

# GULÁŠ ČI STEHIENKO? ZVIERACIE KOSTROVÉ ZVYSKY Z HALŠTATSKÝCH MOHÝL V DUNAJSKEJ LUŽNEJ-NOVÝCH KOŠARISKÁCH AKO DOKLAD MÄSITEJ STRAVY?

Petra KMEŤOVÁ

„S mäsom  
keď sa stretnem s čerstvým mäsom  
je mi celkom jedno, kde som.  
K chutnému stehnu  
slinky sa zbehnú,  
v dutine ústnej skrátka raj,  
naozaj, naozaj.

...  
Ktovie koľko pojem  
ovarových kolien,  
pre bravčové pliecko  
zradil by som všetko,  
pre hovädzí mŕčing  
aj do hrobu skočím.  
Občas mám zlý sen,  
bezmäsitý deň.“

Milan Lasica: *Mäso*. In: Milan Lasica, Július Satinský, Jaroslav Filip: *Sľahovaví vtáci* (LP), 1990.

**KMEŤOVÁ, Petra. Stew or thigh? Animal skeletal remains from the Early Iron Age barrows in Dunajská Lužná-Nové Košariská as an evidence of meat dishes?** Paper is focused on osteological animal remains from Early Iron Age barrows in Dunajská Lužná-Nové Košariská, SW Slovakia. Since the archaeozoological material from these graves was quite well recorded and analysed in detail only a few years after the excavations, it represents a good subject of the research of animal grave offerings and the Early Iron Age burial rites. Based on their character and placement in the graves, the possibilities of their interpretation as the remains of several meat dishes are investigated.

**Keywords:** Early Iron Age, North-East Alpine region, barrows, animals, dishes;

**Kľúčové slová:** staršia doba železná, severovýchodoalpská oblasť, mohyly, zvieratá, jedlo;

## ÚVOD

Strava je elementárnou súčasťou života. V ľudskej spoločnosti však nemá len funkciu zaháňania hladu a dodania výživy telu. Poskytuje aj gurmánsky zážitok a v neposlednom rade nadobudla významný spoločenský rozmer (Gramsch 2005, 48). Miesto, ktoré malo jedlo v živote človeka a živých komunit, prešlo, v súlade s vývojom viery v posmrtný život a pohrebných zvyklostí, aj do pohrebného rítu. Či už vo forme karu pre pozostalých, alebo výbavy pre zomrelého. Zdá sa, že strava mala nezanedbateľný význam aj v pohrebnom ríte spoločnosti doby halštatskej. V severovýchodoalpskej halštatskej oblasti však o nej

zatiaľ vieme len veľmi málo. Pri odkrývaní pohrebísk chýba systematický archeobotanický výskum, zvyšky rastlín v hrobách sú nachádzané väčšinou len náhodne, ak boli obzvlášť výrazné (napríklad *Pichlerová 1969, 21; Rebay 2002, 99, 100*). Chemické analýzy obsahu nádob a hrobov chýbajú. Kostrové zvyšky zvierat preto predstavujú viac-menej jediný primárny prameň súvisiaci so stravou. Napriek tomu je zvyškom zvierat z hrobov tohto regiónu zatiaľ venovaná pomerne malá pozornosť. Prirodzene, nemuselo ísť len o potravu, telá a časti tiel zvierat mohli byť využité aj za iným účelom. Tento príspevok chce upozorniť na známe nálezy a ich menej známe detaily, ako aj na možnosti ich interpretácie, ktorým v literatúre dosiaľ nebola venovaná adekvátne pozornosť.

Mohyly z Dunajskej Lužnej-Nových Košarísk patria k najvýznamnejším pamiatkam staršej doby železnej v severovýchodoalpskej oblasti. Dôvodov je viacero: z mohylníka boli preskúmané všetky mohyly viditeľné na povrchu, výsledky výskumu boli promptne vyhodnotené a pomerne komplexne publikované, dokonca boli realizované viaceré prírodovedné analýzy (*Pichlerová 1969*). Informácie zistené z tohto výskumu sú v archeologickej spisbe často využívané a pertraktované, a to nielen preto, že ide o zaujímavé výsledky. Tento prístup je v kontraste s väčšinou výskumov halštatských mohýl v severovýchodoalpskej oblasti, realizovaných v druhej polovici 20. storočia. Tieto sú dodnes publikované len vo forme viac či menej stručných predbežných správ. Z rovnakého dôvodu sú mohyly z Nových Košarísk významné aj z hľadiska výskumu zvieracích kostrových pozostatkov. Ich detailnú analýzu a vyhodnotenie publikoval *C. Ambros (1975)*. Ďalšie podrobne zdokumentované, analyzované a publikované<sup>1</sup> archeozoologické nálezy z dominantných mohýl východoalpskej halštatskej oblasti sú však skôr výnimkou (*Pucher 2003; Rebay 2002; Vörös 1993*). V prípade väčšiny odkrytých mohýl boli výsledky archeozoologickej analýzy, ak bola vykonaná, publikované len stručne (napr. *Golec 2005, 93-140, hl. 99; Vadász 1986*) alebo vôbec. Z mohýl v Nových Košarískach bol vyhodnotený a publikovaný osteologický materiál zo všetkých preskúmaných mohýl. Možno teda sledovať ukladanie zvyškov zvieracích tiel v kontexte celého (preskúmaného) mohylníka.

## ARCHEOZOLOGICKÉ NÁLEZY Z MOHÝL V DUNAJSKEJ LUŽNEJ

Zvieracie zvyšky (*Ambros 1975*) boli zistené v štyroch z piatich mohýl: 1, 3, 4 a 6, pričom jediná mohyla, v ktorej sa nezistili (2), bola narušená rozsiahlym sekundárnym zásahom (*Pichlerová 1969, 31, 32*). Predstavujú predovšetkým kosti zvierat – zvyšky z rôznych častí tiel – a škrupiny vtáčích vajčiek. Zostava zvieracích druhov bola pestrá, zastúpené boli domáce aj divé zvieratá. Najfrekvencovanejšie boli zvyšky hovädzieho dobytku, pochádzali zo všetkých štyroch mohýl v pomerne vysokom počte. Početnými boli aj pozostatky ovce a ovce/kozy<sup>2</sup> a ošípanej. Tieto druhy boli mimoriadne časté aj v iných mohylových hrobách východoalpskej halštatskej oblasti (napr. *Pucher 2003; Rebay 2002; Vadász 1986; Vörös 1993*). Sú najčastejšie zastúpenými druhmi na halštatských sídliskách a ich využitiu ako primárneho zdroja mäsa zodpovedá aj štruktúra veku a pohlavia zabíjaných zvierat (*Benecke 1994, 131-133; Müller-Scheeßel/Trebsche 2007, 62-72*). Domáce druhy cicavcov dopĺňa malý počet zvyškov veľmi malého šteniatka z mohyly 3. V mohylách z Nových Košarísk boli hojne zastúpené aj pozostatky divých zvierat typických pre oblasť otvorenej nížinnej krajiny s dostatkom vody. Z troch z nich pochádzal zajac poľný, z jednej bobor. Lovené zvieratá dopĺňali ryby, identifikované v dvoch mohylách. V dvoch prípadoch išlo o pozostatky šľuky. Početné boli vtáky. S istotou jediným domácim druhom bola sliepka, ktorá v stredoeurópskom prostredí

<sup>1</sup> Vrátane podrobného archeozoologického určenia, vyhodnotenia a interpretácie, porovnaj napr. *Ambros 1975, 217; Stadler 2010, 26-33*.

<sup>2</sup> Prítomnosť ovce bola preukázaná v troch mohylách (1, 3, 4), v dvoch prípadoch boli zvyšky identifikované ako malý prežúvavec (mohyla 3, 4). Zvyšky ovce v mohylách neboli potvrdené. Dominancia oviec je zistená aj na iných súvekových lokalitách v oblasti širšej strednej Európy (*Benecke 1994, Tab. 32; Müller-Scheeßel/Trebsche 2007, 66; Stadler 2010, 53*).

Tabela 1. Dunajská Lužná-Nové Košariská. Zvieracie zvyšky z mohýl podľa skupín/koncentrácií, v ktorých sa našli (podľa Ambros 1975)

hrob	skupina náleзов zvier. zvyškov podľa Ambros 1975	druh zvieratá	typ osteologických zvyškov	prítomnosť mís / mištičiek
mohyla 1		hovädzí dobytok	menšie časti chrbta, drieku a rebier, časti končatín L prednej a P zadnej 1 dosp. jedinca	1 mištička
		nedosp. ovca	časť kĺbov L hornej a dolnej časti končatiny a L predkolenia nedosp. ovce	
mohyla 3	A	ošípaná	časti L polovice lebky a P hornej prednej končatiny veľmi mladého jedinca	
		zajac poľný	1 krčný stavec	
		indet.	X	
	B	hovädzí dobytok	niek. kratších častí rebier, menšie zlomky kĺbov zad. končatín - pozdĺžne rozseknuté	
		ovca/koza	jednotlivé časti chrbtice z oblasti krku, hrude a bedrovej časti, spodná časť P pred. končatiny 1 mladého jedinca	
		ošípaná	radius veľmi mladého jedinca, zlomky rebier a stehna 1 ďalšieho mladého zvieratá	
		zajac poľný	časť L prednej hornej a spodnej končatiny	
		ryba	časť šľuky	
		indet.	X	
		C	ovca/koza	
	ošípaná		zadné phalagy	
	pes		zlomok čeľuste šteniatka starého asi len niekoľko týždňov	
	zajac poľný		rozsekané časti P prednej a L zadnej končatiny	
	hus		viacero častí, a to z oboch krídel a z L panvovej končatiny, ktoré všetky neboli v celku, ale rozsekané na menšie kúsky	
	indet.		X	
	D	hovädzí dobytok	viac menších zlomkov rebier najpravdepod. z hov. dobytká	
		ryba	množstvo stavcov a častí tela 1 šľuky	
	E	hovädzí dobytok	zlomky rebier	1 misa
	F	ošípaná	stehno a predkolenie mladého jedinca	1 misa
		sliedka domáca	časť humeru	
hus		hlava s krkom, časti ľavého krídla a obe panvové končatiny (rozsekané)		
kačica divá		zlomok L krídla		
G	ovca/koza	zlomok ramena 1 dospelého jedinca	1 misa	
	ošípaná	zvyšky 2 jedincov: časti lebky/celá lebka? a končatiny veľmi mladého, len pár týždňov starého jedinca; zvyšok predlaktia ďalšieho nedospelého jedinca		
H (ľudské ostatky)	vtáčie vajčko	škrupinky vajčka/vajčok		
mohyla 4	A	hovädzí dobytok	zlomky bedrových stavcov 1 dospelého jedinca, v 2 kôpkach	1 misa
	B	bobor	časť lopatky a ramena nedosp. jedinca	1 misa
		ryba	časť 1 ryby	
	C	zajac poľný	časť chrbta a P a L stehno 1 jed.	
		vtáčie vajčko	malé zlomky škrupiniek	
	D	hovädzí dobytok	časť rebra a P predkolenia	2 mištičky
ovca/koza		časť lebky (pôv. celá), zlomok L lopatky, L ramena a predlaktia, L predkolenie 1 nedosp. jedinca, zlomok lopatky ďalšieho jed.		
E	ovca/koza	časť chrbta a P lopatky mladého jedinca	1 misa	

Tabela 1. Pokračovanie

hrob	skupina náleзов zvier. zvyškov podľa Ambros 1975	druh zvieratá	typ osteologických zvyškov	prítomnosť mís / mištičiek
	F	hovädzí dobytok	časti z bedrovej a kríž. oblasti, zlomky rebier, časť panvy (so stopami rezania/sekania), proximálne časti kĺbov 2 P humerov a 1 distálny kĺb P humeru - kosti boli rozseknuté v pozdĺžnej osi nesú stopy rezania/sekania - patrili 1 dosp. jedincovi	2 mištičky
		ovca/koza	Ľ stehno a predkolenie 1 mladej ovce, ďalšej nedosp. ovce/kozy - Ľ rameno, časť P polovice panvy a stehno	
		ryba	časť ryby	
mohyla 6	A	hovädzí dobytok	zlomok dist. kĺbu femuru z dospelého jedinca	2 mištičky
		ošípaná	min. z 3 jedincov: z nedosp. - P predkolenie, z ďalšieho nedosp. P predlaktie a Ľ stehno, z 3. - dospelého - časť P ramena a falangy; stavce a rebrá zachov. len ako zlomky	
	B	hovädzí dobytok	krátke zlomky rebier a menšie časti kĺbov kostí predných a zadných konč. - stopy rezania/sekania	1 + 2 misy
	C	hovädzí dobytok	viac kratších častí rebier	2 mištičky
		ošípaná	porcie z chrbtice v oblasti krku, hrude a bedier - všetky súčasti chrbtice sú v pozdĺžnej osi rozseknuté; časti trupu (rebrá) a lopatky	
		zajac poľný	hlava, jednotlivé porcie chrbta a hrude, časti P a Ľ predných končatín a celé P a Ľ stehno a predkolenie	
		hus	min. 2 jedince: takmer všetky časti tela (hlava s krkom, ďalšie časti chrbtice a hrude, časti P a Ľ krídla a panvové končatiny; menšie porcie	
	D	hovädzí dobytok	časti chrbtice a rebier, malé zlomky kĺbov z P a Ľ predných končatín - stopy rezania/sekania	2 mištičky
		ošípaná	časti panvy a krížovej kosti	
		hus	hlava a časť krku, menšie časti P a Ľ krídla, P stehno a predkolenie a celá Ľ zadná končatina	

staršej doby železnej predstavovala pomerne nový a zriedkavý druh (porovnaj *Kyselý 2010*). V prípade husi, pochádzajúcej z dvoch mohýl, je diskutabilné, či šlo o divý alebo domestikovaný druh, keďže prvý výskyt husi domácej v tomto priestore je zaznamenaný tiež na prelome doby bronzovej a železnej a ich kosti často nie je možné rozlíšiť (*Benecke 1994*, 116-119; *Pucher 2003*). Zvyšky kačice divej pochádzali z jednej mohyly. Nie je jasné, z akého druhu vtáka/vtákov pochádzali vajička, ktorých škrupinky boli nájdené v dvoch mohylách, ani to, či patrili domácej hydine alebo divým operencom. Keďže však sliepky v tomto období ešte neznášali vajcia celoročne, jednoznačne išlo o sezónny produkt (porovnaj *Benecke 1994*, 134; *Kyselý 2010*, 11, 20, 21).

Rôznorodá bola aj forma zvieracích zvyškov (tabela 1). Prevažná väčšina predstavovala časti tiel nasekané na malé kusy, menej časté boli väčšie časti tela, ako napríklad končatiny alebo takmer celé telo. Rôzne druhy zvierat boli ukladané v rôznej forme. Pozostatky hovädzieho dobytku boli vždy nasekané na menšie kusy. Ide najmä o oddelené a rozsekané kĺby, kosti z končatín, rebrá a stavce. Časť z nich bola rozseknutá aj pozdĺžne. Uložené boli buď s mäsom na nich (rebrá, stavce, časti dlhých kostí?), alebo boli úplne bez mäsa (kĺby). Zvyšky oviec (oviec/kôz) a ošípaných boli viac celistvé. Často boli zastúpené menšie aj väčšie časti končatín, časti chrbta, ale aj rozsekané kosti, ako v prípade hovädzieho dobytku a sporadicky lebka, resp. jej časti. Na rozdiel od hovädzieho dobytku boli u nich pomerne časté kostrové pozostatky bohaté na kvalitné mäso. V podobnom stave boli do hrobov uložené časti/zvyšky tiel zajacov, husí, kačice, bobra a rýb: väčšie časti tela aj rozkúskované



časti, predovšetkým tie bohatšie na mäso. Zo sliepky bola prítomná len jedna kosť, a to časť krídla. Odlišného charakteru boli pozostatky šteniatka – identifikovaný bol len kúsok čeľuste, ale nie je vylúčená prítomnosť iných, neurčitelných kostí.

Rozdiely medzi zvieracími druhmi boli aj vo veku, v akom boli usmrtené. Pozostatky hovädzieho dobytku v mohylách boli vždy (v prípade identifikovaných zvyškov) z dospelých jedincov. Naopak, ovce, ovce/kozy a ošípané boli usmrtené prevažne v nedospelom alebo mladom veku, len ojedinele (1 z min. 5 jedincov) ako dospelé zvieratá (Ambros 1975).

### UMIESTNENIE POZOSTATKOV ZVIERAT V HROBE

Zvieracie pozostatky boli umiestnené v interiéri hrobových komôr v blízkosti keramických nádob. Len v jednej mohyle sa nachádzali na jedinom mieste (mohyla 1), v ostatných boli uložené na viacerých miestach, resp. vo viacerých skupinách na dne hrobovej komory (4–8 skupín; tabela 1). Skupinky zvieracích zvyškov boli rozložené na pomerne malých plochách (Pichlerová 1969, obr. 12, 26, 38, 57). V rámci jednej skupiny boli väčšinou uložené pozostatky viacerých druhov zvierat (2 – 5) v rôznych kombináciách. Tieto kombinácie boli veľmi rôznorodé, bez badateľnej pravidelnosti (tabela 1). Čo sa týka foriem zvieracích zvyškov v jednotlivých skupinách, boli buď rovnakého charakteru (na malé kúsky rozsekané zvyšky viacerých zvierat; väčšie časti tela, končatín), alebo išlo o kombináciu na drobné kúsky rozsekaných kostí a zvyškov väčších častí tela.

Z fotodokumentácie<sup>3</sup> a plánu nálezovej situácie v hrobových komorách je však zrejmé, že nie všetky skupinky zvieracích zvyškov boli evidované samostatne. V niekoľkých prípadoch bolo totiž do jednej skupiny zaradených viac koncentrácií. V mohyle 6 skupina kostí hovädzieho dobytku „B“ podľa C. Ambrosa pozostávala z dvoch koncentrácií (Ambros 1975, obr. 4; Pichlerová 1969, obr. 57). Skupina B zvieracích kostí v mohyle 4 (bobor a ryba) tiež pozostávala z dvoch koncentrácií. Jedna ležala tesne pri mise s vtiahnutým okrajom a druhá bližšie k skupine nádob 10/10a (obr. 3; Pichlerová 1969, obr. 38). Aj skupina D v tejto mohyle sa podľa fotografie (obr. 5) javí, že pozostávala z viacerých (dvoch?) koncentrácií. Zmenila by sa situácia (napríklad v zastúpení zvieracích druhov), ak by boli tieto koncentrácie evidované oddelene?

Hoci sa zvyšky zvierat nachádzali v priestore medzi keramickými nádobami, je zaujímavé, že ani v jednom prípade neboli v keramickej nádobe uložené. Plochy, na ktorých sa jednotlivé skupiny zvyškov nachádzali, však rozmermi pripomínajú priemer stredne veľkých až veľkých keramických nádob (20 – 30 cm, 40 – 70 cm; Pichlerová 1969, obr. 12, 26, 38, 57). Podobne aj tvar týchto plôch odkazuje na pravidelné kruhové alebo oválne útvary. Časti zvierat boli zjavne ukladané buď priamo na dno hrobovej komory na kôpky, alebo v nádobách z organického materiálu. Uloženie zvieracích zvyškov v plytkých nádobách z organického materiálu evokujú niektoré koncentrácie kostí, najmä tá s dvoma misami s vtiahnutým okrajom z mohyly 6 (obr. 6-8). Časté využívanie hlbších aj plytkých mís a mištičiek z dreva a nádob z dyhy, prípadne kôry, v staršej dobe železnej je doložené výskumami soľných baní v Hallstatte. Stopy opotrebenia na týchto miskách a vo viacerých prípadoch aj rezíduá pravdepodobne jedla naznačujú, že sa z nich konzumovala potrava (Reschreiter 2008, 38-50, 86-93, 97-117). Rozmery misiek z Hallstattu od 12 po vyše 30 cm (Reschreiter 2008, 98) korešpondujú s priemerom väčšiny koncentrácií zvieracích zvyškov v Dunajskej Lužnej. Priemer najväčších koncentrácií (max. 60 – 70 cm) zase pripomína rozmery väčších plochých mís („vandlíkov“) zo staršej fázy využívania hallstattských baní v dobe bronzovej (Reschreiter 2008, 48).

Priamo na okraji skupiniek zvieracích zvyškov boli často položené misy s vtiahnutým okrajom (priemer ústia 16 – 19,5 cm; obr. 3; 7) alebo malé polguľovité a kónické mištičky (priemer ústia 6 – 7,5 cm; obr. 5; 6; 8). Malé nezdobené mištičky týchto tvarov (Pichlerová 1969,

<sup>3</sup> V dokumentácii Archeologického múzea SNM je zachovaných niekoľko fotografií nálezových situácií zvieracích zvyškov, prevažne z mohyly 4 a 6. Tieto zachytávajú nálezovú situáciu len niekoľkých koncentrácií zvieracích zvyškov.

tab. VIII: 3; XXII: 3, 6, 7; XXXI: 1, 3-6, 8) pochádzajú z mohýl výlučne z miest koncentrácií zvieracích kostí. Je evidentné, že ich funkcia s nimi priamo súvisela. V rámci týchto koncentrácií s mištičkami boli zastúpené rôzne kombinácie zvieracích druhov v rôznom počte (2-4 druhy). Zvyšky hovädzieho dobytku, ak boli prítomné, boli vždy rozsekané na pomerne malé kusy. Rozsekané mohli byť aj zvyšky iných zvierat, no tieto sa často vyskytovali aj ako väčšie kusy/porcie (väčšie časti končatín, plece, lebka/hlava). Aj misy s vťahnutým okrajom (Pichlerová 1969, tab. XVII: 4, 6, 9; XXII: 5, 8; XXIII: 2; XXXIV: 2, 4, 5) boli v hrobách viazané predovšetkým na zvieracie kosti, i keď nie výlučne. Ani v tomto prípade nie je zjavná žiadna pravidelnosť v prítomných zvieracích zvyškoch (tabela 1). Misy s vťahnutým ústím sú vo všeobecnosti považované za stolovú keramiku, súvisiacu s jedením (napríklad Rebay 2002, 81).

Je zaujímavé, že ani v jednej mohyle sa pri zvieracích kostiach nenašli zvyšky noža. Jediné dva nálezy nožov pochádzajú z mohyly 6, a to zo „žiaroviska“ 5, ktoré s nálezmi zvieracích zvyškov nesúviselo (Pichlerová 1969, 119, 180).

### MÄSITÉ JEDLÁ V HROBOCH

Viacero aspektov umiestnenia zvieracích kostrových zvyškov odkazuje na ich súvislosť s jedlom. K názoru o pozostatkoch mäsitej stravy dospela už M. Pichlerová (1969, hl. 138-140), rovnako ako C. Ambros (1975, 225) v súvislosti s časťou zvieracích zvyškov. Konkrétnymi druhmi potravy sa však už nezaoberali. O akú potravu teda mohlo ísť? Aká je výpovedná schopnosť samotných kostí?

Žiaľ, miesto uloženia archeozoologických nálezov z týchto mohýl v súčasnosti nie je známe,<sup>4</sup> nemohli byť teda skúmané priamo. K dispozícii je len analýza C. Ambrosa (1975) a fotodokumentácia z terénu. V dokumentácii Archeologického múzea SNM sú však, okrem fotografií iných nálezových situácií, len fotografie niekoľkých koncentrácií zvieracích zvyškov, predovšetkým v mohylách 4 a 6 (obr. 1-8).

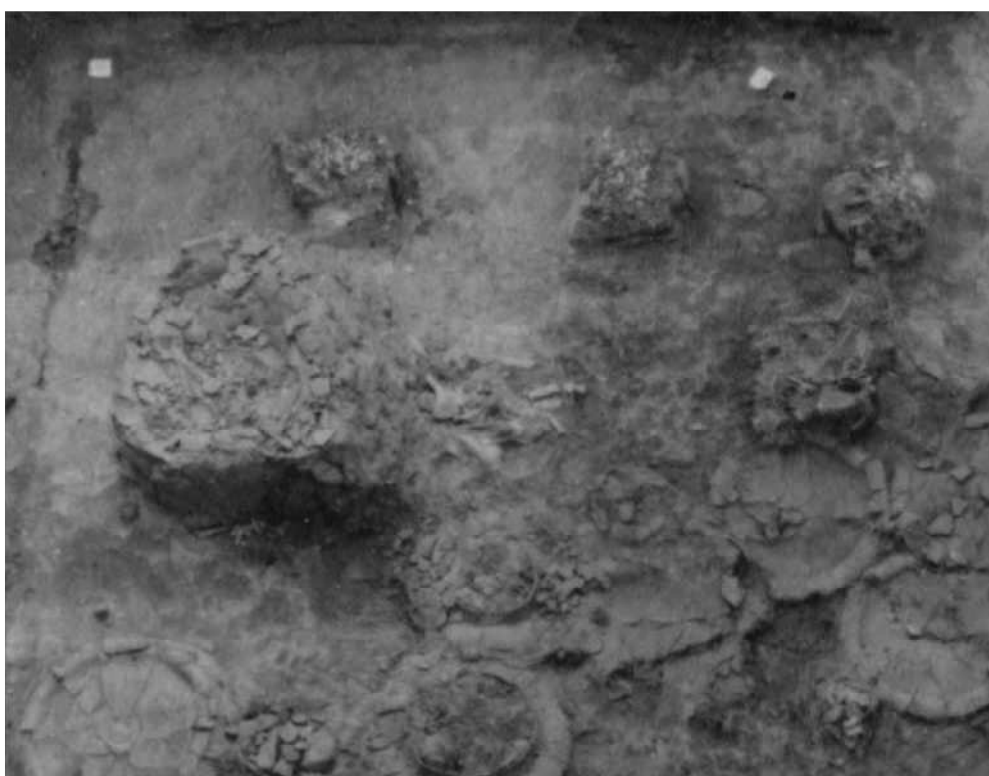
C. Ambros neuvádzal, či išlo o surové alebo tepelne upravené zvyšky. Vzhľadom na jeho precízny popis osteologického materiálu sa možno domnievať, že ak by si všimol v kostiach rozdiel, zaznamenal by to. Varenie kostí však nie je na archeologizovaných kostiach zistiteľné bežným spôsobom. Obvyklá doba varenia – experimentálne 3 až 9 hodín – na kostiach zanechá len minimálne alebo žiadne zmeny (Roberts et al. 2002). Tiež sa možno domnievať, že na materiáli z mohýl neboli zistené žiadne stopy po opálení, teda doklady vystavenia priamemu ohňu (porovnaj Kovačiková 2012, 158 s ďalšou lit.). Podľa toho by bolo možné vylúčiť úpravu mäsa pečením, aspoň v prípade kostí, ktoré nie sú chránené väčšou vrstvou mäsa. Ak boli zvieracie zvyšky z mohýl tepelne upravené, boli najpravdepodobnejšie varené, prípadne dusené.

Rôzne kombinácie druhov zvierat a rôzne typy kostrových zvyškov odkazujú na rôzne mäsité jedlá. Nasekané kosti viacerých zvierat, najčastejšie z hovädzieho dobytku, ovce (kozy), prípadne ošípanej alebo hydiny, evokujú polotekutú alebo tekutú mäsitú jedlo na spôsob guláša, Eintopfu alebo mäsovej polievky. Prítomnosť kostí v tomto jedle slúži na dodanie špecifickej chuti a konzistencie (hustoty) a pozitívne ovplyvňuje jeho výživovú hodnotu. Pomalým a dlhým varením sa totiž z kostí vyplavujú proteíny (napr. kolagén), vytvárajúce želatínu. Dlhšie varenie je benefitom aj pre časti chudobné na mäso, keďže mäso z nich sa potom dá ľahko odstrániť, resp. sa oddelí samé. Výslednú chuť jedla tiež pozitívne ovplyvňuje kombinácia mäsa a kostí z viacerých druhov zvierat. Aj v dnešnej dobe sa varí guláš z hovädzieho mäsa kombinovaného napríklad s divinou, bravčovinou a/alebo jahňacinou. V tomto prípade platí, že čím viac, tým lepšie. Rôzne kombinácie druhov mäsa dávajú jedlám odlišnú chuť. Prípravu polievok a hustejších jedál z viacerých druhov zveri

<sup>4</sup> Archeozoologické nálezy z mohýl z Nových Košarísk sa nenachádzajú v depozitári Archeologického múzea SNM, kde je deponovaný ostatný materiál z mohýl, ani v depozitároch Prírodovedného múzea SNM a Archeologického ústavu SAV v Nitre. Za informáciu ďakujem R. Čambalovi, A. Šefčákovej a E. Blažovej.



Obr. 1. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 1. Jediná fotografia nálezovej situácie so zachytenými zvieracími kosťami. Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. AF717



Obr. 2. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 3. Nálezová situácia na dne hrobovej komory zachytáva koncentrácie zvieracích zvyškov „A“ a „B“ v okolí veľkej narušenej nádoby č. 5 (uprostred vľavo). Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. AF1179



*Obr. 3. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 4. Nálezová situácia koncentrácie zvieracích zvyškov „B“. Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. 5052*



*Obr. 4. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 4. Nálezová situácia koncentrácie zvieracích zvyškov „C“ (pri nádobe s kuželovitým hrdlom) a „D“ (v pravom dolnom rohu). Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. 5055*



Obr. 5. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 4. Nálezová situácia koncentrácie zvieracích zvyškov „D“. Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. 5056

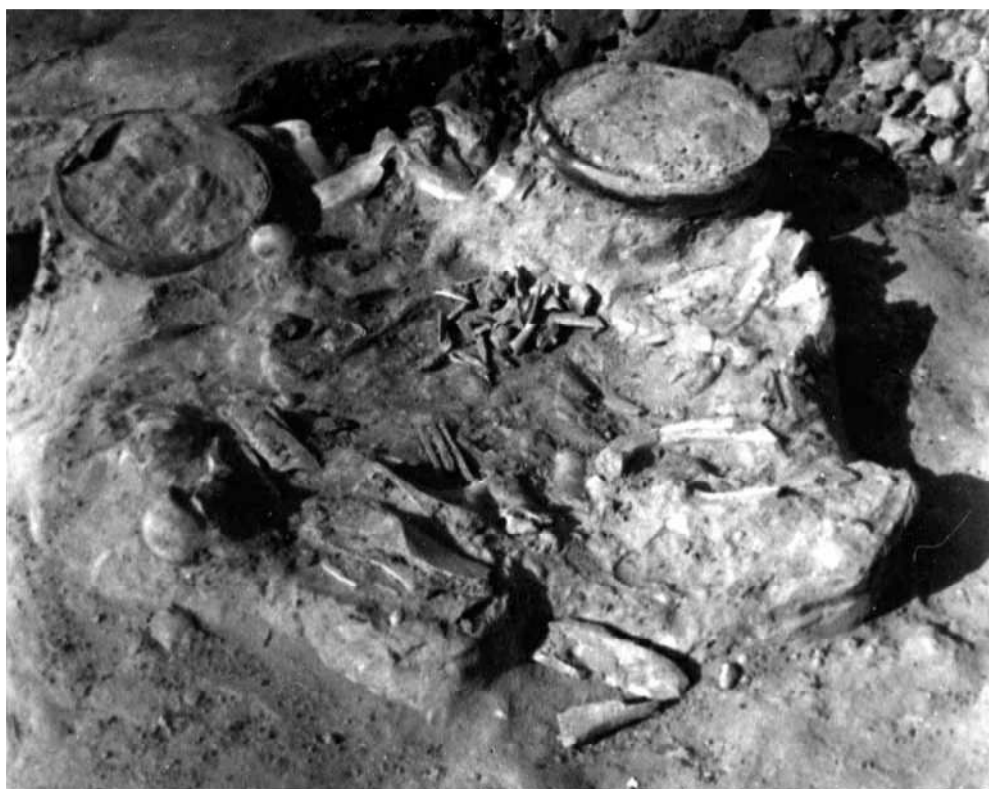
opisujú napríklad aj kuchárske knihy z druhej polovice 19. storočia (*Babilon 1870; Rettigová 1868/2011*). Rovnako dokladajú, že prítomnosť kostí vo varenom jedle bola v minulosti oveľa častejšia, než je tomu dnes. Do hovädzej polievky (hovädzie mäso, často s kosťami) radili pridávať aj teľacie kosti či nôžky a krídelká z morcky, husi či inej hydiny, celú sliepku, časti bažanta či bravčové mäso. Kostí mali byť nasekané, no v polievke sa mohla variť aj celá hydina. Pri týchto jedlách platí, že čím sú kosti viac nasekané, tým je jedlo väčšou lahôdkou. Veľkú variabilitu jedla typu guláš, Eintopf alebo mäsová polievka koniec koncov ukazuje aj v súčasnosti množstvo regionálnych variantov v rámci celého sveta (*Stew*).

Pre jedlo na spôsob guláša alebo hustejšej mäsovej polievky existujú analógie aj zo staršej doby železnej. Početné nálezy na drobno nasekaných bravčových a ovčích/kozích kostí najmä z koncových častí končatín a chvosta z baní v Hallstatte, spolu s obilninami (jačmeň, proso) a strukovínami (bôb) zistenými v ľudských exkrementoch, považujú rakúski autori za pozostatok tradičného jedla, v Korutánsku a Štajersku nazývaného Ritschert. Ide o viac alebo menej hustý výživný pokrm na spôsob Eintopf, zložený z mäsa viacerých druhov zvierat, strukovín a obilnín. Čo sa týka mäsitej zložky jedla, tradične boli preferované na kosti a kožu bohaté časti zvierat ako chvost, hlava a podobne (*Barth 1999*). Na základe početných nálezov drevených nádob a, naopak, sporadických nálezov keramických mís v priestore hallstattských baní sa predpokladá, že na jedenie tohto pokrmu slúžili drevené misky (*Reschreiter 2008, 98*). Podobné varené jedlo zo strukovín a na drobno nasekaného mäsa s kosťami, tentoraz varené v pyraunoch, bolo zrejme obľúbené aj v macedónskom Kastanase,





*Obr. 6. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 4. Nálezová situácia koncentrácie zvieracích zvyškov „F“. Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. 5060*



*Obr. 7. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 6. Nálezová situácia koncentrácie zvieracích zvyškov „B“, resp. 1 z dvoch koncentrácií v tejto skupine (?). Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. AF2001*



Obr. 8. Dunajská Lužná-Nové Košariská, mohyla 6. Nálezová situácia koncentrácií zvieracích zvyškov „A“ (v pravom dolnom rohu) a „B“ (s dvoma misami s vtiahnutým ústím). Dokumentácia Archeologického múzea SNM, č. neg. AF2006

v niektorých fázach paralelných s mladšou a neskorou dobou bronzovou a začiatkom staršej doby železnej v strednej Európe (Hochstetter 1984, 157; k chronológii porovnaj aj Gimatzidis 2014). Recepty na mäsové polievky z rôznych druhov zvierat sú uvádzané aj v zbierke receptov Apicius z čias rímskeho cisárstva (Apicius).

V mohylách z Dunajskej Lužnej-Nových Košarísk možno tento typ jedla predpokladať v prípade viacerých koncentrácií. Konkrétne v prípadoch, v ktorých boli prítomné rozsekané kosti hovädzieho dobytku alebo iného druhu, prípadne aj väčšie porcie, ako hlava alebo jej časti, časti nôh cicavcov, najmä distálne časti, či porcie hydiny. Súčasťou týchto jedál mohli byť predovšetkým zdanlivo menej hodnotné časti s minimom mäsa. Nemožno vylúčiť ani niektoré kombinácie, pre dnešného Stredoeurópana nezvyčajné, ako napríklad hovädzina a jahňacina s rybou (obr. 6; Rettigová 1868/2011, 142). Tvrdé mäso dospelých jedincov hovädzieho dobytku, ktoré bolo prevažne na lokalite identifikované, je tiež ideálne na pomalé a dlhé varenie. Naopak, pridávané časti iných zvierat môžu byť v rôznom jatočnom veku, napr. jahňatá či staré sliepky (Babilon 1870; Rettigová 1868/2011), čo tiež zodpovedá zistenému veku prítomných zvierat. Absencia nožov z blízkosti zvieracích kostí v mohylách len podčiarkuje predpoklad skôr tekutej alebo polotekej stravy a naopak, prítomnosť malých mištičiek dovoľuje uvažovať o tom, či sa tieto nepoužívali na naberanie jedla ako lyžice (?).

Je však otázne, či s týmto typom pokrmu možno identifikovať aj kombinácie rozsekaných kostí a väčšej časti tela, ako napríklad nohy ovce/kozy, bravčové stehno a podobne. Do mäsových polievok s nasekaným mäsom/kosťami sa pridávali aj zvieracie hlavy alebo celé sliepky. Na druhej strane, na základe fotografií niektorých skupín (obr. 5) nemožno vylúčiť, že jedna skupinka zvieracích zvyškov mohla pozostávať z viacerých druhov pokrmov, napríklad hustá mäsová polievka a veľká časť nohy zvieratá (cez to preložená?), alebo predstavovala úplne iný typ jedla.

Niektoré koncentrácie vyslovene indikujú odlišný typ jedla, napríklad zajačie stehná a porcia z chrbta, hovädzie rebierka, väčšie porcie mladého prasiatka (stehná, plecica a i.), väčšie časti jahňacieho alebo kozľacieho chrbta a pleca či naporciované husi. V prípade hlavy zvieratá prichádza do úvahy aj snaha o získanie mozgu, v minulosti obľúbenej pochúťky (porovnaj *Apicius; Babilon 1870; Rettigová 1868/2011*). V uvedených historických kuchárskych knihách sú dokonca recepty na jedlá, pri ktorých príprave je potrebné pozdĺžne preseknúť nôžky hovädzieho dobytka alebo chvost. Podobnými, v dnešnej dobe už neznámymi alebo málo známymi postupmi je azda možné vysvetliť niektoré menej „čitateľné“ situácie, ako napríklad koncentrácia hovädzích kostí z mohyly 6 (obr. 7). Je potrebné zdôrazniť, že mäsité pokrmy sú v spomínaných kuchárkach väčšinou pripravované varením alebo dusením, zatiaľ čo pečenie a vyprážanie je v menšine. Platí to aj v prípade väčších porcií mäsa a hydiny. Týmto nechcem naznačiť, že pozostatki z halštatskej Dunajskej Lužnej pripravovali presne také jedlá ako gazdinky žijúce o niekoľko tisícročí neskôr. Uvedené receptáre sú len dokladom toho, že aj zdanlivo menejcenné časti zvierat a na prvý pohľad nejedlé zvyšky mohli kedysi predstavovať významnú zložku chutných jedál.

Zloženie mäsitých príloh v hrobách kalenderberskej elity bolo zrejme pestré. Okrem hustých mäsových polievok mohli obsahovať aj porcie vareného alebo duseného mäsa a iné mäsité jedlá. Nemožno tiež vylúčiť, že mäso mohlo byť v hrobách prítomné aj vo forme jedál bez kosti (hl. hovädzie, bravčové). Tieto jedlá mohli, samozrejme, obsahovať aj rastlinné zložky ako obilniny a strukoviny, ktoré sa na našom území pestovali (porovnaj *Hajnalová 1989, 86, 87*), prípadne dostupnú zeleninu. Ich charakter tak mohol byť ešte rôznorodejší. Napokon, rôznorodú výbavu potravy v hrobe ilustruje príklad z časovo i geograficky vzdialeného Egypta 2. dynastie (Sakkara): okrem misiek s pečivom, kašou, syrom či ovocím boli prítomné aj misky s varenou rybou, varenou prepeličkou, pečenkami, holubím gulášom a rebrami a časťami nôh hovädzieho dobytka (*Brothwell/Brothwell 1969, Pl. 48; 49*).

## INÁ FUNKCIA ZVIERACÍCH ZVÝŠKOV V HROBE

Pri interpretácii funkcie zvieracích zvyškov v hrobách nemožno vylúčiť ďalšie možnosti. Vo všeobecnosti, do úvahy prichádza predovšetkým symbolická funkcia sprievodcu počas cesty na druhý svet (kôň, pes), vyjadrenie určitého spoločenského statusu (kôň, artefakty z diviackich klov, zvieracie kožušiny), magicko-ochranná funkcia (zvieracie zuby, jednotlivé kosti), iná symbolická funkcia (zvieracie hlavy alebo lebky, vtáčie vajíčka) alebo náhrada vo forme pars pro toto (astragali, hlavy/lebky a pod.). Tieto funkcie sa mohli prelínať (*Kmeťová, v tlačí*).

Podobná interpretácia zvieracích zvyškov z mohýl v Nových Košariskách je vo väčšine prípadov nepravdepodobná. Niektoré typy pozostatkov mohli mať v hrobách viacero funkcií. Vtáčie vajíčka sa totiž v jednom prípade nachádzali pri ľudských kremačných pozostatkoch (mohyla 3), v druhom prípade na jednom mieste spolu s mäsitými porciami zajaca (mohyla 4; *Ambros 1975, 222; Pichlerová 1969, 52, 69, obr. 26, 38*). Vajíčka boli výživnou sezónnou potravinou, na druhej strane boli v mnohých starovekých kultúrach považované za významný symbol stvorenia, plodnosti, znovuzrodenia, obnovenia života a ochrany, boli často spojené aj so svetom mŕtvych (napríklad *Carpino 1996, 69-71; Stadler 2010, 106*). Aj zajac bol považovaný za symbol plodnosti a života po smrti (*Cooper 1986, 74*). Nie je vylúčené, že v mohylách z Nových Košarísk tieto milodary nemali jednotnú funkciu, prípadne, že sa oba tieto významy prelínali.

Vzhľadom na komplexnosť halštatského pohrebného rítu nemožno úplne vylúčiť, že prítomnosť rôznych druhov zvierat alebo ich kombinácie v sebe niesli hlbší symbolický význam. Všetky mali spoločné prepojenie s plodnosťou, životom a/alebo znovuzrozením, resp. prekonaním smrti v posmrtnom živote, niektoré mali apotropajný význam (*Carpino 1996, 71; Cooper 1986; Stadler 2010, 116-126*). Navyše, rozkúskovanie niečoho, ako v prípade



kostí hovädzieho dobytku, symbolicky predstavovalo smrť a znovuzrodenie a často bolo spojené s obetami božstvám (Cooper 1986, 230). Význam mohlo mať aj životné prostredie určitých druhov, ako napríklad v prípade vodnej hydiny, schopnej chodiť po zemi, plávať, ponárať sa a zároveň lietať, navyše ich divé formy sezónne migrovali na juh a späť. Nie je vylúčené ani symbolické zastúpenie mocností zeme, neba/vetra a vody prostredníctvom zvierat (Müller 2012, 356).

V prípade (väčšiny) zvieracích kostrových zvyškov z Nových Košarísk však podľa môjho názoru dominovala ich funkcia potravy v hrobe, aj vzhľadom na ich umiestnenie, formu a súvislosť s malými a väčšími keramickými miskami. Iné aspekty, ak v nich vôbec boli zahrnuté, zrejme predstavovali až druhotnú rovinu.

## ZÁVERY

Napriek tomu, že zvieracie zvyšky z interiéru mohýl v Dunajskej Lužnej-Nových Košarískach boli podrobne osteologicky analyzované, majú čo povedať aj dnes. Zaujímavé sú nielen z hľadiska skladby zvieracích druhov, ktoré boli kvôli pohrebom halštatských elít zabitú, ale aj z hľadiska ich funkcie v hrobe. Ich umiestnenie vo viacerých koncentráciách pravidelného pôdorysu, s rozmermi priemeru stredne veľkých a veľkých nádob, odkazuje na uloženie v nádobách z organického materiálu. Príznačná je aj opakujúca sa prítomnosť malých keramických mištičiek a mís s vťahnutým ústím. Nejednotný charakter týchto koncentrácií zase odkazuje na možnosť, že predstavujú pozostatky viacerých typov jedál. Charakter kostí však zrejme vylučuje ich pečenie, pravdepodobnejším spôsobom tepelnej úpravy (ak vôbec boli takto upravované) je varenie, prípadne dusenie. Kombinácia viacerých zvieracích druhov, s prítomnosťou nasekaného mäsa/kostí môže byť vysvetlená ako pozostatky hustejšej mäsovej polievky, guláša či jedla typu Eintopf. Väčšia variabilita pridávaných ingrediencií a prítomnosť nasekaných kostí v pomaly sa variacom jedle mohla len zvýrazňovať jeho chuť, vôňu a konzistenciu a zvyšovať jeho výživovú hodnotu. Iné jedlá mohli pozostávať z varených, prípadne dusených väčších, na mäso bohatších porcií typu stehno, plece, rebierka či porcie z hydiny a rýb. Škála pripravovaných jedál pre mŕtvych mohla byť široká a dnes, pri absencii ďalších relevantných analýz, z nej vieme – hypoteticky – zrekonštruovať len malý zlomok. Je však evidentné, že aj na prvý pohľad nekvalitné alebo nevábne časti zvieracích tiel mohli byť pripravené spôsobom, ktorý ich zmenil na delikatesu, porovnateľnú alebo aj žiadanejšiu než vykostené porcie mäsa. Hoci sa experiment varenia „halštatského guláša“ podľa „receptov“ z novokošarískych mohýl do uzávierky dodania príspevkov do tejto publikácie nepodarilo zrealizovať, výhľadovo zostáva v našom pláne a snád' v budúcnosti pomôže overiť aspoň niektoré z vyššie uvedených tvrdení.

Mohyly z Dunajskej Lužnej-Nových Košarísk sú považované za hroby príslušníkov spoločenských elít. Odrážala sa táto skutočnosť na charaktere mäsitej potravy? Boli ľudia pochovaní v týchto mohylách takými jedákmi mäsa a gurmánmi ako postava z citovanej piesne Lasicu, Satinského a Filipa? Porovnanie archeozoologických nálezov z rôznych typov hrobov severovýchodoalpskej halštatskej oblasti (Kmeťová, v tlači) potvrdilo, že i keď početnosť a rôznorodosť zvieracích príloh v hrobe neboli výlučné pre mohyly spoločenských elít, boli pre ne typické. Podobná situácia je zaznamenaná v centrálnych hrobách južného Nemecka, ktoré odkazujú na určitý status zomrelého (Schumann 2015, 103, 104; Stadler 2010, 70-72, 74-76). Mohyly z Dunajskej Lužnej sú v rámci severovýchodoalpských lokalít mimoriadne bohaté na zvieracie zvyšky, čo do ich počtu a zastúpenia druhov zvierat. Vzhľadom na hypotézu, že išlo o pozostatky jedla, mohli byť pestrosť pokrmov a dôraz na ich lahodnosť ďalším výrazom bohatstva a rozmanitosti pohrebnej výbavy a výnimočnosti hrobu ako takého. Zároveň sa zdá, že tieto jedlá spĺňali charakter luxusných jedál (kvalita pokrmu, náročnosť jeho prípravy, početnosť a rôznorodosť jedál, hospodárska strata zabitých zvierat; Stadler 2010, 139-142). Do každého z hrobov bolo usmrtených viacero druhov zvierat, mladé

aj dospelé jedince, a niekedy dva až tri jedince z jedného druhu, vrátane veľkých cicavcov. Dôraz na mäsitú stravu (i keď nevieme, akú položku tvorili v hrobách rastlinné jedlá) je úzko spätý s mocou a mužnosťou. V mnohých kultúrach je mäso chápané ako prameň sily a jeho konzumácia sa vlastne stáva symbolom vládcov alebo príslušníkov elít. V antike, ale aj v spoločnostiach mladších období boli mäsité pokrmy, ich množstvo a kvalita odstupňované podľa spoločenskej prestíže jedincov (*Montanari 2004, 21-31; Stadler 2010, 144, 145; porovnaj aj Gramsch 2005, 49*). Mäsitá výbava mohýl z Nových Košarísk mohla zomrelým príslušníkom elít dopomáhať v ich posmrtnej premene na „predkov“ (jedlo na druhom svete alebo počas cesty na druhý svet) tak, ako ostatné zložky výnimočného pohrebu (porovnaj *Müller 2012, 359-361; Stadler 2010, 162-170, 174*).<sup>5</sup>

## LITERATÚRA

- Ambros 1975* – C. Ambros: Tierreste aus den früheisenzeitlichen Hügelgräbern in Nové Košariská. *Slovenská archeológia* 23, 1975, 217-226.
- Babilon 1870* – J. Babilon: Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči. K veľkému osahu nie len pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie jako i najvybranejšie jedlá i pre každodennie i mimoriadne skvelé obedy. Pešť 1870.
- Barth 1999* – F. E. Barth: Das Ritschert, eine urzeitliche Reminiszenz. *Archäologie Österreichs* 10/2, 1999, 54-58.
- Benecke 1994* – N. Benecke: Archäozoologische Studien zur Entwicklung der Haustierhaltung in Mitteleuropa und Südsandinavien von den Anfängen bis zum ausgehenden Mittelalter. *Schriften zur Ur- und Frühgeschichte* 46, Berlin 1994, 451 S.
- Brothwell/Brothwell 1969* – D. Brothwell/P. Brothwell: Food in Antiquity. A Survey of the Diet of Early Peoples. *Ancient Peoples and Places* 66. London 1969, 283 p.
- Carpino 1996* – A. Carpino: Greek Mythology in Etruria: An Iconographical Analysis of Three Etruscan Relief Mirrors. In: J. F. Hall (ed.): *Etruscan Italy: Etruscan Influences on the Civilizations of Italy from Antiquity to the Modern Era*. Provo, Utah 1996, 65-92.
- Cooper 1986* – J. C. Cooper: *Lexikon alter Symbole*. Übersetzung G. und M. Middell. Leipzig 1986, 239 S.
- Gimatidis 2014* – S. Gimatidis: Does time stand still in the Aegean? Early Iron Age chronology at Kastanas revisited. In: E. Stefani/N. Merousis/A. Dimoula (eds.): *A century of research in prehistoric Macedonia. 1912 – 2012. International Conference Proceedings, Archaeological Museum Thessaloniki 22.-24. November 2012. Thessaloniki 2014*, 303-312.
- Golec 2005* – M. Golec: *Horákovská kultura*. Nepochikovaná dizertačná práca, Masarykova univerzita v Brně. Brno 2005.
- Gramsch 2005* – A. Gramsch: Mehr als das Mahl selbst. Zur sozialen Bedeutung von Speisen im Bestattungskontext. *Archäologische Informationen* 28/1-2, 2005, 47-60.
- Hajnalová 1989* – E. Hajnalová: Katalóg zvyškov semien a plodov v archeologických nálezoch na Slovensku. In: *Súčasný poznatky z archeobotaniky na Slovensku. Acta Interdisciplinaria Archaeologica* 6, Nitra 1989, 3-192.
- Hochstetter 1984* – A. Hochstetter: Kastanas. Ausgrabungen in einem Siedlungshügel der Bronze- und Eisenzeit Makedoniens 1975–1979. Die Handgemachte Keramik, Schichten 19 bis 1. *Prähistorische Archäologie in Südosteuropa, Band 3*, Berlin 1984, 365 S.
- Kmeťová, v tlači* – P. Kmeťová: Animals to honour the ancestors: on animal depositions in barrows of the northeast Alpine Hallstatt region. In: R. Schumann/S. van der Vaart-Verschoof (eds.): *Connecting Elites and Regions. Perspectives on contacts, relations and differentiation during the Early Iron Age Hallstatt C period in Northwest and Central*

<sup>5</sup> Za pomoc pri príprave článku som zaviazaná viacerým ľuďom. Predovšetkým ďakujem Mgr. Martinovi Bačovi, PhD. za inšpiratívne rady k otázkam prípravy a konzumácie mäsitých jedál. Mgr. Zore Bielichovej ďakujem za pomoc s niektorými archeozoologickými otázkami, Mgr. Radoslavovi Čambalovi za pomoc pri pátraní po materiáli a dokumentácii a Mgr. Erike Makarovej za pomoc s obstaraním literatúry.

Europe. V tlači.

- Kovačiková 2012* – L. Kovačiková: Archeozoologické nálezy. In: M. Kuna/A. Němcová a kol.: Výpověď sídlištního odpadu. Nálezy z pozdní doby bronzové v Roztokách a otázky depoziční analýzy archeologického kontextu. Praha 2012, 150-159.
- Kyselý 2010* – R. Kyselý: Review of the oldest evidence of domestic fowl *Gallus gallus f. domestica* from the Czech Republic in its European context. *Acta zoologica cracoviensia* 53A, 1-2, 2010, 9-34.
- Montanari 2004* – M. Montanari: Hlad a hojnosť. Dejiny európskeho stravovania. Preložila M. Štefánková. Bratislava 2004, 225 s.
- Müller 2012* – S. Müller: Monumente der Ahnenverehrung? Zur Deutung der hallstattzeitlichen Grabhügel von Nové Košariská. *Slovenská archeológia* 60/2, 2012, 343-364.
- Müller-Scheeßel/Trebsche 2007* – N. Müller-Scheeßel/P. Trebsche: Das Schwein und andere Haustiere in Siedlungen und Gräbern der Hallstattzeit Mitteleuropas. *Germania* 85, 2007, 61-94.
- Pichlerová 1969* – M. Pichlerová: Nové Košariská. Kniežacie mohyly zo staršej doby železnej. Bratislava 1969, 292 s.
- Pucher 2003* – E. Pucher: Die Tierknochen. In: F. Preinfalk (Hrsg.): Die hallstattzeitlichen Hügelgräber von Langenlebarn, Niederösterreich. *Fundberichte aus Österreich Materialheft A 12*, Wien 2003, 95.
- Rebay 2002* – K. C. Rebay: Die hallstattzeitliche Grabhügelgruppe von Zagersdorf im Burgenland. *Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland* 107, Eisenstadt 2002, 174 S.
- Reschreiter 2008* – J. Reschreiter: Schöpfer, Schale, Multer. Holzgefäße der älteren Eisenzeit aus dem Kilbwerk des Salzbergwerkes Hallstatt/Oberösterreich. Nепublikovaná diplomová práca, Universität Wien. Wien 2008.
- Roberts et al. 2002* – S. J. Roberts/C. I. Smith/A. Millard/M. J. Collins: The Taphonomy of Cooked Bone: Characterizing Boiling and its Physico-Chemical Effects. *Archaeometry* 44/3, 2002, 485-494.
- Schumann 2015* – R. Schumann: Status und Prestige in der Hallstattkultur. Aspekte sozialer Distinktion in ältereisenzeitlichen Regionalgruppen zwischen Altmühl und Save. *Münchner Archäologische Forschungen* 3. Rahden/Westfalen 2015, 397 S.
- Stadler 2010* – J. Stadler: Nahrung für die Toten? Speisebeigaben in hallstattzeitlichen Gräbern und ihre kulturhistorische Deutung. *Universitätsforschungen zur prähistorischen Archäologie* 186, Bonn 2010, 226 S.
- Vadász 1986* – É. V. Vadász: Das früheisenzeitliche Gräberfeld von Süttö. In: L. Török (Hrsg.): Hallstatt Kolloquium Veszprém 1984. *Antaeus* 3, 1986, 251-257.
- Vörös 1993* – I. Vörös: Temetési étel- és állatáldozat Százhalombatta 109. sz. halomsírjában. In: I. Poroszlai (ed.): 4000 év a 100 halom városában. *Fejleszték Százhalombatta történetéből. Százhalombatta* 1993, 35-40.

### Internetové zdroje

- Apicius* – Apicius. *Cookery and Dining in Imperial Rome. A Bibliography, Critical Review and Translation of the Ancient Book known as Apicius de re Coquinaria*. Preklad J. Dommers Vehling [EBook #29728]. 2009 <http://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>, citované 30.10.2016.
- Rettigová 1868/2011* – M. D. Rettigová: Domáci kuchařka [online]. Praha 1868. V MKP 1. vyd. Praha 2011. [http://web2.mlp.cz/koweb/00/03/36/98/79/domaci\\_kucharka.pdf](http://web2.mlp.cz/koweb/00/03/36/98/79/domaci_kucharka.pdf), citované 27.10.2016.
- Stew* – Stew [online]. <https://en.wikipedia.org/wiki/Stew>, citované 27.10.2016.

## RESUMÉ

### **Stew or thigh? Animal skeletal remains from the Early Iron Age barrows in Dunajská Lužná-Nové Košariská as an evidence of meat dishes?**

Although food is an essential part of life and was a significant element of the burial rites of the Early Iron Age society, there is only a little known on this subject in the research of the North-East Alpine Hallstatt region. This contribution focuses on archaeozoological finds from well-known Early Iron Age barrows in Dunajská Lužná-Nové Košariská, SW Slovakia (*Pichlerová 1969*), and aims to draw attention to less known details of these finds as well as to the possibilities of their interpretation.

Animal skeletal remains from these barrows were analysed in detail and evaluated by *C. Ambros (1975)*. They were detected in four out of five barrows: No. 1, 3, 4 and 6 (barrow 2 was considerably disturbed). They represent animal bones and some eggshells of unidentified birds. Composition of animal species varied and involved domestic animals (cattle, sheep or sheep/goat, swine, dog and hen) and game (brown hare, beaver, goose, duck and fish – some remains were identified as a pike). Forms of animal remains were also very varied (table 1). Majority represented parts of bodies, chopped in small pieces, with some split bones as well (esp. joints, leg bones, ribs and vertebrae). In such form there were mainly remains of cattle, and in lesser extent of sheep/goat, hare and waterfowl. Larger parts of bodies, such as larger parts of limbs, back or a skull were less frequent (esp. pig, sheep/goat and hare).

Placement of the animal remains partly indicates their function in the graves. They were placed in interiors of the burial chambers among ceramic vessels. Only in one barrow (No. 1) they were located in a single place. In the other barrows they were in several places – in several groups (4-8 groups; table 1). In a group there were usually remains of several species (2-5) in various combinations. It is remarkable that neither one group was placed in a ceramic vessel. However, dimensions of the areas of these groups resemble diameters of middle-sized and large ceramic vessels (20 – 30 cm, 40 – 70 cm; *Pichlerová 1969*, Fig. 12, 26, 38, 57). Similarly, their shape also refers to regular round and oval objects. Hence, the parts of animal bodies were apparently placed either directly on the bottom of the burial chambers in piles, or rather in vessels made of organic material (cf. esp. Figures 6-8). Frequent use of deep and shallow bowls of various sizes made of wood in the Early Iron Age is evidenced by research of the salt mines in Hallstatt. Marks of wear and also most-likely some food residues indicate that they were used for food consumption (*Reschreiter 2008*, 38-50, 86-93, 97-11). The diameters of groups of animal bones in Dunajská Lužná correspond well with diameters of the wooden vessels from Hallstatt (*Reschreiter 2008*, 48, 98).

Nevertheless, two types of ceramic bowls were frequently placed directly on the piles with animal remains, in their marginal parts. Tiny undecorated hemispherical and conical bowls (rim diameter of 6 – 7.5 cm; Figure 5, 6 and 8; *Pichlerová 1969*, Pl. VIII: 3; XXII: 3, 6, 7; XXXI: 1, 3-6, 8) occurred in these barrows exclusively in the places with animal remains and were apparently associated with them. Bowls with inturned rim (rim diameter of 16 – 19.5 cm; Figure 3 and 7; *Pichlerová 1969*, Pl. XVII: 4, 6, 9; XXII: 5, 8; XXIII: 2; XXXIV: 2, 4, 5) were associated mainly with animal bones as well, although not exclusively. In general, they are considered to be tableware, served for eating (e.g. *Rebay 2002*, 81). It is interesting that no knives were found in the vicinity of these animal remains.

Although the roles of animal remains in the Early Iron Age graves could have varied (cf. *Kmeťová*, in press), the majority of their finds in Dunajská Lužná barrows appears to represent remains of meat dishes what was also the opinion of *M. Pichlerová (1969, 138-140)* and partly *C. Ambros (1975, 225)*. Since there were no patterns of burning mentioned in the analysis of *C. Ambros (1975)*, their preparation by roasting or grilling can be most likely excluded. It seems more likely that – if they were cooked at all – they were prepared by boiling or stewing (cf. *Roberts et al. 2002*). Various combined groups of animal remains indicate that several types of meals were present there. Mixture of remains of several animal species (e.g. bones

of cattle, pig/sheep and waterfowl) which were chopped in small pieces can be explained as remains of liquid or semi-solid meat dishes resembling thick meaty soup, stew or "Eintopf". Greater variability of included meats and the presence of chopped bones in slowly cooked dish emphasize its taste, smell, thickness and also nutritional value. Stewing or slow boiling is suitable for the least tender cuts of meat, such as beef. Thus, at first glance low-class or unattractive remains of animal bodies could have been cooked in the way which has turned them to delicacy comparable to unboned portions of meat. There are even analogous finds for this dish in the Early Iron Age contexts. Numerous finds of pig and sheep/goat bones mostly from the lower parts of legs and tail, chopped in small pieces, excavated in Hallstatt salt mines, along with cereals (barley and proso millet) and legumes (broad bean – *Vicia faba*) detected in human excrements are considered to be remains of traditional dish, in Carinthia and Styria called the Ritschert (Barth 1999). Based on numerous finds of wooden vessels and, on the contrary, sporadic finds of ceramic bowls in the mines it is assumed that this dish was eaten from the wooden bowls (Reschreiter 2008, 98). Similar dish made from legumes and chopped meat including bones, cooked in pyraunoi, was most likely popular also in Macedonian Kastanas (Hochstetter 1984, 157).

It is, however, questionable whether the groups with a combination of chopped bones and larger parts, such as leg of a sheep/goat, pork thigh, etc. were also remains of this type of a dish. In the past, meat soups were frequently enriched by addition of an animal head (e.g. lamb) or entire hen. Nevertheless, it is also possible that a single group of animal remains could have included several dishes, such as thick meat soup/stew and a large part of animal leg placed on it (cf. e.g. Figure 5), or it represented some different type of a dish. Different dishes in Dunajská Lužná-Nové Košariská barrows could have been represented by boiled or stewed larger portions rich in meat, such as pork and lamb thigh, shoulder, beef ribs, hare thighs, loin and portions of waterfowl and fish. Ultimately, also the presence of some unboned meat dishes cannot be excluded.

Dunajská Lužná-Nové Košariská barrows are considered to be the graves of the members of social elites. The multiplicity and variability of animal depositions in such graves refer to a certain (high) status of the deceased (Stadler 2010, 70-72, 74-76; Schumann 2015, 103, 104; Kmeťová, in press). The Dunajská Lužná barrows are exceptionally rich in number of animal remains and animal species. If my hypothesis that they were mostly remains of food is correct, the variability of the dishes and the emphasis on their deliciousness might have been another expression of richness and variety of grave goods. These dishes satisfied the character of a luxurious food: quality of a dish, difficulty of its preparation, multiplicity and variability of the dishes, and considerable economic loss of killed animals (Stadler 2010, 139-142). There were several animals slaughtered for each barrow/burial, young as well as adult ones. In three barrows even two or three (or more?) individuals of some species, including large mammals, were slaughtered. The emphasis on meat diet (although we do not know proportions of vegetable food in the graves) is closely linked with power and masculinity; meat has been in many cultures perceived as a source of strength and its consumption has symbolized the rulers or aristocracy (Montanari 2004, 21-31; Stadler 2010, 144, 145; cf. Gramsch 2005, 49). Meat repast in Nové Košariská barrows could have helped deceased of high rank in their post-mortal transformation to "ancestors" (food during their life in the Otherworld, or in a period between their death and entrance to the Otherworld), similarly as other elements of these exceptional burials (cf. Müller 2012, 359-361; Stadler 2010, 162-170, 174).

### Captions

Table 1. Dunajská Lužná-Nové Košariská. Animal remains from the barrows according to the find groups (after Ambros 1975)

Figure 1. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 1. The only photograph of the find context with animal bones visible. Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. AF717

Figure 2. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 3. Find context on the ground of the burial chamber with groups of animal bones „A“ and „B“ around large damaged vessel No. 5 (in the centre left). Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. AF1179

Figure 3. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 4. Find context of animal bones group „B“. Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. 5052

Figure 4. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 4. Find context of animal bones groups „C“ (near large vessel) and „D“ (in lower right corner). Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. 5055

Figure 5. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 4. Find context of animal bones group „D“. Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. 5056

Figure 6. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 4. Find context of animal bones group „F“. Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. 5060

Figure 7. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 6. Find context of animal bones group „B“ or of 1 of two groups within this group (?). Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. AF2001

Figure 8. Dunajská Lužná-Nové Košariská, barrow 6. Find context of animal bones groups „A“ (in lower right corner) and „B“ (with two bowls). Archive of Archaeological Museum SNM, Neg. No. AF2006

*Translated by Petra Kmeťová*

Mgr. Petra Kmeťová, PhD.  
Pannónska 12, 900 21 Svätý Jur, Slovenská republika  
kmetova.p@gmail.com