

# OBILIE, CHLIEB, KAŠA, OVOCIE A VÍNO<sup>1</sup>

## POZOSTATKY POTRAVY RASTLINNÉHO PÔVODU V HROBOCH VÝCHODOALPSKEJ HALŠTATSKEJ OBLASTI

Katarína Hladíková – Petra Kmeťová

DOI: <https://doi.org/10.31577/szausav.2019.suppl.1.12>

*Keywords:* Early Iron Age, Eastern Alpine Hallstatt region, Hallstatt culture, burial rite, food, plants

### Cereal grain, bread, porridge, fruit, and wine : Remains of food of plant origin in the graves of East-Alpine Hallstatt region

The aim of the contribution is to present the state of research of food prepared from plant resources in graves of the Eastern-Alpine Hallstatt region and to postulate appropriate hypotheses. Our research is original and first to be realized in studied area in such complexity. Since the available sources allow us to have only a restricted view on the subject, we deal rather with basic questions. The analysis of the available sources has showed the presence of various species of consumed plants in the graves of the Eastern-Alpine Hallstatt region. Bulk of the species was of domestic origin, only occasionally most likely imported plants/plant food are recorded. Their remains were present in several forms, such as fresh food, durable food, and most probably also food supply. Consumed plants were placed in graves raw or cooked in form of several dishes, prepared from one or several plant species. The form of the food was closely associated with its significance in the burial rite. We discuss several interpretations of role of the (plant) food in the Early Iron Age graves.

*„Bola to matka. Zločinci jej zabili jediného syna. Priniesla mu pivo, vodku, klobásu, cukríky a cigarety.“*

*„Teda raňajky.“*

*„Všade na hrobch tu stoja taniere s jedlom a nápojmi. Keď sme upratovali hrob papu, Tamara z divadla zodvihla z hrobu dve šálky, umyla ich a naliala nám do nich čaj. Potom ich položila späť.“*

(J. Hugo-Bader: Kolymské denníky. Preklad P. Orišek. Absynt: Krásno nad Kysucou 2017, 110)

## ÚVOD

Rastliny boli v minulosti, tak ako dnes, významným zdrojom ľudskej potravy. Pripravovali a konzumovali sa nielen každodenne, ale aj pri špeciálnych príležitostiach napr. v súvislosti s pohrebnými rituálmi. Pohreby predstavovali (a aj v súčasnosti predstavujú) komplexné rituálne procesy. Pozostávali z viacerých úrovní, ktoré mohli byť do určitej miery reflektované v materiálnej podobe, ako napr. prílohy potravín a nápojov. Tieto zohrávali dôležitú úlohu aj v pohrebnom rite staršej doby železnej. Doklady mäsitej stravy v hrobch z tohto obdobia sú pomerne známe. V kontexte hrobových nálezov sú ľahšie rozpoznateľné pri terénnom výskume, preto im bola venovaná rozsiahlejšia pozornosť (napr. Kmeťová 2017a, 72–74; 2017b; Kyselý 2018; Scheibner 2016, 46; Stadler 2010, s literatúrou). Na druhej strane, pozostatky rastlinnej stravy v halštatských hrobch sú zatiaľ málo známe, predovšetkým v prostredí východnej strednej Európy. V tejto situácii sa odráža stav bádania, ktorý je zároveň ovplyvnený aj problematickou identifikáciou rastlinných zvyškov v archeologickom kontexte. Nálezy boli získané často len prostredníctvom vizuálnej identifikácie väčšieho množstva rastlinných makrozvyškov počas rea-

<sup>1</sup> Táto práca bola podporovaná Agentúrou na podporu výskumu a vývoja na základe zmluvy č. APVV-14-0550, ako aj Rö-misch-Germanische Kommission, Frankfurt am Main, vďaka možnosti študijného pobytu v roku 2018.

lizácie výskumu. Odoberanie vzoriek z výplní nádob alebo vzoriek sedimentu z rôznych miest hrobu a ich následná archeobotanická alebo chemická analýza je totiž stále veľmi málo využívanou metódou, respektíve, výsledky takýchto analýz sú zatiaľ málo publikované. Možno aj kvôli neutešenému stavu bádania neexistuje o pozostatkoch rastlinnej potravy a celkovo o archeobotanických zvyškoch v halštatských hrobách východoalpskej oblasti, resp. stredného Podunajska, žiadna súhrnná práca. Napriek tomu sú k dispozícii pramene, na základe ktorých je možné si vytvoriť základný obraz o strave, resp. o využívaní konzumovaných rastlinných druhov, v dobe halštatskej a o jej funkcii v pohrebnom ríte.

## CIEĽ A METÓDA

Cieľom príspevku je prezentovať stav poznania potravinových príloh rastlinného pôvodu v rituálnych kontextoch, konkrétne v hrobových celkoch doby halštatskej vo východoalpskej oblasti a formulovať hypotézy týkajúce sa interpretácie ich prítomnosti v hrobe. Ide o pôvodný výskum, prvý svojho druhu v skúmanej oblasti.

Vzhľadom na obmedzenú kvantitu pramennej bázy sme sa rozhodli najskôr zosumarizovať dostupné publikované informácie. Pri vyhodnotení dostupných prameňov si preto kladieme základné otázky,<sup>2</sup> a to:

1. Aké druhy rastlín (t. j. botanické taxóny) a aké druhy archeobotanických zvyškov konzumovaných rastlín sa nachádzajú v hrobových kontextoch v dobe halštatskej?
2. V akej forme sú tieto druhy zvyškov nachádzané?
3. V akých množstvách sa tieto nálezy vyskytovali?
4. Aká bola ich variabilita?
5. Aký bol význam ukladania potravinových príloh do hrobov (pokus o interpretáciu)?

Pod pojmom potravinové prílohy chápeme v tomto príspevku pozostatky rastlín identifikované v hrobovom kontexte (v hrobe, na hrobe, v blízkosti hrobu), ktoré boli nájdené vo forme vhodnej buď na priamu konzumáciu, alebo vo forme vyžadujúcej si určitú technologickú úpravu, ktorá umožňuje ich konzumáciu. Ide o rastliny bežne využívané k príprave jedál ako sú obilniny, strukoviny, ovocie, orechy a olejniny. Nie všetky pozostatky rastlín nájdené v hrobových kontextoch patria ku konzumovaným rastlinám. Ide predovšetkým o archeobotanické nálezy pozostatkov kvetov, burín<sup>3</sup> či dreva. Týmto sme sa v našom príspevku nezaoberali. Vylúčili sme aj nálezy planorastúcich rastlín, ktoré sa do nálezového súboru mohli dostať ako burina spolu s obilím, strukovinami či iným spôsobom, ale tiež sa mohli konzumovať ako šaláty, zelenina (k tomu viac napr. *Kohler-Schneider 2001*, 169–173; porov. napr. s *König 2013*, obr. 26; alebo so *Šoštaric a i. 2017*, tab. 1; 2). Nevieme totiž s istotou potvrdiť, či sa tieto rastliny konzumovali aj v staršej dobe železnej v skúmanom priestore.

## PRAMENNÁ BÁZA

Zvyšky rastlinnej potravy vo východoalpskej halštatskej oblasti boli rozpoznané na viacerých pohrebiskách, najmä v hrobách s mohutnejším mohylovým násypom a len v niekoľkých tzv. plochých hrobách (obr. 1). Časť nálezov, najmä zo starších výskumov, bola odobratá len vďaka ich vizuálnej identifikácii priamo v teréne. Nie je tak isté, či ide o jediné zachované pozostatky rastlinnej stravy z hrobu, ani to, či ide o úplný súbor zachovaných pozostatkov z daného druhu. Ich výpovedná hodnota má preto nižšiu kvalitu. Ide o celky:

Dolné Rakúsko: mohyla 5 a 6 z Bad Fischau (*Szombathy 1924*, 177, 181, pozn. 1), mohyla 3, prípadne ďalšia mohyla (?) z Donnerskirchenu, mohyla 2 v Rabensburgu (*Netolitzky 1914*, 747, 748; *Werneck 1949*, 76, 78);

Burgenland (Rak.): mohyla 1 v Zagersdorfe (*Rebay 2002*, 99, 100);

JZ Slovensko: mohyla 1 z Dunajskej Lužnej-Nových Košarísk (*Pichlerová 1969*, 21);

<sup>2</sup> K možnostiam práce s archeobotanickými prameňmi pozri napr. *Hajnalová, M. 2012; Hlavatá 2017*.

<sup>3</sup> Do tejto kategórie zahŕňame aj ovos (*Avena* sp.) a mohár taliansky (*Setaria italica*), ktoré v tomto období pravdepodobne predstavovali burinu/prímes v obilí (pozri napr. *Hajnalová, E. 1993*, 85–92).

Zadunajsko (Maď.): hrob z r. 1960 z Keszthely-Vadakerk (*Bakay/Kalicz/Sági 1966, 78*), Süttő, hroby 11 a 12 (*Novinszki-Groma 2017, 165*);

Štajersko (Rak.): viacero hrobov v okolí hradiska Burgstallkogel v blízkosti Kleinkleinu: mohyly skupiny Forstwald a mohyla Kürbischhansl (*Dobiat 1980, 151*).<sup>4</sup>

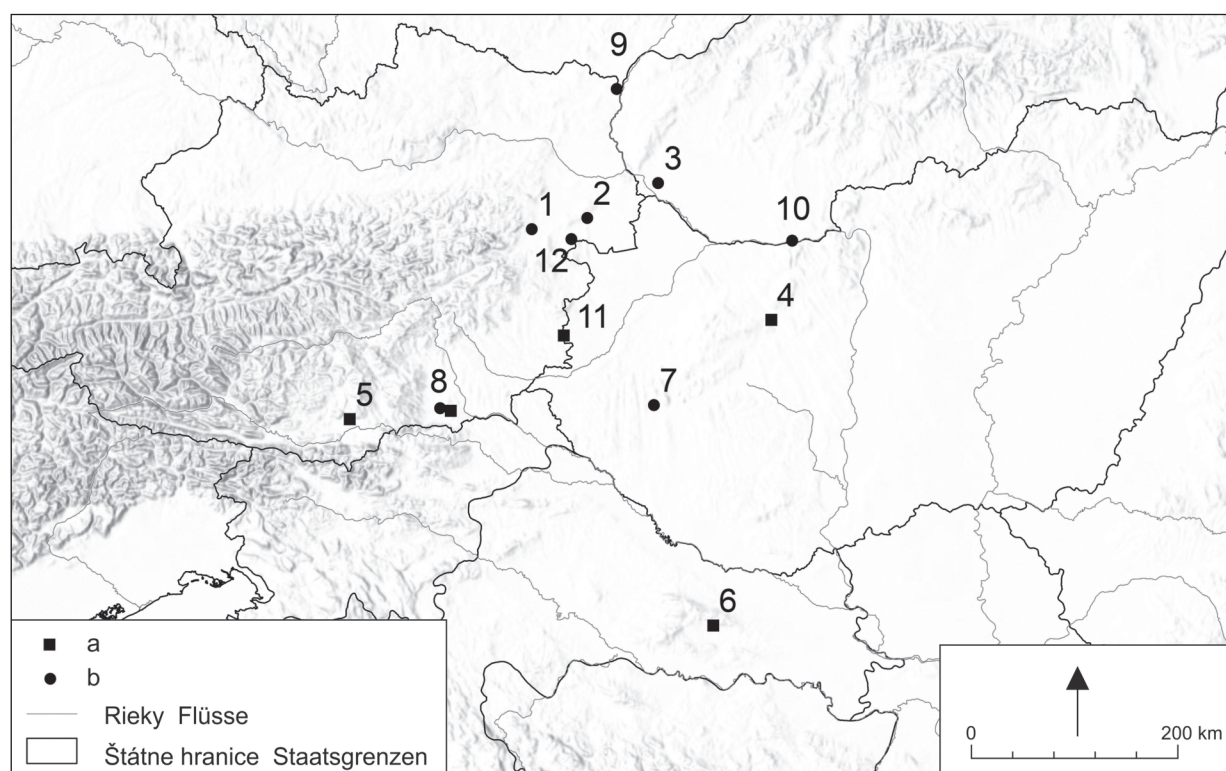
Pramene s vyššou výpovednou hodnotou sú získané systematickejšim odoberaním vzoriek sedimentu a ich preosiatím alebo preplavením. Pochádzajú z lokalít, ktoré boli skúmané v priebehu posledných takmer 40 rokov. Publikované informácie však pribúdajú najmä v poslednom období:

Zadunajsko (Maď.):<sup>5</sup> Fehérvárcsurgó-Eresztvényi, mohyly 1, 4 a 6; Vaskeresztes-Diofásdúló, mohyly 1 a 2;

Štajersko (Rak.): Kleinklein, mohyla Kröllkogel; Masser-Kreuzbauer, parcela 314, hroby 1, 7, 14, 27, Kaiserschneiderwald, hrob 123A (146);

Korutánsko (Rak.): Führholz, hrob 103, 104, 105;

Slavónsko (Chorv.): Kaptol-Gradci, mohyly 1<sup>6</sup>, 6, 7, 13, 14.



Obr. 1. Lokality východoalpskej halštatskej oblasti so zistenými pozostatkami rastlinnej stravy v kontexte hrobu. Legenda: a – lokality, z ktorých boli pozostatky rastlinnej stravy získané archaeobotanickým vzorkovaním a preplavením sedimentu; b – lokality, z ktorých boli pozostatky rastlinnej stravy získané len vďaka vizuálnej identifikácii v teréne. 1 – Bad Fischau; 2 – Donnerskirchen; 3 – Dunajská Lužná; 4 – Fehérvárcsurgó; 5 – Führholz; 6 – Kaptol; 7 – Keszthely; 8 – Kleinklein (Forstwald, Kröllkogel, Kürbischhansl, Masser-Kreuzbauer, Kaiserschneiderwald); 9 – Rabensburg; 10 – Süttő; 11 – Vaskeresztes; 12 – Zagersdorf.

Počas výskumu mohýl 1, 4 a 6 vo Fehérvárcsurgó-Eresztvényi boli odoberané vzorky sedimentu z viacerých miest hrobov, predovšetkým zo zvyškov pohrebnej hranice a z oblastí koncentrácií prepále-

<sup>4</sup> Z juhovýchodoalpskej oblasti bola analyzovaná aj vzorka z hrobu 17/6 na pohrebisku dolenskej skupiny v Molniku (*Tolar 2017, 210*). Vzhľadom na to, že bolo zistených len 21 karbonizovaných zrn ovsa (*Avena* sp.), ktorý bol v tomto období a priestore pravdepodobne len prímiesou v obilí/burinou (porov. napr. *Hajnalová, E. 1993, 85–90; Kroll 1991*) a jediná vidlička z pšenice dvojzrnovej, do tejto štúdie sme ich nezahrnuli.

<sup>5</sup> Ďalšia lokalita s odobranými vzorkami sedimentu, ktorých rastlinné zvyšky boli archeobotanicky analyzované, je Százhalombatta, mohyly 114 a 117. Výsledky však dodnes neboli v úplnosti publikované (*Gyulai 2012, 163*). Z toho dôvodu je nejasné, či poľné kvety, ktoré sa do oboch mohýl mohli dostať vo forme kytice (*Holport 1993, 25, 26*), predstavujú jediný typ identifikovaných rastlinných zvyškov.

<sup>6</sup> Archeobotanické nálezy z mohyly 1 sa ukázali byť recentnou zásobou živočíchov (*Šoštaric a i. 2007*).

ného sedimentu. Následne boli preplavené a vyhodnotené, pričom boli realizované aj analýzy chemického zloženia (Gyulai 2010, 141, 142; 2012). Výsledky archeobotanických analýz sú vo forme veľmi stručného výpočtu nájdených konzumovaných druhov publikované aj v prípade mohýl z Vaskeresztes-Diofásdúlló (Fekete 1985, 41, 53). Naopak, veľmi podrobne sú vyhodnotené poznatky o zvyškoch rastlín nájdených pri revíznom výskume mohyly Kröllkogel v Kleinkleine (König 2013). Vzorky sedimentu boli odoberané systematicky z viacerých miest hrobovej komory aj prístupovej chodby. Z novších výskumov v okolí Kleinkleinu pochádzajú ďalšie nálezy zvyškov potravín rastlinného pôvodu z niekoľkých hrobov plochých (?) pohrebísk Masser-Kreuzbauer a Kaiserschneiderwald (Popovtschak 2003). Aj pri výskume pohrebiska Führholz v Korutánsku boli získané nálezy tohto typu. Publikovaný je len materiál získaný počas výskumu v roku 1997 (Renhart/Kunst/Popovtschak 1998, 58–64).<sup>7</sup> Systematický archeobotanický výskum prebieha v súčinnosti s aktuálnym výskumom mohýl pohrebiska Kaptol-Gradci. Vzorky sedimentu na preplavenie a analýzu boli odobraté z doteraz 15 mohýl. Publikovaná je zatiaľ len malá časť (Šoštarić a i. 2007; 2016; 2017).

### STAV ZACHOVANIA RASTLINNÝCH ZVYŠKOV

Stav zachovania rastlinných zvyškov v archeologických kontextoch je ovplyvnený rôznymi faktormi, ako napr. pôsobením vysokých teplôt, mrazu, extrémneho sucha, vysokou vlhkosťou prostredia či mineralizáciou (Stadler 2010, 14, 15). Archeobotanické nálezy v podmienkach skúmanej oblasti sa najčastejšie zachovávajú prostredníctvom nedokonalkej karbonizácie (napr. Hajnalová, E. 1993, 11; Hlavatá 2017, 67, s literatúrou). Takmer všetky identifikované zvyšky potravín rastlinného pôvodu z východoalpskej oblasti sú zuhoľnatené,<sup>8</sup> len minimálna časť je mineralizovaná (Werneck 1949, 76).<sup>9</sup> Väčšina nálezov, aj starších, pochádza zo zvyškov pohrebnej hranice vložených do hrobu. Menšia časť sa našla vo výplni hrobu, prípadne urny, kde sa zuhoľnatené zvyšky mohli tiež dostať pri zbieraní pozostatkov pochovaného z hranice.<sup>10</sup> Je preto pravdepodobné, že s pohrebom naozaj súviseli. Malá časť nálezov bola zistená vo výplni nádob tvoriacich hrobovú výbavu.<sup>11</sup> Tieto boli tiež zuhoľnatené alebo niesli znaky vystavenia teplu.

### DRUHY POTRAVÍN RASTLINNÉHO PÔVODU V HROBOCH

Škála potravín rastlinného pôvodu vkladaná do hrobov, resp. na pohrebnej hranice, bola pestrá. Tvorili ju trvanlivé potraviny (sušené ovocie či oriešky), varené alebo pečené pokrmy (chlieb alebo kaša), čerstvé ovocie (?) a pravdepodobne aj zásoby potravín. Konkrétne druhy predstavujú neupravené/nevarené obilie, strukoviny, pozostatky chleba alebo kaše, orechy, ovocie a nápoje.

#### Obilie

Obilie bolo (nielen) v dobe halštatskej najdôležitejšou potravinou rastlinného pôvodu. V skúmanej oblasti sa v dobe halštatskej, príp. koncom doby bronzovej, pestoval predovšetkým jačmeň, pšenica dvojrznka, pšenica špaldová a proso (Gyulai 2010, 137–149; Hajnalová, M. 2012, 73–75; Hopf 1989; Kohler-Schneider 2001, 106–136; Kroll 1991, 167). Pri súčasnom stave bádania predstavuje obilie najčastejší typ

<sup>7</sup> T. j. bol analyzovaný len materiál získaný počas tejto sezóny?

<sup>8</sup> Toto tvrdenie platí, ak je informácia o stave ich zachovania publikovaná. V prípade, že sa archeobotanické nálezy našli medzi zvyškami pohrebnej hranice a nie je uvedený ich stav zachovania, predpokladáme, že boli zuhoľnatené.

<sup>9</sup> Ak by rastlinné makrozvyšky neboli zuhoľnatené ani mineralizované, prípadne ak by táto informácia nebola uvedená, nebolo by vôbec isté, či pochádzali z hrobovej výbavy, alebo či sa do hrobu nedostali aktivitou lesných živočíchov (ako napr. zásoba lieskových orieškov drobných hlodavcov; k zásobe semien rastlín v hrobe ako výsledku aktivity živočíchov pozri aj Šoštarić a i. 2007).

<sup>10</sup> Zo zvyškov pohrebnej hranice v hrobe: Bad Fischau, Donnerskirchen, Dunajská Lužná, Fehérvárcsurgó, mohyly z Kaptolu-Gradci (v mohyle 14 boli uložené do troch drevených schránok), Keszthely?, Kleinklein-Kröllkogel, Vaskeresztes; z výplni hrobu: Führholz; z urny: Kleinklein-Masser-Kreuzbauer, parcela 314, hroby 1 a 14.

<sup>11</sup> V mohylách 6 a 7 v Kaptole-Gradci (Šoštarić a i. 2017, tab. 1; 2) a v mohyle 1 vo Fehérvárcsurgó. Vo výplni nádoby boli nájdené aj tri problematické semená viniča z mohyly 1 v Zagersdorfe (pozri kapitolu *Ovocie*).





potraviny rastlinného pôvodu v hrobch skúmanej oblasti. Jeho pozostatky pochádzajú z 19 celkov (tabela 1). Len v malom počte hrobov nebol identifikovaný alebo publikovaný konkrétny druh obilnín. Z ostatných pochádzajú obilniny, ktoré boli minimálne sčasti špecifikované. Najčastejšie zastúpenými sú štyri obilniny: pšenica dvojrznová, pšenica špaldová, proso a jačmeň.

Pšenica sa našla v 7–8 hrobových celkoch. Najčastejšie zastúpená je pšenica dvojrznová (*Triticum dicoccum*), nachádzala sa v 5 hrobch. V mohylách 6 a 7 z lokality Kaptol-Gradci bola najpočetnejšou z prítomných obilnín.<sup>12</sup> Vo zvyšných štyroch hrobch bola početnosťou na druhom mieste medzi obilninami.<sup>13</sup> Pšenica špaldová (*Triticum spelta*) bola nájdená v štyroch hrobch juhovýchodoalpskej oblasti, pričom v dvoch z nich tvorila vysoké percento identifikovaných obilnín a aj počet jej zŕn a zvyškov pliev dosahoval vysoké čísla.<sup>14</sup> Pšenica siata (*Triticum aestivum*) a pšenica jednozrnová (*Triticum monococcum*) boli zistené v malom počte hrobov a obe tvorili len zanedbateľný podiel prítomných obilnín. Pravdepodobne sa do hrobu dostali ako prímies v inom obilí/poľná burina. V niektorých juhovýchodoalpských mohylách boli doložené aj ďalšie početné zvyšky pšeníc (*Triticum*), ktoré však neboli bližšie určiteľné.

Jačmeň siaty (*Hordeum vulgare*) pochádza z ôsmich hrobov. Pomerne hojne bol zastúpený v mohyle 6 vo Fehérvárcsurgó.<sup>15</sup> V iných celkoch nedosahoval výraznejšie počty alebo jeho množstvo nie je uvedené. Je zaujímavé, že v dvoch hrobch juhovýchodoalpskej oblasti s vysokým podielom špaldy predstavoval podiel jačmeňa len asi 1 % a menej (pozri pozn. 14).

Proso siate (*Panicum miliaceum*)<sup>16</sup> bolo zistené v desiatich hrobch. Na rozdiel od iných obilnín bolo proso relatívne časté aj ako jediná identifikovaná obilnina v hrobe (štyri hroby). Z hrobov s viacerými druhmi obilnín dominovalo v mohyle 4 vo Fehérvárcsurgó (88 %). Je však potrebné uvedomiť si, že zrná prosa sú kvôli rozmerom objemovo menšie než rovnaký počet zŕn, napr. pšenice alebo jačmeňa (k tomu napr. Hajnalová, M. 2012, 73, 74). V iných hrobch bolo jeho zastúpenie málopočetné. Zrná bližšie neurčenej obilniny z rodu *Panicaceae* pochádzajú z jedného ďalšieho hrobu.

Skladba a početnosť jednotlivých druhov obilnín z hrobov zjavne odzrkadľovali výskyt pestovaných druhov obilnín v jednotlivých regiónoch východoalpskej halštatskej oblasti (*Gyulai 2010, 137–149; Hajnalová, E. 1989, 18–21, 86–88; 1993; Hajnalová, M. 2012, 73–81; Hopf 1989; Kohler-Schneider 2001, 106–136; König 2013, 71; Kroll 1991, 167; Wasylkova a i. 1991, 215, 220*). Prítomné obilniny mali zrejme domáci pôvod, ako v prípade obilia nájdeného v mohyle Kröllkogel v Kleinkleine, ktorého miestny pôvod potvrdzujú sprievodné nálezy semien burín (*König 2013, 73*).

Podobná skladba druhov obilia ako v hrobch východoalpskej halštatskej oblasti bola zistená v žiarových hrobch soľnohradského pohrebiska v Bischofshofene-Pestfriedhofe z obdobia popolnicových polí a doby halštatskej. Z hrobov pochádza zväčša viac obilných druhov, najčastejšie proso v kombinácii s pšenicou dvojrznou alebo jačmeňom (*Popovtschak 2009*).<sup>17</sup>

Vo väčšine prípadov nálezov z východoalpskej oblasti nie je uvedené, v akom stave spracovania mohlo byť obilie uložené na hranicu (k identifikácii stavu nájdeného obilia/plodín pozri napr. *Hlavatá 2017, 110–138*). Zamýšľa sa nad tým jedine *F. Gyulai (2012, 166)*. Medzi nálezmi z Fehérvárcsurgó bolo minimum poľných burín<sup>18</sup> ako aj pliev. Proso z mohly 4 bolo odplevené, rovnako aj pšenica dvojrzná z mohly 6. Jačmeň zo všetkých troch analyzovaných mohýl z Fehérvárcsurgó bol vo forme plevnatého zrna (*Gyulai 2012, obr. 4*). Ide teda zrejme o vyčistenú zásobu alebo potravinu – polotovar, prípadne osivo. Pomerne malý počet pliev v porovnaní s počtom zŕn malo aj viacero druhov obilia z mohly Kröllkogel v Kleinkleine a mohly 14 z Kaptolu-Gradci (tabela 1).

<sup>12</sup> V mohyle 6 predstavovala 85 %, v mohyle 7 asi 77 % z druhovo určených obilnín.

<sup>13</sup> V mohyle Kleinklein-Kröllkogel jej bolo 23 %, v ostatných hrobch 5–15 % z určených obilnín.

<sup>14</sup> V mohyle Kleinklein-Kröllkogel predstavovala 65 % z určených zvyškov obilia a Kaptol-Gradci v mohyle 14, 88 %.

<sup>15</sup> 80 % identifikovaného obilia.

<sup>16</sup> Resp. aj proso (of. *Panicum* sp.).

<sup>17</sup> Analyzované boli vzorky sedimentu z 35 hrobov z obdobia popolnicových polí aj doby halštatskej a štyroch prepálených koncentrácií, ktoré súviseli s hrobmi, z celkového počtu vyše 550 hrobov. Zuhofnatené zvyšky kultúrnych rastlín a zbieraných plodov boli zistené v 28 hrobch a v troch koncentráciách. Väčšina z obilných druhov bola v jednotlivých hrobch zastúpená len jedným až dvoma identifikovanými exemplármi. Tento stav môže byť sčasti ovplyvnený aj metodikou odberu vzoriek, ktoré boli odoberané zväčša nesystematicky a vo viacerých prípadoch obsahovali len preosievané obsahy niektorých nádob. Z hrobu 400 bolo odobratých až 10 vzoriek sedimentu (252 l), azda aj preto poskytol najrozmanitejší súbor obilných druhov, aj keď početne veľmi obmedzený: proso, jačmeň, ovos, pšenica dvojrzná a špalda.

<sup>18</sup> Prítomnosť menšieho množstva poľných burín nebola známkou toho, že by šlo o nevyčistené obilie, keďže určitý podiel burín zostane aj vo vymlátenom a vyčistenom obilí (*König 2013, 73*).

## Strukoviny

Doklady strukovín v skúmaných hroboch sú veľmi zriedkavé. Zuholnatené semená bôbovín pochádzajú len z piatich hrobov (tabela 1). Až na jedno semeno hrachu siateho (*Pisum sativum*) sa exempláre nedali určiť bližšie než čeľaď bôbovité (*Fabaceae/Papilionaceae*) alebo ako „pestované bôbovité“ (*Leguminosae sativae*), kam sa okrem strukovín zaraďujú napríklad aj krmoviny. Z jednotlivých hrobov pochádza len malý počet identifikovaných semien bôbovín, a to od 1–2 po 14 kusov. Ak tieto semená predstavovali zvyšky jedlých strukovín, mohlo ísť o semená hrachu, šošovice alebo bôbu (*Pisum sativum*, *Lens culinaris*, *Faba vulgaris*), ktoré sa v tomto období a na tomto území preukázateľne pestovali (Gyulai 2010, 140, 141; Hajnalová, E. 1989, 87; Hajnalová, M. 2012, 81–84; Kohler-Schneider 2001, 136–140). Podobne skromný počet bôbovín bol zistený aj na pohrebiskách z iných regiónov (napr. Popovtschak 2009, tabela 4–6). Nálezy strukovín sú vo všeobecnosti málopočetné. Môže to byť spôsobené nižšou pravdepodobnosťou ich zuholnatenia, ktorá zrejme súvisela so spôsobom ich prípravy (napr. varenie; Boenke 2005, 252; Hajnalová, M. 2012, 81; Heiss 2008, 39).

## Chlieb a kaša

Pri detailných archeobotanických analýzach sú často identifikované aj kúsky zuholnatej amorfnej hmoty, niekedy poréznej alebo bublinovitej konzistencie (Heiss 2015; Scheibner 2016; Stadler 2010). Ide o pozostatky jedla, ktoré je interpretované ako chlieb alebo kaša. Ak v nich nie sú zistené ďalšie určujúce detaily, ako napr. zvyšky zrn či krupice (pozri nižšie), rovnakej konzistencie môžu byť aj zuholnatené pozostatky ovocnej dužiny (Petrucci-Bavaud/Jacomot 1997, 577). Podobné pozostatky zrejme kaše alebo chleba pochádzajú aj zo sídlisk, resp. obetísk, zo záveru doby bronzovej a z doby halštatskej (napr. Heiss 2008, 51; Chytráček/Metlička 2004, 253; Kohler-Schneider 2001, 153).

Chlieb patrí k veľmi starým typom jedál. Pripravoval sa najskôr vo forme nekysnutých placiek a prajajmenšom od eneolitu aj z kysnutého (kváskového) cesta (Gyulai 2010, 295; Hansson 1994, 8; Heiss 2015, 71; Währen 1987). Cesto na chlieb sa robilo najčastejšie z pšenice dvojrznky, špaldy, ale najlepšia naň bola múka z pšenice siatej. Primiešaná mohla byť aj múka z prosa, strukovín (Kohler-Schneider 2001, 116, 127–129, 138–140; Währen 1987, 55, 56), prípadne zo žaluďov (Scheibner 2016, 146), napr. v čase núdze. Kaša tiež patrí k najstarším a zároveň k najdôležitejším jedlám. Pripravovala sa z celých a častejšie z mletých zrn obilia. Najstaršie nálezy sa datujú do neolitu (v Európe napr. Gyulai 2010, 294, 295; Hansson 1994, 7; Scheibner 2016, 148). Na prípravu kaši sa využívali najmä plevnaté pšenice (jednozrnka, dvojrznka), jačmeň a proso, v menšej miere pšenica siata, ale aj strukoviny (Gyulai 2010, 293–295; Hajnalová, M. 2012, 79, 80; Kohler-Schneider 2001, 116, 130, 131, 138–140).

Zo skúmaných halštatských kontextov pochádzajú fragmenty zuholnatej amorfnej hmoty z deviatich hrobov<sup>19</sup> (?; tabela 1). V niektorých prípadoch je možné spozorovať stopy obilnín, prípadne procesu kysnutia. Časť z týchto fragmentov bolo možné bližšie identifikovať. Zaujímavým príkladom variability zvyškov obilninových jedál tohto typu sú nálezy z mohýl z Fehérvárcsurgó-Eresztvényi. Jedlo z mohyly 1 bolo pripravené z nahrubo zomletej obilnej múky (na spôsob krupice). Niektoré fragmenty z mohyly 4 zase vykazovali znaky kysnutia (kysnutý chlieb/pečivo?). Fragmenty zuholnatej hmoty z mohyly 6 mali odlišnú textúru a lesklý povrch vďaka soliam mastných kyselín a autor ich interpretoval ako zvyšky jedál pripravených z viacerých druhov potravín. Počet týchto fragmentov môže indikovať väčší objem do hrobu uložených pokrmov: z mohyly 4 išlo o 369 a z mohyly 6 až 398 drobných kúskov (Gyulai 2010, 298; 2012, 164, 165, obr. 2).<sup>20</sup> Ďalšie poznatky o charaktere týchto jedál priniesla analýza pozostatkov zuholnatej amorfnej hmoty z troch hrobov korutánskeho pohrebiska Führholz. Jeden fragment obsahoval rozpoznateľné zrno prosa a tri ďalšie fragmenty odtlačky pliev bližšie neurčených tráv, ku ktorým patria aj obilniny (Renhart/Kunst/Popovtschak 1998, 62). Nálezy tohto typu z iných hrobov nebolo možné bližšie špecifikovať.

Rôznorodosť hotových jedál z obilnín dokladajú aj dobre zdokumentované nálezy z iných kultúrnych regiónov, napr. z pohrebiska billendorfskej kultúry Niederkaina alebo z juhočeskej mohyly Zahrádka, či z blízkych období, ako napríklad z neskorobronzového opevneného sídliska v Stillfriede.<sup>21</sup> Viaceré

<sup>19</sup> L. Franz (1922) uvádza staršiu neverenú zmienku o náleze prepáleného chleba z jednej z mohýl v Bernhardstahle.

<sup>20</sup> I keď 334 ks predstavuje len 2,75 g.

<sup>21</sup> Na pohrebisku Niederkaina boli zvyšky obilninových jedál nájdené v 95 hroboch, z toho 94 patrilo do doby halštatskej (jeden hrob z neskorej doby bronzovej). Časť pozostatkov pochádzala z pečiva/chleba z kysnutého cesta. Mali tvar malých bochníčkov s dobre vyvinutou kôrkou a pórovitou striedkou. Vyrobené boli z jemne mletej múky z pšenice dvojrznky,



z tam zistených typov jedál (kysnutý chlieb/pečivo, prosná kaša, jedlo z nahrubo zomletej múky, jedlo z viacerých druhov potravín) boli nájdené aj vo východoalpskej halštatskej oblasti.

### Orechy

Orechy sú významným zdrojom rastlinných tukov. Ich zvyšky sú na lokalitách prítomné pomerne často, už od neolitu (Boccaci/Botta 2009; Zohary/Hopf 1994, 179). Jednou z príčin ich častejšieho výskytu môžu byť aj lepšie možnosti zachovania orechových škrupín. V hrobch skúmanej oblasti sú ich nálezy tiež pomerne časté (14 hrobov). Pochádzajú z nich predovšetkým zvyšky škrupiniek orechov liesky obyčajnej (*Corylus avellana*; tabela 1), a to najmä z hrobov z juhovýchodoalpskej oblasti. Charakter a počet zachovaných fragmentov škrupín naznačuje, že sa nevytlúskané lieskovce dávali do hrobov v menšom aj väčšom počte. Zaujímavé sú hlavne nálezy z mohýl 6 a 14 z lokality Kaptol-Gradci: spolu 317 fragmentov škrupín z jednej a 130 fragmentov z druhej svedčí o početnejšej zásobe orieškov. V mohyle 6 pochádzajú z viacerých miest komory, hlavne zo zvyškov pohrebnej hranice, ale nachádzali sa aj vo výplni troch keramických nádob (Šoštarić a i. 2017, tab. 1). V mohyle 13 zase pochádzali z urny a ďalšej nádoby so zvyškami hranice (Šoštarić a i. 2016, 311, tab. 1). Netypický je nález vlašského orechu (orechov?) z mohyly 2 vo Vaskeresztes. Informácie k výskytu a pestovaniu orecha kráľovského (*Juglans regia*) v tomto priestore sú veľmi skromné (napr. Gyulai 2010, 39; Pollegioni a i. 2017). Nie je preto jasné, či orech kráľovský mohol byť v Zadunajsku v dobe halštatskej pestovaný, alebo, čo je zatiaľ pravdepodobnejšie, jeho plody predstavovali luxusný import.<sup>22</sup>

Celé škrupiny a ich fragmenty svedčia o ukladaní orechov do hrobov, resp. na hranice, vo forme zásoby či polotovaru. Nálezy lieskovcov sú pomerne frekventované aj v hrobch z doby halštatskej z Badenska-Württemberska a z Bavorska (Stadler 2010, súpis 4, s literatúrou),<sup>23</sup> niekoľko škrupín sa našlo aj na pohrebisku Bischofshofen-Pestfriedhof (Popovtschak 2009, tabela 4–6).

### Ovocie

Pozostatky ovocia patria skôr k menej frekventovaným nálezom, ak nepočítame jednu z možných interpretácií amorfnej hmoty ako zuhoľnatej ovocnej dužiny (pozri vyššie). Ovocie a plody kríkov pochádzajú z desiatich až jedenástich hrobov východoalpskej halštatskej oblasti (tabela 1). Zaznamenané sú predovšetkým viaceré druhy lesného ovocia aj plodov planých ovocných stromov. V troch hrobch boli nájdené plody a semená jablka (*Malus sylvestris*), prinajmenšom v jednom z nich bolo jablko viac. V dvoch hrobch boli sušené hrušky (*Pyrus* sp.). Malé plody planých hrušiek a jabloní sa minimálne od neolitu veľmi pravdepodobne sušili rozkrojené na polovicu. V rovnakej forme bola aj najmenej jedna hruška z hrobu 1 na pohrebisku Kleinklein-Masser-Kreuzbauer, parcela 314 (Popovtschak 2003, 206). Pozostatky planých (?) čerešní/čerešne (*Prunus avium*), černíc/černice (*Rubus fruticosus*), jarabiny mukyňovej

---

príčom nie je vylúčený ani podiel múky z inej obilniny (pšenica jednozrnka, pšenica siata, jačmeň). Iná časť predstavovala zvyšky jedál z nekysnutého cesta (nekysnuté placky) alebo pozostatky obilninových kaší. Boli pripravené z hrubšie mletej múky (napr. krupica). Odtlačky na niektorých z nich naznačujú spôsob pečenia v listoch alebo balenie do listov počas prípravy jedla. Ďalšiu skupinu tvorila prosná kaša. Na rozdiel od kvalitných kysnutých bochníčkov alebo nekysnutých placiek či kaše z krupice bola táto kaša zhotovená z nekvalitne vyčisteného/olúpaného prosa. Na hranicu bola ukladaná v nádobách, v ktorých aj zuhoľnatela. Okrem toho odtiaľ pochádzajú zatiaľ najstaršie nálezy varených cestovín vyrobených z cesta šúľaním, teda „šúľancov“ (Herbig/Kaiser/Manschus 2016). Vo vzorkách sedimentu z miesta uloženia turbanovitých nánožníkov z mohyly v juhočeskej Zahrádke boli identifikované viaceré druhy bielkovín. Išlo o bielkoviny z obilnín, kravského aj kozieho mlieka, vajec a lieskových orieškov. Ak neboli do hrobu uložené samostatne, mohli predstavovať zvyšky kaše alebo cesta (koláč?), ktoré mohli obsahovať aj mak a ovocie (planorastúce formy jahôd, malín, hrozno kultivovaného viniča). Mlieko alebo výrobky z neho z dvoch druhov zvierat odkazuje na možnú prítomnosť minimálne dvoch druhov kozie – kozie a kravské mlieko sa totiž zvyčajne nemieša (Šálková a i. 2015, 106, 121). Na opevnenom sídlisku z neskorej doby bronzovej a včasnej doby halštatskej v Stillfriede v Dolnom Rakúsku boli zistené zuhoľnatené pozostatky chleba (vrátane kôrky), obilnej kaše a obilninového „rizota“ („prosota“), ktoré bolo pripravené z prosa siateho, jačmeňa a stoklasu obilného (*Bromus secalinus*; Kohler-Schneider 2001, 153, 154, vrátane zrekonštruovaného receptu).

<sup>22</sup> Najnovšie výskumy dokladajú autochtónny pôvod orechu kráľovského, okrem viacerých regiónov Ázie, aj v niektorých oblastiach Európy (časť Balkánu a južnej a juhozápadnej Európy), pričom nie je vylúčený ani jeho sporadický výskyt v iných regiónoch už v starších fázach holocénu. Jeho väčšie rozšírenie však spadá až do druhej polovice 1. tisícročia pred n. l. a do doby rímskej (Pollegioni a i. 2017).

<sup>23</sup> Je pri tom dôležité prihliadať na stav ich zachovania (či boli zuhoľnatené) a v súvislosti s tým aj na možnosť, že môžu predstavovať zásobu hľadavcov.

(*Sorbus aria*) a plodu pripomínajúceho jarabinu oskorušovú (*Sorbus domestica*) sa našli samostatne každá v jednom hrobe.

Do osobitnej kategórie patria drobné plody kríkov ako drieň obyčajný (*Cornus mas*), trnka obyčajná (*Prunus spinosa*) a baza čierna (*Sambucus nigra*). Sú zistené vo veľmi nízkom počte (1–3 ks), s výnimkou drienok, ktorých kôstky boli početnejšie v dvoch hrobových celkoch, predovšetkým v mohyle 1 vo Fehérvársurgó.

Viacero druhov zbieraného ovocia pochádza v malom počte aj z hrobov zo Salzburska, Bavorska a Badenska-Württemberska. Ide o zvyšky zbieraných jahôd, malín, šípok (Popovtschak 2009, tab. 4–6), hrušky a jablka (Stadler 2010, súpis 4). V hroboch mohly Hohmichele sa dokonca našli kôstky ovocia podobného slivke (Stadler 2010, súpis 4). Nálezy kôstok sliviek domácich (*Prunus domestica*) vo včasnolátenskom hrobe zo Soprone, pohrebiska Krautacker, sa vysvetľujú ako import luxusnej potraviny (Facsar/Jerem 1985, 134; porov. Gyulai 2010, 38, 39).

Doba halštatská bola v strednej Európe obdobím počiatkov pestovania viniča. Najstaršie doklady viniča hroznorodého (*Vitis vinifera*) pochádzajú už z neskorej doby bronzovej zo sídlisk v Stillfriede a v Soproni-Krautackeri (Facsar/Jerem 1985; Kohler-Schneider 2001, 147–153).<sup>24</sup> Pôvod týchto semien je otázný, hrozno mohlo byť dovezené z južnejších regiónov alebo môže patriť k najstarším dokladom o miestnom pestovaní. Na základe nálezov zo Soprone-Krautackera sa predpokladá jeho pestovanie najneskôr v neskorej dobe halštatskej a v dobe laténskej. Zároveň boli zbierané a využívané aj plody divého viniča (Facsar/Jerem 1985). Zo skúmaných hrobov pochádza jeden nález semien viniča hroznorodého, a to tri exempláre z mohly 1 v Zagersdorfe (Rebay 2002, 99, 100). Tieto patria k najpertraktovanejším archeobotanickým nálezom z tohto územia. Publikované však boli len na základe predbežného určenia a v súčasnosti vyžadujú novú analýzu, ktorá by verifikovala, či ide o nález z doby halštatskej alebo o migrujúce ekofakty recentného pôvodu.<sup>25</sup> Ak sa preukáže halštatský pôvod týchto semien, nebudú jediným nálezom z hrobového kontextu v strednej Európe. Z mohly Zahrádka v južných Čechách pochádza jedno mineralizované semeno viniča hroznorodého (Šálková a i. 2015, 107). Semená hrozna mohli pochádzať z hrozienu alebo z čerstvého hrozna – ak bolo pestované miestne.

### Nápoje rastlinného pôvodu

Vo výbave hrobov z doby halštatskej, predovšetkým z jej fázy v stupňoch HC–HD1, majú významné miesto nádoby. Medzi bádateľmi je všeobecne rozšírený názor, že obsahovali potraviny. Niektoré súbory nádob sú interpretované ako servisy na pitie, pozostávajúce z nádob na miešanie, distribúciu a konzumáciu alkoholického nápoja (Müller 2012, 174; Preinfalk 2003, 66–68). Toto využitie naznačujú aj scény situového umenia (Lucke/Frey 1962). Dokladov o obsahu týchto nádob je však veľmi málo. Uvažuje sa aj o ich využití ako zásobník na obilie či nádob na varenie (Müller 2012, 175). Zatiaľ jediným presvedčivým dokladom o prítomnosti nápojov v nádobách v hroboch skúmanej oblasti je organický sediment okrovovo-žltej farby, zachovaný na stenách dvoch nádob z mohly 1 vo Fehérvársurgó. Chemické analýzy jeho zloženia dokázali prítomnosť všetkých neprchavých zložiek, ako aj kovov a proteínov typických pre víno (Gyulai 2010, 298, 299; 2012, 165). Pôvod vína je otázný. Autor analýz uvažuje o možnom importe, tak ako v prípade ďalších predmetov cudzej proveniencie z mohly (zatiaľ nepublikované; Gyulai 2010, 298; 2012, 167). O možnom využití na prípravu alkoholických nápojov sa (len) uvažuje aj v súvislosti s nálezmi drobných lesných plodov ako sú drienky, baza, černice či oskoruša (napr. Šoštaric a i. 2016, 313).

V západohalštatskej oblasti sú pramene o niečo početnejšie. Analýzy obsahu bronzových nádob z neskorohalštatských a včasnolátenských bohatých hrobov ukázali prítomnosť medoviny. Jej stopy

<sup>24</sup> Na sídlisku v Stillfriede pochádzali zuhoľnatené semená viniča hroznorodého (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*) z kontextov datovaných do neskorej doby bronzovej (A/0 18) a doby halštatskej (A/0 17a). Dve semená z objektu A/0 18 boli datované do neskorej doby bronzovej (HaB) na základe keramiky aj <sup>14</sup>C datovania (AMS) zuhoľnatého jačmeňa z rovnakého kontextu v spodných vrstvách výplne na dne zásobnej jamy (hlbka viac než 170 a viac než 200 cm; Kohler-Schneider 2001, 147–149, tabela 0; 1). Na sídlisku Sopron-Krautacker boli zrná viniča získané z viacerých kontextov a viacerých období (HB, HD2-3, LTA, LTD), pričom bol kladený dôraz na kontexty aj na porovnanie so semenami z recentných vrstiev. Semená z neskorej doby bronzovej patria k „čistému“ viniču hroznorodému (*Vitis vinifera* ssp. *vinifera*), semená z neskorej doby halštatskej k forme vykazujúcej znaky degenerácie a splnenia, ktoré sú vysvetlené ako vplyv pestovania viniča hroznorodého v miestnych podmienkach. Okrem toho je zdokumentovaný aj zber divého viniča (*Vitis sylvestris*; Facsar/Jerem 1985).

<sup>25</sup> Zjavne nezuhoľnatené semená hrozna sa našli v nádobe spolu s kosťami myši. Ak by neboli halštatské, mohli byť prinesené myšou ako zásoba. Recentnému pôvodu by nasvedčovala aj charakteristika jednotlivých semien, ktoré pripomínali súčasné odrody zelený silván, riesling vlašský a chasselas alebo chardonnay (Rebay 2002, 99). Preto je nutná nová archeobotanická analýza spojená s chronometrickým datovaním kontextu (K. Rebay-Salisbury, osob. komunikácia, marec 2018).

boli zistené jednak vo veľkých kotloch, v kanviciach aj na naberačke. Niektoré nádoby obsahovali ešte nehotovú medovinu v kvasnom procese (kotol z Hochdorfu, rúrkovitá kanvica z Glaubergu), iné už vykvasenú, hotovú medovinu (zobákovitá kanvica z Glaubergu). Využitie importovaného vína je predpokladané na základe prítomnosti zvyškov vínných amfor zo Stredomoria. Doklady o prítomnosti piva v nádobách z hrobch zatiaľ nie sú zistené, ale jeho výrobu v tejto oblasti naznačujú sídliskové nálezy (Rösch 2002; Stika 2010).

## VARIABILITA POTRAVÍN RASTLINNÉHO PÔVODU V HROBE

Určité informácie o význame príloh potravín rastlinného pôvodu poskytne aj porovnanie ich variability v hrobch. Do tejto analýzy však môžu vstúpiť len celky, ktoré boli analyzované komplexnejšie, formou odoberania vzoriek sedimentu a ich ďalšieho podrobného vyhodnotenia. Okrem troch mohýl z Fehérvárcsurgó ide výlučne o celky z juhovýchodoalpskej oblasti (tabela 1: 5–14, 16–21, 25, 26).

Obilie bolo v jednotlivých hrobch zastúpené jedným alebo viacerými druhmi. V hrobch s jedným rozpoznaným druhom v hrobe dominuje proso, resp. proso siate. Jačmeň siaty alebo pšenica siata (tu len jedno zrno!) boli identifikované len v minimálnom počte hrobch. V prípade viacerých druhov obilnín identifikovaných v jednom hrobe sa vyskytujú kombinácie dvoch až piatich a dokonca aj ôsmich druhov, pričom niektoré z nich mohli byť len prímiesou (poľnou „burinou“). Najčastejšie je kombinované proso s inými obilninami, predovšetkým s jačmeňom alebo pšenicou dvojzrnkou či špaldou. Tiež sa objavujú rôzne kombinácie pšeníc, najmä dvojzrnky a špaldu s ďalšími málopočetnými pšenicami. Nálezové okolnosti, najmä pôvod zuholnatého obilia z pohrebnej hranice, nedovoľujú stanoviť, či bolo obilie dávané na hranicu oddelene po jednotlivých druhoch alebo mohlo ísť aj o zmesi.<sup>26</sup>

Čo sa týka všetkých potravín rastlinného pôvodu, jeden druh bol zistený len v dvoch hrobch (tabela 1: 19, 20; v oboch škrupinky lieskocvov). Dva druhy potravín boli zistené v štyroch hrobch (tabela 1: 8, 9, 18, 22). Jeden pritom obsahoval len dva druhy obilnín. Ostatné kombináciu obilnín a chleba/kaše, ako aj orechov a sušeného ovocia. Väčší počet hrobch obsahoval štyri druhy potravín (tabela 1: 5–7, 10, 13, 16, 21, 25, 26). Až v šiestich z nich boli nájdené pozostatky kaše alebo chleba, v siedmich obilniny (a ich kombinácie). Časté sú aj prílohy lieskových orieškov (šesť hrobch) a ovocia (päť hrobch). Najväčšia variabilita potravín rastlinného pôvodu bola zistená v štyroch mohylách juhovýchodoalpskej oblasti (tabela 1: 11, 12, 14, 17). Obsahovali rôznorodé obilniny, ktoré boli zastúpené väčším počtom zrn a prípadne aj časťou pliev (špalda, pšenica dvojzrnka) aj menším počtom zvyškov (proso, príp. jačmeň, a ďalšie). V ich súboroch bolo ďalej zistené ovocie a oriešky alebo bôboviny. V jednom z nich boli identifikované aj zvyšky chleba/kaše. V každom z nich bolo zistených šesť až 10 druhov konzumovaných rastlín, z čoho jeden druh mohol predstavovať prímiesu v obilí („buriny“) alebo sa do hrobu mohli dostať neintencionálne.

Analýza korelácie množstva a variability druhov rastlinných potravín s bohatstvom výbavy hrobch a sociálnym statusom pochovaných nie je v prípade týchto hrobch realizovateľná. Inventár a ďalšie aspekty mnohých z nich totiž nie sú doteraz v úplnosti publikované, dokonca sú publikované len vo veľmi oklieštenej forme. Vo všeobecnosti sa ale javí, že počet a rôznorodosť potravín v hrobe mohli súvisieť s bohatstvom výbavy a typom hrobu, podobne ako u príloh živočíšneho pôvodu (z ktorých minimálne časť predstavovala mäsitú potravu; Kmeťová 2017a, 75–78), prípadne ako potraviny rastlinného pôvodu na billendorfskom pohrebisku Niederkaina (Herbig/Kaiser/Manschus 2016, 527–530). Pre ilustráciu uvádzame niekoľko príkladov. Jeden druh potravín bol zistený v plochých (?) hrobch so skromnejšou výbavou (Bernhard 2003). Kleinklein-Kröllkogel s početnými a rôznorodými rastlinnými zvyškami je zase jednou z najbohatších mohýl východoalpskej halštatskej oblasti (Egg/Kramer 2013). Na druhej strane, hrob 17/6 z Molnika, pohrebiska Grmada, patrí k bohatým včasnohalštatským hrobom, ktorého pochovaný musel mať v spoločnosti významné postavenie (Škvor Jernejčič 2017, 144–150). Z rastlinných pozostatkov bol v ňom zistený len ovos predstavujúci pravdepodobne len prímiesu v obilí/burinu a jeden fragment zrna pšenice dvojzrnky, a to v nevelkom počte. Nevieme však, aké množstvo sedimentu bolo odobrané na analýzu. Táto problematika si preto bude vyžadovať ďalšie analýzy a najmä komplexné publikovanie uvedených celkov. Veľký potenciál má v tomto ohľade najmä mohylová nekropola Kapitol-Gradci, vďaka počtu archeobotanicky vzorkovaných preskúmaných hrobch.

<sup>26</sup> K zmesiam (miešankám) obilia v zmysle spoločného pestovania, spracovania aj konzumácie viacerých druhov obilnín pozri Hajnalová, M. 2012, 92, 93.

## PÍ SOMNÉ PRAMENE – STRUČNÝ EXKURZ

Z doby halštatskej máme k dispozícii len archeologické pramene. Pre pochopenie významu potravín v rituálnych kontextoch môžu zohrať dôležitú úlohu aj písomné pramene. Predpokladáme, že vzhľadom na geografickú a v niektorých prípadoch aj chronologickú blízkosť, je možné do určitej miery využiť antické písomné pramene. Používame ich predovšetkým na ilustráciu možností využitia potravín v rituálnych kontextoch, hlavne v rámci pohrebného rítu a pohrebných obradov s ním spojených.

Antické pramene poskytujú informácie nielen o potravinách konzumovaných vtedajšími spoločnosťami, ale celkovo aj o využití rastlinných a živočíšnych zdrojov v ich živote a hospodárstve. Hlavnou subsistenčnou stratégiou v starovekom Grécku a Ríme bolo poľnohospodárstvo. Väčšina antických písomných prameňov sa okrajovo alebo obšírnejšie dotkla témy produkcie a konzumácie potravín.<sup>27</sup> Kvalita a kvantita týchto informácií závisela do určitej miery od problematiky, ktorú sa autor snažil prezentovať. Podávané informácie sú výrazne ovplyvnené rôznymi subjektívnymi faktormi,<sup>28</sup> preto môžu byť zavádzajúce (Backe-Dahmen 2006, 12; Flint-Hamilton 1999, 372; Hladíková 2013, 36). Samotná práca s antickými písomnými prameňmi má svoje obmedzenia (viac napr. Morris 1992, 10). Je preto nevyhnutné kriticky pristupovať k informáciám z nich získaným. Platí to aj pre porovnávanie archeobotanických nálezov so zmienkami v písomných prameňoch, ktoré môže byť problematické (napr. Flint-Hamilton 1999, 372; Rottolli/Castiglioni 2011, 504).

Antické písomné pramene informujú priamo o konkrétnych jedlách. Jedným z nich je chlieb, rôzne spôsoby jeho spracovania, použitie v každodennom živote a v rituáloch, a tiež variabilita múk. Chlieb, hlavne ten vyrobený z hladkej bielej múky, bol dostupný pre vyššie vrstvy (Scheibner 2016, 147). Celkovo sa predpokladá, že chlieb sa stal základom stravy až neskôr. Počas 1. tisícročia pred n. l. sa jedla prevažne tzv. *mâza* (grécky) alebo *puls* (latinsky; Hansson 1994, 6). Ide o husté obilné kaše a pasty (pastózne hmoty), o ktorých nachádzame tiež len ojedinelé zmienky, zrejme práve preto, že predstavovali súčasť každodennej stravy. Termín *mâza* predstavoval nepečený druh obilninovej masy. *Puls* bolo zrejme pomenovanie pre obilné, ale aj strukovinové pastózne jedlá (pasty – Hansson 1994, 6). Kaše mali inú konzistenciu a tiež sa odlišovali od pást technológiou výroby (kaše sa varili). Doplnkom ku kašiam a pastám bol aj nekysnutý chlieb vo forme placiiek (*flatbread*). Avšak chlieb, koláče a iné druhy jedál opísané v písomných prameňoch sú len ojedinele archeologicky doložené.

Samotné obilie, chlieb, kaše či koláče sa využívali aj ako obetné dary konkrétnym božstvám pri rôznych slávnostiach priamo vo svätyniach, v súvislosti s poľnohospodárskymi cyklami, ale aj v rámci pohrebných rituálov. Napríklad pri príležitosti sviatku *Tesmofórii* sa pripravoval veľký bochník chleba (*áchainé*). Chlieb označený ako *thargilos* (alebo *thalysios*) sa piekol vzápätí po žatve ako obeta pre Apollóna a Artemis (Primavera a i. 2018, 2). Dokladom obetovania sú napr. aj nálezy rôznych druhov koláčov zo svätyne Demeter a Kore na Akrokorinte (Grécko; Brumfield 1997) alebo zo svätyne Demeter a Persefony na Monte Papalucio (Oria, južné Taliansko; Primavera a i. 2018). Medový koláč sa napr. spomína v súvislosti s Aeneovým vstupom do podsvetia, ktorý ním mal omámiť Kerbera (Stadler 2010, 103). Plínius st. (Pliny the Elder, NH 18, 7) zase popisuje obeť slaných koláčov na uzmiernenie bohov, ktorý zaviedol Numa. Zloženie týchto koláčov (*liba*) bolo pomerne variabilné (Turcan 2001, 30).

Strukoviny boli taktiež súčasťou jedálnička, vo forme samostatných pokrmov alebo ako súčasť viacdruhových jedál (pozri napr. Flint-Hamilton 1999, 372). Často sa pridávali napr. do chlebového cesta. Z antických prameňov sa v súvislosti so strukovinami najviac spomínajú pytagorejci, ktorí mali špeciálny vzťah k bôbu (*Vicia faba* L.). Podľa niektorých autorov tento vzťah vyplýval z ich kozmogónie, preto ho vylúčili z konzumácie, podobne ako mäso. Plínius st. (Pliny the Elder, NH 18, 118–120) tvrdí, že pytagorejci verili, že v bôbe sídli duša a aj preto bôb predstavoval súčasť pohrebných obiet (Simoons 1998, 296; Stadler 2010, 129). Ďalšou hypotézou, prečo pytagorejci nekonzumovali bôb, bola obava pred ochorením s názvom favizmus,<sup>29</sup> avšak je veľmi ťažko overiteľná (Simoons 1998, 225).<sup>30</sup>

<sup>27</sup> Správy týkajúce sa poľnohospodárstva: Cato, Varro, Columella a Palladius; všeobecne botanika: Theophrastos; medicínske využitie: Galen, Hippokrates, Soranus, Celsius a Anthimus; gastronómia: Athenaios, Plínius st., Cicero a ďalší (Garnsey 1999, 145).

<sup>28</sup> Napr. sociálny status, filozofické presvedčenie autorov, primárny účel textu, cieľová skupina a pod.

<sup>29</sup> Favizmus - druh hemolytickej anémie spôsobený dedičnou poruchou metabolizmu červených krviniek. Hemolýza vzniká typicky po konzumácii bôbov. Vyskytuje sa hlavne v rámci stredomorskej populácie (Velký lékařský slovník online).

<sup>30</sup> Podobný zákaz pre určité skupiny môžeme pozorovať aj u orfikov v Grécku, tiež medzi kňazmi (niektorými) v Egypte a Ríme (Simoons 1998, 225).

Nálezy bôbu, ale aj iných druhov strukovín svedčia o ich bežnej konzumácii v Stredomorí. Bôb sa pridával do cesta na výrobu chleba, napr. Plínius st. (*Pliny the Elder*, NH 18, 117) uvádza, že *lomantum* (druh múky z bôbu) sa používalo pri príprave hutnejších pečnov chleba (*Flint-Hamilton* 1999, 372). Kaša z bôbov mala svoje uplatnenie v rôznych náboženských rituáloch. Šošovica bola tiež pomerne často využívanou potravinou a je doložená aj v archeologických kontextoch. Spomedzi strukovín je v gréckych a rímskych písomných prameňoch spomínaná najčastejšie. Antickí autori ju popisujú najmä z hľadiska hospodárskeho významu, prípadne významu medicínskeho (*Flint-Hamilton* 1999, 375–380).<sup>31</sup> Šošovica bola v antickom Ríme symbolom smútenia a používala sa ako dar/obeta pre mŕtvych (*Hope* 2007, 117). Okrem bôbu a šošovice sa v prameňoch sporadicky vyskytujú aj ďalšie druhy strukovín ako cícer, vika, hrach a pod. Strukoviny tvorili často súčasť jedál súvisiacich s pohrebnými rituálmi (pokrm *silicernium* – pozri nižšie). Orechy taktiež predstavovali súčasť jedálnička v antickom Grécku a Ríme, aj keď v prameňoch o nich veľa zmienok nenájdeme.<sup>32</sup> Dôležitým zdrojom informácií, nielen v prípade orechov, sú aj ikonografické pramene, ktoré zachytávajú ich zobrazenia v súvislosti napr. so stolovaním. Nevieme však, akú úlohu zohrávali v rituálnych kontextoch. V hroboch sú nachádzané relatívne často.

Informácie o alkoholických a nealkoholických nápojoch sú v antických prameňoch frekventované, nielen čo sa týka zvykov samotných Grékov a Rimanov, ale aj zvykov súvisiacich s užívaním nápojov inými národmi, napr. u Keltov, Germánov atď.<sup>33</sup> (*Scheibner* 2016, 148; *Stadler* 2010, 150). Zmienky v súvislosti s pohrebnými rituálmi však už nie sú také početné. Ako druhy alkoholických nápojov, ktoré sa využívali v rámci rituálov, sa uvádzajú najčastejšie víno, pivo, medovina, ale používali sa aj nápoje nealkoholické ako napr. mlieko a voda (purifikačná funkcia). Požívanie alkoholu malo primárne sociálnu funkciu, a tým aj dôležité miesto v spoločenskom živote (*Dietler* 2006, 232). Jeho použitie v rituáloch malo zrejme špecifické „pravidlá“/obmedzenia vzhľadom na symboliku konkrétnych druhov ingrediencií. V súvislosti s rituálmi sa najčastejšie uvádzajú libácie – obety alebo dary mŕtveму/bohom/duchom a pod. Spojenie alkoholu s rituálnymi úkonmi je známe už od praveku, pričom v antike ho dokladajú, okrem archeologických prameňov, písomné aj ikonografické pramene. Víno zohrávalo dôležitú úlohu nielen v rituáloch, ale bolo priamo asociované s božskou mocou Dionýza (*Dietler* 2006, 241).

Archeologické nálezy zvyškov jedál z pohrebísk a hrobov naznačujú širokú škálu využitia potravín, ktoré súviseli s pohrebnými rituálmi (chlieb, obilniny, ovocie a orechy – *Hope* 2007, 116).

Už menej správ antických autorov sa týka manipulácie a konzumácie potravín spojených s pohrebnými rituálmi.<sup>34</sup> Práve na základe informácií z antických prameňov sme do určitej miery informovaní o priebehu pohrebných obradov a s nimi spojenou konzumáciou a manipuláciou potravín, resp. s aktivitami, ktorých stopy sú identifikované prostredníctvom archeobotanických nálezov. V antickom Grécku pohrebný rituál pozostával z viacerých etáp. Z geometrického obdobia sú najčastejšie v literatúre uvádzané, v súvislosti s nálezmi dipylských nádob a ich ikonografiou, etapy vyloženia mŕtveho na máry (*próthesis*) a prevoz mŕtveho k hrobu – pohrebná procesia (*ékforá*; pozri napr. *Kurtz/Boardman* 1971, 58; *Morris* 1992, 10; *Retief/Cilliers* 2006, 53, 54; *Vermeule* 1974). Konzumácia jedál a nápojov pozostalými sa odohrávala po návrate z pohrebu – tzv. *perídeipnon* (pohrebná hostina – „kar“), ale v písomných prameňoch jej popisu nie je venovaná pozornosť (*Kurtz/Boardman* 1971, 146). Otázna ostáva konzumácia jedál a nápojov priamo na mieste hrobu. Pohrebnou hostinou sa ukončil trojdňový pôst. Prechod späť k bežnému životu symbolizovala konzumácia jedla tzv. *kathédra* (odvodené zrejme od stoličky, ktorá bola prichystaná pre zosnulého; *Stadler* 2010, 165).

V hroboch z geometrického obdobia sú archeologicky doložené potravinové prílohy živočíšneho (kostry a časti kostí zvierat, škrupiny z vajec), ale aj rastlinného pôvodu (zachované zvyšky – figy, hrozno, olivy). Väčšina potravinových príloh však bola zrejme zničená ohňom pohrebnej hranice (*Kurtz/Boardman* 1971, 66). O dôležitosti pitia nápojov v rámci pohrebných hostín svedčia nálezy početných picích servisov v hroboch z tohto obdobia. V archaickom období boli pre potraviny vyčlenené miesta v podobe „obetných“ jám v blízkosti alebo vo väčšej vzdialenosti od hrobu, ale aj priamo v hrobe alebo na jeho povrchu (*Kurtz/Boardman* 1971, 75–77). Priamo na hrobe sa odohrávali najmä úkony súvisiace s obetami alebo darmi pre zosnulého, prípadne pre chtónické božstvá, tzv. *choai*, libácie mlieka, medu, vína, oleja, vody, spomínané už u *Homéra*,<sup>35</sup> niekedy aj krvi obetných zvierat. Tzv. *énágismata*, obety jedál/

<sup>31</sup> Athenaios, Theofrastos, Plínius st., Columella a ďalší.

<sup>32</sup> *Pliny the Elder*, NH 15, 88.

<sup>33</sup> Napr. Poseidonios (Diodoros), Athenaios, Plínius st.

<sup>34</sup> Pozri napr. Aischylos, Eurípides, Cicero, Homér, Platón, Xenofón, Plútarchos.

<sup>35</sup> V *Odyssei* X, 516–520 a XI, 25–28 je Odysseus inštruovaný Kirké a následne aj vykonáva úlitbu dušiam mŕtvych: „...prvou z mlieka a medu, a z vína sladkého druhou, tretí konečne z vody – v tu ječné jsem prísypal mouky...“

dary v podobe jedál, sa zvyčajne spálili, ale mohli slúžiť aj pre prítomných na posilnenie (Hägg 1992, 174, 175; Kurtz/Boardman 1971, 186).

Priebeh pohrebných rituálov po smrti človeka sa v antickom Ríme, v zjednodušenom ponímaní, skladal, podobne ako v Grécku, z vystavenia mŕtveho, z pohrebnej procesie k hrobu a pohrebnej hostiny, poprípade ďalších obradov. Konzumácia jedál a nápojov prebiehala, aj keď v obmedzenej miere, už počas vystavenia mŕtveho v dome (*collocatio*), ktoré trvalo sedem dní, pričom sa pozostali postili alebo jedli len minimálne (Brettell 2016, 18; Hope 2007, 93–99; Johnston 2004, 490; Toynbee 1996, 43–45). Po prevoze tela mŕtveho v rámci pohrebnej procesie (*pompa funebris*) nasledovalo, v prípade žiarového rítu, spálenie tela na hranici a spolu s ním aj časti milodarov (napr. aj nádoby s jedlom, olejom; Johnston 2004, 490). Po spopolení sa pozostatky pozbierali, poliali mliekom a vínom (nakrímenie mŕtveho) a uložili do urny, zároveň sa priložili ďalšie milodary (Brettell 2016, 20; Johnston 2004, 490). Pohreb pokračoval pohrebnou hostinou pre pozostalých a zosnulého priamo pri hrobe, tzv. *silicernium* (Johnston 2004, 490; Maiello 2014, 250; Turcan 2001, 28). Súčasťou pohrebných obradov boli taktiež libácie (mlieko, víno, voda, olej), ukladanie milodarov (napr. obilie, kadidlo, keramické a kovové predmety, prípadne artefakty z organických materiálov).

Na deviaty deň sa konala slávnosť (*cena novendialis*) spojená s konzumáciou tradičných jedál a nápojov (vajčička, zelenina, bôb, šošovica, hydina, soľ, víno; Johnston 2004, 490; Stadler 2010, 166; Turcan 2000, 28).

Potraviny však mohli byť konzumované aj následne pri rôznych slávnostiach súvisiacich napr. s výročím úmrtia, resp. s narodeninami zosnulého, či počas sviatkov, ktoré boli určené na pripomenutie a vzdanie úcty zosnulým predkom,<sup>36</sup> na odvrátenie pozornosti zlých duchov (ako napr. *Lemuria* v antickom Ríme) a iné (Johnston 2004, 492; Kurtz/Boardman 1971, 147). Podľa Ovídia (*Ovid*, *Fast.* II., IX: 533–570) stačilo počas sviatku *Parentalia* na upokojenie duší predkov priniesť na hrob drobné dary ako hrst obilia, pár zrníčok soli, chlieb namočený vo víne alebo aj vence a fialky. Stopy po týchto stretnutiach spojených s konzumáciou jedál a nápojov, resp. s nosením darov v podobe vencov, kvetov a iných darov organického pôvodu, sú už ťažšie identifikovateľné. Každopádne dokladajú vieru v potrebu starostlivosti o dušu v podobe obetných darov ako jedlo, nápoje a ďalšie (víno, olej, voňavky, kvety; Johnston 2004, 492), svedčí o tom aj koncept viery v *dis manibus*.

## DISKUSIA – VÝZNAM POTRAVINOVÝCH PRÍLOH V POHREBNOM RÍTE

Jedlo zohrávalo a stále zohráva v živote ľudí dôležitú úlohu. Okrem primárneho významu, ktorým je fyziologická potreba, má jedlo, resp. jeho príprava a konzumácia aj ďalšie sekundárne významy, ktoré nadobudlo naplnením tejto potreby sociálnym spôsobom (pozri napr. Eriksen 2008, 58). Tieto významy sú kultúrne podmienené, a preto je nutné ich posudzovať v rámci socio-kultúrneho kontextu.

Pri štúdiu pohrebného rítu je veľká pozornosť venovaná hlavne hrobom samotným a ľahšie rozpoznateľnej materiálnej kultúre (ako napr. keramika, kovové predmety), už menej pozostatkom jedál v hrobách. Upriamanie pozornosti na potraviny v rituálnych kontextoch, v našom prípade v pohrebnom ríte, je dôležité aj preto, že sa v rámci neho prejavujú určujúce princípy týkajúce sa konzumácie rôznych druhov jedál. Tie nám môžu poskytnúť (spolu s ostatnými komponentmi pohrebného rítu) informácie reflektujúce napr. postoj ku konštrukcii rodovej role (*gender*), kultúrnym/sociálnym identitám, sociálnemu statusu alebo sociálnej diferenciacii.

Pohrebné rituály<sup>37</sup> predstavujú systém prechodových rituálov,<sup>38</sup> ktoré zabezpečovali prijatie zosnulého do sveta mŕtvych predkov (Eriksen 2008, 84, 85; Genep 1997; Gramsch 2005, 49; Stadler 2010, 162, 163). Prostredníctvom prechodových rituálov sa menil sociálny status dotyčného človeka, ktorý získal počas života, na status prislúchajúci zosnulým – na status „predkov“ (pozri Genep 1997; Gramsch 2005). Pohrebné rituály pozostávali z viacerých etáp, ktoré možno charakterizovať podľa Genepovho (1997) tripartitného rozdelenia, následne rozvinutého V. Turnerom (2004), na separačné, liminálne a rein-

<sup>36</sup> Grécko – *Genesisia*, *Nemesia*, *Nekysia*, *Epotafia*, *Allatheades*, *Horaia*, *Apofrades*, *Miarai*, *Hemerai*, *Anthestéria*, *Eniausia*; Rím – *Parentalia*, *Rosalia* – *dies rosationis*, *Violatio* – *dies violares*.

<sup>37</sup> „Rituál zahrnuje formalizované a standardizované vzorce chování obsahující komunikaci symbolů, k jeho performanci dochází při zvláštních či přímo předepsaných příležitostech a chování lidí účastnících se rituálu se odlišuje od jejich každodenních činností. Každé chování pokládáme za komunikaci, proto i průběh rituálu má komunikativní funkci, dochází při něm ke komunikaci významů.“ (Soukup 2015, 195).

<sup>38</sup> Prechodové rituály – verejné udalosti, pri ktorých jedinec alebo celá skupina prechádza z jedného stavu do druhého. Fáza prechodu býva spojená s rôznymi zákazmi, tabu, s dodržovaním prísnych pravidiel a určitého správania (Eriksen 2008, 85).

tegračne rituály. Konzumácia jedál a nápojov zohrávala svoju úlohu počas všetkých troch etáp a mohla prebiehať v rôznych formách. Doklady týchto aktivít nám sprostredkujú práve archeobotanické a archeozoologické nálezy,<sup>39</sup> lokalizované buď priamo v hrobových celkoch, alebo umiestnené v nádobách predstavujúcich milodar, v zásypoch hrobov, či na ich povrchu. Podávaná strava mohla byť určená priamo účastníkom pohrebnej hostiny, zosnulému, prípadne dedikovaná bohom či zosnulým predkom.

Pohrebné hostiny predstavovali dôležitú súčasť pohrebných rituálov, ktorých hlavným významom bola „oslava mŕtveho“.<sup>40</sup> Ich dôležitým aspektom, podobne ako u iných druhov sympózií, bola socializácia a prezentácia,<sup>41</sup> predovšetkým v prípade pohrebov elít, ktoré umocňovala práve spoločná konzumácia jedla a nápojov. Súčasťou pohrebných hostín mohli byť aj rôzne hudobné/hudobno-tanečné a športové hry, dokladom čoho sú predovšetkým zmienky v písomných prameňoch a početné ikonografické zobrazenia (*Kurtz/Boardman 1971, 60, 88, 121*). Ich cieľom bolo zrejme tiež zviditeľnenie rodiny pozostalého a jej spoločenského postavenia tak, ako v prípade pohrebných obradov ako takých (napr. *Kmeťová 2013, 76, 77; 2017b, 149, 150, s literatúrou*).

Z hľadiska úlohy potravinových príloh v pohrebnom ríte hrá dôležitú úlohu forma, v akej boli dávané do hrobov alebo na hranicu. Teda či boli potraviny uložené v nespracovanom stave, alebo išlo o jedlo určené na priamu konzumáciu (na druhom svete? pre mŕtveho, pre bohov/duchov) alebo o obeť. Čo sa týka potravinových príloh z hrobov východoalpskej halštatskej oblasti, na priamu konzumáciu boli zrejme určené hotové jedlá ako chlieb, placky, kaše. V prípade potravín, ktoré neboli súčasťou hotového jedla, je určenie pôvodnej formy problematickejšie. Obilie sa nachádza buď vo forme čistého zrna, alebo zrna spolu s ďalšími zvyškami (plevy, vidličky). Zrná zbavené pliev<sup>42</sup> boli určené na prípravu jedla alebo mohlo ísť o hotový pokrm. V prípade zrn plevnatých druhov obilia, ktoré bolo do hrobu/na hranicu dávané vyčistené (bez burín), ale nezbavené pliev (napr. v kláskoch), mohlo ísť o zásobu obilia, resp. o trvanlivú potravinu alebo o osivo (*Gyulai 2012*). Prítomnosť škrupín orechov naznačuje, že išlo o nespracovanú formu potraviny (zásoba?). Pri strukovinách/bôbovinách je vzhľadom na ich zlý stav zachovania určenie pôvodnej formy problematické. Nevieme, či boli v surovom stave alebo už boli pripravené na konzumáciu (napr. uvarené). Na pohrebisku vekerzugskej kultúry v Ždani (*Mirošayová 2015*) boli v šálke z hrobu 36/08 identifikované semená bôbu obyčajného. Keďže z rovnakej nádoby pochádzajú aj rezíduá kaše alebo kysnutého cesta, je možné, že bôb tvoril súčasť tohto jedla (*Mihályiová 2015, 163, 164*). V prípade, že pozostali vyzbierali pozostatky hranice spolu so zuhoľnatými zvyškami potravín (teda z ich primárneho kontextu), a tak ich premiestnili do hrobu, je identifikácia pôvodnej formy potravín problematická (napr. či pôvodne išlo o potraviny uložené na hranicu rozdelené podľa druhov alebo o zmesi/jedlá z viacerých druhov).

Keďže pohrebný rituál chápeme ako určitý komunikačný prostriedok, potraviny v hrobových kontextoch nesú určitý komunikačný, symbolický, význam. Jednotlivé potraviny komunikovali rôznu symboliku a ich kombinácie mohli byť účelné. Podávanie, konzumácia a deponovanie jedál a nápojov v súvislosti s pohrebom malo zrejme striktné pravidlá, ktoré, ako sme už uviedli, boli podmienené vekom, genderom a sociálnym statusom zosnulého, prípadne ďalšími faktormi. Dobrým príkladom sú napr. nálezy z etruskej lokality Casa Nocera, kde je zaznamenané dlhodobejšie pochovávanie (8.–6. stor. pred n. l.). V najstaršom mužskom hrobe (hrob A – hrob „zakladateľa“) sa našli rovnaké potravinové prílohy ako v mladšom hrobe s mužským jedincom (*Bertani 1995; Stadler 2010, 107; Zifferero 2015, 8, 9*).<sup>43</sup> Na lokalitách severného Popádia zase v ženských hroboch dominujú pozostatky vajec. V prípade lokalít východoalpskej oblasti neboli podobné súvislosti zatiaľ identifikované.

Symbolické významy konkrétnych druhov potravín je pomerne obtiažne interpretovať. V priebehu času, prípadne za určitých podmienok, alebo v iných kontextoch sa tento význam mohol meniť. Na široké spektrum symbolických významov nielen potravinových príloh poukazujú jednak písomné pramene, ale aj mnohé kultúrno-antropologické štúdie (pozri napr. *Dietler 2006; Simoons 1998; Stadler*

<sup>39</sup> Aj nepriamo ako koncentrácie fosfátu (*Gramsch 2005, 49*).

<sup>40</sup> Mohli byť chápané ako prechod medzi liminálnou a reintegračnou fázou, resp ako záver liminálnej časti prechodového rituálu, samozrejme v závislosti od predstáv konkrétnej spoločnosti (viac pozri napr. *Murphy 2006, 190*).

<sup>41</sup> Pohrebné hostiny mohli byť aj prostriedkom na politickú prezentáciu, získavanie ekonomicky silných spojencov v podobe bohatých rodín (*Hayden 2009, 29*).

<sup>42</sup> Ak ide o plevnaté druhy obilnín (napr. pšenica jednozrnka, dvojnica, špalda, plevnatý jačmeň). Pri nahozrnových obilninách (napr. pšenica siata) dôjde k zbaveniu pliev jednoduchším postupom (vymlátenie, preosiatie), ktorý nie je nutne spojený s blízkou prípravou a konzumáciou ako u plevnatých druhov (pozri napr. *Hajnalová, M. 2012, 77, 95, 96*).

<sup>43</sup> 20 orieškov, 30 jablák, niekoľko kôstok hrozna a jedno granátové jablko.

2010).<sup>44</sup> Prílohy potravín mohli slúžiť nielen ako pokrm, ale mali napr. aj apotropajnú funkciu, resp. disponovali rôznymi magickými vlastnosťami, pričom dôležitý bol nielen druh potraviny, ale napr. aj jeho farba, či iná vlastnosť (ku konkrétnym druhom napr. strukovín a pod. pozri *Simoons 1998, 255; Stadler 2010, 130*).<sup>45</sup> Využitie určitých rastlinných druhov v pohrebnom ríte pre ich liečivé účinky, pre aromatický efekt alebo dekoráciu, tiež nemožno vylúčiť. V neposlednom rade sa pri skladbe potravín dá uvažovať aj o súvislosti s osobnými preferenciami zosnulého či pozostalých. Zloženie potravinových príloh v rituálnych kontextoch, teda aj variabilita potravín na pohrebnej hostine, bolo ovplyvnené, okrem vyššie uvedených faktorov, aj ročným obdobím a dostupnosťou surovín.<sup>46</sup>

## ZÁVER

V hrobových kontextoch východoalpskej halštatskej oblasti sa vyskytujú viaceré druhy konzumovaných rastlín. Až na jednu výnimku boli všetky<sup>47</sup> nájdené v zuhoľnatenom stave.<sup>48</sup> Identifikované boli predovšetkým rôzne druhy obilnín: pšenica jednozrnka, dvojrznka, špalda, pšenica siata, jačmeň siaty a proso siate; ďalej strukoviny/bôboviny: druhovo určený je len hrach siaty; orechy: lieskovce, vlašský orech; ovocie: plané jablká, hrušky, čerešne, černice, plody jarabiny mukyňovej, oskoruše (?), drienky, trnky, bazy a hrozno (?). Tieto rastliny boli jednak prítomné vo forme potravín, ktoré neboli určené na priamu konzumáciu, ale išlo zrejme o zásobu. Ide o obilie vyčistené od burín, ale nezbavené pliev (napr. v kláskoch?),<sup>49</sup> prípadne o obilné zrná zbavené pliev, ak boli deponované v surovom stave, alebo o nevyčistené orechy. Na priamu konzumáciu mohli slúžiť rôzne druhy hotových jedál, ktoré sa často nachádzajú vo forme zuhoľnatej organickej hmoty. Pravdepodobne ide o zvyšky chleba, a to kysnutého chleba, pečiva alebo nekysnutých chlebových placiiek, obilnej kaše a jedla pripraveného z viacerých surovín (koláč alebo iný druh pokrmu?). Tieto jedlá boli vyrobené z rôznych druhov obilnín a z rôznych typov múky (jemne mletá, krupicová). Pozostatky nápoja vyrobeného z rastlín sú zatiaľ zistené len v jednom hrobe a s veľkou pravdepodobnosťou ide o víno.

Najčastejšie sa vyskytujúcimi aj najpočetnejšie zastúpenými rastlinnými druhmi boli obilniny. Zastúpené sú v počte od niekoľkých zŕn (vrátane len jedného identifikovaného zrna z hrobu) po kolekcie o stovkách až niekoľkých tisíckach zŕn a iných zvyškov, ktoré svedčia o veľkom objeme deponovaného obilia. Z hľadiska frekvencie výskytu sú dominantné pšenica dvojrznka, špalda, jačmeň siaty a proso siate. V skúmaných hroboch sa veľmi často vyskytujú aj pozostatky orechov, predovšetkým škrupiny lieskovcov. Zrejme importovaný vlašský orech bol zistený len v jednom celku. Pomerne často sa objavujú zuhoľnatené amorfné pozostatky chleba, kaše, príp. jedla z viacerých surovín, a to najmä v hroboch, z ktorých bol archeobotanický materiál získaný preplavením sedimentu. Ovocie v podobe zbieraných plodín ovocných stromov (jablká, hrušky, čerešne, jarabina) a kríkov (drienky, trnky, baza, černica) bolo zistené len v malých množstvách (tabeľa 1). Išlo o sušené plody (hruška) a zrejme tiež čerstvé ovocie. Na základe viazanosti zachovaných zvyškov potravy rastlinného pôvodu na zvyšky pohrebnej hranice predpokladáme, že na hranicu mohlo byť pôvodne uložených oveľa viac potravín. Ďalšia časť potravín mohla byť uložená priamo do hrobu v nespálenom stave, podobne, ako mäsitá strava (*Kmeťová 2017a; 2017b*).

Z hľadiska variability archeobotanických zvyškov bolo vo väčšine hrobov zistených viacero druhov v rôznych kombináciách. Nebola pozorovaná žiadna výrazná korelácia medzi druhmi potravín, čo je však do značnej miery ovplyvnené stavom výskumu. Pri analýze archeobotanických zvyškov sa prejavil určitý náznak korelácie medzi vyššou variabilitou druhov potravín v hrobe a bohatosťou hrovej výbavy a úpravy/konštrukcie hrobu. Túto hypotézu bude možné overiť až ďalším výskumom.

<sup>44</sup> Na tomto mieste sa nebudeme podrobnejšie zaoberať symbolickým významom jednotlivých druhov potravín.

<sup>45</sup> Napr. Rimania kládli na hroby bôb, aby odvrátili pôsobenie škodlivých vplyvov duchov (*Stadler 2010, 130*).

<sup>46</sup> Napr. počas vegetačného obdobia boli zdroje potravy dostupnejšie, než mimo, resp. tesne po ňom, ako napr. po zime.

<sup>47</sup> Okrem problematických nálezov (pozri kapitolu *Ovocie – Zagersdorf*).

<sup>48</sup> Dominancia zuhoľnatených zvyškov rastlinnej potravy odráža možnosti zachovania tohto typu ekofaktov. Museli byť vystavené vysokej teplote, no nezhoreli do tla. To znamená, že časť z nich bola umiestená skôr na okraji pohrebnej hranice, prípadne mali obmedzený prístup kyslíka.

<sup>49</sup> Nízke zastúpenie pliev v porovnaní s počtom zŕn v skúmaných súboroch indikuje, že obilie nebolo kladené na hranicu vo forme celých klasov (napr. ako kytica či veniec).



Porovnanie archeobotanických nálezov z hrobových kontextov a zo sídlisk vo východoalpskej halštatskej oblasti (Heiss 2008) nevykazuje výrazné odlišnosti v skladbe druhov potravín, ktoré by indikovali výhradné využitie len v rituálnych kontextoch. Túto hypotézu však zatiaľ nevieme s istotou potvrdiť.

Prítomnosť jedla v hrobových kontextoch poukazuje predovšetkým na jeho symbolický význam. Antické pramene, ako aj kultúrno-antropologické štúdie naznačujú širokú variabilitu symbolických významov potravín v rituálnych kontextoch. Tieto symbolické významy zohrávali v pohrebnom ríte dôležitú úlohu a mohli sa prelínať. Podľa niektorých interpretácií jedlo uložené na pohrebnú hranicu predstavovalo potravinovú obeť, keďže bolo spálené (Stadler 2010, 103). Nemožno však vylúčiť, že tieto potraviny predsa len mali význam jedla pre zomrelého. Komplexnosť halštatského pohrebného rítu totiž naznačuje existenciu predstáv o posmrtnom živote, kde zosnulý používa predmety ako v bežnom živote, a práve ich zničením/spálením dochádza k ich transformácii pre využitie na druhom svete. Jedlo mohlo byť určené mŕtvemu na posilnenie počas cesty do podsvetia alebo na uľahčenie vstupu do podsvetia, ako napr. koláč pre zúrivého Kerbera. Doklady stravy mohli byť aj pozostatkom obiet/darov božstvám alebo duchom (napr. predkov). Tiež je možné, že jedlo pre mŕtveho malo slúžiť na separáciu mŕtveho od živých, pričom jedlo a nápoje mohli byť chápané ako „znečistené“ (Hope 2007, 117). Takisto môže ísť o zvyšky jedál z tryzny, ktorej sa zúčastňovali pozostali buď za symbolickej prítomnosti zosnulého, alebo bez neho. Ďalšou možnou interpretáciou sa javí aj spoločná hostina pre zosnulého a duchov predkov. Dokladmi určitého druhu spomienkových hostín v súvislosti s kultom predkov, opisovaných aj v antických prameňoch, sú nálezy pozostatkov aktivít súvisiacich s prípravou jedál na povrchu hrobov, resp. v jeho bezprostrednom okolí. Na niektorých, napr. západohalštatských či skýtskych lokalitách sa konkrétne nálezové situácie interpretujú práve ako pozostatky slávností týkajúcich sa kultu predkov (napr. Čugunov/Parzinger/Nagler a kol. 2010, 304, 305, 325, 326; Stadler 2010, 168, 169, s literatúrou). V prípade väčšieho množstva konkrétnej potraviny v hrobe vo forme potravinovej zásoby (napr. obilie v kláskoch) nepredpokladáme, že išlo o pozostatky pohrebnej hostiny.

V prípade niektorých rastlinných zvyškov nemožno vylúčiť, že sa do hrobu dostali aj neintencionálne (nie ako jedlo). Táto hypotéza sa týka predovšetkým málopočetných semien kríkov (napr. černice, trnky, drienky), ale aj nízkeho počtu zŕn obilia. Do úvahy prichádza možnosť, že sa do hrobu mohli dostať spolu s raždím alebo so slamou na zapálenie či na udržiavanie pohrebnej hranice (Gyulai 2012, 166; Parma a i. 2016, 313).

Jedlo, a to aj konkrétne potraviny rastlinného pôvodu, predstavovali dôležitú súčasť pohrebných rituálov, čo vyplýva nielen z písomných a kultúrno-antropologických prameňov, ale aj z prezentovaných archeobotanických nálezov z hrobov východoalpskej halštatskej oblasti. Z tejto oblasti máme k dispozícii len informácie o jedle rastlinného pôvodu, ktoré bolo spálené na pohrebnej hranici, a nie o prípadných ďalších formách tohto typu potravín. Taktiež disponujeme len nízkym počtom hrobových celkov s vyššou výpovednou hodnotou archeobotanických nálezov. Pre overenie hypotéz vyplývajúcich zo záverečných vyhodnotení a pre ďalší výskum je preto nevyhnutné systematické vzorkovanie (nielen) hrobových kontextov a kvalitné archeobotanické analýzy rastlinných zvyškov.

## LITERATÚRA

- Backe-Dahmen 2006 A. Backe-Dahmen: *Innocentissima aetas. Römische Kindheit im Spiegel literarischer, rechtlicher und archäologischer Quellen des 1. bis 4. Jahrhunderts n. Chr.* Mainz 2006.
- Bakay/Kalicz/Sági 1966 K. Bakay/N. Kalicz/K. Sági: *Veszprém megye régészeti topografiája. A keszthelyi és talpcsalai járás. Magyarország régészeti topografiája 1.* Budapest 1966.
- Bernhard 2003 A. Bernhard: Das urnenfelder- und hallstattzeitliche Gräberfeld Masser-Kreuzbauer sowie Gräber aus dem Kaiserschneidwald. In: A. Bernhard/A. Wehls (Hrsg.): *Neuerforschte Gräber der frühen Eisenzeit in Kleinklein (Weststeiermark)*. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 93. Bonn 2003, 5–211.
- Bertani 1995 M. G. Bertani: Il „banchetto dei morti“ in Etruria Padana (IX–V. sec. A. C.). Risorse del territorio e alimentazione nelle testimonianze funerarie. In: L. Quilici/S. Quilici Gigli (a cura di): *Agricoltura e commerci nell'Italia antica*. Roma 1995, 42–60.
- Boccaci/Botta 2009 P. Boccaci/R. Botta: Investigating the origin of hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivars using chloroplast microsatellite. *Genetic Resources and Crop Evolution* 56, 2009, 851–859. <https://doi.org/10.1007/s10722-009-9406-6> [23. 03. 2018].
- Boenke 2005 N. Boenke: Ernährung in der Eisenzeit. Ein Blick über den Tellerrand. In: R. Karl/J. Leskovar (Hrsg.): *Interpretierte Eisenzeiten – Fallstudien, Methoden, Theorie*.

1. *Linzer Gespräche zur interpretativen Eisenzeitarchäologie*. Studien zur Kulturgeschichte von Oberösterreich Folge 18. Linz 2005, 241–256.
- Brettell 2016 R. Brettell: *The Final Masquerade: A Molecular-Based Approach to the Identification of Resinous Plant Exudates in Roman Mortuary Contexts in Britain and Evaluation of their Significance*. Phd. Thesis (Archaeological Sciences University of Bradford). Bradford 2016. Nepublikované.
- Brumfield 1997 A. Brumfield: Cakes in the Liknon Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth. *Hesperia* 66, 1997, 147–172.
- Čugunov/Parzinger/Nagler a kol. 2010 K. V. Čugunov/H. Parzinger/A. Nagler a kol.: *Der skythenzeitliche Fürstengurgan Aržan 2 in Tuva*. Steppenvölker Eurasiens 3. Archäologie in Eurasien 26. Mainz 2010.
- Dietler 2006 M. Dietler: Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives. *Annual Review of Anthropology* 35, 2006, 229–249. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123120> [23. 03. 2018].
- Dobiat 1980 C. Dobiat: *Das hallstattzeitliche Gräberfeld von Kleinklein und seine Keramik*. Schild von Steier. Beiträge zur steirischen Vor- und Frühgeschichte und Münzkunde, Beiheft 1. Graz 1980.
- Egg/Kramer 2013 M. Egg/D. Kramer (Hrsg.): *Die hallstattzeitlichen Fürstengräber von Kleinklein in der Steiermark: der Kröllkogel*. Monographien des Römisch-Germanischen Zentralmuseums 110. Mainz 2013.
- Eriksen 2008 T. H. Eriksen: *Sociální a kulturní antropologie*. Praha 2008.
- Facsar/Jerem 1985 G. Facsar/E. Jerem: Zum Urgeschichtlichen Weinbau in Mitteleuropa. Rebkernefunde von *Vitis vinifera* L. aus der urnenfelder-, hallstatt- und latènezeitlichen Siedlung Sopron-Krautacker. *Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland* 71, 1985, 121–144.
- Fekete 1985 M. Fekete: Rettungsgrabung früheisenzeitlicher Hügelgräber in Vaskeresztes (Vorbericht). *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 37, 1985, 33–78.
- Flint-Hamilton 1999 K. B. Flint-Hamilton: Legumes in Ancient Greece and Rome. Food, Medicine, or Posion? *Hesperia* 68, 1999, 371–385.
- Franz 1922 L. Franz: Die hallstätischen Hügelgräber von Bernhardsthal, Rabensburg und Bullendorf (Nied. - Öst.). *Wiener Prähistorische Zeitschrift* 9, 1922, 31–47.
- Garnsey 1999 P. Garnsey: *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge 1999.
- Gennep 1997 A. van Gennep: *Prechodové rituály*. Praha 1997.
- Gramsch 2005 A. Gramsch: Mehr als das Mahl selbst. Zur sozialen Bedeutung von Speisen im Bestattungskontext. *Archäologische Informationen* 28, 2005, 47–60.
- Gyulai 2010 F. Gyulai: *Archaeobotany in Hungary. Seed, Fruit, Food and Beverage Remains in the Carpathian Basin from the Neolithic to the Late Middle Ages*. *Archaeolingua* 21. Budapest 2010.
- Gyulai 2012 F. Gyulai: Kora vaskori fejedelmi sírok archaeobotanikai maradványai Fehérvárcsurgóról. In: A. Kreiter/Á. Pet/B. Tugya: *Környezet – Ember – Kultúra. A természettudományok és a régészet párbeszéde. Magyar Nemzeti Múzeum Nemzeti Örökségvédelmi Központ 2010. október 6–8-án megrendezett konferenciájának tanulmánykötete/Environment – Human – Culture. Dialogue between applied sciences and archaeology. Proceedings of the conference held between 6<sup>th</sup> and 8<sup>th</sup> of October 2010 by the National Heritage Protection Centre of the Hungarian National Museum*. Budapest 2012, 163–172.
- Hajnalová E. 1989 E. Hajnalová: Katalóg zvyškov semien a plodov v archeologických nálezoch na Slovensku. In: *Súčasný poznatky z archeobotaniky na Slovensku*. *Acta interdisciplinaria archaeologica* VI. Nitra 1989, 3–192.
- Hajnalová E. 1993 E. Hajnalová: *Obilie v archeobotanických nálezoch na Slovensku*. *Acta interdisciplinaria archaeologica* VIII. Nitra 1993.
- Hajnalová M. 2012 M. Hajnalová: *Archeobotanika doby bronzovej na Slovensku*. Nitra 2012.
- Hansson 1994 A. M. Hansson: Grain-paste, Porridge and Bread. Ancient cereal-based food. *Laborativ Arkeologi* 7, 1994, 5–20.
- Hayden 2009 B. Hayden: Funerals as Feast: Why Are They So Important? *Cambridge Archaeological Journal* 19, 2009, 29–52.
- Hägg 1992 R. Hägg: A scene of Funerary Cult of Argos. In: R. Hägg (ed.): *The Iconography of Greek Cult in the Archaic and Classical Periods. Proceedings of the First International Seminar of Ancient Greek Cult*. Athens – Liège 1992, 169–176.
- Heiss 2015 A. Heiss: Bread. In: K. Bescherer-Metheny/M. C. Beaudry (ed.): *Archaeology of Food. An Encyclopedia. Volume 1. A – K*. London 2015, 70–75.
- Heiss 2008 A. Heiss: *Weizen, Linsen, Opferbrote – Archäobotanische Analysenbronze- und eisenzeitlicher Brandopferplätze im mittleren Alpenraum*. Dissertation (Universität Innsbruck). Innsbruck 2008. Nepublikované.

- Herbig/Kaiser/Manschus 2016 Ch. Herbig/J. Kaiser/G. Manschus: Dem Feuer getrotzt: Nudeln, Brot und Hirsebrei. Archäobotanische und archäologische Untersuchungen zu den pflanzlichen Speisen vom vorgeschichtlichen Gräberfeld Niederkaina. *Ausgrabungen in Sachsen 5. Arbeits- und Forschungsberichte zur sächsischen Bodendenkmalpflege Beiheft 31*, 2016, 519–532.
- Hladíková 2013 K. Hladíková: *Postavenie detí vo villanovskom období v južnej Etrúrii*. Dizertačná práca (Filozofická fakulta Univerzity Komenského). Bratislava 2013. Nepublikované.
- Hlavatá 2017 J. Hlavatá: *Rastlinné potraviny, ich produkcia, úprava a skladovanie v germánskom a rímsko-provinciálnom prostredí na území stredného Dunaja*. Dizertačná práca (Filozofická fakulta Univerzity Konštantína Filozofa). Nitra 2017. Nepublikované.
- Holport 1993 Á. Holport: Kora vaskori halomsíros temető Érd-Százhalombatta határában. In: I. Poroszlai (ed.): *4000 év a 100 halom városában. Fejezetek Százhalombatta történetéből*. Százhalombatta 1993, 23–34.
- Hope 2007 V. Hope: *Death in Ancient Rome: A sourcebook*. London 2007.
- Hopf 1989 M. Hopf: Pflanzliche Reste aus Smolenice-Molpír, Kr. Trnava. In: *Súčasný poznatky z archeobotaniky na Slovensku*. Acta Interdisciplinaria Archaeologica VI. Nitra 1989, 193–216.
- Chytráček/Metlička 2004 M. Chytráček/M. Metlička: *Die Höhsiedlungen der Hallstatt- und Latènezeit in Westböhmen*. Památky archeologické. Supplementum 16. Praha 2004.
- Johnston 2004 S. I. Johnston (ed.): *Religions of the Ancient World. A Guide*. Cambridge – Massachusetts. London 2004.
- Kmeťová 2013 P. Kmeťová: The Spectacle of the Horse. On Early Iron Age Burial Customs in the Eastern-Alpine Hallstatt Region. *Archaeological Review from Cambridge 28/2*, 2013, 67–81.
- Kmeťová 2017a P. Kmeťová: Animals to honour the ancestors: on animal depositions in barrows of North-East Alpine Hallstatt region. In: R. Schumann/S. van der Vaart-Verschoof (ed.): *Connecting Elites and Regions. Perspectives on contacts, relations and differentiation during the Early Iron Age Hallstatt C period in Northwest and Central Europe*. Hamburg – Leiden 2017, 67–84.
- Kmeťová 2017b P. Kmeťová: Guláš či stehienko? Zvieracie kostrové zvyšky z halštatských mohýl v Dunajskej Lužnej-Nových Košariskách ako doklad mäsitej stravy? In: *Siem dem decénií Petra Romsauera. Studia Historica Nitriensia 2017. Supplementum. Memoriale číslo časopisu venované životnému jubileu prof. Petra Romsauera*. Nitra 2017, 137–154.
- Kohler-Schneider 2001 M. Kohler-Schneider: *Verkohlte Kultur- und Wildpflanzenreste aus Stillfried an der March als Spiegel spätbronzezeitlicher Landwirtschaft im Weinviertel, Niederösterreich*. Wien 2001.
- König 2013 M. König: Archäobotanische Funde. In: *Egg/Kramer 2013*, 67–74.
- Kroll 1991 H. Kroll: Südosteuropa. In: W. Van Zeist/K. Wasylikowa/K.-E. Behre (ed.): *Progress in Old World Palaeoethnobotany. A retrospective view on the occasion of 20 years of the International Work Group for Palaeoethnobotany*. Rotterdam – Brookfield 1991, 161–177.
- Kurtz/Boardman 1971 D. C. Kurtz/J. Boardman: *Greek Burial Custom*. London 1971.
- Kyselý 2018 R. Kyselý: Meat offerings in graves of the Hallstatt Period in Bohemia (Czech Republic): An archaeozoological comparison. *Annalen des Naturhistorischen Museums in Wien, Serie A*, 120, 2018, 245–280.
- Lucke/Frey 1962 W. Lucke/O.-H. Frey: *Die Situla in Providence (Rhode Island). Ein Beitrag zur Situlenkunst des Osthallstattkreises*. Römisch-Germanische Forschungen 26. Berlin 1962.
- Maiello 2014 G. Maiello: Pohřební hostina: její funkce a význam. In: N. Špatenkova a i.: *O posledních věcech člověka. Vybrané kapitoly z thanatologie*. Praha 2014, 249–255.
- Mihályiová 2015 J. Mihályiová: Výsledky archeobotanických analýz z výskumu žiarového pohrebiska v Ždani. In: *Miroššayová 2015*, 162–165.
- Miroššayová 2015 E. Miroššayová: *Pohrebisko v Ždani v kontexte vývoja severného Potisia v dobe halštatskej*. Nitra 2015.
- Morris 1992 I. Morris: *Death-Ritual and Social Structure in Classical Antiquity*. Cambridge 1992.
- Murphy 2006 R. F. Murphy: *Úvod do kultúrní a sociální antropologie*. Praha 2006.
- Müller 2012 S. Müller: *Smolenice-Molpír, Sered' und Ratkovce. Studien zu Siedlungen der frühen Eisenzeit in der Südwestslowakei*. Universitätsforschungen zur Prähistorischen Archäologie 220. Bonn 2012.
- Netolitzky 1914 F. Netolitzky: Die Hirse aus antiken Funden. *Sitzungsberichte der Mathematisch-naturwissenschaftlichen Klasse der Kaiserlichen Akademie der Wissenschaften* 123, 1914, 725–759.

- Novinszki-Groma 2017 K. Novinszki-Groma: New data on the burial customs in the Early Iron Age on the basis of examples from Northeast-Transdanubia. In: *Sedem decénii Petra Romsauera. Studia Historica Nitriensia 2017. Supplementum. Mimoriadne číslo časopisu venované životnému jubileu prof. Petra Romsauera*. Nitra 2017, 155–171.
- Parma a i. 2016 D. Parma/M. Hajnalová/J. Kala/R. Kočárová/P. Kos/R. Krivánek: Pohřebiště v Podolí u Brna a fenomén žárových hrobů mladší doby bronzové s rozměrnými jámami na Moravě. *Archeologické rozhledy* 68, 2016, 291–332.
- Petrucci-Bavaud/Jacomet 1997 M. Petrucci-Bavaud/S. Jacomet: Zur Interpretation von Nahrungsbeigaben in römerzeitlichen Brandgräbern. *Ethnographisch-Archäologische Zeitschrift* 38, 1997, 567–593.
- Pichlerová 1969 M. Pichlerová: *Nové Košariská. Kniežacie mohyly zo staršej doby železnej*. Bratislava 1969.
- Pollegioni a i. 2017 P. Pollegioni/K. Woeste/F. Chiochini/S. Del Lungo/M. Ciolfi/I. Olimpieri a i.: Rethinking the history of common walnut (*Juglans regia* L.) in Europe: Its origins and human interactions. *PLoS ONE* 12, 2017: e0172541. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0172541> [23. 03. 2018].
- Popovtschak 2003 M. Popovtschak: Verkohlte Makroreste aus urnenfelder- und hallstattzeitlichen Gräbern in den Nekropolen Masser – Kreuzbauer und Kaiserschneidewald. In: *Bernhard 2003*, 205–211.
- Popovtschak 2009 M. Popovtschak: Die Pflanzenreste. In: A. Lippert/P. Stadler: *Das spätbronze- und früheisenzeitliche Gräberfeld von Bischofshofen-Pestfriedhof*. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 168. Bonn 2009, 325–350.
- Preinfalk 2003 F. Preinfalk: *Die hallstattzeitlichen Hügelgräber von Langenlebar, Niederösterreich*. Fundberichte aus Österreich Materialheft A 12. Wien 2003.
- Primavera a i. 2018 M. Primavera/A. G. Heiss/M. S. Valamoti/G. Quarta/M. Masieri/G. Fiorentino: Inside sacrificial cakes: plant components and production processes of food offerings at the Demeter and Persephone sanctuary of Monte Papalucio (Oria, southern Italy). *Archaeological and Anthropological Sciences* 11/4, 2018, 1–15. <https://doi.org/10.1007/s12520-018-0605-y> [23. 03. 2018].
- Rebay 2002 K. C. Rebay: *Die hallstattzeitliche Grabhügelgruppe von Zagersdorf im Burgenland*. Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland 107. Eisenstadt 2002.
- Renhart/Kunst/Popovtschak 1998 S. Renhart/G. K. Kunst/M. Popovtschak: Bestimmung der Menschen-, Tierknochen- und archäobotanischen Makroreste des hallstattzeitlichen Gräberfeldes von Führholz – Grabungskampagne 1997. *Carinthia I. Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten* 188, 1998, 51–64.
- Retief/Cilliers 2006 F. P. Retief/L. Cilliers: Burial customs, the afterlife and the pollution of death in ancient Greece. *Acta Theologica* 26, 2006, 44–61.
- Rottolli/Castiglioni 2011 M. Rottolli/E. Castiglioni: Plant offerings from Roman cremations in Northern Italy: A Review. *Vegetation History and Archaeobotany* 20, 2001, 495–506.
- Rösch 2002 M. Rösch: Der Inhalt der beiden Bronzekannen. In: *Das Rätsel der Kelten vom Glauberg. Glaube Mythos – Wirklichkeit*. Stuttgart 2002, 119, 120.
- Scheibner 2016 A. Scheibner: *Prähistorische Ernährung in Vorderasien und Europa. Eine kulturgeschichtliche Synthese auf der Basis ausgewählter Quellen*. Rahden/West. 2016.
- Simoons 1998 F. J. Simoons: *Plants of Life, Plants of Death*. Wisconsin 1998.
- Soukup 2015 M. Soukup: *Základy kulturní antropologie*. Praha 2015.
- Stadler 2010 J. Stadler: *Nahrung für die Toten? Speisebeigaben in hallstattzeitlichen Gräbern und ihre kulturhistorische Deutung*. Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie 186. Bonn 2010.
- Stika 2010 H.-P. Stika: Früheisenzeitliche Met- und Biernachweise aus Süddeutschland. *Archäologische Informationen* 33, 2010, 113–121.
- Szombathy 1924 J. Szombathy: Die Tumuli im Feichtenboden bei Fischau am Steinfeld. *Mitteilungen der Prähistorischen Commission der Kais. Akademie der Wissenschaften Wien* 54, 1924, 163–197.
- Šálková a i. 2015 T. Šálková/A. Bezděk/H. Březinová/K. Farkašová/P. Houfková/O. Chvojka/J. John/J. Kmošek/P. Koník/L. Kovačiková/J. Michálek/Š. Msallamová/J. Novák/J. Pavelka/H. Šuláková/T. Bešta/E. Myšková/L. Weiter/P. Zronek: Bioarchaeological reconstruction of the funeral rite – case study based on organic material from the Hallstatt Period tumulus at the site Zahradka (South Bohemia, Czech Republic). *Památky archeologické* 106, 2015, 95–135.
- Škvor Jernejčič 2017 B. Škvor Jernejčič: Graves from the Early Hallstatt Period at Molnik. In: S. Tecco Hvala a kol.: *Molnik pri Ljubljani v železni dobi. The Iron Age site at Molnik near Ljubljana*. Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 36. Ljubljana 2017, 140–153.
- Šoštarić a i. 2007 R. Šoštarić/H. Potrebeca/A. Brigić: Neposredno datiranje botaničkih uzoraka u arheološkom kontekstu – biljni ostaci s prapovijesnog lokaliteta Kaptol-Grad-

- ci kod Požege (Hrvatska). Direct Dating of Botanical Samples in an Archaeological Context – Plant Remains from the Prehistoric Site of Kaptol-Gradci near Požege (Croatia). *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu* 24, 2007, 79–88.
- Šoštarić a i. 2016 R. Šoštarić/H. Potrebica/N. Šaić/A. Barbir: Prilog poznavanju halštatskih pogrebnih običaja – arheobotanički nalazi tumula 13 i 14 iz Kaptola kraj Požege. A Contribution to the Understanding of Hallstatt Burial Customs – Archaeobotanical Evidence from Tumuli 13 and 14 at the Site of Kaptol, near Požege. *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu* 33, 2016, 307–315.
- Šoštarić a i. 2017 R. Šoštarić/H. Potrebica/J. Hršak/S. Essert: Archaeobotanical components of grave goods in prehistoric tumuli 6 and 7 at the archaeological site of Kaptol-Gradci, near Požege (Croatia). *Acta Botanica Croatica* 76, 2017, 183–190.
- Tolar 2017 T. Tolar: Rastlinski makroostanki z grobišč na Molniku. Botanical macroremains from the cemeteries at Molnik. In: S. Tecco Hvala a kol.: *Molnik pri Ljubljani v železni dobi/The Iron Age site at Molnik near Ljubljana*. Opera Instituti Archaeologici Sloveniae 36. Ljubljana 2017, 205–210.
- Toynbee 1996 J. C. Toynbee: *Death and Burial in the Roman World*. Baltimore 1996.
- Turcan 2001 R. Turcan: *The Gods of Ancient Rome: Religion in Everyday Life from Archaic to Imperial Times*. New York 2001.
- Turner 2004 V. Turner: *Průběh rituálu*. Brno 2004.
- Vermeule 1974 E. T. Vermeule: *Götterkult*. Archaeologia Homerica III/V. Göttingen 1974.
- Velký lékařský slovník online *Velký lékařský slovník online*. <http://lekarske.slovniky.cz/pojem/favismus> [23. 03. 2018].
- Währen 1987 M. Währen: Das Brot in der Bronzezeit und älteren Vorrömischen Eisenzeit nördlich der Alpen unter besonderer Berücksichtigung von Brotfunden aus Kreisgrabenfriedhöfen des Münsterlandes. Eine Skizze zum Forschungsstand. *Ausgrabungen und Funde in Westfalen-Lippe (Münster)* 5, 1987, 23–71.
- Wasylikowa a i. 1991 K. Wasylikowa/M. Cârciumaru/E. Hajnalová/B. P. Hartyányi/G. A. Pashkevich/Z. V. Yanushevich: East-Central Europe. In: W. van Zeist/K. Wasylikowa/K.-E. Behre (ed.): *Progress in Old World Palaeoethnobotany. A retrospective view on the occasion of 20 years of the International Work Group for Palaeoethnobotany*. Rotterdam – Brookfield 1991, 207–239.
- Werneck 1949 H. L. Werneck: *Ur- und frühgeschichtliche Kultur- und Nutzpflanzen in den Ostalpen und am Ostrande des Böhmerwaldes*. Schriftreihe der O.-Ö. Landesbaudirektion 6. Wels 1949.
- Zifferero 2015 A. Zifferero: Frutteti (e oliveti) in Etruria e a Roma: Linee di ricerca sul paesaggio agrario nell'Italia tirrenica. *Rivista di Storia dell'Agricoltura* 1, 2015, 3–30.
- Zohary/Hopf 1994 D. Zohary/M. Hopf: *Domestication of Plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley*. Second edition. Oxford 1994.

### Pramene

- Homér Homér: *Odyssea*. Preklad O. Vaňorný a F. Stiebitz. Praha 1956.
- Ovid Ovid: *Fasti*. The Loeb Classical Library. Translation J. G. Frazer. London 1959. <https://ryanfb.github.io/loebolus-data/L253.pdf> [08. 01. 2018].
- Pliny the Elder Pliny the Elder: *Naturalis historiae*. [http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny\\_the\\_Elder/18\\*.html](http://penelope.uchicago.edu/Thayer/L/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/18*.html) [08. 01. 2018].

## Getreide, Brot, Brei, Obst und Wein

### Die Pflanzenreste in den Gräbern des Ostalpenraumes in der Hallstattzeit

Katarína Hladíková – Petra Kmeťová

#### Zusammenfassung

In Gräberfeldkontexten des Ostalpenraumes in der Hallstattzeit (Abb. 1) befinden sich mehrere Arten von konsumierten Pflanzen (Tab. 1). Bis auf eine Ausnahme wurden alle im verkohlten Zustand gefunden. Es wurden vor allem mehrere Getreidearten identifiziert: Einkorn, Emmer, Dinkel, Nacktweizen, Gerste und Rispenhirse; Hülsenfrüchte/Leguminosen: artlich bestimmt ist nur Erbse; Nüsse: Haselnüsse, Walnuss; Obst: Wildäpfel, Birnen, Kirschen, Brombeeren, Früchte der echten Mehlbeere, Kornelkirsche, Schlehenkern, Holunder und Weintraube (?). Zum direkten Genuss konnten Gerichte dienen, die in der Form von verkohlter organischer Masse vorkommen. Wahrscheinlich handelt es sich um Brotreste, und zwar gegangenes Brot, Gebäck oder hefefreies Fladenbrot, oder Getreidebrei, oder Speisen, die sich aus mehreren Zutaten zusammensetzen. Diese Speisen wurden aus verschiedenen Getreidearten und aus verschiedenen Mehltypen (fein gemahlen, Grießmehl) zubereitet. Einige dieser Pflanzenreste waren jedoch nicht zum direkten Genuss bestimmt. Es geht um Getreide, wovon Unkräuter entfernt wurden, wo jedoch Spreureste beibehalten sind (z. B. in Getreideähren), gegebenfalls um Getreidekörner ohne Spreureste im Rohzustand, oder um ungeknackte Nüsse. Die Pflanzenreste eines Getränks wurden nur in einem Grab identifiziert, und es geht mit hoher Wahrscheinlichkeit um Wein.

Verschiedene Getreidearten waren die am häufigsten auftretenden und am zahlreichsten vertretenen Pflanzenreste. Das Vorkommen ist in der Menge von einigen Körnern (einschließlich nur 1 identifizierten Korn aus einem Grab) bis hin zu Ansammlungen von hunderten bis einigen tausenden Körnern und anderen Getreideresten, die ein großes Volumen des deponierten Getreides belegen. Unter den Funden dominieren aus der Sicht der Frequenz des Vorkommens Emmer, Dinkel, Gerste und Rispenhirse. In den erforschten Gräbern befinden sich sehr häufig Nussreste, vor allem Schalenbruchstücke von Haselnüssen. Die wahrscheinlich importierte Walnuss wurde nur in einer Einheit festgestellt. Relativ oft kommen verkohlte amorphe Reste von Brot, Brei, ggfb. Speisen aus mehreren Zutaten vor, und zwar vor allem in Gräbern, die auch aus archäobotanischer Sicht detaillierter erforscht wurden (Flotation, Schlämmen oder Sieben). Obst, in der Form von gesammelten Früchten von Obstbäumen (Äpfel, Birnen, Kirschen, Mehlbeere) und Sträuchern (Kornelkirsche, Schlehenkern, Holunder, Brombeere) wurde nur in kleinen Mengen festgestellt (Tab. 1). Aufgrund der Anhaftung der beibehaltenen Pflanzennahrungsreste auf die Scheiterhaufenreste nehmen wir an, dass ursprünglich viel mehr Nahrungsmittel auf den Scheiterhaufen gelegt sein konnten. Ein weiterer Teil der Nahrungsmittel konnte direkt in den Grab gelegt werden, ähnlich wie Fleischnahrung.

Aus der Sicht der Vielfalt von archäobotanischen Resten wurden in den meisten Gräbern mehrere Arten in unterschiedlichen Kombinationen festgestellt. Keine deutliche Korrelation zwischen den Nahrungsmittelarten wurde beobachtet, was jedoch im erheblichen Maße durch den Forschungsstand beeinflusst ist. Bei der Analyse der archäobotanischen Reste erwies sich ein bestimmter Ansatz der Korrelation zwischen einer größeren Variabilität der Nahrungsmittelarten im Grab und der Reichlichkeit der Grabausstattung und Gestaltung/Konstruktion des Grabes. Diese Hypothese kann erst aufgrund weiterer Forschung überprüft werden.

Der Vergleich von archäobotanischen Funden aus Gräberfeldkontexten und Siedlungen im Ostalpenraum in der Hallstattzeit zeigt keine markanten Unterschiede in der Zusammensetzung der Nahrungsmittelarten, die auf eine ausschließliche Nutzung in Ritualkontexten hindeuten würden. Diese Hypothese können wir jedoch zur Zeit nicht mit Sicherheit bestätigen.

Das Vorhandensein von Nahrungsmitteln in Grabkontexten deutet vor allem auf deren symbolische Bedeutung hin. Antike Quellen, als auch kultur-anthropologische Studien deuten eine große Variabilität der symbolischen Bedeutungen von Nahrungsmitteln in Ritualkontexten an. Diese symbolischen Bedeutungen spielten eine wichtige Rolle im Bestattungsritus und konnten zusammenfallen. Laut einigen Auslegungen stellten die auf den Scheiterhaufen aufgelegten Nahrungsmittel ein Nahrungsoffer, da sie verbrannt wurden (Stadler 2010, 103). Es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass diese Nahrungsmittel doch die Bedeutung eines Bestattungsgerichtes hatten. Die Komplexität des hallstattzeitlicher Begräbnisritus deutet nämlich auf die Existenz der Vorstellungen über Leben nach dem Tod hin, wo der Verstorbene die Gegenstände wie im Alltag benutzt, und gerade durch deren Verbrennung/Zerstörung kommt es zu deren Umwandlung für die Nutzung im Leben nach dem Tod. Die Nahrungsmittel konnten für den Toten bestimmt sein, um sich auf der Reise in die Unterwelt zu stärken oder um den Eintritt in die Unterwelt zu erleichtern, wie z. B. der Kuchen für den wütenden Kerberos. Die Nahrungsbelege konnten auch Reste der Opfer/Gaben an die Götter und Geister (z. B. der Vorfahren) sein. Es ist auch möglich, dass das Essen für den Toten zur Abtrennung des Toten von den Lebenden dienen sollte, wobei das Essen und die Getränke als "verunreinigt" betrachtet sein konnten (Hope 2007, 117). Ebenfalls kann es sich um Speisereste aus der Totenfeier handeln, an der die Hinterbliebenen in symbolischer Anwesenheit des Verstorbenen oder ohne ihn teilnahmen. Ein gemeinsames Festessen für den Verstorbenen und die Geister der Vorfahren scheint eine weitere mögliche Interpretation zu sein.

Funde von Überresten von den mit der Vorbereitung von Speisen zusammenhängenden Tätigkeiten an den Graboberflächen, bzw. in deren unmittelbarer Umgebung belegen eine bestimmte Art von Gedenkmahlen im Zusammenhang mit dem Kult der Vorfahren, die auch in antiken Quellen beschrieben sind. In einigen, zum Beispiel westhallstädtischen oder Skythenfundorten werden konkrete Befundsituationen gerade als Überreste der mit dem Kult der Vorfahren zusammenhängenden Feiern interpretiert (z. B. Čugunov/Parzinger/Nagler u. a. 2010, 304, 305, 325, 326; Stadler 2010, 168, 169). Im Falle einer größeren Menge eines konkreten Nahrungsmittels im Grab – Nahrungsvorrat (z. B. Getreideähren) nehmen wir jedoch nicht an, dass es sich um Überreste einer Totenfeier handelt.

Im Falle von einigen Pflanzenresten kann man nicht ausschließen, dass sie in den Grab unabsichtlich (nicht als Essen) gerieten. Es geht vor allem um kleine Mengen von Strauchsamen (z. B. Brombeeren, Schlehenkern, Kornelkirsche), als auch eine kleine Menge von Getreidekörnern. Die Möglichkeit kommt in Betracht, dass sie in den Grab zusammen mit den Ästen oder als Stroh zum Anzünden oder zur Aufrechterhaltung des Scheiterhaufens geraten konnten (Gyulai 2012, 166; Parma u. a. 2016, 313).

Dass Essen, und zwar auch konkrete Nahrungsmittel pflanzlicher Herkunft, stellte einen wichtigen Bestandteil der Begräbnisrituale dar, was sich nicht nur aus schriftlichen und kultur-anthropologischen Quellen, sondern auch aus den präsentierten archäobotanischen Grabfunden des Hallstattzeit im Ostalpenraum ergibt. Aus diesem Gebiet verfügen wir über Informationen über Pflanzennahrung, die am Scheiterhaufen bei der Bestattung verbrannt wurde. Wir verfügen auch über eine kleine Anzahl von Grabeinheiten mit einem höheren Aussagewert der archäobotanischer Funde. Für eine Überprüfung der sich aus den Schlussergebnissen ergebenden Hypothesen und für eine weitere Forschung sind daher (nicht nur) eine systematische Probenahme der Grabenkontexte und hochwertige archäobotanische Analysen der Pflanzenreste unerlässlich.

Abb. 1. Die Fundplätze des Ostalpenraumes in der Hallstattzeit mit identifizierten Pflanzenresten im Grabkontext.

A – die Fundplätze mit den Pflanzenresten, die durch die archäobotanischen Proben und durch die Flotation des Sedimentes gewonnen wurden; B – die Fundplätze mit den Pflanzenresten, die nur durch die visuelle Identifikation im Terrain gewonnen wurden. 1 – Bad Fischau; 2 – Donnerskirchen; 3 – Dunajská Lužná; 4 – Fehérvárcsurgó; 5 – Führholz; 6 – Kaptol; 7 – Keszthely; 8 – Kleinklein (Forstwald, Kröllkogel, Kürbischhansl, Masser-Kreuzbauer, Kaiserschneiderwald); 9 – Rabensburg; 10 – Süttő; 11 – Vaskeresztes; 12 – Zagersdorf.

Tabelle 1. Die Funde der Pflanzenreste in den Gräbern des Ostalpenraumes in der Hallstattzeit.

*Translated by Petra Kmeťová  
Übersetzt von Silvia Potočná*

Mgr. Katarína Hladíková, PhD.  
Katedra archeológie  
Filozofická fakulta  
Univerzita Komenského v Bratislave  
Gondova 2  
SK – 814 99 Bratislava  
katarina.hladikova@uniba.sk

Mgr. Petra Kmeťová, PhD.  
Pamiatkový úrad Slovenskej republiky  
Cesta na Červený most 6  
SK – 814 06 Bratislava  
kmetova.p@gmail.com

