

Torma Andrea
Molnár Csilla

Növénymaradványok a szegedi vár területén feltárt tímárműhelyből

62

A szegedi vár területén 2020-ban előkerült török kori tímárműhelyről röviden már az ásatást követően beszámoltunk a *Határtalan Régészet* hasábjain. A műhely a török kor teljes ideje alatt működött, ezen belül végül két fázist tudtunk elkülöníteni. A török kor elején egyszerű, földbe ástott cserzőgödörket használtak, majd a török kor második felében a gödörket felváltotta egy kő-tégla falazatú cserzőmedence.

A régészeti lelőhelyeken található növényi maradványokat általában ritkán lehet azonosítani közvetlenül a feltárás közben. Ebben az esetben is mindössze az egyik gödör aljára két rétegben leterített fakéregréteget sikerült megfigyelnünk. Reméltük ugyanakkor, hogy az egyes objektumokból vett földminták választ adhatnak majd arra, hogy milyen cserzőnövényekkel dolgoztak a várbeli török kori tímárok. A minták archeobotanikai elemzése a közelmúltban szerencsére elkészült a Szegedi Tudományegyetem Földtani és Őslénytani Tanszékén. Ez számos

Az állati nyersbőr vagy más néven póre kikészítése nagy szakértelmet igényelt. A tímár nem más, mint az ezzel foglalkozó szakember. A nyersbőr bomlási folyamatainak megakadályozására és a bőr rugalmasságának megőrzésére különböző cserzési eljárásokat használtak (növényi vagy timsós cserzés stb.). Esetünkben egy növényi cserzőanyagokat felhasználó műhelyről van szó.

izgalmas részletet derített ki tímárműhelyünkkel kapcsolatban.

Az archeobotanikai vizsgálatokhoz a régészeti feltárásokon gyűjtött

Az archeobotanika vagy régészeti növénytan, azon belül a karpológia a régészet társtudománya, a régészeti lelőhelyekről előkerült növényi magvak/termékek vizsgálatával foglalkozik. Az előkerült maradványokból következtetni lehet a különböző korok és kultúrák növénytermesztésére, táplálkozására, növényhasznosítására és nem utolsósorban az egykori természeti környezet állapotára, valamint a terület használatára is.

földmintából úgynevezett flotálóberendezéssel vagy szitasoron víz segítségével különítjük el a növényi maradványokat a szervesetlen törmeléktől, földtől, majd a laboratóriumban sztereomikroszkóp alatt válogatjuk szét és fotózzuk az egyes növényi fajokhoz tartozó magvakat/terméseket.

Az eddigi vizsgálataink során 42 fajhoz, illetve taxonhoz (rendszerint kategóriához) tartozó növénymaradványt sikerült kimutatni a szegedi vár török kori rétegeiből, melyek különféle tényezők hatására konzerválódtak (pl. szenesedés, viszonylag állandó víztelítettség, avagy mineralizálódás). A maradványok összesített adatainak kis mennyisége (336 db mag/termés) miatt ugyan nem tudunk átfogó képet alkotni a



A szegedi vár első ábrázolása a török korból (1552)



Szakáts mesterségnek könyvetskéje. A legrégebb magyar nyelvű szakácskönyv. 1695-ben jelent meg Kolozsváron, Misztótfalusi Kis Miklós nyomdájában

Az előkerült gabonaféléket és hüvelyes növényeket már az első növénytermesztő népeknél megfigyelték a Kárpát-medencében, bár a búzák ősbibb fajai (alakor, tönke) a középkorra szinte teljesen visszaszorultak. Más a helyzet a zöldségfélékkel, különösen a levélzöldségekkel és a fűszernövényekkel, melyek sokkal ritkábban lelhetők fel a botanikai maradványok között.

A káposztafélék családjába (*Brassicaceae*) tartozó tarlórépa a népnyelv szerint a „szegények növénye”, alapvetően kettős felhasználású növény, hiszen gyökere emberi táplálkozásra, levele ugyanakkor takarmányozásra hasznosítható. A tarlórépa származása a mai Afganisztán és Pakisztán területére tehető, de már az ókorban elterjedt például Kis-Ázsiában. Írásos említését már a görögöknél (Theophrasztosz, Kr. e. 387–272), majd a rómaiaknál Kr. u. 100 körül Apicius szakácskönyvében *rapa* néven megtaláljuk. A középkorban a répa-félék számos változatát termelték

tímárműhely és város életéről, azonban hiánypótló adatokat szereztünk Szeged török kori gazdálkodásról, valamint étkezési kultúrájáról.



1 mm

Búzaszem (*Triticum aestivum*)

A növényi leletek tanúsága szerint a gabonafélék közül a kenyérbúzát (*Triticum aestivum*), az árpat (*Hordeum vulgare*) és a kölest (*Panicum miliaceum*) biztosan fogyasztották. A búza elsősorban a kenyér- és tésztafélék, a köles és az árpa pedig a kása alapanyaga volt ebben az időszakban. Ezt a korabeli szakácskönyveink is alátámasztják. A szántóföldi növények mellett megfigyelhetők voltak a közeli kertek, konyhakertek növényei is. Ezek közül a borsó (*Pisum sativum*) és lencse (*Lens culinaris*) a fehérjében gazdag hüvelyes növények felhasználásáról tanúskodnak, míg a zöldségféléket a tarlórépa (*Brassica rapa*) és a spenót (*Spinacia oleracea*) képviselik. A fűszernövények közül az ánizs (*Pimpinella anisum*) szenült kaszattermését is megtaláltuk.

Az előkerült gabonaféléket és hüvelyes növényeket már az első növénytermesztő népeknél megfigyelték a Kárpát-medencében, bár a búzák ősbibb fajai (alakor, tönke) a középkorra szinte teljesen visszaszorultak. Más a helyzet a zöldségfélékkel, különösen a levélzöldségekkel és a fűszernövényekkel, melyek sokkal ritkábban lelhetők fel a botanikai maradványok között.



1 mm

Kölesszem (*Panicum miliaceum*)



1 mm

Lencsemag (*Lens culinaris*)

A feltárt cserzőmedence a hozzá tartozó felszíni épület falával



főúri és jobbágyi kertekben kizárólag konyhai felhasználásra, csak a mezőgazdaság belterjes fejlődésének hatására kerültek ki a szántóföldekre.

Lippay György esztergomi érsek *Posoni kert* című műve (1664) „korontári répa” néven említi a hazai kiadványok közül elsőként. A tarlórépa magját eddig csupán két lelőhelyről ismertük Magyarországon, egy debreceni késő Árpád-kori és egy 16–17. századi budapesti feltárásból, a szegedi vár tímárműhelye tehát a harmadik megismert lelőhelye.

A spenótot jelenlegi ismereteink szerint a mai Irán régiójában házasították, és innen terjedt el más területekre. A termesztett spenót legkorábbi írásos említése egy Kr. u. 7. századi kínai feljegyzésből ismert. Egy Kr. u. 10. századra datálható nabateus mezőgazdasági könyv az ókori Mezopotámiában termelt és fogyasztott növények között említi. Európai termesztéséről legkorábban Ibn al-Awwam *A mezőgazdaság könyve* című művéből tudunk, amelyet

a szerző a 12. század vége felé írt, de a 11. században Spanyolországban élt elődei tudására hivatkozik. Eb-

ből viszont arra következtethetünk, hogy a spenótot már legalább a 11. század óta ismerték és vetették Európa mór területein. A korabeli írott források alapján tehát feltételezhető, hogy a spenót ismerete az arabok közvetítésével került Európába. A Kárpát-medencében Melius Juhász Péter *Herbárium* (1578) a spenót gyógyhatásáról ír, a már említett Lippay művében már a termesztéséről és konyhai felhasználásáról is beszámol. Mindössze 13 pontosan azonosított spenótletről tudunk eddig Európában: ebből 6 termés-

ből, 8 pedig pollenből származik. Az eddigi legkorábbi archeobo-



Spenótszedés (1370–1400)
(*Tacuinum Sanitatis*)



Spenótmag
(*Spinacia oleracea*)



1 mm

Spenótermés
(*Spinacia oleracea*)



Tarlórépamag (*Brassica rapa*)

1 mm



Tarlórépa (*Brassica rapa*) (Csapodi Vera: *Színes Atlasz „Magyarország kultúrflórájához”*)

tanikai bizonyítéka a pireneusi Montailou (Franciaország) 12–13. századi településről ismert. A szegedi tímárműhely viszonylag kis mennyiségű botanikai anyagában a spenót termését és magját is meg tudtuk figyelni, melyek a török kori (16–17. századi) kert-kultúra első közvetlen hazai bizonyítékai.

A leletanyagban előkerült maradványok közül legnagyobb mennyiségben azonban a szőlő (*Vitis vinifera*) volt megfigyelhető. Az egyik gödörben a néhány szenült mag mellett egy kocsány maradványa is azonosítható volt. Érdekes, hogy a másik gödörben „nagyobb” mennyiségben jelen lévő szőlőmagvak erősen töredékes állapotban, a külső terméshéj nélkül kerültek elő. További vizsgálatot igényel, hogy ez a magvak erősebb külső behatására (pl. préselés) vagy egyéb kémiai folyamatra utal. Bár a szőlőmagvak magas (70%) cseretartalma ismert, a szegedi tímárműhely esetében nem bizonyítható a szőlő közvetlen felhasználása a cserzés folyamatában. A bőrfeldolgozáshoz köthető ismert növények többsége különféle fák (többnyire tölgy, fenyő stb.) kérgei, de találunk utalásokat gyümölcsök felhasználására is (pl. cseresznye, meggy stb.).



Szőlőkocsány
(*Vitis vinifera*)



Szőlőmagok
(*Vitis vinifera*)



Szenült szőlőmag
(*Vitis vinifera*)



Gránátalmamag (*Punica granatum*)

A gödör anyagában a szőlő mellett hasonlóan mineralizálódott formában megtalálható volt a gránátalma, a fekete bodza, a galagonya is, néhány szenült töredékes gabonaszem és gyomnövény maradványaival együtt. A lelőköri körülmények és a botanikai anyag fekália jelenlétére is utalhat, amit további vizsgálatokkal erősíthetünk majd meg.

Összeségében elmondható, hogy a szegedi vár tímárműhelyében gyűjtött botanikai földminták alacsony leletsűrűségük ellenére fajgazdag növényi anyagot tartalmaztak, melyben a gabonafélék, hüvelyesek, zöldség- és fűszernövények, valamint néhány import növény (pl. gránátalma) mellett megtalálható gabonagyomok és természetes vegetációból származó fajok maradványai sokoldalú gazdálkodásról és változatos környezetről tanúskodnak.

