mindenütt bőséges zsákmányt remélhettek. Változott a flóra összetétele is, a későbbi agrárgazdaság számára az új növényvilág bizonyult meghatározó erejűnek. Az erdőket alkotó fajok legtöbbje (főként a tölgy) délről érkezett, részben az Alpok völgyein keresztül. Madarak hurcolták be a magvakat vagy a szelek, egyre megy. A flóra átalakulása visszafordíthatatlan, amiből előnyök származtak. A lombhullató fák megváltoztatták a talaj összetételét. A tölgyerdők övében mindenütt dúsabbá vált a vegetáció. Ennek – főleg Közép-Európában, ahol tipikusak a lösztalajok – elsősorban a földművesek látták hasznát. A löszpadokat az i. e. V. évezred óta ellepték a földművesek. A lombhullató fák sűrű gyökérhálójával ugyanis átalakította a talajt, a termőréteg filcesedett az aláhulló, korhadó növényi maradványoktól és a hajszálgyökerektől. Az őszi falevelek minden évben megnövelték a talaj szervesanyag-tartalmát. Ez volt a haszna a gyomoknak is. Végeredményben az említett folyamatoknak köszönhető, hogy az erdei talajokon aratják mindenütt a leggazdagabb termést kontinensünkön. Ugyanakkor fönnáll az erdőerdősítés veszélye, tehát irtani kell a fákat. A feladatot mindenütt a földművesek végezték el. A délnyugat-ázsiai, majd a

mediterrán gyakorlattól eltérő életritmust alakítottak ki, de a többletmunka ellenére előszeretettel telepedtek meg az erdei hátságokon vagy az egykori hordalékos folyamvölgyekben. Az itteni életfeltételek kárpótolták őket fáradozásaikért. A halászok és a vadászok továbbra is megmaradtak a vizek partján. Ezáltal azonban hozzájárultak marginalizálódásukhoz. A történeti időkben a vadászok és a halászok már csak a túlevelű erdők övezetét tekintették otthonuknak, ott éltek kisebb csoportokban, ahol a föld alig terem.

Ennek az lett a következménye, hogy a jégkorszak után szelektálódni kezdett az európai lakosság. A fenyőövezet egy ideig nem is vonzotta a földműveseket. Az Alpokban, ahol vertikálisan tagozódik a növényvilág, földművesek telepedtek meg a mélyben, mert a kultúrnövények csak ebben a mikroklímában fejlődtek, felettük, a hegyoldalakon állattartó telepek létesültek és még magasabban már csak a vadászoké volt a világ. Ez ma is így van. Voltaképpen ugyanezek az övezetek keletkeztek a szélességi köröknek megfelelően. Északkelet-Európa jó példája a gazdálkodás ekológiai adottságok szerint alakuló regionális tagozódásának. A tundrák vadászai évszázadok óta cserekereskedelem közvetítésével szerzik be a sarkkörtől délre termett élelmiszereket, a tundra és az erdőöv határövezetében – a vadászok és a parasztek közötti sávban – réntartó pásztorok váltogatják szálláshelyeiket. Mindazonáltal a vadászat, a halászat, a pásztorkodás, sőt még a paraszti foglalatosságok közé sem lehet választóvonalat húzni, valamennyi élelemszerzési mód kölcsönhatásban van egymással, még a távoli északon is interferálnak a foglalkozások.

A kérődző nagyvadak kedvelték a facsoportokkal tarkálló mezőket, míg a sűrű erdőket nyulak, rókák, medvék, őzek, szarvasok, farkasok és vaddisznók választották otthonuknak. (Noha a farkas főleg a ligetes szteppét kedveli.) Ezeknek az állatoknak többsége falkákban él. Rejti őket az erdő. A nyilak és íjak kevésbé hatásosak velük szemben (bár a paleolitikus mikrolitek arról győznek meg, hogy őseink fáradozhatatlanul próbálkoztak). Ellenben mindenütt beváltak a török és a csapdák.

Másrészt a nyílt terepen előszeretettel üldözték a vadat. Hálók, pányvák, kötelek, hurkok, szűrő- és dobószerszámok (amelyeket nem ritkán fordítottak emberek ellen) mind hatékony kellékei a vadászatoknak. Itt van igazán szerepük a kutyáknak. Igénybe veszik a lovakat is. A délkelet-európai szteppék (amióta pásztornépek laknak itt) kitűnő gyakorlóterepai az üldözéssel járó vadászatoknak. Innen származnak a középkori hajtóvadászatok látványos mutatói. A vörös frakkos angol urak rókadadásainak alapelemeit a népvándorlás kor pásztorai gyakorolták be. Valamennyi lóhátról űzött vadászat jó alkalom arra, hogy a társadalmi elítéltek szemrevételezzék egymást és tudatosítsák magukban összetartozásukat. Egyidejűleg a vadászat kínálja a manipuláció lehetőségét is. Már régen eltávolodtak valamennyien a résztvevők attól a határtól, amelyen túl az élelemszerzés tartománya húzódik. Ezeknek a vadászatoknak már nincsenek primér funkcióik. Minél nagyobbak egy társadalom élelmiszertartalékai, annál inkább átalakul a vadászat. A modern civilizációkban vadgazdálkodást tartanak fenn. A tervszerű szelekció, a takarmányozás, az optimális adottságú biotópok választott környezet gondozása váltja fel a zsákmányolás ősi hagyományait. A trófeaszerezés révén háttérbe szorulnak az elemi vadászigények. A rendezvények segédszemélyzete szinte puskacső elé tessékeli a terítéket. Az urak számára már régóta csupán időtöltés a vadászat, sajátos terepe a hatalom gyakorlásának, ahol a paraszt – hajtóként – alantas közreműködője a sikernek. Évszázadokkal ezelőtt, a rendi társadalmak legtöbbjében körültekintően gondoskodtak arról, hogy betartsák a visszajára fordult rendszer szabályait. Mindenekelőtt eltiltották a parasztokat a löfegyverektől, miáltal tulajdonképpen kikényszerítették a török, csapdák alkalmazását. Ekkor valójában keskeny rést nyitottak az ökoszisztémán, a vadászat ősi

gyakorlatának terepére terelve néhány ügyeskedőt, az orvvadászokat. A törvény működésüket egyszersmind tolvajlásnak minősítette.⁴

Mindamellett gazdag zsákmánnyal csábítottak a vizek: patakok, folyók, tavak és valamennyi tenger. A hegyekből alábukó folyók minden tavasszal kilépnek medrükből, áradásuk előtti néhol a táj egyharmadát (ahogyan ez a múlt századi szabályozások előtt a magyar Alföldön is történt), és mivel ezek a vizek gazdagok planktonokban, halbőségük is szokatlanul nagy. Ez a magyarázata annak is, hogy a folyamtorkolatok, a meleg vizű tengeráramok, a sodró vízfolyások bővelkednek halrajokban és mindegyik gazdag fogást ígér. Itt (hacsak nem mély a mederfenék) rekesztékeket célszerű építeni. A vízfolyások irányára merőlegesen telepített, kelepccékben végződő berendezések előnyeit az egész világon ismerik. S hogy nincs több belőlük, annak oka – néha szokatlanul nagy méretük miatt – magas beruházási költségeikben keresendő.

Persze halat fogni egyszerűbb eszközökkel is lehet. Nincs mindig szükség jelentős beruházásra vagy a halászok társulására. Ez az oka annak, hogy már a prehistorikus leletek között is szép számmal találunk csonthorgokat. Talán tövisből és halszállkából is készítettek ilyesmit a régi időkben. Bronzkori sziklarajzokon Svédországban csónakban ülő horgászokat örökítettek meg, akik fenékhorgaikat eresztik a tenger vizébe. Mások több horgot erősítettek egyetlen zsinórra, leeresztették a mederfenékre, hogy az ott tanyázó halak közül kifogjanak néhányat. Azonkívül voltak vesszőből font vagy hálóból kötött varsáik is. Például Dánia nyugati partvidékén, ahol kihasználták a sekély vízű szakaszok előnyeit, mert itt dagálykor áradt a víz, apálykor visszahúzódott és a cölöpökhöz erősített, terelőkkal ellátott vesszővarsák segítségével már a bronzkori halászok jó fogáshoz jutottak. Ezeknek a berendezéseknek az eredményes alkalmazását mindenütt, az egész kontinensen igazolják a néprajzi publikációk. Nemcsak a tengeröblökben, hanem az édesvizeken is. A formai megoldások kivitelezését igazítják a vízrajzi feltételekhez. Sebesen rohanó patakok medrében, tavakon vagy folyami ártereken állították fel valamennyi rekesztéket, és az eredmény megfelelt a várakozásoknak, bennük maradtak a halak. A halak méretei, fajtái szerint sűrűbb vagy ritkább fonású varsákat alkalmaztak, a lényeges szerkezeti elemeket azonban sehol sem változtatták meg. Egy vesszőfonatú – rácsos falú – edénybe, annak szájához illesztve, vesszőfonatú tölcseert erősítettek, és mert a hal csak előre tud haladni (oldalozó mozgásra nem képes), a két nyíláson át az edény belsejébe úszott. Mások hálóborítással készítették el a – vesszővázú – szerkezetet. Sokfelé építettek még a mederfenékbe erősítve V-alakú terelőfalakkal ellátott – vese alakú – halfogó berendezéseket is. Az ilyen konstrukciókból akár többet is elhelyeztek egymás mellett.

Mínthogy a szóban forgó készségek Európán kívül is sokfelé elterjedtek, az evolucionizmus hívei, köztük *Herman Ottó* úgy gondolta, hogy a halászat „ősfoglalkozás”, eljárásai a technikai képesség tökéletesedését tükrözve szolgáltatóknak tárgyi bizonyítékokat az emberiség kulturális emelkedéséről. Ennek ellenkezőjéről értekezett *Jankó János*, aki szerint a szerszámok valamely nép etnikai hagyományaiiban igazítanak el: a Tisza-mentében használatos szerszámokban az Ob árterein halászók készségeire ismerünk, az egyezések tehát kétségbevonhatatlanul igazolják a halászok származásbeli összetartozását. Ezt a nézetet vallotta – nyomába lépve – a finn *U. T. Sirelius* is és később mások. A

4 *Baron*, 1989. 107–23., *Butzer*, 1964., *Dalby*, 1965., *Eidlitz*, 1969. 39–40., *Ellenberg*, 1982., *Erixon*, 1955., *Gjessing*, 1960., *Haarnagel*, 1969. 3–12., *Harding*, 1982., *Jelgersma*, 1961., *Krader*, 1955. 301–26., *Krader*, 1963., *Kronasser*, 1953. 67–79., *Küster*, 1996. 9–175., *Kwanten*, 1979., *Linder*, 1955–59/I–VIII., *Patai*, 1951. 401–14., *Pauli*, 1980., *Rothberg-Rabb*, 1981., *Rudenko*, 1969. 15–32., *Smith*, 1970. 81–96., *Smith*, 1959., *Tilander*, 1964. 131–51., *Vajda*, 1968., *Walterbolk*, 1982. 19–37., *Wyss*, 1990. 69–86., *Zvelebid*, 1986.

teória megbízhatóságát illetően idővel kétségek merültek fel, és a kutatások alábbhagytak. Talán mindössze az történt, hogy gyors sikereket nem remélve a kutatók eloldalogtak erről a munkaterületről. Az igazi probléma valószínűleg az, hogy a prehistorikus technológiák évezredek óta használatban maradnak, jóllehet maga a termelés (és az elosztás) megváltozott ekonómiai környezetben funkcionál. Napjainkban is használnak még őskori eredetű szerszámokat, ez a tény azonban nem használóik etnikus eredetével magyarázható meg, sokkal inkább az alkalmazás természeti körülményeivel.⁵

Természetesen abban mindenki egyetért, hogy a legtöbb halat hálóval lehet fogni. Gyorsan romló szerves anyagokból készítették őket különféle méretekben. Élettartamukat növelték, ha a zsineget szurokkal be is kenték. Az őskori darabok foszlányaira mégsem lehet ráismerni. Ránk maradtak viszont a csontból faragott hálókötő tük és a hálónéhezékek, ezek a – többnyire agyagból égetett – súlyok, amelyeknek segítségével a háló a vízben falként határolta el a hal útját. A múzeumokban mázsaszám található a raktárakban.

A hálók kezeléséhez több emberre van szükség. A középkorban sok helyütt korporációkat alkottak, iparosok mintájára céhekbe tömörültek a halászok és igyekeztek előjogokhoz jutni. Már nem halászó parasztok többé, hanem professzionisták, akik a piacról élnek. Ennek ellenére valemennyien ragaszkodtak a prehistorikus eredetű szigonyaikhoz. A szigonyozás, amit titokban is lehet űzni, túléli a hagyományos munkakultúrát, a modern idők orvhalászái is vasvillával a kézben lesi zsákmányát. A régi időkben használatos szigony szűrőfejének kiképzéséből lehet rendeltetésszerű használatára következtetni, mely a halfajok szerint eltérő technikát jelent.

A kihívás a szabályokat áthágni készíti az embereket (különösen, ha erőpróbával társul), csak az egyik – tartósan felismerhető vonás – fajunk kultúrtörténetében. A másik ennek ellenkezője (vagy talán szöges ellentéte), ez az összefogás, a beruházásokat helyettesítő primitív kooperációk – tudatosan fenntartott – szervezete. Továbbá számolni kell a találékonyssággal is, azzal, hogy a természet vámszedői új műszaki megoldásokat agyalnak ki.

Abban az övezetben például, ahol még ma is nagyvadak élnek Európában, torziós erővel működő csapdákat alkalmaztak, prehistorikus maradványaik és a néprajzi múzeumi gyűjteményekben található példányaik három-négyezer éves használatukra engednek következtetni. Angliából, Lengyelország, Belorusszia, Svédország területéről és a Kárpátokból szép számmal vannak bizonyítékok, de nem lehetetlen, hogy elterjedési övezetük jóval nagyobb volt ennél. Sok emléke, sőt jelenkori híradása is van a hálókkel, hurkokkal való madárfogásnak. Még az énekesmadarak sem számíthatnak kíméletre! Friss bizonyítékokra lelünk Dél-, illetve Közép-Európa találkozásánál működő vendéglők étlapjain csaknem minden évszakban, de főleg tavasszal és ősszel, mikor a madarak költöznek. Az Alpoktól délre ugyanis sokan túlteszik magukat az állatvédő ligák tiltásain, sőt a környezetvédelmi törvényeken, noha az utóbbiakat számos országban már – a közgondolkodás egyetértésére számítva – jó hatásfokkal alkalmaznak a hatóságok. A hurkoknak és hálóknak se szeri, se száma Oroszország északkeleti kormányzóságában, a fenyvesek, a lápok és ingoványok tartományaiban, ott, ahol a finnugor nyelvcsaládhoz tartozó emberek élnek, ők a vízimadarakra vadásznak.

⁵ Behre, 1987., Beil-Chiva, 1992., Butzer, 1964., Clark, 1948/b. 45–85., Di Castri-Mooney, 1973., Erdődy, 1984., Fedorov, 1963. 172–84., Giurgescu, 1964., Gersbach, 1956. 266–70., Gjessing, 1960., Hasslöf, 1961. 244–72., Herman, 1887–88/I–II., Jankó, 1900., Krause, 1904. 133–300., Les Hommes, 1986., Manninen, 1932., Michel, 1978/V. 133–84., Moszynski, 1962. 142–92., Moszynski, 1967/I. 77–115., Radcliffe, 1926., Roche, 1984. 383–99., Rohan-csermak, 1963., Sirelius, 1906., Sirelius, 1934., Yesner, 1980. 727–50.

Vannak továbbá alázuhanó súlyos gerendák, amelyekkel eltörik akár a medve gerincét is vagy jókora fabunkók, amelyekkel az egerek és más rácsálók ellen védekeznek mindenütt a kontinensen. Van továbbá olyan csapda is, amely két – koncentrikus hengerre emlékeztető – kerítésből áll. A belső hengerben helyezik el a csalit. A külső hengeren ajtó van. A behatoló állat – a két fal között – megy előre s belöki az ajtót. A csapda impozáns példánya a „farkaskert”. A fenevadnak szánt szerkezetnek használt vették a középkori Franciaországtól a múlt századi Svédországig és megépítették néhány emberöltővel ezelőtt a Kárpátokban is. Úgy látszik, hogy a prehistorikus találmányok terjedésének nincsenek nyelvi határai. Minél régibb egy hagyomány, annál inkább elmondhatjuk róla: közös tapasztalatok ötvöződnek benne. Még a kontinensek között is számtalan egyezés ismerhető fel, a zsákmányolás eljárásai többségükben aligha mondhatók lokális jelentőségűeknek.⁶

Az is tapasztalati tény, hogy a föld felszínét kétharmad részben elborító tengerekben több halat fognak, mint az édesvizekben. Európában is azt bizonyítják a statisztikák, hogy a tengeri halászat hozamai összehasonlíthatatlanul magasabbak a belvizeken elért teljesítményeknél. Például Svédországban a tengeri halászat századunkban százmillió kg-ról a kétszeresére emelkedett. Ugyanígy megduplázódott a belvizek halzsákmánya, de ennek ellenére meg sem közelíti a tengeri halászok eredményeit. A belvizeken nem is alakultak ki a halászat ipari módszerei, minden a régi időkre emlékeztet.

A tavakon vagy a folyók partján korántsem tűnik deviáns jelenségnek, nem úgy a tengeren a magános *öreg halász* – *Hemingway* alkotta – figurája, modern városi forgatagban megfáradt iskolapéllda. Csakhogy a mindennapi élet szabályait nem lehet összekeverni az esztétika kategóriáival. Európát délről határoló tengereken a halászokat aligha kecsegteti gazdag zsákmány. Itt ugyanis a meder sok helyütt sziklás, nem telepedett meg rajta növényzet, a fauna gyér. A mediterrán tenger biológiailag elöregedett és talán sohasem tudta eltartani azokat, akik előszeretettel fogyasztják a *tenger gyümölcseit*. A hatalmas hálókat ennek ellenére kivetik, és mindenütt van halászflootta, a görög vagy az olasz halpiacokon a halárusok asztalai mindenütt roskadnak az árubőségűtől. Palermo óvárosának szűk sikátoraiban orrfacsaró a halbúz, és fülsiketítő az árusok lármája. Mindezt feledtetni, hogy a Mediterráneumban mindenki a parti vizeken halászik, mert ott, ahol mély a tenger, a fauna szegény. Északon ennek az ellenkezője igaz. Izland környékén fél Európa halászhajói osztoznak a zsákmányon évszázadok óta. Vannak továbbá tengeri és folyami vállalkozások is. A Fekete- vagy a Kaszpi-tengerben honos vizák a Volgába, a Dunába úsztak fel, hogy lerakják ikráikat. Hatalmas rekesztékeket ácsoltak, még a hajók sem jutottak át a mesterséges akadályokon. Az ipari szennyezés annyira tönkretette a vizet, hogy az ikrát nem a Dunában fogott halakból nyerik, hanem szaporítótelepeken tartott állományból fejik. A 16. században – egy történetíró szerint – a Dunát gerendákból ácsolt rekesztékekkel zárták el és a vizakat láncos ágyúgolyókkal kergették ebbe a csapdába. Ahol ez állítólag történt, a mai Budapesten, a Margitsziget melletti folyamágban, a hely neve ma is „vizafogó”. Az ikra az ingyencek drága csemegéje. Viszont tömegcikk a hering, amit az Északi-tengerben mindenütt nagy tömegben fognak, és a középkor óta kiterjedt halfeldolgozó ipar él a zsákmányból. Ez a hal is vándorol a világ tengereken, a Golf-áram planktonjait eszi. A Kattegat és a Skagerrak közötti öbölben kanyarodik észak

6 Brandt, 1972., Brusewitz, 1967., Clark, 1948/a. 116–30., Erdbrink, 1953., Erixon, 1955., Findeisen, 1928. 1–398., Florin, 1961. 315–64., Gunda, 1979. 29–184., Kaindl, 1897. 229–301., Kaj, 1950. 72–78., Lindblom, 1935. 621–33., Mérite, 1942., Moszynski, 1960. 193–206., Paques, 1977., Seweryn, 1969. 5–63., Sirelius, 1906., Taylor, 1966. 114–19., Vilksuna, 1975., Vuia, 1943. 310–20., Wundsch, 1962. 206–09., Zaunik, 1928. 527–736., Zelenin, 1927. 143. skk.

felé a hatalmas víztömeg. Itt kezdődött a jégkorszakban az a csatorna, mely – átszelve Svédországot – összekötötte a tengert a Bottini-tó (akkor még édes) vizével. Az elmúlt tízezer évben feltöltődött a kanális, két nagyobb tó maradt hátra, a meleg áramlattól sodort halrajok azóta Gøteborg és Bohus Lan magasságáig jutnak csak el, aztán planktonokban és apró rákokban gazdag közegük sodródik Bergen felé. Itt van tehát Svédországban a legtöbb halászfalu. Bohus Lan sziklái bronzkori karcolatok őrzik a tengeri zsákmányszerzés látványát. (Skandináviában a jégkorszak óta mintegy 1200 rajtot készítettek!) Hálóval, szigonnyal, horoggal dolgozó halászokat láthatunk csónakjaikban. Ebben a svéd part menti övezetben ma is legalább hatvan, különféle horgot ismernek. Ugyanitt bálnavadászat ábrázolása is maradt ránk.

A bálnacsapatok tömegesen tűntek fel régebben a Golf-áram meleg vizében. A skóciai Firth of Forth öbölben (tulajdonképpen egy tölcseértorkolat partján, ahol Edinburgh épült) több neolitikus település maradványait tárták fel, ahol bálnavadászok laktak. Az archeológiai leletekből arra kell következtetnünk, hogy Bretagne-tól Svédorszáig (ideértve Gotland szigetét), sőt Norvégiáig és Skóciáig valamennyi partszakaszon (különösen Hollandia és Dánia partjain) mindenütt prehistorikus bálnavadászok kis kolóniai települtek. A lakók hosszú tengeri utakra vállalkoztak, noha kalandjaik nem sok jót ígértek. A kis hajók közül kevés állt ellen a tengeri viharoknak. A halászok minden kényelmet nélkülöztek. Ennek ellenére hollandok még a múlt században is több héten át tartó utazásokra kényszerültek, bár tudták, hogy nem sok jóban lesz részük. Nap-nap után füstölt halból, szárított burgonyából és takarmányrépa-szeletekből főzött ragacsos masszával ették tele magukat. A *topf* aligha öregbítette kulináris kultúrájuk jó hírét. Minden változatosságot nélkülöző kosztot ettek, csaknem ehetlent, ízetlent és nehezen emészthetőt, inkább takarmányt, mintsem ételt. A hollandok Grönland partjainál ejtették el a legtöbb bálnát, majd a tetemetek a partra vontatták, feldarabolták és többnyire az észak-franciaországi halpiacokon értékesítették. A bálnaszirt a grönlandi partokon kiolvastották és ahol tudták, eladták. Az Atlanti-Európában csaknem mindenütt ezzel világitottak a középkorban. A Vizcayai-öböl cetvadászaitól vásárolt zsírt vették a baszkok is ekkortájt, a Pirenneusokban bálnaszír-méccsessel világitottak.

Tulajdonképpen a Gascogne-öböltől a Skandináv-félszigetig mindenütt laktak a tengerparton bálnavadászok. Elvetődtek még a kanadai partokra is. Ennek ellenére az északi féltekén már nem az európaiak ápolták a bálnavadászok hagyományait, hanem az eszkimók. A kanadai partokon talált vaskori szigonyalkatrészeket, amelyeket csontból faragtak, össze lehet téveszteni a norvégiai partokon feltárt neolitikus leletekkel. Úgy látszik tehát, hogy a nyomorúságos bálnavadász-kolóniák lakói valamikor kiemelkedő szerepet játszottak az északi-hemiszféra ellátásában. A középkorban ők is adófizetők lettek. Helgoland tenyérnyi szigetén a középkor végén már öt bálnavadász kompánia működött. Arra kötelezték őket, hogy évente hatvan bálnát ejtsenek el, a zsákmányból kettőt szolgáltatassanak be Alfréd király megbízottainak. Minden egyes tetem legyen 48-50 öl hosszú (tehát megközelítőleg 25 méteres).⁷

7 *Antipa*, 1916. 157. skk., *Belényesy*, 1953. 148-66., *Braudel*, 1996/I. *Bukowski*, 1957. 49-81., *Cabantous*, 1980., *Chmielewski*, 1960. 277-325., *Clark*, 1947. 84-104., *Curcic*, 1912. 490-589., *Curcic*, 1913-15. 421-513., 37-107., 314-58., *Curcic*, 1936. 25-31, 37-42, 49-53., *Di Castri-Mooney*, 1973., *Emerit*, 1968. 1171-72., *Grand-Delatouche*, 1950. 535-46., *Griera*, 1921. 97-103., *Halard*, 1983. 173-78., *Lepiksaar*, 1964. 257-66., *Les Hommes*, 1986., *Lips*, 1927., *Mjartan*, 1952. 101-89., *Mollat*, 1983., *Pesch*, 1961., *P. Károlyi*, 1981. 176-77., 185., *P. Károlyi*, 1982/a. 8-11., *P. Károlyi*, 1982/b. 48-50., *Prüfferova*, 1957., *Redon*, 1984/I. 121-30., *Saul*, 1981. 33-34., *Seweryn*, 1969. 5-63., *Solymos*, 1965., *Studien*, 1976., *Vakarelszki*, 1974. 193-209., *Varga*, 1981. 29-30., *Vollan*, 1956., *Wagner*, 1943. 254-73., *Wallner*, 1981., *Wallner*, 1917. 1-53., *Westberg*, 1964. 24-41., *William*, 1961. 64-152., *Wundsch*, 1962. 206-09., *Zaunick*,

Végeredményben gyötrően fárasztó robottá lett a tengeri kaland. A felszerelés az egész történeten át ugyancsak gyatra. Sokáig használták és az eszkimók meg is őrizték mindmáig a fabordázatú, bőrrel bevont, akár egy tucat halász szállításra alkalmas hajót (az *umiakot*). Másrészt ugyanők ma is építenek egyszerűes, favázú és bőrborítású *kajakot*. A fából ácsolt hajók csak lassan váltották fel ezeket a kezdetleges alkotmányokat. A jégkorszaki találmányok a kelta idők óta kezdtek kiszorulni a forgalomból. Hovatóvább már csak északon, az úszó jéghegyek világában használták őket. Nyugat- és Közép-Európa tájairól fahajók terjedtek el, amelyeket eleinte csak édesvizeken használtak és földművesek szállítottak, utaztak vagy halásztak segítségükkel. Zömük a vaskorban, majd a római időkben és azt követően került használatba. Több mint negyven – tölgyfából hasított deszkából – ácsolt hajót találtak a régészek Hollandia, Németország, Dánia, Svédország, Norvégia és Lengyelország egykori mocsaraiban. Ezek az i. sz. 500 és 1400 között voltak forgalomban. Vannak köztük hadihajók, szállítóbarkák, de ismerünk halászhajókat is. Evezőkkel és vitorlával szerelték fel a járműveket. A nagyobbakkal naponta 150 km-t tettek meg. Egy-egy vízi út két hónapig is eltartott. A távoli halászóvizeket nyaranta keresték fel, mert akkor nem viharos a tenger. A fahajók hossza kezdetben nem haladta meg a 7-8 m-t, de idővel nagyobbakat is építettek. A hajózás (és a halászat) műszaki feltételei csak a 13. század után változtak meg, amikor kialakították a korábbiakban használtaknál kétszer-háromszor nagyobb, mintegy tízszeres teherbíróképességű, a viharos tengeren is jól irányítható hajót, a *kogge* típusú vitorlást. Egy 25 m hosszú és 6 m széles, 60 tonna teherbírású, a 12. században épített hajót másfél évtizede emeltek ki a hullámsírból és ma Bremerhaven tengerhajózási múzeumában látható. (Sós vízzel telített tankban ázik, ahol programszerűen változtatják még – majd fél évszázadon át – a vízben oldott ásványok arányát, hogy a faácsolatú hajótest ne károsodjon.) A korszak elején már öt tonna teherbírású hajókat építettek. A Liga fénykorában vízre bocsátott hajók átlagos terhelése 150 tonna volt. (A műszaki haladás mutatóinak gyors változását csak századunkban szárnyalták túl az autók és a repülőgépek.) A kereskedelmi hajózás terén elért sikerek nyomán javultak a hadihajók teljesítményei, sőt valamelyest még a halászflootta hajóparkja is.⁸ Mindennek ellenére a kishalászkodó bodonhajókban eveztek sok helyütt még a múlt században. Pedig a hajóépítés forradalmi változását már a középkor óta megtapasztalták. Az átalakulás a fűrészmalommal készített deszkák hasznosításának következménye. Új ácstechnikát próbáltak ki készítményeiken, az ekkor épített hajókkal megváltoztatták az áruszállítást, a halászatot pedig ipar, mesterség rangjára emelték. A legtöbb halász ettől kezdve céhekbe tömörült. Főleg hálókkal dolgoztak. A halat konzerválták és a zsákmányt kereskedelmi forgalomban értékesítették. A periféria lakói megmaradtak a „kishalásznál”: a személyes étkezési szükséglet kielégítéséhez elegendő hal befogására alkalmas szerszámoknál. Idővel ezek az emberek is rájöttek arra, hogy környezeti adottságaik révén előnyökhöz juthatnak: elcserélhetik zsákmányukat olyan vidékek lakóival, ahol a táj szegény halakban. A periféria cserekereskedelme tehát mindössze természet adta alapokon nyugodott, és alacsony gazdasági színvonalon állók voltak résztvevői.

1916., *Zaunik*, 1928. 527–736., *Zelenin*, 1927. 143. skk., *Znamierowska-Prüfferowa*, 1965. 147–62., *Znamierowska-Prüffer*, 1966., *Znamierowska-Prüfferowa*, 1972., *Zug-Tucci*, 1985. 293–322., 310–16.

⁸ *Crumlin-Pedersen*, 1985. 83–93., *Crumlin-Pedersen*, 1989. 405–30., *Ellmers*, 1969. 73–122., *Ellmers*, 1973. 23–62., *Ellmers*, 1976., *Ellmers*, 1981., *Hasslöf*, 1972., *Herres*, 1988., *Karen*, 1987., *Kiedel-Schnall*, 1982., *Litwin*, 1984–85. 285–305., *Lohrmann*, 1984. 142–94., *Malowist*, 1960., *Mitzka*, 1933., *Niitemaa*, 1952., *Paret*, 1930. 76–116.

Az északi vizek jövedelmező heringhalászatát már nem a természet ingyenélői, hanem (mint holmi iparágat) haszonra spekuláló vállalkozók működtették. Ősidők óta heringet halásztak a Keleti- vagy az Északi-tengeren, majd rájöttek a középkor végén, hogy a Zöldfoki-, az Azori- és a Kanári-szigetek háromszögében, tehát az Atlanti-óceánban milyen gazdag zsákányra lehet szert tenni. Az angliai Suffolk partjainál a 11. században sok szegény halászfalut számoltak össze a Domesday Book összeírói. Egyedül Yarmouthban 24 halász élt. Mind fel-feltűntek Londonban és Southwark halpiacán. Ugyanitt értékesítették halaikat a középkoron át azok a halászok, akik Kent és Sussex partjairól érkeztek. Ezt az ipart is a hollandok lendítették fel. Ők jöttek rá arra a 13. században, hogy a kifogott heringet már a hajón besózhatják és hordóban tárolva szállíthatják rendeltetési helyére. Szállítmányaik a kikötővárosokból eljutottak a kontinens belsejébe is – szekerek és karavánok fuvarozták a *matjes* nevű konzervhalat. A módszer gyorsan terjedt. London, Bristol, Yarmouth kikötőin keresztül importált sóval konzervált halat árultak angol halászok a sziget belsejében. Ugyanitt vált kereskedelmi tételé a sózott vaj és a sózott sajt is. De a hollandok a 14-15. században áthelyezték működésük központját az angliai, skóciai vizekre. Piacuk kitágult, és növekedett a kereslet. A 16. századi zsánerfestők kedvenc témája lett a brabanti, flandriai, seelandi városok halpiaca. Persze itt nemcsak heringet árultak. Tőkehalak, lepényhalak, az északi vizek sűrű óriásai mellett rákok és kagylók púpozott halmi kápráztatják szemünket a képeken, amint-hogy a heringes hordók sem hiányoznak a piaci látványosságok közül. Kofák, házicselédék, bevásárló asszonyok, egymásra rakott sajtok dombjai, s a háttérben rozoga bárkák árbocainak erdeje, cégéres matrózkocsmák épületei látszanak a festményeken, a mindennapi élet lüktet a képtárakban felakasztott táblákon. Talán azért, mert a hal a legolcsóbb eledel. Innen népszerűsége. Mióta a hajón konzerválják, akár izlandi vagy grönlandi vizeken fogott heringet is árulhatnak, mondjuk – Párizsban. Az Atlanti-óceánban halászott tőkehalat is mindenhova szállították. Angol, spanyol, francia halásztársaságok monopolizálják ezt az ágazatot, hiszen olyan államok alattvalói, melyeknek erős hadiflottájuk van. A hajók még Új-Funland partjainál is feltűnnek. Kifogják a tőkehalat, felhasítják és besózzák, a módszer tehát ugyanaz, mint a heringeknél. De a nagy távolságok és a viharok miatt egy-egy hajó évente csak egyetlen utat tehet meg. A fennmaradt feljegyzések tanúsága szerint régi és ma is aktuális probléma foglalkoztatja a halászokat. Egészen bizonyos, hogy a tenger kimerülőben lévő készlete, nemkülönben csillapíthatatlan éhségünk ellentmondása már a 17-18. században kilátástalannak sejteti a jövőt.

Ennek ellenére mindenütt jó haszonnal értékesítik az árut. A tőkehal halászata és kereskedelme virágzik. A mediterrán városokban is minden konyhán sütnek-főznek tőkehalat. Igazi néptáplálék. A méretekre jellemző, hogy – egyes számítások szerint – a 18. század végén az Atlanti-Európában mintegy 1500 hajó fedélzetén vagy 34 000 halászt foglalkoztatott a tőkehal-fogás, az iparág megközelítőleg 90 000 tonna árut forgalmazott.⁹

És fel sem tudjuk becsülni, hányan lehettek azok, akik kifogták az édesvízi halakat?

⁹ *Barty King*, 1977., *Braudel-Spooner*, 1966. 378–486., *Darby*, 1973. 57., *Di Castri-Mooney*, 1973., *Diollinger*, 1981., *Glasscock*, 1973. 135–85., *Hensel*, 1956. 129–39., *Hoffmann*, 1992. 8–40., *Hrg., Koch*, 1925., *Kuske*, 1905. 230–60., *Les Hommes*, 1986., *Lma., Lohrmann*, 1984. 142–94., *Messedaglia*, 1941–42. 1–58., *Mollat*, 1983., *Montanari*, 1979. 227–95., *Niederle*, 1911–25/III. 171–83., *Niederle*, 1923–26/II. 145–59., *Problemi*, 1981. 269–351., *Rac., Re., Schröder-Lembke*, 1953. 109–19., *Woronin-Karger*, 1959. 61–65.

Mindenesetre sokféle bizonyosságot szereztünk arról, hogy a parasztok elrekesztették a kisebb folyók medrét, a patak völgyekben gátakkal duzzasztották a vizet. Ezáltal mesterséges halastavak keletkeztek, noha a tavaszi áradások nyomán mindenütt a lapályon *piscina* vizében rekesztékekkel, hálókkel, horgokkal és szigonyokkal fogták a halat. A kiöntések a középkori Európa biztosságot ígérő élelmiszertartalékai. Malomtavakban is halak úszkálnak. Valamennyi hegyi patakban varsával fogják a pisztrángot és szigonyozzák is. A Rajna mellékén sügérből készítik az ünnepi ételt. Az egyik svájci-német határváros (Stein) főterén álló beszálló-kocsmá homlokzatára a 16. században felfestették az étlapot. A kuncsaft és a kocsmáros jól felfogott érdeke kívánta így, hiszen egyik sem tudott írni és olvasni, a vendég tehát innen tudta meg, miféle remekbe készített halak és rákok várnak rá, a vadak és madarak ételkínálata mellett. A közeli Konstanz (a Bodeni-tó mellett) halpiacán a polgárok bő választékára leltek a böjti ételekhez való falatoknak. Messze földön híres a Loire-ban fogott lazac és ponty. A lazachorgászat sporthorgászokat vonz a távolból az észak-skandináviai folyókhoz, akik kulináris örömeik reményében órák hosszát állnak ma is a jeges vízben és a távolból kiadós reumával térnek haza. Ugyanitt már régóta iparrá terebélyesedett a lazacfogás. Évszázadok óta fenyőrönkökből építik a halfogó berendezéseket. A Bottin-öböl menti városok halpiacán értékesítik a zsákmányt. A halak egy részét északra szállították régebben. Novgorod például fontos halkereskedelmi központnak számított a középkor óta. Tengeri halakat is árultak. Oulu főterén ma is állnak azok az évszázados – fenyőtörzsekből ácsolt – silók, amelyeket telente megtöltöttek több emelet magasan a tengerből vágott jéggel, tavaszon és nyáron át pedig halakat öntenek a jégre. Az olvadó jég nyáron mindenütt szivárog a gerendák eresztékein, majd bűdös tócsákká kerül. Kemi piacán is ugyanez a látvány fogad. Itt van annak a folyónak a torkolata, mely valamikor a jégkori tengeröböl medrétől maradt vissza, midőn a tenger még a sarkkörig terjedt. A lappok a Kemi folyón rekesztékeket építettek és eladták a zsákmányt. A turkui püspök térítette meg őket a 14. században és azon nyomban kivette rájuk az egyházi tizedet. Majd protestáns hittérítők próbálkoztak velük. Oly eredményesen buzgólkodtak, hogy mind elhagyták a katolikus egyházat. Annak ellenére, hogy Wittenbergben *Luther Márton* egyházi adók ellen is protestált, a messzi északon működő pályatársai még ma is beszedik a lazac-tizedet, miközben buzgón hirdetik az evangéliumi tanítást.

Egyébként még az édesvizek is mindenütt Kelet-Európában halbőségükről voltak híresek. Sok folyóról terjesztették a mondást, hogy noha víz folyik medrükben, kétharmad részük hal. A Duna és vízrendszerének a síkon áradó tömegében, a *captura és piscina* névvel emlegetett halászóhelyein kifogott zsákmányt – az értékes vizától az alábbvaló, pocsolyaszagú csíkiig – mindenütt szekereken szállították a környező hegyvidéki településekre. Az arisztokraták és a polgárok drága halhúst vásároltak, a parasztok pedig aszalt gyümölcsért, háziiparilag előállított faárúért, maguk szövött vászonért cserélték a lapályról érkezett hálalókkal azt, amit a síkon élőknek ingyen adott a természet. Olcsó volt, tehát sok halat ettek, hiszen még a római egyház is 166 napos böjtöt írt elő évente. Mindenütt füstölték, sózták a halat, konzerválták fontos élelmiszertüket. Ezt csinálták Európa-szerte.

Ha nem akadt kapitális zsákmány, megelégedtek az értéktelenebbekkel. A csaknem kopár görög szigetvilág mészkőtalapzatát csak itt-ott borítja fövény, csak szegényes flóra veszi körül a szárazulatokat. Ám itt is tömördek tintahal, polip úszkál, sok a kagyló és a rák. Rendes napi eledelük az itt lakóknak a *frutti di mare*, a „tenger gyümölcsei”. Napjaink turistái, akik a kontinens belsejéből érkeznek és két hétig élvezik a forró nyári napok örömeit, nem is tudják, hogy a *kalamári* cikkelyei, az apró rákok és az olajbogyók

keveréke, tehát mindenféle alja élőlénye valamennyi tengernek, végeredményben milyen olcsó eledel. Persze nekik nem kell ezt eszegetniök egész éven át, mint az őslakóknak. Minthogy azonban az utóbbiak igen élelmes kereskedők, már évszázadok óta még Etiópiában is eladják portékájukat. Nyugat-Európa tengerparti településein pedig apró rákokat (a bálnák eleségét) sütik meg parázson és csemegeként eszik. Kivált a turisták fogyasztják az egzotikus kosztot, mert a helybeliek staniclikban árulják valamennyi kikötőben és a gyanútlan idegen marokszám tömi magába, hiszen olcsó!

Mindenütt kedvelik továbbá a mediterrán szigetről nevet kapott apró halat, a *szardiniát* vagy a Keleti-tenger apró halát, a *sprótnit* (ahogyan a magyarok emlegetik a szárított és füstölt, többnyire fadobozkákban forgalmazott eledelt). A *homár* és a *langusza* csaknem mindenütt ingyencfalat, aminthogy a kagyló is az. (Holott Dánia nyugati partjai mentén feltárt prehistorikus telepek lakóiról, akiknek talán éppen a kagyló volt a legfőbb táplálékuk, azt szokták feltételezni, hogy kényelmesen fenntartott, ám egyoldalú gazdaságvezetésük okozta tönkremenetelüket.)¹⁰

Az európai vizek táplálékláncából nem hiányoznak az emlősök sem. Nevezetes a cetek históriája. Északon élnek továbbá a fókák és távoli rokonaik, a rozmárok. Ezeket a falánk halpusztítókat bőrükért, hajukért és az utóbbiakat (rendellenesen nagyra nőtt) szemfogaikért becses zsákmánynak tekintették Északnyugat-Európa lakói. Csaknem kipusztultak. Drákói rendelkezések bevezetése nyomán javult helyzetük. De még mindig a svéd és a norvég partok lakói szinte versengenek a skótokkal, az írekkel és a dánokkal, hogy melyikük pusztít el többet közülük. A vadászat tehát alig lankadó lendülettel zajlik Izland és Grönland partjai mentén, Kanadában, az Orosz-Északon, a Jeges-tenger kietlen partszakaszain. A vadászoknak régóta puskájuk van, de még ma sem tudják nélkülözni a szigonyt, a *harpunát*, amelynek csonthegyű darabjaira mindenütt rátalálhatunk a prehistorikus leletegyüttesekben. A fókát és a két tonna súlyú rozsmárt ingatag lélekvesztőn, *kajakban* ülve közelítette meg a vadász, a szigonyra hosszú szíjat erősítettek és egy tömlőt, amely jelezte a menekülő, már megsebzett állat menekülésének útvonalát. Mikor jégpáncél borított mindent, léket vágtak és a levegőért felszínre mászó állatot – fehér lepelen és szánra hasalva – közelítették meg, lőfegyverrel és szigonnyal végeztek vele. Már a neolitikus vadászok is hasznát vették a „dárda-hajító”-nak, ennek a dobó erőkarját meghosszabbító és a dobótávolságot, sőt a találati biztonságot is megnövelő deszkalapnak. A szigony hegyét borszíjjal erősítették a nyélhez, találatkor a hegy levált és a bójaszzerű tömlőt látva követhette a vadász a zsákmányt. A sebzett vad egy darabig még úszott, de mind több vért vesztett, elfáradt, erőtlenné vált, haláltusája már nem is veszélyeztette üldözőjét. Mikor az áldozat kiszenvedett, a vadász késsel adta meg a kegyelemdöfést. Ezt a felszerelést még a cetek ellenében is sikerrel alkalmazták. A kanadai eszkimók, akik sok mindent fenntartottak az egykori arktikus Európa lakóinak vadászskultúrájából, még ma is ragaszkodnak a szóban forgó módszerekhez. A poláris körzet életkörülményeit dokumentáló gyűjteményekben, pl. a Koppenhágai Nemzeti Múzeumban a kiállítótermekben közszemlére kitett felszerelések arról győzik meg a látogatót, hogy a lőfegyvereket nélkülöző vadászok naponta életük kockáztatásával végezték dolgukat. A szigony, a nyíl, a *kajak* és a több embert befogadó *umiak* egyáltalában nem garantálja a vadászok biztonságát.

A jégtáblák között lélekvesztőiken evickelő vadászok élet-megnyilvánulásaikkal csak néhány lépéssel előzik meg leendő áldozataikat. A versenyfutásból mégis ők kerül-

10 *Belényesy*, 1953. 148–66., *Braudel*, 1996/I. 144–51., *Cabantous*, 1980. 187–293., *Di Castri-Mooney*, 1973. 287–391., *Halard*, 1983. 173–78., *Les Hommes*, 1986. 23–141., 217–98., *Löfgren*, 1976. 100–15., *Mollat*, 1983. 179–231., *Saul*, 1981. 33–43., *Vollan*, 1956. 44–129., *Wallner*, 1981. 123–251.

nek ki győztesen! Ezenközben a jeges észak történelme lassan enged fel a fagy szorításából. Alig észrevehető változásokon megy keresztül a poláris övezet, a prehistorikus vadászok nyaranta már vizek partján halásznak és zöldelő növényvilág veszi őket körül. Északra húzódnak sokan, miközben fókavadász, lazachalász rokonaink sok mindent elsjátítanak a kontinensen délebbre nem is olyan régen élt rénvadászok szokásaiból – munkakultúrájuk elegendő energiát akumulál ahhoz, hogy kis lépésekkel haladjanak előre, változtatván életvitelükön. Természetesen senki sincs tisztában azzal, hogy mekkora utat kell még megtenniük. A hó és jég sivatagában, ahol – a kontinentális klímaövből élők tapasztalataival egybevetve – mindenütt eltorzulnak az évszakok időbeli arányai, alig van tavasz és mindössze néhány napos az őszi, rövid a nyár, lépten-nyomon előbukkannak a tél emlékei, csak lassan kanyarog az ember – változásokra kényszerített – története. Bár a mindennapok változásai alig észrevehetőek, a történet mégis korszakokra osztható. Akik benne élnek, kanyargós utat tesznek meg, néhol vissza is fordulnak, mert fogva tartja őket környezetük. Az év csaknem kétharmadában hó lepi be őket. A kanadai karibu eszkimók, a Tajmír-félsziget nganaszánjai mintha újakezdenék mindazt, amit Franciaország egykori rénvadászai már évezredekkel ezelőtt abbahagytak. A rénlappok Skandináviában a szó szoros értelmében „a jég hátán élnek”, mégis megélik. Ővük a kis lépések történelme. Talán ezért tétovák mozdulataik, de egyikük sem élettelen szobor, az idő múlásával mérhető minden változás életükben. Bár szorosan kötődik sorsuk élettelen és élő környezetükhöz, ám ennek ellenére saját életüket élék valamennyien. Aki felületest pillantást vet rájuk, csaknem mozdulatlan történelmet lát, alaposabban szemügyre véve őket, belátjuk, hogy ők is múltunk tanúi. Alkotásaik alig különböztethetők meg melegebb égtájakon lakó őseink hagyatékától. Mindaz, mi ránk maradt – szegényes kollekció, ráadásul sok minden el is pusztult belőle. De nem sokkal gazdagabb az örökösöké, Észak mai lakóié sem. A fókabőrökből varrt öltözékeket mindig hús-vér alakok húzták magukra – még a századfordulón is –, noha a szóban forgó kellékekkel még képzeletünkben sem öltöztethetjük fel őseink csontvázait. Ennek ellenére a kortársak maga teremtette felszerelésével kiegészíthetjük azt a szegényes kollekciót, amit a föld alól előkaparnak, ha szerencsésük van és „mellékletekben gazdag” leltre bukkannak – a régészek. (Gotland szigetén, Vaesterbjers leletei között például szigonyával eltemetett vadász csontvázát tárták fel.)

A jelekből ítélve talán azt is hihetnénk, hogy északon megállt az idő. De ez csalóka látszat. Jóllehet errefelé a történelem csaknem mozdulatlan, mégsem dermedt jéggé a természet, hátmég az emberek világa! A Lappföld nem az Antarktisz, az idelátogatott expedíciók nemcsak kőzetekkel térnek vissza, hanem az itt lakók alkotásaival. Kis, alig észrevehető, mégis határozott jelekből következtethetünk arra, hogy itt is zajlik történelem.

Az őslakók élete ugyan függvénye a természetnek, ám az emberi sorsok időnként tétova lépésekre emlékeztetnek. Csaknem mindenki, aki itt él, letér a be sem látható jövőbe vezető ösvényről, miközben szélesebbre tapossa azt.

Annai mindenesetre bizonyos, hogy az ő történelmük mégiscsak a felszín történelme, nincsenek mélyben zajló, következményeiben jól érzékelhető áramlásai. A jégkori európaiak még csak arra képesek, hogy igazodjanak a természethez, de nap-nap után haladnak a maguk útján, néha letérnek ugyan, olykor még el is tévednek, de ebből néhányuknak előnye származik. Ők fedezik fel a jobb életfeltételeket kínáló világokat. Egyelőre rokonaik és őseik még nem találtak rá az odavezető útra. Mégis a tévedés, a véletlen szerencse láncolatában megtalálható a felfedezés is, ebből pedig egyre több van, a lánc végét már csakis ezek a szemek alkotják.

Bizonyosan róluk szólnak azok a történetek, amelyekből összeállítható a Baltikum, Észak-Anglia, Skócia, Norvégia stb. fókavadászainak története. Eseményei elválaszthatók a mediterrán világtól, ahol a *barátfóka* (*Phoca monacus*) élettere szintén a tenger. Sorsuk eltért azokétól, akik a Kaszpi-tenger mellékén laktak, ahol úgyszintén megtalálhatók észak víziemlősei, bizonyítván, hogy valamikor a két víztömeg még összefolyt egymással. A környezet azonban mindenütt más utat kínált vámszedőinek. A preklasszikus görögség fókavadászai nem hasonlíthatnak az eszkimókra, de az utóbbiak észak-európai sorstársaihoz sem. Ellenben a franciaországi Véze völgyében talált leletek (amelyeket az említetteknel jóval régebben élt emberek, az Altamira barlangban áldozatokat bemutató samánok rokonai hagytak hátra) sok mindenben emlékeztetnek a közelmúlt grönlandi eszkimók felszerelésére. Minthogy a fókák – követve a halrajokat – északról délre úsztak minden évben, a jégkorszakban még az Odera, a Rajna vagy a Loire vizét választották szezonális vándorlásaik országútjának.

Montagoudier (Dordogne), Mege (Téjat) és más lelőhelyeken csontfaragványokat találtak, rajtuk fókák ábrázolásával. Az ábrák alátámasztják a mondottakat. A bölény, a tulok, a rén és a fóka, mindenféle halak tömege, ez a fauna népesítette be a történelmi Franciaország most már csaknem mindig napsugaras délvidékét. Ebből a közegből bukkannak elő őseink, és mihelyt emelkedett az átlaghőmérséklet, átalakult a flóra meg a fauna összetétele. Új korszak köszöntött be. A vadászok egyes csoportjai megváltoztatták életvitelüket, mások (akik talán többségben lehettek?) hovatovább északabbra húzódtak lassanként és beszivárogtak a valamikor jégpáncéllal borított, most már fenyvesektől és nyíresectől tarkálló, tavakban gazdag, majd tundrában folytatódó Skandináviába, sőt még tovább, a cirkumpoláris övezetbe. Hagyatékukra mindenesetre ebben a régióban találtak rá a régészek. A leletek legalább négy-ötezer évvel ezelőtt élt emberek jelenlétét bizonyítják. Vannak ennél fiatalabb nyomok is, talán azért, mert ettől kezdve a klíma már számottevően nem változott, a mai állapot előrevetítette árnyékát. A skandináv félszigetet környező tengerekben még ma is élnek fókák. Akkoriban a vadászok többsége a Kattegat mellékén (pl. Ertebölle) és Gotland szigetén talált otthonra. Néhány csoportjuk letelepedett a norvégiai fjordokban és Skócia (Észak-Írországgal átellenes) partjain. Idővel sokan húzódtak a Bottin-öböl mellékére (a történelmi időkben többségüket már itt találjuk).

Észak-Európában már a prehistorikumban kialakult az a munkamegosztás, ami az utóbbi kétezer esztendőben jellemezte a vidéket: a földművesek szomszédságában vadászok és halászok laktak, akik maguk sem mondtak le arról, hogy megdézsmálják a természet javait, folytatva őseik mesterségét. Gotland parasztjai még a történelmi időkben se tudtak meglenni vadászkaland nélkül. Kiegészítő jövedelmüket ezáltal biztosították maguknak, amint hogy a kontinentális Európában társaik a folyók és tavak halászata révén egészítették ki élelmiszerkészleteiket. A fóka húsát sokan ették is a neolitikum óta. Finnországban (Honkala, Nimisjaervi, Pitkaesaa és Uotimaeki), Jettbölle (Aland) mellett, továbbá több lelőhelyen Észtországban lerágott fókacsontokat találtak a régészek. Egyik sem kifejlett példányokból való, valamennyi fiatal állatból származik, ezeknek ízletes a húsa. A hagyomány fenmaradt a modern időkig. A Faroer-szigeteken még ma is így tesznek.

A fókát az elmúlt századokban már nem annyira a húzáért, hanem elsősorban a bőre miatt ejtették el. A szürke-fóka volt a legkeresettebb. A Balti-tenger, Skócia, Norvégia és Svédország partjai a legfőbb vadászterületek. Sőt még a Kieli-öbölben is lőtték zsákmányukat a hivatásos vadászok.

Mások a rozmár szemfogára vágytak és a hatalmas állat húsát is elfogyasztották. Az *Odoabaenus Rosmarus* azonban soha nem úszott le délre, mint a főka. Az Északi-tengerben csak egészen ritkán fordult elő. Főként az Izland körüli vizeken és attól északra vadászták a történelmi időkben. Mégis a jégkorszakban előfordult Dél-Norvégia partjai mentén, a Shetland- és az Orkney-szigetek körül. Viking leletekben találtak faragott rozmáragyart és van vaskori szigonyhegy is a Jarshof (Shetland) lelőhelyén. A svédországi sziklarajzok alkotói a rozmár (és főka) vadászatát mágikus erővel óhajtották eredményesebbé tenni. Lundban egy bronzkori rozmárállkapcsot őriznek a múzeumban, melyből a vadász, aki ezt a példányt elejtette, kitorpte az agyart. Haithabu, Elisenhof és Feddersen Wierde lelőhelyein az északi német síkságon rozmár-, delfin- és bálnacsonatokkal teli szemétdöbrökben turkáltak a régészek.¹¹

I. 2. A bőség zavara

Amióta feljegyzéseket készítettek Európában, információk maradtak ránk arról, hogy őseink – természeti katasztrófák után – ráfanyalodtak mindazokra a táplálékokra, melyeket környezetükben – mondhatni: készen – találtak. Étkezési szokásaink történetét kutató szakember számára pedig ezek az adatok az élelmiszergazdaság előtti korszakok emlékeit idézik fel.

A vizek élelmiszertartalékai szinte kimeríthetetlenek. Annak előtte, hogy az ipari környezetszennyezés megbolygatta az élővilág rendjét, a természet szabályait egyedül földünk kozmikus adottságai határozták meg. A klíma szabályozta a vizek szintjét és élővilágukat. A világtengerek legalább százötven métert emelkedtek azóta, hogy a jégkorszakban a legmélyebbre süllyedt a képzeletbeli hőmérő higanyszála. Közép-Európa – klimatikusan – messze húzódott az óceántól, száraz klíma lett rajta úrrá, vegetációja tehát ettől kezdve összekötötte a szeppe flórájával.

Annak ellenére, hogy a jégkori vadászok és halászok felszereléséből alig maradt meg valami, sok mindent megtudtunk már a természetet dézsmáló őseink ügyességéről. A csontból és agancsból faragott szigonyok, kőből pattintott nyílhegyek mellett feltételezhetően sokféle hálót kötöttek, tehát különböző méretű húzó- és dobóhálókkal felszerelték magukat, voltak továbbá nagy számban horgaik és különféle rekesztőberendezéseik. A bronzkori faácsolat, amelyet a svédországi Skedemosse (Öland) mellett találtak, az Oka folyón használatos varsákra emlékeztet. A rekesztőhalászat módszereinek hagyományai élnek tovább folyamok torkolati vizein, ahol a vízszint ingadozását használják ki a hering és a compó halászatokor. A vaskori és középkori telepátások során feltárt nagy tömegű halszálla azt bizonyítja, hogy a hering mellett a ponty, a csuka, a sügér és a pisztráng tömeges fogyasztása Közép-Európa északi övezetében mindenütt szokásos lehetett. A finn tavak halászata bő zsákmányt ígért egész éven át. A Finn-öbölben még a jégen vágott lékeken át is hálókat vontattak, a parti vizeken pedig nyáron és ősszel – szünetet sem tartva – halásztak. Ugyanitt a halakat sózták és füstölték (értékesítés céljából). A Keleti-tengeren a hering halászatának a középkor óta iparszerű módszerei fejlődtek ki. Történetesen késő ősszel Bohuslaen (Svédország),

¹¹ Ammann, 1982. 97–106., Behre, 1987. 47–123., Birks, 1988. 247–310., Cabantous, 1980. 236–317., Grand-Delatouche, 1950. 535–46., Halard, 1983. 173–78., Hrg., Jelgersma, 1961., Kloss, 1987. 121–30., Koenigswald-Hahn, 1981. 42–127., Kuske, 1905. 227–313., Lma., Montanari, 1979. 227–95., Müllerbeck, 1981. 1–16., Rac., Saul, 1981. 33–43., Taute, 1969. 1203–11., Tromnau, 1980., Volla, 1956. 47–192.

Arkona-fok (Rügen szigete, Németország) körüli vizeken ugyanazok vetették ki hálójukat, akik tavasszal Limfjord, Hildensee mellett próbálkoztak a szerencsével, majd egy részük ősszel Schonen vizein folytatta tovább. A halászbokrok a zsákmányból vállalkozásba bevitt hálók nagysága arányában részesedtek. A kései középkorban a liv városok ennek következtében nagy tömegű heringexportot bonyolíthattak le. Annak érdekében, hogy javítsák a városi lakosság ellátását és növeljék jövedelmeiket, még fel is szabadították a halászokat a tizedfizetés kötelezettsége alól. Reval: 1345-től, Dorpat halásza 1485 óta tizedmentesen adhattak el halat az orosz kereskedőknek. Mikor Észak-Oroszországba exportáltak, egyidejűleg a balti városokból importáltak halat: Aalborg, Schonen, Flandria vizein fogott heringet árultak odaválóiak a rigai, revali, dorpati piacon (a helybeliek pedig a tőlük vásárolt hal egy részét haszonnal eladták olyan kereskedőknek, akik Észak-kelet-Európába szállítottak).

Danzig importjának 7-15%-át hering tette ki 1460, 1470, 1475 és 1492. évben. Ugyanitt és Lübeckben voltak olyan kereskedők is, akik kölcsöntökéjükkel működtették a vállalkozást. A tranzakciókban részt vevők számára – láthatóan – átjárhatónak tűntek a nyelvi és etnikai határok. Másrészt a rendszer – pénzügytechnikailag – jóval megelőzte a földbirtoklás terén kialakult szokásokat. A halásztársaságoknak történetesen mindig kamatot kellett fizetniük a kölcsönadóknak. A 14. század óta a pénzemberek gondosan ellenőrizték a hering minőségét. Itt tehát zárt rendszer alakult ki. Az exportszállítmányok egy része a Hanza-városokba irányult, a hajókon – visszaúton – sőt vittek Lüneburg le-párlóiból.

Mindamellet a középkorban leginkább az Északi-tengeren fejlődött ki iparszerű méreteket a hering halászata. Skócia és Délkelet-Anglia parti vizein a korai középkorban már jelentős méreteket öltött a halfogás. Később – az ezredfordulótól – az ír tengerre is kiterjedt. Emellett jelentős tétel (és haszon) mindenütt a tökehalfogás. A dán halászok a középkorban Schonen vizein júniusban eresztették a vízbe hálójukat és októberig halásztak. A hollandok kitágították a szezon. Elébe mentek a halrajoknak. A heringet – a 14. században – már tavasszal északon, a skóciai partok mentén halásszák, majd a rajokat követve lassan húzódnak délre, mire beköszönt a tél, már a holland szakaszon eresztik a vízbe hálójukat. (A téli viharok idején a tengeren szünetel a munka.) Yarmouth (Norfolk) és Brielle (Hollandia) közelében voltak a középkorban a legjobb fogást ígérő vizek. Mikként a svéd Schonen őszi halászatáról és a sózott heringjéről nevezetes, Yarmouth halásza három áruféleséget készítettek: 1. vörös heringet (sózva és füstölve), 2. fehér heringet (sózva), 3. szárított heringet (valószínűleg sózva, szárítva és enyhén füstölve). Itt alakult ki Atlanti-Európa talán legnagyobb halkereskedelmi központja. A skót kikötővárosban Gascogne, Hispánia, Firenze kereskedői találkoztak franciákkal és németekkel. A Hanza szorította ide őket, mivelhogy a Liga monopolizálta a Keleti-tenger halszállítmányait. A skót halfeldolgozókból származó heringből sok jutott Észak-Franciaországba, ahol a bárkát – visszarúként – boroshordókkal és sóval rakták tele. Mégsem tudták a hollandokat utolérni haszonszerzésükben. A mélyalföldi ország tengerpartjától való halászok számára már a 14. században – az addig használtaknál – jóval nagyobb bárkát fejlesztettek ki (*Busse*), üres hordókat és sőt vittek rövid útjaikra, s a tengeren készítették ki – hordózva és sózva – a heringeket. Konkurrenciaharc bontakozott ki, s ez időnként olyan méreteket öltött, hogy még a norvégok angliai halexportjára is kihatott. Az angolok 1300 óta igyekeztek visszaszorítani a holland, norvég stb. halak behozatalát. Az érdekelteket végül 1496-ban simították el, amikor is egyezményt kötöttek és szabályozták a behozatalt meg a kivittelt egyaránt. Norvégiában, Izlandon, a Faeröer és a Shetland-szigeteken lakó parasztnak télen (a mezőgazdaság holtidényében) fenékhorranggal fogták,

Lofoten körzetében pedig egész évben át halászták a tőkehalat. A szárítani valóért február és április között a nyílt vizekre igyekeztek. Ekkor ugyan hideg van, de nincs viharveszély, a kifogott példányokat — sózás nélkül — aggatták fel a parton felállított állványokra és a széllal szárították. (A módszert a Mediterráneumban szintén ismerik: v.ö. olasz: *stoccafisso*). A baszk halászok a 12. században rájöttek arra is, hogy a tőkehalat a fedélzeten besózhatják, majd a szárazföldön kiterítve szikkaszthatják. (Spanyol: *bacalao*, olasz: *baccala*.) A módszert ők honosították meg a 16. században Skandináviában (svéd: *klipfisk*). De mindhiába: a skandináv tengeri halászat (és mindenekelőtt a halexport) 1470 után hanyatlásnak indult. Holott a 14. század elején a *bergerfisk*, azaz a 'szárított tőkehal' exportja (valószínűleg Bergen norvégiai város halkereskedőire utaló névvel) még Angliában is jelentős tömegű élelmezési cikk volt, de a baszk halkivitel növekedése miatt — egyre kisebbre zsugorodott. Dél-Európában olcsóbb ez az ipar, itt a tengerből nyerik — lepárlással — úgyhogy alig kerül valamibe a só. A hollandok Portugáliából importálnak.

A történet ellenére északon a lazachalászat az egész középkoron át jövedelmezőnek bizonyult. A halászok és a parasztok persze alig részesedtek belőle, a vizeket ugyanis nemesek sajátították ki. Míg nem Bergen (Norvégia) kormányzója (+ 1536), aki a lazachalászat jogát bírta, bérbe adta a zsákmány hasznának felét. A skóciai Aberdeen városa (tehát nem is egy középkori nemes) úgyszintén rendelkezett halászati joggal és ugyanúgy bérbeadta vállalkozóknak, ahogyan a derék arisztokrata. A sózott lazac jövedelmező skót exportcikk a középkor óta, melynek nagyobb részét francia és holland halpiacokra szállították. Az írek szokványosan szintén lazacot ettek a középkorban. Ugyanakkor az angolok az angolnát kedvelték (a magyar nyelvben neve ezért kötődik a szigetország lakóihoz). Ezt a halat varsákkal és hálókkal fogták nagy mennyiségben folyókban és mindenütt árulták a belföldi halpiacokon. A középkori Franciaországban, Angliában, Csehországban stb. ciszterciák építették ki az első tógazdaságokat (bár kéllően nem értékelt adatok szerint már a rómaiak is tettek egyet s mást ebben az ügyben az Alpoktól északra lévő provinciákban), a mesterséges tavakból nemcsak a kolostorok konyhájára kerültek a halak, hanem a piacra, ahol a barátok értékesítették a kosárszám szállított friss árujukat.

Egyébként a középkori Franciaországban (és Angliában is) a halászat amolyan paraszti mellékfoglalkozás volt majdnem mindenütt, eltekintve néhány nyomorúságos halászfalutól a kopár vagy homokos tengerparton. Csaknem kizárólag ez biztosította a megélhetést Cornwall és Nyugat-Franciaország szegény falvaiban. Voltak vidékek, ahol a tengeri halászat mellett az édesvízi halfogást is gyakorolták. Bordelais régiójában például tengeri angolna, rája, kőfűrőhal, a cápa egyik ehető fajtája, illetve a lazac és a tok halászatából tartották el magukat. La Rochelle körzete, a Loire torkolatvidéke, Belle Ile, sőt Bretagne partvidéke tele van halászfalvakkal, makréla és csuka a specialitás. Az előbbi itt hálóval, az utóbbit fenékhorgokkal fogják. A középkorban friss halat szállítanak a szárazföld belsejébe, vagy még a hajón besózzák a zsákmányt, ahogyan ezt — a hollandokat utánzó — baszk halásztoktól tanulták. A szárazföld belsejében egyre több halat exnek 1300 után. Quimper, Nantes és Bordeaux a legfontosabb halpiacok. Párizsba friss halat szállítanak rendszeresen Dieppe és Rouen körzetéből. Rouen egyben a sózott hal legnagyobb kereskedelmi központja Észak-Franciaországban. Kölnben mindenki az olcsó heringet ette a középkorban. A délnémet városokban (és a kereskedelmi útvonalak melletti falvakban) a Hanza-halászflootta által kifogott heringet árusították a 15-16. században és később. Ez az áru eljutott Észak-Itáliába is.

Észak-Franciaország parti vizein gazdag fogás esik májustól júniusig makrélaból, októbertől december végéig pedig heringek rajai vonulnak. Ennek a periodikus rendszer-

nek az előnyeit a francia és a flamand halászok ismerik már a 12. század óta. Egy feljegyzés szerint (1209-ben) 13 halász van egy hajó fedélzetén, a jármű közös tulajdonuk és két-két hálót kezel mindegyikük. A 13. század óta ismert a francia, flamand és angol halászok, illetve a tőkeerős hajótulajdonosok ellentéte. Szerződések biztosítják a hajótulajdonos számára a zsákmány elővételi jogát. Minthogy az utóbbiak bonyolították le a halak értékesítését, nem ritkán a haszon felét vágták zsebre. Az angoloknál gyakorta megesett, hogy a halászok felrúgták a szerződést és előnyösebb feltételekkel más hajótulajdonoshoz szegődtek. A franciák számára ez elképzelhetetlennek tűnt. Itt a gazda haláláig érvényben maradt a megállapodás. Ennél fontosabb, hogy a rendszer végeredményben elősegítette az üzemi koncentrációt. Dieppe halásza 1475-ben 183-an voltak, és 34 halászgazdát is összeírtak a városi hatóságok. A családnevekből kiderül, hogy mindössze 5 família ellenőrzi a termelést.

Itáliában csak a 8-10. században volt szabad a halászat a kisebb folyamokon, de a nagyobbakon (pl. a Po vizén) földesúri előjognak számított. A lagunák, a mocsarak (főleg Dél-Itáliában) és az állóvizek halászata (jobban mondva a halászó vizekkel kapcsolatos földesúri előjogok) számottevő jelentőséggel bírtak, hiszen Itáliában a nyár száraz és a sekélyebb vizek kiapadnak. Dél-Európában minden egyes ásatáson rengeteg – tengeri halaktól származó – szálkát találnak, azonfelül kagylóhéjakat, ami arra mutat, hogy az élővilágában szegényebb Földközi-tengert is szorgalmasan fosztogatták a part menti halászfalvak lakói.

A folyamotorkolatok itt is bő zsákmányt ígértek. A Po-delta halait korporációk halászták le (*schola piscatorum*). Ravenna érseke 943-ban megerősíti a halászat privilégiumát. A 10-11. században Pavia halászszervezetét *ministerium* névvel említik többször is. A 11. század óta kommunális szabályokkal igyekeztek a halászatban fenntartani valamilyen rendet. Ezekben rendelkeznek a vizekről, a halkereskedelemről, vannak piaci rendtartások és sok irat maradt fenn a vándor halásusokról, ami azt sejteti, hogy ezek az emberek – mikor a kisebb települések lakosságát látták el – előszeretettel halásztak a zavarosban, legalábbis a középkori gazdaság lassan hömpölygő vizein. A Po vizében angolnát, nagyméretű tokhalakat fogtak, az Alpokból érkező folyócskákban pedig pisztrángot, Milánó környékén fogast, harcsát, compót, pórhalat és orsóhalat. Lombardia és Toszkána halastavaiban pontyot neveltek a 14. századi feljegyzések szerint. A pórnép étkezésében nagy szerepe volt a rákoknak, a békáknak és a kagylóknak. A mediterrán halászok munkakultúrájának történetéről alig tudunk valamit. Az mégis nyilvánvaló, hogy felszerelésük alig különbözött attól, amit Északnyugat-Európa tengeri halásza használtak. A múltban mindenféle háló, szigony, horog és varsa tartozott arzenáljukhoz.

A Fekete-tenger (és vízgyűjtőterületének folyamai) halászaikról ugyanezt el lehet mondani. Különös szerepet játszott ebben a történetben Konstantinápoly, egyrészt a görög ortodoxia, másrészt a mohamedanizmus étkezési szabályai miatt.¹²

Persze az étkezés iratlan és írott törvényei kontinensünk minden egyes sarkában böjtölni kényszerítették az embereket. A halételek régebben kétségtelenül gyakrabban kerültek az asztalra, mint a modern időkben. A középkorban, amikor sok húst fogyasztottak és kevés cereáliát, a böjt úgy funkcionált, mint napjainkban az ideálisnak tekintett

12 Bond, 1988. 69–112., Brandt, 1972. 45–98., Bukowski, 1967. 49–81., Cnopf, 1927. 5–155., Dirlmeier-Schmidt, 1996. 267–303., Eidlitz, 1969. 39–40., Emerit, 1968. 1171–72., Grand-Delatouche, 1950. 535–46., Hasslöff, 1961. 244–72., Hensel, 1956. 129–39., Lips, 1927., Lma., Malowist, 1960., Martinka, 1931. 65–102., Messadaglia, 1941–42. 1–58., Mjartan, 1952. 101–89., Montanari, 1979. 227–95., Pounds, 1974–84/1. 8–16., Problemi, 1981. 9–450., Redon, 1984/1. 121–30., Wagner, 1943. 254–73., Wallner, 1917. 1–53., Westberg, 1964. 24–41., William, 1961. 64–152.

diéta. Mikor a „gabonakorszak” beköszöntött (a 16-17. században) mindenféle – kalendáriumszerű – receptkönyvet és egyéb háztartási tudnivalókat tartalmazó kiadványt jelentettek meg a *hausvaeterlitteratur* lapjain. A könyvtárnyi méretű salabaktergyűjteményben – mint holmi görbetükörben – áttekinthetjük a gazdálkodás és az ételkészítési rendszerváltásának részleteit. Úgy tűnik, hogy a hal mintegy átsegítette az embereket a zavarokon, a – több generáción át tartó – szinte krónikus válság összekötötte a múltat a nem is olyan távoli jövővel. A tudomány javallatai a „józan paraszti ész”, azaz a közgondolkodás erős pozícióiról tanúskodnak, éppen ezért a „táplálkozástudomány” újsütetű szakemberei nem igen vállalhatják magukénak elődeik tanításait. Az ünnepek tékozló lakomái, mikor is „annyit kell enni, hogy az ujjunkkal elérjük”...a lenyelt táplálékot – ahogyan egy paraszti mondás tartja Svájcban, arra utal, hogy a rendszerváltás társadalmi rétegenként különböző alkorszakokon át tartott és mindenképpen elhúzódott. Egy zürichi polgár, bizonyos Johann Heinrich Füssli a 17. században meg volt győződve arról, hogy – kiadós étkezéskor – hat fontnyi húst, majd egy „csinos halat”, fél fontnyi kolbászt, egy pástétom negyed részét és hozzá egy pár font kenyeret kell bekebelezni, amihez tanácsos benyakalni legalább négy–hat icce bort. A 16. századi kórházi rendtartások szerint Bernben hetenként háromszor ajánlatos húst enni, a többi napon viszont megengedett a hal. Ha elfogadjuk, hogy a 15-16. században napi 200 gramm hús lehetett az átlagfogyasztás, azaz évenként egy mázsza, akkor sem tudjuk, mennyi halat ettek. Mégis az elmondottakból arra következtethetünk, hogy a mérleg halal töltött serpenyőjének súlya csaknem kiegyenlíthette a másikat. Az észak-németországi kórházi rendtartások és más 17. századi források alapján évi másfél mázsás halfogyasztást lehet valószínűnek tartani.¹³

Azokon az európai tájakon, ahol az alacsony laksűrűség miatt kisebb volt a kultúrta kiterjedése, mint a természetes flórával benőtt földfelület, vadban és halban nem szenvedtek hiányt. A lengyel tóvidéken például a parasztok még néhány emberöltővel ezelőtt is alig ettek húst, halat ellenben, mert erre könnyen tettek szert, szinte nap-nap után. A halfogyasztásukat vadhússal egészítették ki. Hasonló rendszerük volt az ukránoknak és főleg az oroszoknak, mert ahol laktak, sok volt a műveletlen terület, az erdős táj, amit tavak és időszakos vízfolyások szakítottak meg. A „Russzkaja Pravda” rendelkezéseiben, tehát egy, a 12. századnál korábbi állapotokat is tükröző törvénykönyvben büntetést kell annak fizetni, aki szándékosan megrongálja a kifeszített hálót vagy annak tartócölöpeit. A régészeti leletekben sok a halszálla az Ilmen-tó mellett, a Moszkva folyó felső szakaszának egykori településein vagy a Dnyepr partján, Ukrajnában.

Az édesvizek mindenütt összeköttetésben vannak egymással. Ezért a halak tavasszal és ősszel itt is vándorolnak, akár a tengerben. Ennek ismeretében a parasztok mindenütt rekesztőberendezéseket állítottak fel (és hol mulasztották volna ezt el?), hogy bőséges halfogás öröme kárpótolja fáradozásait. Az élelemszerzés ezen módját a kolostorok is szorgalmazták, a böjt előírásai és a természet rendjéhez való kényszerű igazodás tehát kiegészítette egymást. A pomerániai oklevelekből kirajzolódnak a Visztulától északnyugatra húzódó táj összefüggő vízrendszerében – a halak időszakos rajzásának ismeretében létesített – halfogó berendezések. A *captura*, a *clausura sive piscatura* talán minden európai tájon hozzátartozott a gazdasághoz és ezen keresztül a középkorban

13 *Baeumker*, 1996. 224–29., *Brill*, 1960. 45–52., *Chaloner*, 1966. 94–114., *Currie*, 1989. 147–72., *Dyer*, 1988. 27–38., *Dirlmeier-Schmidt*, 1996. 268–91., *Hauser*, 1990. 80–105., *Jaritz*, 1987. 157–68., *Jones*, 1989. 173–84., *Jütte*, 1986. 117–36., *Krug-Richter*, 1996. 189–92., *Lma*, *Hundsblücher*, 1985. 196–231., *Larioux*, 1985/I. 43–76., *Schröder-Lembke*, 1953. 109–19., *Wacha*, 1990. 61–117., *Wepfer*, 1982. 145–64., *Winter*, 1996. 303–18., *Zug-Tucci*, 1985. 293–322.

alkalmazott adórendszerhez. Így rótták le kötelezettségeiket a magyarok is, akik *fok* nevű átfolyásokon felállított *vejszékkal, lészákkal* fogták a halat. A birtokadományozáskor, határok leírásakor szerkesztett oklevelek készítői soha nem feledkeztek meg ezekről a létesítményekről. Itt is csak az történt, hogy a földesúr engedélyezte a parasztoknak: építsék fel a rekesztéket és a hal egy részét, amit fogtak – elszedte tőlük. A beszolgáltatás mechanizmusa a természet és a munkakultúra elemi összefüggéseinek felismerése nyomán működött. Ezt bizonyítják a korai középkor óta az angol, a francia és a német nyelvterületen szerkesztett oklevelek. A halfogás eme legegyszerűbb módját egy olyan szerszám segítségével lehet eredményesen megejteni, amelynek neve a kontinens keleti felén a *varsá* (bronzkori példányait Dániából és Svédországból ismerjük!), ez az alighanem litván és szláv eredetű szóval emlegetett készség. A kifejezés jövevényszó a magyarban. Dialektológiai egyezéseiről szerkesztett térképek csaknem fél Európát beborítják.¹⁴

I. 3. A vadászszerecse

Még „a vadász elbeszélései” is arról szólnak, hogy a vadász legfőbb segítőtársa a szerecse, a sok ezer éves prehistorikus múlt nem volt elég ahhoz, hogy az ember kiiktassa életéből a véletlent. Ha más pályára lépett, a vadászat számára kiegészítő élelem-szerzéssé vált, de még ebben a közegben is bizonytalanságban maradt, úgyszólván semmi sem garantálta, lesz-e zsákmány, vagy üres marad a tarisznya? Mindamellett a középkor óta a társas vadászat különféle módszereit fejlesztették ki, kivált, ha azokat nyílt terepen szervezheték meg, amelyben a szteppeki nomádok tapasztalatait – közvetlenül vagy közvetítetten – maradék nélkül hasznosították. Üldözték a vadat, lóháton és kutyákkal. Általában löfegyvert használtak (íjat, majd később puskát) és voltak, akik a vad menekülési útvonalával párhuzamosan helyezkedtek el, lármázva, hadonászva igyekeztek megakadályozni, hogy oldalt kitörjön az üldözőt.

Erre alkalmasint már a paleolitikumban is volt példa. Dél-Franciaországban (Mas d’asil) már több mint tízezer évvel ezelőtt egy szakadékba zavarták a vadlovak ménesét, a szerecsétlen párok nyakukat, lábukat törték, a vadászok könnyedén végeztek velük, csak a kegyelemdőfést kellett megadniok. A Tajmir-félszigeten nyaranta réncsordát kergettek nganaszánok két dárda-cövek sor között (amely V alakot képezett és a földbe szúrt botokra libegő tollakat kötöttek, hogy azok zavarják a kitörni akaró állatokat), a vadászok közül pedig többen a V csúcsában rejtőztek, majd a nekik kergetett állatokat lemészárolták.

Kiragadott és talán távoli példák, időben és földrajzilag egyaránt. De a távolság ebben az esetben egyáltalában nem a megszépítő messzeség. Ellenkezőleg, minden úgy történik, ahogy a modern löfegyverekkel felszerelkezett hajtóvadászaton, holott az utóbbiak résztvevőit nem az éhség kényszeríti arra, hogy engedelmeskedjenek az ősi, természetesen íratlan szabálynak. Egyáltalában nem! Az a kifejezés, hogy „a zsákmányt elejti”, tehát *'vadászik'* minden nyelven erre az aktusra vonatkozik. Egyenlőtlen kimenettelű küzdelmet sejtet az élővilágban, amely találékonysága, szervezottsége és felszerelése folytán ősidők óta az emberek győzelmével végződött.

Ebben a kalandban csaknem minden esetben az ember legfontosabb segítőtársa a kutya volt és ma is az. A *vadászkutya* a genetikai tudás alkalmazásának első – látványos

¹⁴ Hensel, 1956. 129–39., Moszynski, 1962. 142–92., Smith, 1959., Grekow–Artamonow, 1959. 61–65.

– bizonyítéka fajunk történetében. *Xenophon* óta számtalan szerző feljegyzése bizonyítja a tudatos szelekció eredményes voltát. Speciális tulajdonságokat akarnak kifejleszteni az állatokban. Fajtákat tenyésztettek ki, melyeknek tulajdonságait haszonnal kamatoztathatják a vadászok és az egyedek kedvező képességeit is igyekeznek továbbörökíttetni. Mondhatni a legfontosabb az eb gyorsasága, mert üldöznie, sőt utol kell érnie a vadat. Ezt a képességet a parasztok is méltányolták, sőt volt, aki határozottan törekedett erősíteni kutyájában, de – helyzetéből következően – mérsékeltebb sikereket ért el a vadász-kutya-idomároknál, akik pl. a középkori földesurak számára tenyésztették és képezték ki a vadászkutyákat. Minden feudális országban vannak olyan települések a korai középkorban, amelyeknek neve is utal erre a mesterségre.

Magyarországon pl. az „Ebes”, „Vizslás” stb. falunévek őrzik a királyi vadászatok emlékét. A középkori arisztokrácia számára a vadászat akár napi foglalatosság volt (főként, ha lóhátról ejtették el az üzőt állatot), mert edzésben tartotta fizikai állapotukat. Saint Germain (Franciaország) kormányzója, *Auxerre* naponta kilovagolt vadászni, és egész siserahad követte. A főúr egyébként városlakó volt, a környékbeli erdőkben azonban sok volt a farkas, a róka, no meg – a dűvadakon kívül – a szarvas és az őz. A parasztok csapdákkal, hurkokkal, vermekkel próbálkoztak – nem is minden eredmény nélkül. A gyakorlatot maga az élet szentesítette. A helyzet ugyanis – jogilag – rendezetlen. Tudniillik az erdőt (csakúgy, mint a halászvizeket) közbirtoklás tárgyának tekintették, tehát a parasztok igényt formáltak hasznosítására. De merőben mások voltak a parasztok, illetve a nemesek eszközei. Egyfelől a hajtók serege, másfelől a csapdák, a török cselvetései. *Jonas D'Orleans* egyenesen arról panaszkodik, hogy a környékbeli nemesek vasárnaponként rendezik a hajtóvadászatot, és a kutyák olyan éktelenül ugatnak, hogy botránkoztatóan zavarják a szentmise áhítatát. A 13. században *Lambert D'Andres* nem is rejtve véka alá bosszúságát – azt állítja, hogy a vadászó urak agarainak falkája már jóval napfelkelte előtt felver mindenkit csaholásával, ennek következtében a papoknak már a hajnali imája késedelmet szenved, holmi kutyák miatt borul fel tehát az Úrnak tetsző rend.

Szent Lajos francia király egyik vadászata alkalmából (1239-ben) tizenegy solymással, három fővadászmesterrel, azonkívül nyolc újással, továbbá azok főnökével, nemkülönben kilenc fegyverhordozóval, másként mondva a trónhoz legközelebb álló kilenc főembertől kísérvé, s mindezeket túl még hetvennyolc vadászezzel vonult ki, holott ekkor még csak nem is dűvadakat, hanem szelíd fácánokat és más szárnyasokat óhajtottak elejteni. Az emberek és a kutyák aránya jól példázza a kialakult munkamegosztást. Ez az a rendszer, amelynek alapjait a prehistoriában rakták le, de a középkorra már tulajdonképpen a visszajára fordult, mindössze csupán a feudális hierarchiát alkotó csoportok hatalmi arányai tükröződtek benne, s az egészből a tulajdonképpeni örökösök, a parasztok egyszerűen kimaradtak. A vadászat politikai tanácskozás alkalmá lett, távol állt már attól, hogy a mindennapi betevő falatra ezáltal tegyenek szert. *III. Edward* angol király egy évszázad múlva, a Poitiers melletti ütközetet követően – harminc lovas solymász, azok idomított madarai, továbbá hatvan pár nagy testű véreb és ugyanannyi agár társaságában, illetve azok kutyavezetőitől kísérvé – pihentetőül, magányosan vadászni indult. Meglehet, ekkor fordult a modern időkbe a történelem. Úgy látszik, hogy hovatovább politikai alkuk és közügyekben megfáradt urak kikapcsolódásának színtere lett a természet, a vadászat pedig alkalom arra, hogy szórakozzanak a kiváltságosok. Ettől kezdve a vadászat résztvevői egyre távolabb kerültek attól, hogy az emberek életben maradásának stratégiáját lássák alkalmi összejöveteleikben. Még a polgárok is! Vadásztársaságokat, majd lövészegyesületeket alakítottak. Hollandiában és másutt divat lett az establishment

főembereit parádés öltözékekben csoportosan megörökíteni. *Rembrandt Hermensz van Ryn* hatalmas vásznán *Franz Banning Cocq* kapitány és tehetős patríciustársainak lövészkompániája, „Az éjjeli őrjárat” vonul az örökkévalóságba.

Persze a parasztoknál a helyzet másként fest.

Ezeknek az embereknek be kellett érniük azzal, hogy nyulakat és minden más vadhoz képest jobban szaporodni képest vaddisznókat öljenek meg, sőt alkalmanként rókákat, farkasokat, mert megdézsmálták a tyúkólat vagy a nyáját. Arról sem akartak lemondani, hogy kis testű, mégis fölöttébb ízletes madarak – mesterkedésük következtében – „lépre menjenek”. A tavak, csendesesen folyó vizek partján csapdákat állítottak, hogy prémes állatokat (hódokat, vidrákat stb.) ejtsenek el. A gereznákat kikészítették ugyanúgy, ahogy a rókákét. Mindamellett a földesúri függésben élők helyzetük is kötelezte a vadászatban való részvételre. Sok helyütt évente három-négy napon át – úri vadászaton – hajtaniok kellett, ha pedig ezt nem tették, pénzben váltották meg jobbágyi kötelezettségüket. Az érem másik oldala, hogy a legtöbb országban maguk a parasztok is vadászhattak. Miközben uraik egyre jobban eltávolodtak attól a határtól, amelyen innen az a tartomány terül el, ahol a vadászat nem szórakozás, sport vagy társadalmi érintkezés alkalma, mert a parasztok számára a vadászat elsősorúen élelemszerzési lehetőség maradt. Ezenközben természetesen sok mindent átvettek az urak vadászfelszereléséből vagy másként körükben is hódított az éppen aktuális divat. Délkelet- és Közép-Európa találkozásánál, a Balkán-félszigeten, a Kárpát-, a Morva- és a Cseh-medencében, továbbá a mai Ausztria területén a 16-17. században a lőfegyverekkel együtt elterjedtek azok a lőportartók, amelyeket szarvasagancsokból faragtak ki és gazdagon díszítettek. A néprajzi irodalomban a minták ősi, totemisztikus ábrázolásmódját szokás hangsúlyozni, a művészettörténész szeme pedig a török megszállás révén terjedő keleti ornamentikát veszi észre. Mindkettőjüknek igaza van: a kultúra Janus-arca most is megmutatkozik, a különféle társadalmi csoportok ugyanazokat a felszereléseket különböző célok érdekében használják, ám az egyik azon van, hogy utánozza a másikat, elmossa a köztük emelkedő válaszfalat. A történet napjainkig tart. A protokollvadászat és a középrétegek szórakozása egyre több közös vonást mutat. Az orrvadászok viszont magukat helyezik törvényen kívüli állapotba.¹⁵

A természet ugyan kisebbre zsugorodott a kultúrtáj növekedtével, s ezenközben az elejthető vadak száma csökkent, az eredendő helyzet, hogy a zsákmány elejtéséhez szükség van arra a véletlenre, melynek neve a „vadászserencse” – semmit sem változott. A vadászat, akárki is vadászott, erőszakos beavatkozás maradt a természet rendjébe, szelektálta a vadállományt, alkalmasint hatékonyabban, mint ahogyan ezt a többi ragadozó tesz. Az ember azért csúcsragadozó, mert hovatovább nem is vadászott tulajdonképpen, hanem az erdőben, a mezőkön, a vadak biotópján is gazdálkodott, tehát termelt.

I. 4. Ínség idején

Egyes növények vagy növényi részek, bogarak, lárvák, a méhek gyűjtötte méz, a madarak tojásai, sőt maga föld is mind ehető, potenciális élelem, különösen ínségek idején, ha elemi katasztrófák vagy háborúk pusztításai miatt koplalni kellett, a környezet ismerete, a gyűjtögetés jelentősége megnövekedett az európai lakosság életében. A prehistorikus fahéj- vagy makkevéstől persze hosszú út vezet addig, hogy napjaink civilizá-

¹⁵ Andrews, 1980., Berger, 1928., Brusewitz, 1967., Coon, 1976., Cornwall, 1968., Dalby, 1965., Joachim, 1976., Kloss, 1987. 121–30., Koenigswald–Hahn, 1981., Kretschmann, 1955. 193–206., Kronasser, 1953. 67–79., Menjot, 1980., Lma., Taute, 1969. 1203–11. Re.

ciójában sok a természetjáró gombaszakértő vagy az olyan ember, aki kamatoztatni is tudja azzal kapcsolatos ismereteit, hogy „fűben fában orvosság van”.

Nemcsak Európán kívül, a periférián, a pólusok közelében vagy az egyenlítői öv őserdeiben lakók tartották fenn a gyűjtögetés élelemszerző munkakultúráját, hanem még azok is, akik valamilyen agrárcivilizációban éltek, erről nevezetesen az európai parasztok is. Prehistorikus őseik, az európai zsákmányolók és földművesek öffenntartásában természetesen nagyobb szerepet játszott a gyűjtögetés, mint az utódokéban, de a hagyomány fönmaradt és e téren szerzett ismereteinkről ma sem tudunk lemondani. Az állatok is gyűjtögetnek. Élelmüket részben így biztosítják, a maguk készítette környezetükhöz szükséges materiát szintén ekként teremtik elő. Az emberek ugyanezért teszik azt, amit tesznek, vagyis folytatják az élővilágban kialakult gyakorlatot. A táplálékszerzésben talán megkülönböztetett jelentősége lehet a fűfélék gyűjtögetésének, hiszen a kalászszedegatók váltak növénytermesztökké legelőször (néhány csoportjuk már tízezer évvel ezelőtt Délnyugat-Ázsiában) az emberiség történetében. Az események homokbuckás félsivatagokban és szeptépeken zajlottak, ugyanitt maradtak fenn hagyományaik. Például Mongóliában, ahol az *Psamma villosa* Max. és az *Elymus arenarius* L. magvaiból kecsketejjel főzik a kását. Az augusztusban érő magvakért teveháton nagy utakat tesznek meg, mert a takarmány hiányát – útközben – megszenvednék a lovak. A szegényebbek tevéket bérelnek az utazáshoz. Kézimalmokban őrlik meg a zsákmányt. Az amerikai irokéz indiánok vízirizst gyűjtenek. Alapos okunk van azt hinni, hogy ugyanez a gyakorlat vezetett Dél-Kínában hét-nyolcezer évvel ezelőtt a rizstermesztéshez. Amerikában a telepések több helyütt is vásároltak az indiánoktól vadrizst. Ennek következtében az első világháború előtt New York több (előkelő) éttermében lehetett vajjal, sóval és borssal főzött „Tuszkarora-rizs” adagot rendelni, ami delikatesznek számított. Az indiánok a rizst megfőzték úgy is, hogy kisebb gödrökbe vagy gyékényből font, esetleg fából kivált edényekbe vizet öntöttek, majd a vízbe tűzben hevített köveket raktak. Wisconsin és Minnesota államokban a 17-18. századi feljegyzések szerint a főtt vadrizs volt az indiánok egyik legfőbb növényi tápláléka. A magvakat az indián asszonyok kezükkel pergették ki vagy letépték a kalászokat, majd kiterítve megszáritották azokat, hogy botokkal kicsépeljék és végül megfőzzék a magvakat. Az egyik amerikai feljegyzésben arról lehet olvasni a múlt században, hogy egy indián család 5-15, sőt 25 bushel rizst eszik meg, illetve raktároz el évente.

Az Óvilágban a manna-fű magvait (*Glyceria fluitans* Brown) gyűjtötték össze, Kelet-Európában ennek még századunkban is széles körű gyakorlata volt tapasztalható. De vannak adatok Pomerániából, a Baltikumból, Brandenburgból is, tehát nemcsak az oroszok és a lengyelek által lakott síkságokról. Az első világháború előtt orosz városokban (pl. Szent Péterváron) élelmiszerüzletekben is árulták a magvakat. A parasztnép pedig közönséges kásának valót látott benne. Egy 1616-ban megjelent lengyel gazdasági kalendárium szerzője, *T. Zawaczki* azt tanácsolja, hogy júliusban „kell a manna-füvet betakarítani, a kakukkfüvet begyűjteni, s ilyenkor új kásának valót készíteni...” Lengyelországban 25 – a jobbágszolgáltatásokat előíró – 16-17. századi iratban fontossági sorrendben felsorolva az élelmiszernövényeket, először a zabot, a rozst, a búzát, a manna-fű magvát, valamint a tölgymakkot nevezik meg. *J. G. Krüinitz* híres lexikonjában pedig azt olvassuk, hogy a múlt század első évtizedeiben a lengyel, a baltikumi és a fehér-orosz parasztoktól gyűjtött manna-magvakat Danzig, Königsberg, valamint Frankfurt/O. kikötőibe szállították, ahonnan hajókon exportálták nyugatra. A porosz városok (Tilsit, Stallupönen, Vehlun stb.) hetipiacairól sosem hiányzott ez az áru. *Krüinitz* lexikonjában pontos leírást találunk a gyűjtésről és a feldolgozásról, ami famozsarakban történt. Sok

porosz földesúr a 18. század vége óta tiltotta a parasztokat a vizes réteken begyűjteni a manna-fű termését, meert jövedelmező rétgazdálkodást remélt. Zirbingen faluban az Odera kiöntésein gyűjtött magvakat Frankfurt/O. piacán adták el, a tilalom jövedelmüktől fosztotta meg őket. A parasztook panaszkoztak is urukra. Az „okszerű gazdálkodás” mindazonáltal mégsem hódította meg egyik napról a másikra kontinensünket. Csehországban még az első világháború éveiben is állandó piaci ára volt a kásának való manna-fűmagnak, tehát csaknem mindenütt, ahol csak voltak áradmányos rétek – a parasztook hasznosították őseiktől rájuk maradt ismereteiket. A homokos tengerpartokon (főleg Izlandon, de Norvégiában és Svédországban) a parti-rozs (Psamma maritima L.) termését szedték össze. Még kenyeret is sütöttek belőle a 18. században, ha gyenge volt a gabonatermés. Kirkjubaer kolostor 1343. évi oklevelében arról lehet olvasni, hogy 120 font „kék sisakú kását” (ahogyan ezt a vadon termő ínségnövényt nevezték) kell beszolgáltatni. Ennek a ma már csak a botanikusok által ismert gaznak egykori, a kontinens nyugati részén játszott népelemezési szerepére lehet talán abból következtetni, hogy egyes római alakulatok élelmezésében is felhasználták a császárkorban. Sajnos kevés az információnk arról, hogy milyen súlya lehetett az ujjasmuhar (*Panicum sanguineum*) és közelebbi rokonainak az élelmezésben. Ezeket a növényeket a népszáj valamilyen kölesnek emlegette mindenütt, ami, minthogy a köles a szántóföldi irtásgazdálkodás vezető gabonaféléje volt, igazolja gyűjtögetett elődeinek a néptáplálkozásbeli súlyát. Sokfelé a cselédek részére sütött kenyérliszt tömegét növelték a gyűjtögetett magvak örleményével. *P. Crescentius*, a 13. században élt olasz agrárszakíró, kinek művét sokfelé másolatokban, majd a 15-16. század fordulója óta német és francia nyomdákban előállított kötetek révén terjesztették, azt állította, hogy van még egy másik fajtája is a manna-fűnek, amely nedves réteken gyűjthető júniusban vagy július elején. Egy lengyel fűvészkönyv írója, bizonyos *D. S. Syrennius* azt állítja, hogy kétféle manna-füvet lehet megkülönböztetni. 1. a vadon növét és 2. a szántóföldit (mely utóbbinak keskenyebbek levelei, nemkülönbön gyökerei egyaránt). A vadon növét *sanguinella* néven tartják számon a tudósok. *J. Beckmann* ugyancsak méltán népszerűvé vált, 1772/73-ban kiadott mezőgazdasági kézikönyvében talán éppen ezért állíthatta azt, hogy „a mannát Lengyelországban, Csehországban és Sziléziában sokfelé vetik és művelik.” Mindenesetre annyi bizonyos, hogy a rokonemű fajokból még ma is majdnem száz van világszerte, ami elegendő alapot ad ahhoz, hogy az emberek, ahol csak lehet, megegyék az étkezésre alkalmasak termését, sőt egynémelyikük magvait megkíséreljék szaporítani, kedvezőbb feltételeket biztosítva az egyedek számára, felnevelni az utódokat. A domesztikáció az elmúlt néhány emberöltő alatt, amióta információrobbanásban élünk, úgyszintén lejátszódott, nem csupán néhány évezreddel ezelőtt, de erre már nem is figyeltünk fel, nem tartottuk jelentősnek.

A makk és délen a gesztenye termését, ha megsütik, összezúzzák, liszttel keverve kásák vagy lepények, kenyerek alapanyagául szolgált a közelmúltban is. A távolabbi múltban – rossz termésű években – nélkülözniök kellett a gabonát, ezért a „mindennapi kenyér” lisztes termésű fák aláhullott ajándéka a Mediterráneumban ugyanúgy, mint itt-ott a kontinentális klímaöv Európájában. Ettől az egészen szokványos megoldástól néhol azért tértek el, mert még a természet sem bizonyult bőkezűnek ajándékaival. Szardínia szigetén például az összezúzott makkot agyaggal gyúrták össze, s ebből sütöttek lepényt. Voltak, akik még fahamut is keverték a lepény tészájához, ily módon olyan masszához jutottak, hogy a már kisült bodagjuk odaragadt az asztallaphoz. A mediterrán medencében a gesztenyét mindenütt megeszik, kásák, lepények és kenyerek alapanyaga, nem szólva arról, hogy elsőrangú takarmánynak tartják. Itáliában (a hegyvidékeken) minden-

féle lepényeket sütöttek gesztenyéből (*nicci, necci, migliacetti*, mely utóbbi név arról árulkodik, hogy az összetört gesztenyét kölesliszttel keverték). Korzikában vagy Kalabriában mindenki eszi a gesztenyekenyeret. Korzikában a századfordulón hetente egy alkalommal sütöttek a parasztasszonyok gesztenyekenyeret (*pane di castagna*). Két liter vízhez öt kg lisztet adtak. Közép-Európa egy részén kedvelik az édesített gesztenyemasszát (amit sült gesztenyéből készítenek) és városi polgárházakban, a családi összejöveteleken vagy cukrászdákban delikateszként fogyasztják. Az Abruzzókban a téli hónapokban gyakorta főztek gesztenyekását (*castagnaccio*) az olasz parasztasszonyok. Ennek a kulináris örömmek a távoli múltban kell az eredetét megkeresni. Talán a prehistoria és az ókor élelmiszer-gazdálkodásával hozható összefüggésbe az a tény is, hogy amikor a római korban a klíma melegebbé vált, sokfelé (Svájc, Magyarország, Bajorország, Franciaország későbbi területén) éti-gesztenyefákat ültettek. Néhol egész ligetek tették változatosabbá a flórát. Okkal! A termést megették. Később, a kontinentális Európában a középkori agrárcivilizáció általános támadást indított az erdők ellen. Nyugat- és Közép-Európában a szántóterület a tölgyesek rovására terjeszkedett. De a tölgyes erdők középkori irtása után új korszak kezdődött. A rossz termésű években ismét feléledt a régi hagyomány. Történetesen lengyel földesurak a 16. században arra biztatták jobbágyaikat, hogy a parasztok szántóföldjeik mentén, sőt gyümölcsfáik közé ültessenek tölgyet, hiszen annak termését is megehetik. Az Alpokban vagy Norvégiában erre a parasztok maguktól rájöttek, a hidegebb éghajlat miatt sok adat bizonyítja, hogy a mozsárban tört makkot gabonaliszttel keverték és ebből lepényeket sütöttek. A pirított bükk-makkot (*Fagus silvatica* L.) Kelet-Európában sokfelé ették a parasztok. (Idővel pirított tökmag és napraforgómag evésére tértek át. Az orosz katonák élelmészésében a második világháborúban még ugyancsak jelentős tétel lehetett a napraforgó- vagy a tökmag, a közép-európai országokban mindenesetre ők tették divattá a magvak rágszálását.) Nem sokkal ennek előtte Galíciában és Kis-Oroszországban a bükk-makk – a század elején – még kapható volt mindenütt, hiszen közönséges kereskedelmi cikk volt.

Ezek a termékek ugyanis mind tartalmaznak olajat, úgyhogy tápértékük magas. Ugyanezen okból ütöttek olajat kender- vagy lenmagból. Sőt a kendermagból főzött levest is sokfelé ették a parasztok Kelet-Európában böjtök idején. Poroszországban a 16. század elején kolostorokban tonnaszám tároltak kendermagot, hogy abból levest főzzenek. A kisoroszok kendermagból pogácsákat sütöttek (néprajzi megfigyelők szerint) és azokat széttördelve vízzel felöntötték, hogy levest készítsenek belőle böjti időkben.

Sok helyütt, például az Alpokban azt tapasztalták, hogy különböző fenyők magvait állati takarmánnyként etetik (*Pinus silvestris* L. és *Picea excelsa* LK.), másrészt városokban, elsősorban Kelet-Európában különféle fenyőmagvakat árultak madáreleségnek, sőt arról is maradtak emlékek, hogy a magvakat svájci parasztházakban (Graubünden) fonókban rágszálalták a lányok és asszonyok.

Nem egészen világos, hogy milyen növényi anyag lehetett az az ószövétségi manna, melyet az Egyiptomból menekülő zsidók ettek a sivatagban (pláne negyven éven át?), ám a csodaszer végül is megmentette őket az éhhaláltól? Talán mézga volt ez, amelyet sok helyütt most is megesznek Afrikában, Délnyugat-Ázsiában vagy Európában, ám ennél valószínűbb, hogy a *Lichen esculentus* ehető fonatai hullottak alá az égből (erről olvasunk tehát a Bibliában), másrészt tudjuk, hogy Észak-Afrikában, Perzsiában, a Fekete-tenger mellékén, továbbá 1829-ben a Kirgiz-szteppén (majd később más közép-ázsiai pusztaságban) az ott járt európaiak feljegyzései szerint ez a helyiek közönséges eledele. Lehet, hogy végül is a tamariszkusz mézgájával (*Tamarix gallica* var. *mannifera*) azonosíthatjuk a mannat, amely azáltal keletkezik, hogy egy rovar (*Coccus maniparus*) meg-

szúrja a növényt és a sebből gumyszerű váladék folyik. A mézgák mind cukrot tartalmaznak, ezért szerették ezt a gyerekek szopogatni. Lehet, de mint minden olyan emléket, amelyet a folklóremlékezet őrzött meg a múlt tényeiből, ezt is a bizonytalanság homálya lengi körül, éppen ezért most is be kell érünk a feltevésével, ami mindenesetre megengedhetőbb fogalom, mint a gyanú.

A fák kérégt sokfelé a világon azért sebzik meg, hogy élvezetes italhoz vagy más-ként hasznosítható folyadékhoz jussanak. Így csapolják meg például a gumifákat a trópusokon, Kanadában a juhart és Kelet-Európában a nyírfát (*Betula alba* L.). A skótok és az írek is ezt tették régebben. A székelyek *virics* néven ismerték a 2%-os gyümölcscukortartalmú nyírvizet. Végeredményben mindenütt olyan édes sziruphoz vagy alacsonyabb cukorfokú üdítő italhoz jutottak, amelyet – édesítőszerként hasznosítva – fogyasztottak el. Bár ezzel a szokással nyugaton már felhagytak kontinensünk lakói, keleten még élnek hagyományai. Podoliában, Volhíniában nem is olyan régen hordós tételekben árulták a fakéregből nyert folyadékot. Sziléziában a nyírfa foltszerűen erdősül. Itt mindenütt azt látni, hogy emberderék magasságban öt cm mély lyukat fúrtak a fákba, abba egy kis fadugót (*Sambucus nigra* L.) tettek. A fanedv két-három héten át csurgott a törzshöz erősített edénybe. Kései követői voltak a hagyománynak. A nyírvíz fogyasztásának előnyeit dicséri egy 16. századi nürnbergi orvos, *J. Camerarius*, aki azt állítja, hogy ebből a léből nyaranta mustot lehet nyerni. Valóban, így jártak el a 18. században sok helyütt a Baltikumban, Oroszországban és Finnországban, ahol a parasztoktól felvásárolt nyírvizet hordókban musttá érlelték és tehetősebb vevőiknek értékesítették a portékát, noha a természet ajándékának tekintették. Csodaszerként magasztalták, úgy tudta a néphit, hogy sok minden jó vár még arra, aki megissza a nyírfából kicsurgó – kissé ragacsos – folyadékot, talán meg is fiatalodhat tőle. Volt tehát keletje a lének.

Lengyel és kisorosz néprajzi adatokkal igazolható az az állítás, hogy a madárcseresznye (*Prunus avium* L.) törzséből is tavasszal, amikor a kambium-rétegben megindul az anyagsere folyamata, sok paraszt lét csapol, mert az italt a nép kedveli. A *trzesnia* (mint a lengyelek mondják), tehát a vadcsereznye „nem a gyümölcsös kertben terem”, ami magyarázat is kíván lenni szokatlan élvezetére.

Hegyvidéki parasztok ragaszkodtak talán legtovább a gyökerek (és gumók) evéséhez, amit elsősorban kedvezőtlen termelési adottságaik magyaráznak. (A burgonya is az Andokból indult el és az Óvilágban csak a hűvös klímájú tájakon terjedt el, ám itt néhány évtized alatt majd a felét elfoglalta a vetésterületnek.) A galambbegy (*Campanula Rapunculus* L.), a paszternák (*Pastinaca sativa* L.), a cukorgyökér (*Sium Sisarum* L.) a 16-18. század folyamán tűnt el a közfogyasztásból, ám a periferián, pl. a Kárpátokban, a kujavjakok házatáján még a huszadik század első évtizedében is éltek vele. Tudott dolog továbbá az is, hogy a korábbi századokban használatos receptgyűjteményekből az articsókafélék mintegy negyven változatának rendszeres fogyasztására lehet következtetni az európaiak szakácstudományában. Hatalmas szám és nagymértékű változatosság, ha össze is vetjük napjaink sovány ajánlatával.

Vannak továbbá adatok arról is, hogy az ernyősvirágzatúak egynémelyikének gyökerét fogyasztották. A baraboly (*Chaerophyllum bulbosum* L.) például tavasszal, amikor még zsenge, édeskés-savanykás ízű salátának való, ha lenyúzzák a héját. Ez a növény is osztozott a már előbb említettek sorsában: lassan szorult ki az érendből, nyugatról keletre tartott retardációja. Történetesen a hódító barabolyról (*Chaerophyllum temulum* L.) *Pallas* híres útleírásában megjegyezte, hogy „Németországban nincs” (már) belőle. De *Krünitz* még ismerte a – természetett változatából készített – ételeket a németek konyhakultúrájából. Egyik rokonemű gyomnövény, a földi gesztenye (*Bunium*

Bulbocastanum L.) karrierje pedig egyenesen jó okot ad a hagyományok és a társadalmi érintkezések egymást keresztező hatásainak ismételt említésére. Ez a gumós növény Wallis kantonban (Svájc), a Zermatt völgyében 2000 méteres magassáig mindenütt megtalálható a szántók mesgyéin. Annak előtte, hogy a burgonyát megismerték, az itteni parasztok gyakorta ráfanyalodtak a vadon növő gumókra. „Seggecske” (*Arschlen*) mondták, kiásták és – jóízűen megették. Aratáskor asszonyok és gyerekek gyűjtötték zsákokba a múlt század első felében. Máskor disznókkal túrátták, elzavarták az állatot és maguk szedték össze az enivalót. *Krünitz* azt állította róla 1788-ban, hogy „hamuban sütve jobb íze van, mint a gesztenyének, ha borssal és vajjal” eszik.

Egyes hüvelyesek gumóit szintén jóízűen elfogyasztották. A földimogyoró (*Lathyrus tuberosus* L.) gombócait például a skót hegyvidékek népe fölöttébb kedvelte, s így voltak ezzel sokfelé másutt is. Lotharingiában a 18. században még piacokon is árulták (Nancy piacán *marcuson* néven ismerték). Aztán a múlt században már – mondhatni mindenütt – nyoma veszett az ipari civilizációt megteremtő országokban. Ellenben a lengyelek, a kisoroszkok, a nagyoroszkok és más – a periférián élő népek – még a huszadik században is ragaszkodtak hozzá, megőrizve, sőt kamatoztatva a hagyományos természetismeret hasznát. Ezt más növényekkel kapcsolatban is tapasztaljuk. Koszov környékén (Kelet-Galíciában) jóízűen megeszik pl. a vadon növő fokhagymát (neve: *lewurda*). A huculok is nyersen fogyasztják az *Allium sibiricum* hagymáit és leveleit. A kisoroszkok a *Tragopon pratensis* gyökereiből és fiatal hajtásaiból ázalékot készítenek. A *Calla palustris* gyökérdarabjait Wityebszk környékén, ahol a mocsaras réteken tömegesen nő, összeszedik, megszáritják és összetörve a kenyérliszthez keverik. Talán egész Fehér-Oroszországban szokásos volt, hogy a legelő jószágtól felfedezett *Equisetum* sp. karóit összeszedték a parasztok és azt maguk ették meg. A vele rokon *Trag. pratensis* ellenben valószínűleg elvadult növény, amelyet a 16-17. században még kertekben termesztettek, nyersen és főzve ettek. Később vad alanyainak – zellerízű – gyökerét nemcsak Kelet-Európában, hanem Észak-Németországban is fogyasztották. Meglehet, hogy ez a története a feketegyökérnek (*Scorzonera hispanica* L.) is. Mindenesetre olyan nagy területen ismert, hogy akár több valószínűséggel gondolhatjuk az ellenkezőjét is.

Külön csoportot alkotnak a vízinövények, amelyeket egyes – ehető részeik miatt – régebben jóval nagyobb mennyiségben gyűjtögettek az emberek, mint azóta, hogy az ipari rendszerű gazdaságot tekintve megélhetésük alapjának. Ezek közül is a sulyom (*Trapa natans*) volt valószínűleg a legfontosabb. A bronzkori Európában azok az emberek, akik tavak mellett telepedtek meg (pl. Buchau, Németország), olyan gyakran és oly sokat fogyasztottak belőle – a leletekből ítélve, mint mostanában a burgonyából. A sulyom az ókori Itáliában, főként Rómában elsőrendű ételismiszer volt. Úgy tűnik, a középkorban is az maradt. Észak-Itáliában még inkább. Egy bázeli botanikus azt írja vele kapcsolatban 1696-ban, hogy a szegény nép – akár a gesztenyét – eszi a sulyomot: megfőzi, pirítja és összetöri a termést mozsárban, azután kenyeret süt belőle. Milánóban az első világháború előtti években – mint ma a gesztenyét – megsütötték és az utcákon is árulták. Ették ezt a magyarok és a szerbek is. A parasztok – a folyamszabályozások előtti időkben – az elmozsárosodott síkságon rá voltak utalva, gabonájuk ekkor még kevés termett. Voltak továbbá külterületeken élők is, pásztorok, halászok, akiknek úgyszólván csak a láp adott ételmet. Ők tartottak ki legtovább a sulyom mellett. A helyzet sok vonásában emlékeztetett mindarra, amit a Kaszpi-tenger mellékén élők tanúsítottak a sulyom-táplálékkal kapcsolatban. De vannak más példák is a hagyományos Európából. Így megemlíthető, hogy Lengyelországban is csak a 19. század második felében hagytak fel a sulyom gyűjtögetésével. Másrészt Dél-Franciaországban, Karinthiában, Moldvában, Dél-

Oroszországban a parasztok mindenütt szívesen megették ezt a lisztes termést, úgy, ahogyan ezt Ázsia nagy agrárcivilizációinak lakói teszik, ha tavak és mocsarak közelében laknak. (Kasmírban történetesen száraz nyarakon, ha kiszáradnak a kiöntések, nem terem meg a sulyom, beköszönt az éhínség!) Elmaradott európai tájakon sem volt más a helyzet. A Volga kiöntéseinek például a sok sulyom tartotta el az itt lakókat (a Vladimiri-kormányzásban), ezt a növényt a környékeliek ma is „kalmük-dió” néven emlegetik. De már vége annak az időnek, hogy itt, ha a gabona kevés, a sulyom fedezi a szükségletek nagyobb részét.

A mai konyhán széles körben elterjedt spenót fogyasztása jószerével csak a középkort követően kezdődött el, ám vadon növény rokonait a prehistoria óta kedvelték őseink. A legfontosabb közülük a *Beta vulgaris* (Chenopodiaceae). Rokonneműi, melyeket gyűjtögetnek, részint elvadult kultúrnövények. Ilyen történetesen a franciák körében kedvelt *Artiplex hortensis* L. (ez kerti vetemény), illetve van gyűjtögetett változata (*Chenopodium album* L.) is, a libatop, amely Keleten fontos tápláléknövény. Sokfelé hasznosították Európában is. A kisoroszok tavasszal nagy mennyiségű levelet gyűjtenek leveleiből, olajjal és liszttel, valamint fokhagymával párolják és vízzel vagy tejjel felengedik (*natyna*). Ehhez a gyakran készített böjtös ételhez a parasztok módfelett ragaszkodnak, holott tyúkvakságot okoz. Ugyanezen módon eszik a csalán leveleit (orosz, kisorosz és lengyel területeken, de a 16. században még gyaníthatóan a németek is). A csalánlevelet Lembergben és másutt (galíciai városkákban) a század elején még hetipiacokon is árusították.

A sóska vad és kertben termesztett változatait a mérsékelt égövi Európában mindenütt kedvelik (*Rumex Acetosa* stb.), Svájcban 1561-ben liszttel és vajjal párolták és más – gyűjtögetett – fűszernövényekkel összefőzve ették. A nagylevelű *Rumex Patientia* még most is kedvelt ugyanitt. A *Rumex alpinus* (amely közeli rokona) – a rebarbarához hasonlóan – térszába sütve közönségesen gyakori táplálék. A lósóska (*rumex* különféle változataiban) takarmánynövény is. Svájcban évente háromszor is (a magasabban fekvő völgyekben csak kétszer) begyűjtik és megfőzik, majd faedényekben vagy földbe ástott silóban tárolják.

Dél-Európában a sóskafélék közül több is található, mely vadon terem. Így a *Rumex graecus*, amelyet Görögországban ismernek és valamikor a rómaiak is megették, de a középkori Itáliában már elfelejtettek, hacsak a rokonmű *Rumex Patientia* és a *R. scutatus* L. termesztését (Savoyában és Hollandiában) nem tekintjük a hagyomány folytatásának. Ebből (miként a rebarbara levélnyeléből) kompótot készítenek, mert bíznak gyógyító hatásában.

Említhető továbbá a keresztesvirágúak némely gyomnövénye is. Noha szántóföldi gaz csaknem valamennyi, de számon tartunk köztük kultúrnövényeket is. Valószínű, hogy a szelekció egész történetjének kulcsát a szántóföldi mustármag (*Rhapanos Rhapanistrum* L.) története adja kezünkbe, hiszen ennek begyűjtése az olajos növények termesztéséhez vitt egy lépéssel közelebb. Vannak 16-17. századi fűvészkönyvek, amelyekben mustármaghoz hasonlítják. Az egyik német botanikus, *Zwinger* 1696-ban azt állítja „*Theatrum Botanicum*” c. művében (a könyvnek a 18. század derekán is volt még kiadása), hogy „Flandriában és Németországban szokás egy vadon növény leveleit az ókrök takarmányaként nagy tömegben hasznosítani”. További felvilágosítást ad ismét *Krinitz*, aki azt mondja, hogy ez a repcsényretek, amelyről tudni lehet, hogy ahol terem, ott a gazda haszna igen nagy, mert a növény „elejét veszi a henyelésnek, tehát kenyeret takarít meg és javítja földet”. Germerhausen börtönképlánja véleményét tolmácsolva azt állítja erről a gyomról a lexikon oldalain, hogy a repcsényretek „a szegények betakarít-

ják, gyakorta meg is főzik, mert így csak kevés kenyeret kell enniök, és ennek köszönhetően, a repcsényretket fogyasztva hetente beérik mindössze négy fontnyi kenyérrel”. Igyekezettük – következképpen – arra irányul, hogy a kenyeret helyettesítsék olcsóbban megszerezhető élelemmel. Stratégiájuk a mai ember számára csak elvileg érthető, konkrét motivációjában aligha. Persze korántsem annak következtében, mintha az ipari civilizációkban élő emberek a hat-hét emberöltővel ezelőtti kenyéradagokkal kívánnának jóllakni. Nem, mi kevesebb kenyeret eszünk és több kalóriát fogyasztunk. Mégsem szabad elfelejtenünk, hogy abban az időben más volt az étrend, a kalóriaszükségletet csak úgy tudták fedezni, ha nem válogattak, mert nem volt miben. Étlapjuk mindenképpen jóval rövidebb a mainál, ám a kevesebből, azaz egy-egy ételféleségből nagyobb mennyiséget fogyasztottak el. Sőt, ha volt miből, olykor-olykor derekasán teleették magukat. A gyűjtögetett eledel – a vegetáció születése és elhalása szerinti – kínálata és a fogyasztói társadalom élelmiszeripari választéka közötti hosszú úton átalakult a képzeletbeli étlap, hosszabb lett a kínált ételek sora, ráadásul egyúttal növekedett a kalóriamennyiség is, sőt elérte a kritikus tömeget, olyannyira, hogy a kalóriafogyasztás meghaladja már az optimális értékeket, ami viszont káros az egészségre. Most a jólét pusztít. A gyűjtögetett növények egykori értékartományára még határos volt a tartós koplalásával, nem volt tehát senkiföldje vagy akárcsak választóvonal sem a jóllakás meg az éhezés között.¹⁶

1. 5. Régi illúzió, hogy az állapot rajza pótolja a történet leírását

A gyűjtögetett növények kultúrhistoriája keskeny sáv, amelyen a múlt vizsgálói haladnak, miközben azt látják, hogy őseink lépésről lépésre szakadtak ki környezetük függőségéből, életvitelüket eleinte úgyszólván csak az ökológia szabályai határozták meg, ám ezektől végül is függetlenné váltak, vagy – mások szerint – talán még ma sem sikerült kialakítaniuk az ideális állapotot. Mindenesetre minél mélyebb rétegbe hatolunk le fajunk múltjában, annál inkább éreznünk kell azt, hogy a természet törvényei erősebbek az ember kigondolta szabályoknál. Ínségek idején hatásuk fokozottabban érvényesül, akár elemi csapások, akár háborús pusztítások miatt szenvedünk hiányt.

A Bibliában is olvashatunk (*Mózes 5:26*) az egyiptomi gabonauzsoráról és vannak arról is adatok, hogy Japánban vagy Kínában a modern idők előtt – éhínségek idején – ennilóért gyermeküket adták el szülők rabszolgának. Ha nem volt valahol Európában kenyérnek való gabona, gyökereket és fakérget törtek össze, hogy kevéske liszttel keverve lepényt süssenek. A marhák vérért sokan megcsapolták, hogy azt igyák. Napoleon katonái a maszájok mintájára ezt tették Borodino után lovaikkal. Amikor éhínség volt, nemcsak a kismember nélkülözött. Történetesen még a versailles-i palotában is szükségét szenvedtek 1698-ban, a király asztalára csak fekete kenyér jutott, a lakajok közül sok nem volt rest, hogy elemózsiáért kolduljon. Amikor a Napkirály uralkodásának zenitjére jutott, 1662-ben – szemtanúk szerint – olyan nagy szükségét szenvedett a nép, hogy pl. Blois környékén asszonyok és gyermekek – barmok módjára – a mezőkön kóboroltak, füvetek tömködtek szájukba, csillapítani remélvén éhségük mardosó kínját. Ezzel azonban a történetnek nincs vége. A francia forradalom előtti negyedszázadon át több ínség

¹⁶ Ballod, 1915. 77–112., Behre, 1981. 25–40., Beitz-Beitz, 1974. Böckler, 1953. 22–40., Brockmann-Gerosch, 1934. 76–91., Curschmann, 1900., Drake, 1982. 181–91., Ellenberg, 1982., Fischer, 1929., Gunda, 1938. 302–17., Haarnagel, 1969. 3–12., Haberlandt, 1928., 330–46., Heitz-Jacomot-Zoller, 1981. 139–92., Helbaek, 1960. 15–19., Hoffmann-Werneck, 1956. 7–11., Hoops, 1905., Kloss, 1987. 121–30., Lips, 1953., Maurizio, 1927., Problemi, 1981. 9–450., Schmithüsen, 1968., Sprankel, 1987. 157–64., Timmermann, 1961. 277–84., Vennum, 1988., Walter, 1943., Werth, 1954/b. 12–34., Willerding, 1987.

esztendő köszöntött a franciákra. A parasztok zabkenyéren, vízen és gyökereken éltek, Chartres püspöke szerint „csak legelnek, mint a birkák és hullanak, akár a legyek”. A Clermond-Ferrand-i püspök is azt írta, hogy a nép egyetlen elesége már csak a zab- és árpakenyér. A még éretlen gabonát is sokan learatták és megették a kalászokat. Normandiában az egyik faluban zabkenyéren és vízen tengődtek a bérlők ekkor, többen pedig éhségtől hajtva arra fanyalodtak, hogy szokásos eleségük helyett korpával sütött zabkenyerüket áztassák vízbe, majd ezzel a pempővel próbálkozzanak jóllakni. Mind-ezen sanyarúság bepillantani engedte *Arthur Young*ot a franciaországi állapotokba, melyekről korántsem volt jó véleménnyel. Megdöbbenve tapasztalta, hogy a parasztok a zabot rozssal keverik vagy mások a zabot árpával, mert nélkülözik a búzakenyeret, ellenben zabból sütnek holmi bodagot (az örleménybe keverve a polyvát is), úgyhogy az „nehéz mint az ólom”, mások hajdinán, gesztenyén, répán, aludttejen és kevés – sózott – kecskehúson tengetik életüket. Ilyen látványra emlékeztet mindaz, amit az orosz muzsikanak gyakorta kellett megélnie a múlt században, sőt még később is.

Még századunkban is hatósági kényszerintézkedések szabályozták az alacsonyabb tápértékű és kevésbé ízletes anyagok fogyasztását. Ezt szorgalmazták az európai országokban az első és a második világháború éveiben. Az angol király is igyekezett példát mutatni alattvalóinak: rozstot kevertek eladdig búzából sütött kenyérébe, s az uralkodó arra biztatta a főrendűeket, hogy kenyér helyett ériék be sültkrumplival. Még nehezebb helyzetbe jutottak Dél-Itáliában vagy Szicíliában – a nem is olyan távoli múltban – a búzát gyakorta nélkülözni kénytelen parasztok. Századunkat megelőzően legtöbbjük sok éven át a téli hónapokban örölt makkból sütött kenyéren tengődött. A helyzet annyira kilátástalan volt, hogy a gesztenye és a makk a múlt századi olasz katonák kincstári élelmezési normáiban is fel-feltűnt. A szükség nem „bontotta”, ellenkezőleg megerősítette a törvényt.

Az éhínség, az étkezési szokások romlása tehát gyakorta visszatérő emléke az emberiség történetének. A tudomány azonban sokáig nem is volt abban a helyzetben, hogy valaki előrukkoljon a megoldás ígéretével. Alkalmasint meglehetősen későn, elsőként *Voltaire* jött rá arra, hogy „a nemzeti szindarabok és regények helyett a gabonáról cseveg”.¹⁷

A tudomány bajai látszólag technikai nehézségekből adódnak. Egyrészt kénytelenek vagyunk többnyire véletlenszerűen előkerült információkat értékelni, melyeknek tömege ugyan idővel növekszik, ám bősége voltaképpen egyedül az írásbeliség elterjedésének következménye. Amikor tehát túlburjánzik a bürokrácia, a múlt kutatója az információk gazdag tellérére bukkan, amikor ellenben szűkszavú felvilágosításokkal kell beérnie, kénytelen meddő rétegeket kitermelni a múlt mélyéről és amit a felszínre hozott, annak nem látja hasznát. Másrészt itt van a „hagyományok” elmélete, a múlt századi evolucionizmus tanainak feje tetejére állított gyűjteménye, mely szerint az eredeti tudás az idők folyamán mindinkább megkopik, egyre inkább be kell érnünk csökkent értékű információkkal és ezekből kell kisütnünk, miként éltek és gondolkodtak őseink. A kisemberek kultúrtörténetének szabályaira kíváncsi tudomány (mivel módszertani nehézségeit, valójában a történelemben lejátszódó események láncolatát csak itt-ott képes leképezni) hiányos felkészültséggel rendelkezik, ezáltal működésében nincsenek kölcsönhatások, átfogó megközelítések, mindössze a megismerés irreverzibilis folyamatai munkálnak benne. Minden jel szerint a kiutat a rokonszalmák egymásra vonatkoztatott felismerései jelölik ki, tehát az interdiszciplinaritás, amelynek tudatos vagy véletlenszerű alkal-

17 *Abel*, 1974., *Curschmann*, 1900., *Young*, 1921/I–III.

mazása már eddig is sok új eredménnyel gazdagította a konvencionális néprajz műltról alkotott képét. A „hosszú tartamok” vizsgálata tehát időmetszetekből (különböző időpontokból származó feljegyzések és más – jobbára természettudományos módszerekkel értékelhető – adatsorokból) nyert információk egybevetéséből, valamint a „hagyományok” feltételezett trendjének egymásra vonatkoztatásából áll. Ha tehát (miként a jelen esetben) arra vagyunk kíváncsiak, hogy a természetből kiszakadó emberek önfenntartása, munkakultúrája miként önállósodott, bújt ki az ekológiai szabályok szorításából (mindamellet, hogy függőségét véglegesen mégsem szüntette meg), jószerevével csak olyan kronológiai csomópontokon értékelhető szinkron adatsorok segítségével rekonstruálhatjuk a történeteket, amelyek a távoli múltból töredékesen maradtak ránk. Esetleges adatok ezek, holmi telérek az elmúlt idők meddő közeteinek masszájában. Még akkor is, ha nagyobb, összefüggő adattömegre bukkanunk, azon nyomban tudomásul kell vennünk, hogy még azok is inkább csak homályos utalásokat tartalmaznak. Ellenben a nem távoli múltból való információk, amelyek tehát a karnyújtásra lepergett századokból maradtak ránk, bőséggel kínálják tanulságaikat, de – felkészültségünk folytán – ma még (szinte áttekinthetetlennek tűnő) tömegben tornyosulnak elénk. Ezek az adatok azonban szinkron sorok, amelyek jobbára csak statisztikailag értékelhetők. A nehézség abból adódik, hogy két teljesen eltérő természetű és különböző módszerekkel kihüvelyezhető adattömeget kell egyidejűleg kezelni, majd a levont következtetéseket egymásra vetíteni. Ezért végeredményben a helyzet az, hogy a kutató felkészültségén meg a szerencsésén egyaránt múlik, mennyire képes a kétféle forrásadottság közötti űrt áthidalni.¹⁸

Az utóbbi évtizedekben egyre több reményt fűzünk az agrártermelés ciklikusságával, illetve a hiánygazdaság szabályaival, voltaképpen az éhínségek gazdaságtörténetével kapcsolatos vizsgálatok megállapításaihoz. Egyfelől rájöttek, hogy az urbanizáció révén kiszélesedett az agrárpiaac, másfelől az árforradalomban emelkedtek az élelmiszerárak (és sokszor párosult mindez az agráröllő működésével). Rájöttek továbbá arra, hogy az egykorúak szemléletének változását a világgazdaság kibontakozásának kísérőjelenségeivel kapcsolatos felismerések, illetve annak sejtése táplálták, hogy az élelmiszerek termelését (különösen Északnyugat- és Közép-Európában) motiválták a klímátörténet ciklusai. Ha lehűlés következett be, csökkentek a hozamok, ezért – védekezésül – megnövelték a termőterületet, hogy elkerüljék a betakarítható mennyiségek drasztikus zuhanását, ha pedig enyhült a klíma (mint pl. a 16-17. század fordulóján beállott „kis jégkorszak” után), átmeneti bőséget tapasztalták a gabonának. Ezeket a környezeti hatásokat ellensúlyozták a társadalmak viselkedéséből adódó események. Az éhínségek kiváltó okaként főleg a háborúkat jelölik meg nemcsak a történetírók, hanem a kortársak is. Különösen a *harminczéves háború* idejéről maradt fenn sok panaszos feljegyzés, minthogy egyrészt a háború elemi csapásként érte az embereket, másrészt már jóval többen tudtak írni, mint a középkori katasztrófák idején. Az események tanúi tehát leírták a kárvallottak nyomorúságát és nélkülözéseit. A hesseni (jó forgalmú kereskedelmi út mellett települt) kisváros, Grünberg evangélikus egyházközségének lelkipásztora 1634/35 eseményeiről szólva például azt jegyezte be az egyházkönyvbe, hogy 1621 óta kilencven alkalommal szállták meg és rabolták ki a hadak a városkát. Ennek következtében „...borzalmas éhínség támadt. Élvezhetetlen dolgokat, lombokat, füvet, bőrt ettek az emberek, hogy éhségüket csillapítsák. Még ezeknek az eleséseknek is áruk lett. Egy patkánytetemért négy guldent kértek. Ennyibe került még 1618-ban egy hízott ökör...” Előfordult, hogy az elföldelt halottakat kiásták, hogy a húscsapatokat levagdalgják a csontokról és megegyék.

18 Gerndt, 1986., Löfgren, 1987. 91–102., Wiegellmann, 1991/1.

Ennek ellenére 1635-ben a lakosság fele – 1224 ember – éhen halt. (Egyébként 1870-ben, amikor Franciaországban éhínség volt, a patkány- és egérhús, a macskák és kutyák tetemeiből kivagdalt falatok felkerültek a vendéglői étlapokra! Európa sötét múltjának emlékei, melyekről álszemérmünk miatt szívesen feledkezünk meg, és Délkelet-Ázsia mostanában tapasztalt hétköznapijai, ahol a kutyahúsevés, vagy a nyugat-afrikai patkány-csemege látványa elborzasztó beszámolókkal töltötte meg sok európai riporter útleírásainak oldalait – talán mégsem húzódnak egymástól olyan távol, ahogyan szokás gondolni?)¹⁹

Mindenesetre – a jelekből következtetve – a modern ipari civilizáció előtti társadalomban a mindennapi élet sokkal inkább függvénye a természetnek, ezért az elemi csapások és az epidémiák (pl. a középkori pestisjárványok stb.), különösen, ha párosulnak háborúkkal és más, nagyarányú társadalmi megrázkódtatásokkal, megakasztják a haladás szekerét és visszafordítják az embereket a megtett úton, noha sok erőfeszítésükbe került, hogy magasabbra emelkedjenek. Ebből viszont arra lehet következtetni, hogy az állatvilágból kiemelkedő ember öfenntartásának munkakultúráját nem lehet csupán a csökevényesedő hagyomány fogalmával értelmezni. Már a megközelítés során is szükségünk van arra, hogy feltételezzük, a múltban élt emberek tudása oszcillált, azaz – változó sikerrel – alkalmazkodott a környezethez, a világegyetem változásaihoz, nemkülönben az abban létrejött, a társadalmaktól előidézett körülményekhez. A két világháború közötti gazdaságtörténet-írás képviselői – alkalmazkodva a történetíró forrásaihoz, az idősorokhoz – a termelés és fogyasztás fluktuációját és lassú növekedését írták le. De ábrázolásuk módja nem elégítette ki tanítványaikat és ellenlábasait, minthogy a folyamatnak csupán az ökonómiai oldalát ábrázolták, a természettel való kölcsönhatását alig, noha már figyelembe vették a demográfiai tényezőket, de az ökológiai adottságokat – úgyszólván – sohasem. Ezért végül is alaposan felforgatta az általuk teremtett rendet az *Annales*-köre.²⁰ Már ide s tova két emberöltő óta működő és párizsi forrásából sok európai és amerikai egyetemet elárasztó folyamata a történetírásnak feloldotta magában a szociológiát, a gazdaságföldrajzot, a néprajzot, a mentalitás-történetet, mindamellett, hogy megtartotta az ökonómiából és a demográfiából átmentett – főként a statisztika alkalmazását igénylő – módszereit.

A mondottak nyomán arra a meggyőződésre jutunk, hogy a gazdaságnak vannak alapvető rendszerei, amelynek elemei semmiképpen nem vagy csak nagyon lassan változnak meg, szinte állandónak tűnnek. A gazdaságon belüli ágazatok (mindenekelőtt a mezőgazdaság, illetve az ipar) lassú változáson mennek keresztül, minthogy egymáshoz való viszonyuk csak az általuk foglalkoztatottak életmódjának átalakítása révén következik be. Az egyes ágakon belül vannak rövid ideig tartó – néhány éves – változási ciklusok, amelyeknek eredményeként bő termést takarítanak be a parasztok, máskor pedig – éveken át – nélkülöznek. Az áringadozások kifejezetten rövid ideig mozognak, s annak ellenére, hogy elősegítik a gazdaságból élők gyarapodását vagy szegényedését, ez utóbbi eredményt csak hosszabb korszakon át tartó érvényesülésük révén érik el.

A felsorolt tényeket figyelembe véve megkülönböztethetünk egymástól olyan jelenségeket vagy tényezőket, amelyek hosszú időtartamban (*longue durée*) hatnak, illetve azokat, amelyek csak rövid ideig érezhetők (*événements*). Ezekben a mozgásformákban sajátos minőségeket kell elkülönítenünk. Először is itt van az ember és a természet kapcsolata. Ez tűnik a legstabilabbnak valamennyi közül. Az évszakok váltakozása, a nö-

19 Abel, 1966., Abel, 1974., Abel, 1980., Abel, 1981.

20 Born, 1964. 298–309., Erbe, 1979., Wüstemeyer, 1967. 1–45.

vény- és állatvilág életritusa mindmegannyi, szerfelett lassan változó tényező, melyekhez az embereknek igazodniuk kell, a klímaingadozások korszakai szerint akár periodizálható is az egész história. Mindezen feltétel elegendő keret az emberek, s kivált a földművesek, majd a parasztek számára, hogy a múltból örökölt munkakultúrájukat hasznosítsák, a gyűjtögetés, a halászat és a vadászat technológiáit beépítsék az élelmiszertermelés újfajta rendszerébe. Mármost ennek következtében nem zsákmányolók többé, hanem zsákmányoló földművesek vagy parasztek. Még az ipari civilizációkban élő skandináv halászkörművekről is azt állapították meg (a szakma széles körű helyeslését remélve), hogy nincsenek már főfoglalkozású halászok, még azok is művelnek földet és gondozzák jószágaikat, akiket hivatásosan vízi emberekként tartanak számon. A világban csak az arktikus Északon (elsősorban Kanadában, Kelet-Szibériában), másrészt Hátsó-Indiában vagy Kongóban (az őserdőkből), Ausztráliában, a dél-afrikai Kalahári-sivatagban és a dél-amerikai Tűzföldön élnek – kis foltokban – zsákmányoló csoportok. Amerika felfedezésekor még kiterjedt övezeteket mondhattak magukénak. Amikor véget ért a jégkorszak, még övük volt az egész világ, de nem laktak az északi földgömb tundraín seholsem. Grönlandon vagy a Jeges-tenger mellett senki sem vadászott. Visszavonulás, átalakulás és új életterek elfoglalása jellemzi tehát fajunk legrégebbi ekotípusának történetét.

A mélységben alig van változás, a jéghegy nagyobb tömege moccanatlan a vízszint alatt. Az emberi sorsok összetapadnak a természeti környezettel, majdnem úgy fest a dolog, mintha nem is volna köztük választóvonal. Ez azonban létezik, és a két közeg kölcsönhatásban áll egymással. Ezen tornyosul a társadalom látványos története: a háborúk, a népvándorlások, a kereskedelem és pénzforgalom imponáló teljesítményei, a vallások és a többi kulturális intézmény – az utókor által vitatott értelmű – megnyilvánulásai. Közülük sok mindenről rendelkezünk információkkal, a történetírók főként ezeknek értelmezésével próbálkoznak, bár szívesen vállalkoznak valamennyien arra, hogy elkészítsék néhány kimagasló egyéniség életrajzát, vagyis azokról a múltbeli tényekről és körülményekről fessenek tablót, amelyeknek háttérben ott húzódik az előbbi két közeg. Kétségtelen, hogy az első csoportba tartozó problémák értelmezésével van a legtöbb bajunk. Az idő és a jelenségek regionális helyzete olyan paraméter, amelyet – az információk töredékes állapota miatt – nem lehet mindig könnyen felismerni. Ráadásul valamennyien a névtelen milliók hétköznapi életéről szólnak. Egyáltalában nem lehet azt állítani róluk, hogy önmaguk helyett beszélnek. Ellenkezőleg! Az interdiszciplinaritást éppen azért találták ki a tudomány emberei, mert csak fogatékos ismereteik voltak a múltban élt tömegekről. Ez a megállapítás talán fokozottabban érvényes mindazon őseinkre, akik még nem voltak képesek más hasznos élőlények, azaz növények és állatok szaporodását ellenőrizve fenntartani magukat és – mondhatni – élősdként dézsmálták, ám ezenközben maguk alá rendelték környezetüket. Aztán újabb találmányaik révén magasabbra emelkedtek, de továbbra is ragaszkodtak az önfenntartás régebben kialakított módszereihez és munkakultúrájuk mindazon értékeihez, amelyről csak azért adtak számot, hogy hangsúlyozzák, milyen távol kerültek őseik életvitelének tartományától. Meglehet, ennek következtében az utókor róluk alkotott képe (hiszen megváltozott történelmi közegben készült!) – ugyancsak töredékes és homályos. Időnként szükségét érezzük, hogy a képet újra meg újra restauráljuk. Mindenesetre figyelembe kell venni, hogy a zsákmányolás munkakultúrája az idők folyamán számottevő funkcióváltozáson ment keresztül. A gyűjtögetés jószerevével mindig is megmaradt primér élelmiszertermelő ágazatnak. Még a nagyváros lakója is (hitelkártyával a zsebében) időről időre gombászni megy az erdőbe, kipiheni magát és kiegészíti háztartása élelmiszerkészletét. Hát még azok a marginális csoportokhoz tartozó emberek, akik az erdőt járják rendszeresen, gombákat, bogyókat

szedegetnek és gyógyfüveket. Aztán értékesítik zsákmányukat. A vadászat pedig két magatartásformára ágazott, majd idővel ismét egyesült. Keveseknek úri passzió lett, alkalmi társadalmi események. A leendő zsákmányt szinte már tenyésztik a vadgazdálkodás szakemberei. A halászat jó ideje ipar már. A horgászat sporttá vált. És persze vannak orvhalászok, ahogyan orvvadászok is akadnak. Bonyolultan kanyargó folyamata fajunk történetének. Voltaképpen a munkakultúra hagyományainak újraértékelésével ezért kell annyi időt eltöltenünk és ennek ellenére sosem tudjuk maradék nélkül kielégíteni kíváncsiságunkat.²¹

IRODALOM

Abel, W.

1966² Agrarkrisen und Agrarkonjunktur. Hamburg–Berlin

1974² Massenarmut und Hungerkrisen im vordindustriellen Europa. Hamburg–Berlin

1981 Stufen der Ernährung. Göttingen

AESC = Annales. Economies, Sociétés, Civilisations

AgH = Agricultural History

Amman, B.

1982 Saekulare Seespiegelschwankungen: wo, wie, wann, warum? Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft in Bern. Neue Folge 39. 97–106.

Andrews, H. N.

1980 The fossil hunters in search of ancient plants. Ithaca–London

Antipa, G.

1916 Pescaria su pescuitul in Romania. Bucuresti

B.A.R. = British Archeological Recherche

Ballod, C.

1915 Die Volksernährung in Krieg und Frieden Schmollers Jahrbuch 39. 77–112.

Baron, W. R.

1989 Retrieving climate history: a bibliographic essay. *AgH.* 63/2. 107–23.

Barty King, H.

1977 The Baltic exchange: the history of a unique market. London

Behre, K. E.

1981 Zur Nahrungswirtschaft der Wikingerzeit im nördlichen Mitteleuropa. Zeitschrift für Archeologie, 15. 25–40.

1987 Mehresspiegelschwankungen und Siedlungsgeschichte in den Nordseemarschen. Vorträge der Oldenburgischen Landschaft 17. Oldenburg

Beitl, K.–Chiva, I. (Hg.)

1992 Wörter und Sachen. Österreichische und deutsche Beiträge zur Ethnographie und Dialektologie Frankreichs. Ein französisch-deutsch-österreichisch Projekt. (In: Österreichischer Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-Historische Klasse, Sitzungsbericht 586. Bd.), Wien

²¹ *Kaufhold*, 1987. 39–66.

- Beitl, R.* (unter Mitarbeit von *Kl. Beitl*)
1974 Wörterbuch der deutschen Volkskunde. Stuttgart
- Belényesy, M.*
1953 A halászat a XIV. században. *Ethnographia* LXIV. 148–66.
- Bender, B.*
1975 Farming in prehistory: from hunter-gatherer to food-producer. New York
- Berger, A.*
1928 Die jagd aller Völker im Wandel der Zeit. Berlin
- Birks, H. H. et Alii*
1988 The cultural landscape. Past, present and future. Cambridge
- Blüthgen, J.*
1966² Allgemeine Klimageographie. (In: Lehrbuch der allgemeinen Geographie II.) Berlin
- Bond, C. J.*
1988 Monastic Fisheries. (In: Medieval Fish, Fisheries and Fisponds in England. Ed. *Aston, M., B.A.R.*, British Series 182, 1.) Oxford. 67–112.
- Böckler, W.*
1953 Relikte unter den Kulturpflanzen. *ZAA.*, I. 22–40.
- Brandt, A.*
1972 Fish catchings methods of the world. London
- Braudel, F.*
1996/I–III. A Földközi-tenger és a mediterrán világ II. Fülöp korában. Budapest
- Braudel, F.—Spooner, F.*
1966 Prices in Europe from 1450 to 1750. (In: *Rich, E. E.—Wilson, C. H. Eds.*, The Cambridge economic history of Europe. Vol. 4. The economy of expanding Europe in the sixteenth and seventeenth centuries.) Cambridge, 378–486.
- Brill, F.*
1960 Der Heringshandel in der Reichstadt Köln und seine museale Darbietung. (In: Im Schatten von St. Gereon, Eriich Kuphart zum 1.7. 1960). Köln. 45–52.
- Brusewitz, G.*
1967 Jakt, jägere, villebrad, vapen och jaktmetoder fran äldsta tider till vara dagar. Stockholm
- Brockmann-Gerosch, H.*
1934 Futterlaubebäume, Speiselaubbäume (In: Bericht der Schweizer Botanischen Gesellschaft, 24, Festband *Rübel*) Zürich, 76–91.
- Bukowski, Z.*
1967 Uwagi o konserwacji ryb u szlowian w swietle materialow archeologicznych i etnograficznych. (In: *Studia z Dziejów Gospodarstwa Wiejskiego*, Vol. 9.) Warszawa. 49–81.
- Butzer, K. W.*
1964 Environment and archeology. An introduction to pleistocene geography. Chicago
- Cabantous, A.*
1980 La mer et les hommes. Pecheurs et matelots dunkerquois de Louis XIV a la Révolution. Dunkerque
- Chaloner, W. H.*
1966 Trends in fish consumption in Great Britain 1700 to 1850. (In: *Barker, T. C.* ed.: Our changing face.) London. 94–114.

Childe, G.

- 1947⁴ The dawn European civilization. London
- 1959 A civilizáció bölcsője. Budapest
- 1962 Az európai társadalom őstörténete. Budapest
- é. n. New light the Most Ancient East. New York

Chmielewski, N. S.

- 1960 Rybolówtwo. (In: *Burszta, J.* ed.: *Kultura ludowa Wielopolski. I.*) Poznan. 277–325.

Clark, G.

- 1946 Saal-hunting in the stone-age of North-Western Europe: a study in economic prehistory. *Proceedings of the Prehistoric Society.* 12–48.
- 1947 Whales as economic factor in prehistoric Europe. *Antiquity.* 84–104.
- 1948/a Fowling in Prehistoric Europe. *Antiquity* 22. 116–30.
- 1948/b The development of fishing in Prehistoric Europe. *The Antiquaries Journal* 28. 45–85.
- 1955 L'Europe préhistorique. Les fondements de son économie. Paris
- 1976 A világ őstörténete. Budapest

Clark, G.—Brandt, St. A. Eds.

- 1984 From hunters to farmers: the causes and consequences of food production in Africa. Berkeley

Cnopf, W. M.

- 1927 Die Entwicklung und wirtschaftliche Bedeutung der Teichwirtschaft in Mittelfranken. *Archiv für Fischerreigeschichte* 11. 5–155.

Coon, C. S.

- 1976 The hunting peoples. Harmondsworth (Penguin Books)

Cornwall, I. W.

- 1968 Prehistoric animals and their hunters. London

Crumlin-Pedersen, O.

- 1985 Cargo ships of Northern Europe AD 800–1300. (In: *Proceedings of the Second Waterfront Archäology Conference, Bergen, 1983.*) Bergen. 83–93.
- 1989 Schiffstypen aus der frühgeschichtlichen Seeschiffahrt in den nordeuropäischen Gewässern (In: *Untersuchungen zu Handel und Verkehr der vor- und frühgeschichtlichen Zeit in Mittel- und Nordeuropa. Jankuhn, H.—Kimmig, W.—Ebel, E. hg. Teil V.*) Göttingen. 405–30.

Čurčić, V.

- 1912 Die volkstümliche Fischerei in Bosnien und der Herzegowina mit besonderen Berücksichtigung der Savefischerei bei Donja (Dolina). *Wissenschaftliche Mitteilungen aus Bosnien und Herzegowina* 12. 490–589.
- 1913–1915 Narodno ribarstvo u Bosni i Hercegovini, II. Hercegovina Glasnik Zemaljskog Muzeja u Bosni i Hercegovini (Sarajevo) 25. 421–513., 27. 37–107., 314–58.
- 1936 Narodno ribarstvo na Dojranskom, Prespanskom i Ohridskom jezeru u južnoj Srbiji. *Ribarski List (Sarajevo)* 11. 25–31., 37–42., 49–53.

Currie, Ch. K.

- 1989 The role of fishponds in the monastic economy. (In: *The archaeology of rural monasteries. Ed. Gilchrist, R.—Mytum, H., B.R.A., British series, 203.*) Oxford. 147–72.

Curschmann, Fr.

1900 Hungersnöte im Mittelalter. Leipzig

Dalby, D.

1963 Lexicon of the medieval German hunt. A lexicon of middle high terms (1050–1500), associated with the chase, hunting with bows, falconary, trapping and fawling. Berlin

Darby, H.C.

1973 Domesday England. (In: A new historical geography in England. *Darby, H. C.* ed.) London. 39–74.

Di Castri, Fr.–Mooney, H. A., Eds.

1973 Mediterranean type ecosystems. Origin and structure. Berlin–Heidelberg–New York

Dirlmeier, U.–Schmidt, F.

1996 Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa. (In: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. *Wiegelmann, G.–Mohrmann, R. E.* Hg. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91.) Münster–New York. 267–302.

Dolgich, B. O.

1964 Problemy etnografii antropologii arktiki. Szovjetszkaja Etnografija 1964/4. 76–89.

Dollinger, Ph.

1981³ Le Hanse (XIIe–XVIIe siècles). Paris

Drake, M. et AlII, Eds.

1982 Famine in history. (In: Eight international economic history congress. „A” themes.) Budapest. 181–91.

Dyer, Ch.

1988 The consumption of fresh-water fish in medieval England (In: Medieval fish, fisheries and fishponds in England. Ed. *Aston, M. B.A.R.* British series. 182. 1.) Oxford. 27–38.

Edlitz, K.

1969 Food and emergency food in the circumpolar area. *Studia Ethnographica Upsaleensia*. 32. 39–40.

Eis, G.

1961 Die Stellung der Jagd im mittelalterlichen System der Wissenschaften. *Zeitschrift für jagdwirtschaft* 7. 25–43.

EHUE = Enzyklopädisches Handbuch zur Ur- und Frühgeschichte Europas. (rdg.: *Filip, J.*) Prag, 1969/I–II.

Ellenberg, H.

1982³ Vegetation Mitteleuropas mit den Alpen in kausaler, dynamischer und historischer Sicht. Stuttgart

Ellmers, D.

1969 Keltischer Schiffbau. Jahrbuch des Römisch–Germanischen Zentralmuseums Mainz. 73–122.

1973 Kultbarken, Fähren, Fischerboote. Die Kunde NF. 24. 23–62.

1976 Kogge, Kahn und Kunststoffboot. Führer des Deutschen Schiffahrtsmuseums. Brehmerhaven

1981 Schiffe der Jäger und Bauern. Vorgeschichtliche Felsbilder aus Skandinavien. Bildmappe des Deutschen Schiffahrtsmuseums. Brehmerhaven

- Emerit, M.*
1968 Du role de la peche dans la civilisation roumaine. *AESC.* 23/3. 1171–72.
- Erdbrink, D. P.*
1953 A review of fossil and recent bears of the Old World. Deventer
- Erdődy, G.*
1984 Herman Ottó és a társadalmi nemzeti felemelkedés ügye. Budapest
- Erixon, S.*
1955 Djurfangst och Jakt samt insamling av vegetabliska födoämnen under nyare tid. *Nordisk Kultur*, XI–XII. Stockholm
- Fedorov, V. V.*
1963 K. voproszu o vremeni voznikovenije rybolovsztva na territorii evropeszkoj csaszti SzSzSzR. *Zbornik muzeja antropologii i etnografii* 29. 172–84.
- Findeisen, H.*
1928 Die Fischerei im Leben der altsibirischen Völkerstämme. *ZfE.* 1928. 1–398.
- Fischer, H.*
1929 Mittelalterliche Pflanzenkunde. Stuttgart
- Fischer-Liebmann, S.*
1969 Die Rennjagd in Eurasien. Ein Überblick über Geschichte, Methoden und Verbreitung. *Archiv für Völkerkunde* 23. 11–99.
- Florin, S.*
1961 Djupvik, eine ostschwedische Fischereisiedlung vom Ende der Steinzeit. University of Uppsala, Geologiska Institutionen, *Buletin* 40. 315–64.
- Forde, D. C.*
1950 Habitat, economy and society. A geographical introduction to ethnology. London–New York
- Fourastier, J.–Grandamy, H.*
1968 Remarques sur les prix sakariaux des céréales et la productivité du travail en Europe du XV^e au XX^e s. In: *Troisieme Conférence internationale d'histoire économique.* München, 1965. 547–56.
- Giurgescu, C.*
1964 Istoria pescuitul si a pisciculturii in Rumania. I. Bucuresti
- Gerndt, H.*
1986 Kultur als Forschungsfeld. Über volkskundliches Denken und Arbeiten. (In: *Münchener Beiträge zur Volkskunde* 5.) München
- Gersbach, E.*
1956 Ein Harpunenbruchstück aus einer Grube der jüngeren Linearkeramik. *Germania* 34. 266–70.
- Gjessing, G.*
1960 Jakt og fiske a forhistorisk tid. In: *Jakt of fiske i Norge* I. Oslo
- Glasscock, R. E.*
1973 England circa 1334. (In: *A new historical geography in England.* *Darby, H. C.* ed.) London. 136–85.
- Grand, R.–Delatouche, R.*
1950 L'agriculture au moyen age de la fin de l'empire romain au XVI^e siecle. Paris
- Grekow, B. D.–Artamonow, M. L. (Hrg.)*
1959 Geschichte der Kultur der Alten Rus'. Die vormongolische Periode. Bd. I.: Die materielle Kultur der Alten Rus' (*Woronin, N. N.–Karger, M. K.–Tichanow, M. A. Hrg.*) Berlin

- Griera, A.*
 1921 Terminologia dels ormeigs de pescar dels rins i costes di Catalunya. WuS 7. 97–107.
- Gunda, B.*
 1938 Sammelwirtschaft bei den Ungarn. Ungarische Jahrbücher 18. 302–17.
 1964 A finnugor varsák fejlődésének néhány kérdése. Műveltség és Hagyomány. Studia Ethnologica Hungaria et Centralis ac Orientalis Europa. 115–27.
 1966 Ethnographica Carpathica. Budapest
 1979 Ethnographica Carpatho-Balcanica. Budapest
- Gunda, B. (Ed.)*
 1984/I–II. The fishing culture of the world. Studies in ethnology, cultural ecology and folklore. Budapest
- Gurina, N. N.*
 1961 Drevnaja isztoria szevero-zapada evropejszkoj csaszti SzSzSzR. (In: Materiali i issledovanija po archeologii SzSzSzR. No. 87.) Moszkva–Leningrad
- Haberlandt, A.*
 1928 Die Völker Europas in ihre volkstümliche Kultur. Stuttgart
- Hahn, E.*
 1892 Die Wirtschaftsformen der Erde. Petermanns Geographische Mitteilungen 38. 8–12.
- Halard, X.*
 1983 La peche de saumon en Normandie du XI^e au XV^e siecle. Journal of Medieval History 9. 173–78.
- Haarnagel, W.*
 1969 Die Botanik in der Sicht des Archeologen. In: Archeologisch-Biologische Zusammenarbeit in der Vor- und Frühgeschichtsforschung. Hrg. J. Boessneck. Wiesbaden. 3–12.
- Harding, A. F. (Ed.)*
 1982 Climatic change in later prehistory. Edinborgh
- Hasslöf, O.*
 1961 Fischerei. (In: Schwedische Volkskunde. Quellen, Forschungen, Ergebnisse. Festschrift für Sigfrid Svensson zum sechzigsten Geburtstag am 1. Juni.) Stockholm–Göteborg–Uppsala
- Hasslöf, O. et AlII (Ed.)*
 1972 Ships and Shipyards, sailors and fishermen. Stockholm
- Hauser, A.*
 1990³ Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert. Zürich
- Heeres, W. G. (Ed.)*
 1988 From Dunkirk to Danzig: shipping and trade in the North Sea and the Baltic, 1350–1850. Essays in honour of J. A. Faber on the occasion of his retirement as professor of economic and social history at the University of Amsterdam. Hilversum
- Heiser, Ch. B.*
 1973 Seed to civilisation. The story of man's food, San Francisco

Heitz, A.–Jacomet, St.–Zoller, H.

- 1981 Vegetation, Sammelwirtschaft und Ackerbau im Zürichseegebiet zur Zeit der neolithischen und spätbronzezeitlichen Ufersiedlungen. *Helvetia archäologica* 12/45–48. 139–92.

Helbaek, H.

- 1960 Comment on *Chenopodium album* as a food plant in prehistory. Bericht des Geobotanischen Institutes der Eidgenössischer Technischer Hochschule Zürich 31. 15–19.

Hensel, W.

- 1956 *Ślowiańszczyzna wczesnosredniowieczna. Zarys kultury materialnej.* Warszawa

Herman, O.

- 1887–88/I–II. *A magyar halászat könyve.* Budapest

Hoffmann, E.–Werneck, H. L.

- 1956 Sammelfrüchte und Getreidebau aus der Bronzezeit zu Traun bei Linz. *Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz.* 7–11.

Hoops, J.

- 1905 *Waldbäume und Kulturpflanzen der germanischen Altertum.* Strassbourg

HRG = Handbuch für deutsche Rechtsgeschichte

Hundsblücher, H.

- 1985² *Nahrung.* (In: *Alltag im Spätmittelalter.* Hg. *Kühnel, H.*) Graz–Köln–Wien. 196–231.

Ingold, T.

- 1980 *Hunters, pastoralist and ranchers: reider economies and their transformation.* Cambridge

Jankó, J.

- 1900 *Herkunft der magyarischen Fischerei. A magyar halászat eredete.* Budapest–Leipzig

Jaritz, G.

- 1987 *Fasten als Fest? Überlegungen zu Speisebeschränkungen im Mittelalter.* (In: *Festschrift F. Hausman*) Graz. 157–68.

Jelgersma, S.

- 1961 *Holocene sea level changes in the Netherlands.* Maastricht

Joachim, M. A.

- 1976 *Hunting-gatherer subsistence and settlement.* London–New York

Jones, A. K. G.

- 1989 *The survival of fish remains at monastic sites.* (In: *The Archeology of rural monasteries.* Ed. *Gilchrist, R.–Mytum, H., B.A.R. British series*) Oxford. 173–84.

Jütte, R.

- 1986 *Diets in welfare institutions and in outdoor pour relief in Early Modern Western Europe.* *Ethnologia Europäa*, XVI. 117–36.

Kaindl, R. F.

- 1897 *Die Jagd der Huzulen.* *Österreichische Forst- und Jagd-Zeitung.* 15. Nr. 38. 229–301.

- Kaj, J.*
 1950 Szczałki rybne w materiale kostny wykopaliskowym z grodziisk kultury luzyckiej i w czesnohistorycznej w Biskupinie w powiecie zniskim. In: III. Sprewozdanie z prac wykopaliskowych w grodzie kultury luzyckiej w Biskupinie. Poznan
- Karen, G.*
 1987 Wort- und Sachgeschichte der Schiffahrt in Mittel- und Nordeuropa von den Anfängen bis zu spätem Mittelalter. In: Germanische Arbeiten zur Sprach und Kulturgeschichte 8. Frankfurt/M.–Bern–New York–Paris
- Kiedel, KL.–P.–Schnall, U.*
 1982 Die Hanse-Kogge von 1380. Bremerhaven
- Kloss, K.*
 1987 Zur Umwelt mesolithischer Jäger und Sammler im Unteren Rhinluch bei Friesack. Veröffentlichungen des Museums für Ur- und Frühgeschichte Potsdam 21. 121–30.
- Koch, W.*
 1925 Die Geschichte der Binnenfischerei in Mitteleuropa. Stuttgart
- Koenigswald von, W.–Hahn, J.*
 1981 Jagdtiere und Jäger der Eiszeit. Stuttgart
- Krader, L.*
 1955 Ecology of Central Asian pastoralism. Southwestern Journal of Anthropology, XI. 301–26.
 1965 Social organization of the Mongol–Turkic pastoral nomads. The Hague
- Krause, E.*
 1904 Vorgeschichtliche Fischereigeräte und neuere Vergleichstücke. Zeitschrift für Fischerei, XI. 133–26.
- Kretschmann, G.*
 1955 Urgeschichte der Jagd. In: Wild und Weidwerk der Welt. Wien–München
- Kronasser, H.*
 1953 Die Herkunft der Falkenjagd. Südostforschungen 12. 67–79.
- Krug-Richter, B.*
 1996 Zwischen Hafergrütze und Hirschbrei? Regionale Differenzierung in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands (In: Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Hg. *Wiegelmann, G.–Mohrmann, R. E.* Hg. Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland. 91.) Münster–New York. 179–218.
- Kuske, B.*
 1905 Der Kölner Fischhandel vom 14–17. Jahrhundert. Westdeutsche Zeitschrift 24. 227–313.
- Küster, H.*
 1995 Geschichte der landschaft in Mitteleuropa. München.
- Kwanten, I.*
 1979 Imperial nomads. A history of Central Asia. 500–1500. Philadelphia
- L'abeille*
 1981 L'Homme, le miel et le cire. Paris
- Larioux, B.*
 1985/1. Spices in the medieval diet: a new approach. (In: Food and foodways) New York. 43–76.

Mauritzio, A.

1927 Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zu Gegenwart. Berlin

Menjot, D. (Ed.)

1980 La chasse au moyen age. Actes du colloque de Nice, 1979. Paris

Lagercrantz, S.

1937/a Beiträge zur Kulturgeschichte der Tarnvorrichtungen in der schwedischen Jagd. Folk-Liv. 270–305.

1937/b Contribution to the question of the origin of torsion traps. Acta Ethnologica 105–30.

1941 Zur Kulturgeschichte einiger in Schweden vorkommenden Jagdfallentypen. ZfE. 72. 54–60.

1956 Some eurasian release systems. Studia Ethnographica Uppsalänsia, XI. 175–97.

1961 Observations on block traps. Orientalia Suecana 9. 154–68.

Lamb, H. H.

1961 Climatic change within historical time. Annals of the New York Academy of Sciences 95/I. 124–61.

Larioux, B.

1985/I. Spices in the medieval diet: a new approach. (In: Food and foodways). New York. 43–76.

Lepiksaar, J.

1964 Subfossile Robbenfunde von der schwedischen Westküste. Zeitschrift für Säugetierkunde 24. 257–66.

Lerner, F.

1984 Blüten, Nektar, Bienenfleiss. Die Geschichte des Honigs. München

Leroi-Gourhan, A.

1943 L'homme et la matiere. Paris

1966 Préhistoire et l'art occidental. Paris

Les Hommes et la Mer dans l'Europe du Nord-Quest de l'Antiquité a nos jours. Actes du colloque de Boulogne-s.-Mer (1984). 1986. Paris

Levin, M. G.–Potapov, L. P.

1964 Peoples of Siberia. Chicago–London

Lindblom, G.

1935 The spiked wheel-trap and its distribution. Geografiska Annaler 621–33.

Lindner, K.

1955–59/I–VIII. Quellen und Studien zur Geschichte der Jagd. Berlin

LMA = Lexikon des Mittelalters

Litwin, J.

1984 Kaschubiascher Bootsbau. Deutsche Schifffahrtsschiffarchiv 7. 223–42., 8. 285–308.

Lohrmann, D.

1984 Mühlenbau, Schifffahrt un Flußumleitungen im S. der Gft. Flandern – Artois. Francis 12. 142–94.

Löfgren, O.

1976 Peasant ecotypes: in the comparative study of ecological adaptation. Ethnologia Scandinavica 100–15.

- Malowist, M.*
1960 L'approvisionnement des ports de la Baltique en produits forestiers pour les constructions navales aux XIV^e et XV^e siècle. In: Le navire et l'économie maritime du Nord de l'Europe du Moyene Age au XVIII^e siècle. Paris
- Manninen, I.*
1932 Die finnisch-ugrischen Völker. Leipzig
- Martinka, J.*
1931 Slovenske rybárstvo, II. Sbornik muzeálnej slovenskej spolocnosti XXV. 65–102.
- Mauritzio, A.*
1927 Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von der Urzeiten bis zur Gegenwart. Berlin
- Megaw, G. V. S. (Ed.)*
1977 Hunters, gatherers and first farmers beyond Europe. Atlantic Highland, N. J.
- Mérite, É.*
1942 Les pieges. Étude sur les engines de capture utilisés dans le monde. Paris
- Messedaglia, L.*
1941–42 Schienale e morona. Storia di due vocaboli e contributo allo studio degli usi alimentari e dei traffici veneti con il Levante. In: Atti del Reale Instituto Veneto di scienze, Lettere ed arti CI/II. 1–58.
- Michel, A. R.*
1978/V The European fisheries in Early Modern History. (In: The Cambridge economic history of Europe. 5. The economic organization of Early Modern Europe. Rich, E. E.–Wilson, Ch. H.) Cambridge. 133–84.
- Mitzka, W.*
1933 Deutsche Bauern- und Fischerboote. WuS 6. Beiheft
- Mjartan, J.*
1952 L'udové rybarstvo v Liptove. Narodopisny sbornik 11. 101–89.
- Mollat, M.*
1983 La vie quotidienne des gens de la mer en Atlantique (IX^e–XVI^e s.) Paris
- Montanari, M.*
1979 L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo. Napoli
- Montchaussé, G.*
1977 Steppe algérienne: causes et effects d'une désertation. Peuples Méditerranéens I/123–51.
- Moszynski, K.*
1960 A vadfogó csapdák fejlődéstörténetének néhány kérdése Közép-Európában. Műveltség és Hagyomány. Studia Ethnologica Hungaria et Centralis ac Orientalis Europä 1–2. 193–206.
1962 O sposobach badania kultury materialnej prawoslowian. Wrocław–Kraków–Warszawa
1967² Kultura ludowa slowian. I–III. Warszawa
- Müller-Beck, H.*
1981 Die Ausdehnung des menschlichen Lebensraumes. Beiträge zur Allgemeinen und Vergleichenden Archäologie 3. 1–16.
- Müller-Karpe, H.*
1966–80/I–VI Handbuch der Vorgeschichte. München

- Niederle, L.*
 1911–25/I–III Zivot starych Slovanu. Praha
 1923/I–26/II Manuel de l'antiqué slave. Paris
- Niitemaa, V.*
 1952 Der Binnenhandel in der Politik der livlandischen Städte im Mittelalter. Annales Academiä Scienciarum Fennicä. Ser. B. 76/2. 29–85.
- Okladnikov, A. P.*
 1956 Drevnee naszelenyie Szibiri i jego kultura. (In: Narody Szibiri) Moszkva–Leningrad
- Paques, V.*
 1977 Le roi pecheur et roi chasseur. Strassbourg
- Paret, O.*
 1930 Die Einbäume im Federseeried und im übrigen Europa. Prähistorische Zeitschrift 21. 76–116.
- Patai, R.*
 1951 Nomadism: Middle Eastern and Central Asia. Southwestern Journal of Anthropology 7. 401–14.
- Pauli, L.*
 1980 Die Alpen in Frühzeit und Mittelalter. Die archäologische Entdeckung einer Kulturlandschaft. München
- Paulson, I.*
 1962 Wildgeistvorstellungen in Nord-Eurasien. Paideuma VIII/2. 70–83.
- Peesch, R.*
 1961 Die Fischerkommünen auf Rügen und Hiddensee. (In: Veröffentlichungen der Institut für Deutsche Volkskunde 28.) Berlin
- P. Károlyi, Zs.*
 1981 A Tisza-völgy halászata-tógazdálkodása a középkorban. Halászat 27/6. 176–77., 185.
 1982/a A magyar halászat-tógazdálkodás a késő középkorban. Halászat 28/1. 8–11.
 1982/b Halászat a török hódoltság korában. Halászat 28/2. 48–50.
- Popov, A.*
 1948 Nganaszani. (In: Trudi insztituta etnografii. Novaja szeria) Moszkva–Leningrad
- Pounds, N. J. G.*
 1974–84/I–II A historical geography of Europe. New York
- Problemi di storia dell'alimentazione nell'Italia medievale. Archeologia Medievale 1981.*
 9–450.
- Prüfferowa, M.*
 1957 Rybackie narzedzia kolne w Polsce i w krajach sasiednich. Torun
- RAC = Reallexikon für Antike und Christentum*
- Radcliffe, W.*
 1926 Fishing from the earliest times. London
- RE = Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaften*
- Redon, O.*
 1984/I–II. Les usages de la viande en Toscane au XIV^e siecle. (In: Manger et boire au Moyen Age) Nizza
- Renfrew, C.*
 1995 A civilizáció előtt. Budapest

- Roche, D.*
1984 La temps de l'eau rare du Moyen Age a l'Époque Modern. AESC. XXXIX.
- Rohan-Csermák de, G.*
1963 Sturgeon hooks of Eurasia. (In: Viking Fund Publications in Anthropology 35) New York
- Rothberg, R.—Rabb, Th.,*
1981 Climate and history. Studies in interdisciplinary history. Princeton
- Rudenko, S. I.*
1969 Studien über das Nomadentum. (In: Viehwirtschaft und Hirtenkultur) Budapest, 15–32.
- Saul, A.*
1981 The herring industry at Great Yarmout, c. 1280–1400. Norfolk Archeology 38. 33–43.
- Schmithüsen, J.*
1968 Allgemeine Vegetationsgeographie. (In: Lehrbuch der Allgemeinen Geographie IV.) Berlin
- Schröder-Lembke, G.*
1953 Die Hausväterliteratur als agrargeschichtliche Quelle. ZAA. 109–19.
- Schwarzbach, M.*
1961 Das Klima der Vorzeit. Stuttgart
- Seweryn, T.*
1969 Stróżykowe narzędzia lowcze. Prace i materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Seria Etnograficzna 13. 5–63.
- Shaw, B. D.*
1977 Climate, environment and prehistory in Sahara. World Archäology 82. 133–49.
- Simcenko, J.*
1964 Main features pertaining to the culture of the hunters of wild reinder in the Northern Eurasia. (In: VIIth International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences) Moscow
- Sirelius, U. T.*
1906 Über die Sperfischerei bei den finnisch-ugrischen Völkern. Helsingfors
1934 Die Volkskultur Finnlands. Jagd und Fischerei. Berlin–Leipzig
- Smith, A. G.*
1970 The influence of Mesolithic and Neolithic man on British vegetation: a discussion. (In: Walker, D.—West, R. G., Studies in the vegetational history of the British isles.) London. 81–96.
- Smith, R. E. F.*
1959 The origins of farming in Russia. (In: Études sur l'Économie et la Sociologie des Pays Slaves II.) Paris–La Haye
- Solymos, E.*
1965 Dunai halászat. Budapest
- Spencer, M. W.*
1974 The study of residential practies among prehistoric hunters and gathers. World Archeology 5/3. 346–57.
- Sprankel, H.*
1987 Essen in der Not: Mäuse und Ratten. (In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit.) Sigmaringen. 157–64.

- Steensberg, A.*
 1951 Archeological dating of the climatic change in Northern Europe, about 1300. *Nature*, 20 octobre 1951. 672–74.
- Studien zur europäischen traditionellen Fischerei.* (In: Bajai Dolgozatok 3.) 1976. Baja
- Sulimírski, T.*
 1970 Prehistoric Russia. London
- Taute, W.*
 1969 Góßwildjäger der späteren Eiszeit. *Bild der Wissenschaft* 12., 1203–11.
- Tax, S.*
 1975 The bow and the hoe: Reflections on the hunters, villagers and anthropologist. *Current Anthropology* 16/4. 507–13.
- Taylor, W. E.*
 1966 An archeological perspective on eskimo economy. *Antiquity* 40. 114–19.
- Tilander, G.*
 1964 Den krönte falkeneraren i Risinge kyrka och forna tiders falkjakt – The crowned falconer from the church of Risinge and the falcon hunting in the antiquity. *Fornvännen* 59. 131–51.
- Timmermann, O. F.*
 1961 Bedeutung der Wildbeute für die Entwicklungsstadien der agraren Landnutzung und Parzellierung des Landes Mitteleuropa. *Geografiska Annaler* 43. 277–84.
- Tringham, R.*
 1971 Hunters, fishers and farmers of Eastern Europe: 6000–3000 B. C. London
- Tromnau, G.*
 1980 Den Renttierjäger auf der Spur. 50 Jahre Eiszeitforschung im Ahrensburger Tunnental. Neumünster
- Vajda, L.*
 1968 Untersuchungen zur Geschichte der Hirtenkulturen (In: Veröffentlichungen des Osteuropa-Institutes München 31.) Wiesbaden
- Vajnstejn, S.*
 1975 Das Problem der Entstehung der Renttierzucht in Eurasien. *Jahrbuch des Museums für Völkerkunde zu Leipzig*. XXX. 61–92.
- Vakarelszki, H.*
 1974 Etnografia na Bulgaria. Szofia
- Varga, L.*
 1981 A XIII–XV. századi halászat krónikája. *Halászat* 27/1–29–30.
- Vennum, Th.*
 1988 Wild rice and the Ojibway people. Minneapolis
- Vilkuna, K.*
 1975 Unternehmen Lachsfang. (In: *Studia Fennica. Review of Finnish Linguistic and Ethnology* 19.) Helsinki
- Vollan, O.*
 Den norske klippfiskhandels historie. Bergen
- Vuia, R.*
 1943 Vinatoreasi curse taranesti din Tara Hategului si reginea Padurenilor. *Carpatii* 12. 310–20.

- Wacha, G.*
1990 Fische und Fischhandels im alten Linz. Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 61–117.
- Wagner, L.*
1943 Binnenfischerei in Sardinien. Volkstum und Kultur der Romanen XV. 254–73.
- Wallner, E.*
1981 Fischereiwesen und Fischerbevölkerung in Sizilien. München
- Wallner, J.*
1917 Beiträge zur Geschichte des Fischereiwesens in der Steiermark. Archiv für Fischereigeschichte 9. 1. 53.
- Walter, H.*
1943² Die Vegetation Osteuropas unter Berücksichtigung von Klima, Boden und wirtschaftlicher Nutzung. Berlin
- Waterbolk, H. T.*
1982 The spread of food production over the European continent. (In: *Sjofold, T.* Introduksjonen av jordbruk i Norden.) Oslo. 19–37.
- Wepfer, H.*
1982 Aus der Geschichte der Bodenseefischerei. (In: Der Bodenseelandschaft, Geschichte, Kultur. *Maurer, H.*, Hg.) Siegmaringen. 145–64.
- Werth, E.*
1954/a Grabstock, Hacke und Pflug. Stuttgart
1954/b Der Spörgel, eine urgermanische Futterpflanze. Kurznachrichten, Beiblätter zur Forschungen und Fortschritte I. 2.
- Westberg, H.*
1964 Lämningar efter gammal fångstkultur i hornslandsområdet-Remains of ancient fishing and sealing settlements in the Hornslandet area. Fornvännen 59. 24–41.
- Willerding, U.*
1987 Zur Geschichte der Unkräuter Mitteleuropas. Neumünster
- William, H. A.*
1961 Die Fischerei des Deutschen Ordens in Preußen bis zu Distrikt v. Altenburg. Jahrbuch der Albertus-Universität zu Königsberg/Pr. 11. 64–152.
- Winter van, J.*
1966 Nahrungsmittel in den Niederlanden im 15. und 16. Jahrhundert. (In: Nahrung und Tischkultur. *Wiegmann, G.–Mohrmann, R. E.*, Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91.) Münster–New York. 303–18.
- Wood, V. C. A.–Fyfe, F. M. (eds.)*
1942/I. II. Friderici Romanorum Imperatoris secundi: De arte venandi cum avibus. Stanford
- Woronin, N. N.–Karger, M. K.–Tichanow, M. A.*
1959/I. Die materielle Kultur der Alten Rus'. (In: Geschichte der Kultur der Alten Rus'. Hg. *Grekow, B. D.–Artamonow, M. L.*) Berlin
- Wundsch, H. H.*
1962 Noch einiges zum Gebrauch der „Aalspeere“ an der Ostseeküste der Deutschen Demokratischen Republik. Deutsche-Fischerei Zeitung 9. 206–09.
- WuS* = Wörter und Sachen

- Wyss, R.*
 1990 Die frühe Besiedlung der Alpen in archäologischer Sicht. *Siedlungsforschung* 8. 69–86.
- ZAA = Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie*
- Zaunick, R.*
 1916 Das älteste deutsche Fischbüchlein v. J. 1498. *Archiv für Fischereigeschichte*. Beil. H. 7.
- Zaunick, R.*
 1928 Die Fischereitollköder in Europa vom Altertum bis zur Neuzeit. *Archiv für Hydrobiologie* 4. Supplement. 527–736.
- Zelenin, D.*
 1927 Russische (ostslavische) Volkskunde. Berlin–Leipzig
ZfE = Zeitschrift für Ethnologie
- Znamieroska-Prüfferowa, M.*
 1965 Das Sammeln von traditionellen Museums-objekten der Fischerei unter Berücksichtigung ihrer Systematik. (In: *Europa et Hungaria. Congressus Ethnographicus in Hungaria*) Budapest. 147–62.
 1966 Thrusting Implements for Fishing in Poland and Neighbouring countries. Warszawa
 1972 The Museum of the history of world fishing. (In: *Actes du premier Congrès international d'ethnologie européenne. Archives et documents. Institut d'Ethnologie.*) Paris. 156–59.
- Zug-Tucci, H.*
 1985 Il mondo medievale dei pesci tra realtà e immaginazione. (In: *L'uomo di fronte al mondo animale nell'alto Medioevo.*) Spoleto. 291–360.
- Zeuner, F. E.*
 1950² Dating the past. An introduction to geochronology. London
- Zvelebid, M. (ed.)*
 1986 Hunters in transition: mesolithic societies of Temperate Eurasia and their transition to farming. New York
- Yesmer, D. R.*
 1980 Maritime hunter-gatherers: ecology and prehistory. *Current Anthropology* 6. 727–50.
- Young, A.*
 1921/I–III. *Voyages en France en 1787, 1788, 1789.* Paris

DAS VERÄNDERLICHE UNVERÄNDERLICHE
– SAMMLER, FISCHER, JÄGER –
Zur Erinnerung an Ottó Herman

Ein Kapitel der Studie über die Arbeitskultur der Erbeutung (Jagd, Fischfang, Sammeln) aus dem Buch des Verfassers über die Geschichte der materiellen Kultur der europäischen Bauern. Strukturell den Darlegungen des Buches angeglichen.

Als Gegenstand seiner Untersuchungen behandelt der Verfasser die Wechselwirkung zwischen Umwelt und Mensch. Er berichtet über die ökologischen Gegebenheiten, die darin stattgefundenen Veränderungen (wenn auch nicht ausführlich, da das Buch dieses Problem in einem anderen Teil weitläufig behandelt), vor allen Dingen über die Biotopie der Walddecke und Süßwasservorkommen und die den Umfang des Wild- und Fischbestandes, bzw. die Nahrung des Menschen bestimmende Historie. Er schafft eine Übersicht über das Schicksal der Hochseefischerei, da deren Ausbeute die im Süßwasser erreichbaren Leistungen schon immer bei weitem übertraf. Von den Erinnerungen an die Eiszeit (die mit dem Zurückweichen der Eisdecke in die südlichen Gewässer von Island und Grönland zurückgedrängt wurden) bis hin zum Fischfanggewerbe im Mittelalter behandelt er die wichtigeren Merkmale der Technologien und Arbeitsmethoden. Er charakterisiert kurz (da er diese Frage in anderen Teilen des Buches ausführlicher darlegt) die Hering- und Störfischerei, bzw. die Gestaltung des Handels, sowie des Konsums, daß heißt die Modifikation der kulinarischen Moden. Er geht auch auf die Charakterisierung des Sportangelns ein, da er darstellen möchte, wie sich die Laufbahn einer Tätigkeit von der Selbsterhaltung zum Hobby gestaltet und kennzeichnet auch kurz deren letzten Stationen. Der Verfasser wird von den gleichen bestrebungen geleitet, als er den funktionswandel der Jagd schematisiert. Er legt dar, wie sich der Weg der Jäger im Mittelalter in zwei Richtungen teilt, einerseits geht er auf die Anlässe der – mit einer Jagd verbundenen – gesellschaftlichen Repräsentation und andererseits auf die Vorbedingungen für ein Entstehen der Wilderei ein. Auf die Veränderungen der territorialen und chronologischen Rolle des Sammelns übergehend stellt er – die literarischen Trivialitäten anerkennend – fest, daß die Jahrtausend alten Verfahren während einer Hungersnot wieder aufleben. In einigen Fällen erwähnt er, wie aus gesammelten angebaute Pflanzen werden, bzw. wie Kulturpflanzen verwildern, obwohl der Mensch diese, zwar in geringerem Maße, aber dennoch weiterhin beansprucht. Er ist gezwungen auch zur Kenntnis zu nehmen, daß die Wertproduktion der erwähnten Verfahren innerhalb der Wirtschaftsgeschichte nicht mit den gewohnten Methoden quantifiziert werden kann, höchstens dann, wenn diese gewerbsmäßig produziert wurden.

Damit versucht er dem Leser zugleich seine Überzeugung davon mitzuteilen, daß er mit der Methodik der herkömmlichen ethnologischen Beschreibungen unzufrieden ist. Die Mehrheit dieser Abhandlungen wurden von den Verfassern unter Darstellung von Gruppen in marginaler Lage angefertigt, wobei sie hauptsächlich interessierte, in welchem Maße die Menschen bei ihren Erbeutungsmethoden die ethnischen Wurzeln ihrer Herkunft bewahrten. Die Fragestellung stand Ottó Herman, dem in der ungarischen Fachliteratur als „letzten ungarischen Polyhistor“ qualifizierten Fachliteratur fern, der in Wirklichkeit ein Autodidakt war und als ergebener Anhänger des Evolutionismus sein Werk mit dem Titel „Buch der ungarischen Fischerei“ vor

mehr als einem Jahrhundert schrieb, darüberhinaus legte er auf unserem Kontinent als Erster eine aus verschiedenen europäischen Gebieten stammende – zur Fischereiausrüstung gehörende – Museumskollektion an. Der Verfasser der dem Jubilarendenken geweihten Arbeit ist der Meinung, daß die Ansichten Hermans wieder aufgegriffen werden können, die in der ethnographischen Fachliteratur Ungarns ignoriert wurden, vor allem deshalb, weil der größte Teil der Abhandlungen der internationalen Fachliteratur in den vergangenen hundert Jahren in diesem Sinne geschrieben wurden. Schließlich wollte der Verfasser der Arbeit den Leser auch auf diese Möglichkeit aufmerksam machen.

Als Endergebnis bot das Schreiben der Arbeit dem Verfasser die Gelegenheit, seiner Meinung zu den ideologischen Problemen der Traditionstheorie Ausdruck zu verleihen. Er widmet auch dem Vortrag seiner Überzeugung Raum, wonach sich in der Arbeitskultur der Erbeutung die Veränderungen der Natur widerspiegeln. Die Menschen wenden solche Technologien an, die den ökologischen Bedingungen entsprechen. Die Art ihrer Wirtschaft, das Ökosystem ist vom Zustand der umzuformenden Natur untrennbar. Deshalb halten die Menschen auch in einem höhergestellten System der Lebensmittelproduktion an ihren früheren Erbeutungsmethoden fest. Hier aber gehören im entstehenden System der gesellschaftlichen Arbeitsteilung die Traditionen bereits zum Kompetenzbereich von Gruppen und Spezialisten, die Mehrheit der Gesellschaft aber setzt sich über diese hinweg. Für den Forscher scheint dies ein fast nicht reproduzierbares Problem zu sein, wenn er die Geschichte nicht als Zustand, sondern als Prozess betrachtet, da ihm die kennzeichnenden Daten der einzelnen Stationen des Prozesses nicht zur Verfügung stehen. Mehrere der früheren ethnographischen Autoren (und einige ihrer heutigen unwissenden Nachfolger) setzen ohne Annahme dieser, die Verfahren der Arbeitsmittel und ihre Anwendung sehend, in verschiedenen Gesellschaften, sowie zwischen den gleichfalls in unterschiedlichen Ökosystemen Lebenden im Überlieferungsprozess eine ethnischen Kontinuität voraus.

Nach Ansicht des Verfassers sind ihr Standpunkt und ihre Methoden zur Untersuchung von komplizierten geschichtlichen Zusammenhängen vollkommen ungeeignet. Im Verlauf der letzten zwei Generationen wurde nämlich immer offensichtlicher, daß geschichtliche Prozesse nur durch die gemeinsame Anwendung mehrerer Wissenszweige, unter gegenseitige Bezugnahme auf ihre Verfahren reproduziert werden können. Einer dieser wichtigen Faktoren wurde schon von den Evolutionisten des vergangenen Jahrhunderts erkannt. Seit mehr als einem halben Jahrhundert aber können bei Studien, die im Geiste des „Annales-Kreis“ geschrieben wurden, beispielhafte Versuche zur Darstellung solch komplizierter Kohäsionssysteme entworfen werden, wie das Aufeinanderwirken der Natur und der Gesellschaft, der Wirtschaft und der Ereignisse.

Tamás Hoffmann