



Fotó: Herber Bisier

RÉGÉSZETI KORÚ TEJTERMÉKEK MARADVÁNYAI

A „BOGBUTTER” I.

Dr. Kenéz Árpád
Állattenyésztési
Teljesítményvizsgáló Kft.

Jelen cikkkel egy olyan cikksorozat veszi kezdetét, amelyekben régészeti korú tejtermékeket mutatok be. Az első három részben a főként Írországból előkerült tőzegvajak történetéről, vizsgálatairól és a velük kapcsolatos érdekességekről próbálok átfogó képet adni.

Első körben Edward Clibborn és James O'Lavery által írt, az Ulster Journal of Archaeology folyóiratban 1859-ben megjelent cikkét hoztam el fordítás formájában, hogy betekintést nyerhessünk ezen furcsa ételmaradványok történelmébe:

A tőzegvaj

Időről időre kerülnek napvilágra, főként Írország északi területéről olyan fából készült edények, amelyekben jól megőrződött, kemény állagú, a rothadás jeleit egyáltalán nem mutató vajmaradvány van. Ilyen típusú tartóedényeket, elsősorban erősen sérült állapotban szinte minden múzeumunkban láthatunk, de ilyen épen fennmaradt példánnyal eddig még nem találkoztunk. Később a Derry megyei mocsárból is előkerült egy hasonlóan jó állapotú ilyen tárolóedény, amit elküldtek a Belfast Múzeumba bemutatásra. Úgy gondoltuk, hogy olvasóink számára érdekes lenne, ha ezen edény rajzát két másik, hasonló körülmények közül, Antrim megyében megtalált faedény ábrájával egyetemben itt leközzölnénk, mint a tejfeldolgozás egyértelmű bizonyítékait.



Clibborn és O'Lavery cikkében közölt írországi tárolóedények



Az 1. rajzon egy ősi ír vajköpülő látható. Ez a különösen jó állapotban fennmaradt edény Antrim megyében az Ahoghill melletti mocsárból került elő és jelenleg Belfastban, a tisztelendő James O'Laverty gyűjteményében található. A feneke kivételével egy darab tölgyrönkből készítették úgy, hogy a belsejét mindkét irányból nagy odafigyeléssel kivájták. Mind a belső falak, mind a külső palást sima felületű. Ovális alakú, kb. 46 hüvelyk átmérőjű és 14 hüvelyk magas. *(A megadott méret és a rajz nincs összhangban. – A szerző megjegyzése.)*

Az edény nem, ám a fedél majdhogynem szabályos kör alakú (szélessége 11, hosszúsága 10 hüvelyk). A fedelet egymástól egy hüvelyk távolságra lyukak szegélyezték, melyek feltételezhetően azt a célt szolgálták, hogy egy madzaggal, egy szíjjal és egy szövetdarabbal a fedelet az edényhez rögzíthessék, olyan szorosan lezárva azt, hogy egy csepp tej se folyhasson ki a köpülés folyamata során. A fedélen egy négyszögletes lyuk található, amelyben a köpülő rúd mozog. A lyuk magas peremű két oldalról egy-egy támasztékkal. Mindezt egy darab fából faragták ki. A köpülőedény szájában egy keskeny perem található egy hüvelykkel a perem alatt, amely a fedél fogadását szolgálja. Ugyanitt egy pici borda is található, amely a fedél elmozdulását gátolja a köpülő rúd mozgatása-kor. A fedő ovális formája is ezt hivatott szolgálni. A nyílások minden irányba egy hüvelyk hosszúak. Az edény két oldalán egy-egy borda található, amelyek két végét átfúrták. Feltételezhetően ezeken szíjakat fűztek át az edény mozgatásának elősegítéséhez.

A 2. rajzon egy kicsi, gömbölyded, vékony nyakú edény látható, amely szintén egy darab tölgyfából került kialakításra (a feneke kivételével). 10 hüvelyk magas és 30 hüvelyk átmérőjű. Az Antrim megyei Ballyboland mocsárból tárták fel és szintén O'Laverty gyűjteményében található meg. Feltételezhetően tejeskanna lehetett.

A 3. rajz egy vajjal teli fahordót ábrázol. Ez az edény, ahogy a fent említett darabok is, egy darabból készült a fedelét és a fenekét kivéve, amelyek egy horonyba illeszkedtek. A magassága 14 hüvelyk, míg átmérője 45 hüvelyk. A vaj különösképpen kemény és tömör, teljesen kitölti az edényt. Színe sárgásfehér, íze valamiféle sajthoz hasonló. Ez a lelet néhány hónapja került elő egy mocsárból George Stirling ügyvéd úr birtokán Derry megyében, az Aghadowey egyházközség Coolnaman

városrészében. Nem messze innen egy érdekes faleletet is feltártak, amelyet e folyóirat VII. számának 165. oldalán közöltek. Ennek előkerülési körülményei rávilágítanak a funkcióra is, melyet egyik tudósítónk is megerősített (Tyrotoxus VII. 262.), azaz a tárgyat valaha sajtprésként használhatták. Ez azt is igazolja egyúttal, hogy az írek korábban téglafarmájú sajtokat készítettek. A téglasajtok iránt érdeklődő olvasóink számára egy soron következő cikkünket ajánljuk.

Az Ír Királyi Akadémia Múzeumában számos, különböző írországi lelőhelyről előkerült vajlelet található. Néhány esetben labdaalakú, mindenféle borítás nélküli is. A tavalyi Clare megyei Kilkee-ben tett látogatásunk során tudomást szereztem néhány olyan mocsárban fellelt hatalmas vajcsomóról, amelyet mindössze csak gyapjúszövet darabokkal tekertek be. Ám általában a vajleleteket fából készült edényekben vagy hordókban találják meg. Változatos korból láttak már napvilágot vajmaradványok, de néhány egészen régi időkből származhat. Az egyik ilyen edénybe helyezett vajleletet a Dublini Királyi Társaság régésze Dr. Boswell találta meg, és az úriember beszámolója szerint majdnem olyan idős lehet, mint a hatalmas figyelemnek örvendő pattintott könyílhegyek.

A legnagyobb tözegvajleletet az Ír Királyi Akadémia Múzeumában láttam. Ezt a darabot Abbleyleix mellett találták és a néhai Lord de Vesci adományozta a Múzeumnak. A lelet feltárásakor a vajtömb egy olyan hordó alsó részének töredékében volt, amely egy daraból volt kialakítva a fenekét kivéve, ezt ugyanis egy körbefutó horony tartotta a helyén. Az edény eredetileg abroncsos lehetett, különben a feneke és a teteje nem maradhatna a helyén. Annak ellenére, hogy csak az edény alsó része maradt fenn, a vajtömb alsó és felső részének alakja arra enged következtetni, hogy a hordó hiányzó része is hasonló kialakítású volt. Azzal a szándékkal, hogy ezt a tömböt kiállíthassam a múzeum egyik üvegvitrinében, egy hosszú tüskével ellátott vaslemezt készítettem, amire ráhúzhatom a vajat. Annak érdekében, hogy a tüskét könnyebben belevezethessem, úgy találtam jónak, ha fúrok egy kb. tíz hüvelyk hosszúságú lyukat a vajba, amely állagát és tömörségét tekintve leginkább a viaszhoz hasonlított. A fúráshoz használt eszköz leginkább vésőszerű volt, ám ez a szerszám is folyamatosan eltömődött. A fúrás közben arra lettem figyelmes, hogy a vaj belseje minden irányban nagy mennyiségű vörös tehénszörrel keveredett, amely alapján arra következtettem, hogy a vajat szőrös tehénbőrben köpülhették, csakúgy, mint napjainkban az arab népek keleten. Néhány évvel azt



követően, hogy ezt a vajleletet közszemlére tettük a Múzeumban, egy látogató, bizonyos Wilmot Chetwood úr engedélyt kért, hogy megtekinthesse az abbeyleix-i leletet, majd megjegyezte, hogy a vajhoz egykoron nagy valószínűséggel tejet adó tehenek szőrzetének színe is ismert. Kissé meglepődött, mikor közöltem vele, hogy igen, egyértelműen vörös színűek voltak. Kérdezte, hogy honnan tudom, majd elmesélte, hogy találtak néhány tehénfejet ugyanabban az Abbeyleix melletti lápban, nem messze attól a helytől, ahonnan a vajlelet is előkerült. Az egyik tehénfejen a bőr és a szőrzet is megmaradt, ez utóbbi vörös volt. Meglátása szerint a fejek egy régi fajtához az ír hosszú fejű marhához tartoztak egykoron. Ezen állítása felkeltette Dr. Ball és Wilde úr, valamint mások érdeklődését is.



Írország egyik legősibb fajtája az „Irish moiled”, amelynek szarvatlan koponyaleletei már a Kr. u. 7. századtól ismertek (kép forrása: Irish Moiled Cattle Society Facebook oldala)

Így hát több jelentéktelennek tűnő tényrt figyelembe véve sikerült feltárni az érdekességeket a tőzegvajak kapcsán. Továbbá az óvatos vizsgálatok során, melyeknél a vajszemcsék meleg vízben való kiolvadását – úgymond kristályosodását –, valamint a meleg vízben visszamaradó fehérjéket tanulmányoztam, úgy találtam, hogy a lelet esetében a tejet egykoron hasonló módon készítették elő és dolgozták fel, mint ahogy azt jelenleg Devonshire-ben is csinálják mikor a sűrű tejszínt (tejszíntörlem) állítják elő, amely ott Anglia ezen részén a vajkészítés alapját is jelenti. Ha ez valóban így volt, akkor felmerül annak a lehetősége is, hogy Írország területén gyakran előkerülő lapos bronzedényeket egykoron élt tejfeldolgozó asszonyok használták, a tejet ezekben helyezték a parázsra a melegítéshez, hasonlóan ahhoz, ahogy manapság a Devonshire-i emberek is csinálják.

A Múzeum egyik látogatója (a nevét sajnos nem tudom felidézni) felhívta a figyelmemet arra, hogy az

arabok, sírek napjainkban szintén hasonló módon készítik a vajat. Egy másik látogató elmondta, hogy az arabok és más észak-afrikai törzsek ugyanígy készítenek tejszínt a tejből, továbbá ehhez bronz tálat használnak, amelyeket olyan épületekben* tartanak, amelyekhez nagyon hasonló mocsárházikókat tártak fel a Drumkellin mocsárban (lásd. Archaeologia, Vol. XXVI., p. 361.). Ezeket teljes egészében homok és vaj keveréke fedte be, olyan vízhatlan réteget alkotva, amely megővta a tejszínt az eső okozta károktól.

Mindezen körülmények összességében arra mutattak rá, hogy az „arab” vagy „devonshire-i” vajkészítési mód egy időben nagyon elterjedt lehetett Írország területén. Ám, hogy a jelenlegi módszer mikor váltotta le ezeket, nem tudnám megmondani, de nem gondolom, hogy túl régre nyúlik vissza. A William Moffet által 1755-ben írt *The Irish Hudibras, or, A Description of the Western Isle* című igen érdekes publikációban a következő utalást találhatjuk a tőzegvajakról, mint a korszak ír előkelő urainak egy jelentős kereskedelmi cikkéről (a szerző saját fordítása):

„Legyen a hite éppen rossz vagy jó,
Otthonában bőven található,
Égett zabkenyér és fokhagymás vaj,
Mit sokáig óvott tőzegtálaj,
S érett szaga a széllal úgy száll,
Hogy bármely kutya könnyen rátalál,
Ezt tartják oly bátor eledelnek,
Mit éhes halandók megehetnek.”

*A múzeum egyik látogatója arról számolt be, hogy Svájcban néhány hasonló szerkezettel találkozott, amelyet a tejtermelők feltételezhetően a tejszín készítésekor használtak. Mudge kapitány ezt „zsiradéknak” hívta, de meggyőződésem, hogy ez az anyag ugyanaz volt, amit mi manapság „vajnak” nevezünk.

A fokhagymára vagy a fokhagymás ízre való utalás inkább azt jelentheti, hogy a legelőn nőtt és a tehenek által lelegelt vad fokhagymák vagy más hasonló növények miatt alakulhatott ki ez az íz, mintsem, hogy ezzel a növényvel ízesítették volna a vajat. Sajnos nem rendelkezem a pontos hivatkozással, de úgy rémlik, hogy Spencer egyik művében azt állította, hogy az írek a vajakat, ha azok túl erős ízűek voltak, huzamosabb időre a lápokba temették, hogy édesebbek legyenek és a kellemetlen zamatot megszüntessék. Jómagam minden tőzegvajleletet megkóstoltam, amivel dolgom volt (egy kivételével, amely kövesedett állapotú volt), és úgy találtam, hogy mindegyik avas és savanykás volt.



Semmilyen növényi ízvilágot, amit a források említettek, nem véltem felfedezni; a tehenek által elfogyasztott növények okozta kellemetlen ízét a vaj elveszítheti az idők során, különösen, ha egy mocsárba temetik; a néhai Davy professzor tőzegpenész fertőtlenítő hatása kapcsán végzett kísérletei is alátámasztották ezt az állítást.

E téma vonatkozásában engedjék meg, hogy idézzek két sort a fent említett Moffet műből: „Nagy halom hagymás kenyeret, és szőrös vajjal megrakott szekeret.” (9. oldal).

A „szőrös vajra” jó példa az általam korábban említett nagy vajtömb. Az, hogy ez a jelző minden tőzegvajra igaz-e, nem tudom megmondani, de az bizonyos, hogy minden, vagy majdnem minden észak-afrikai vajra érvényes, hiszen több afrikai utazó is biztosított arról, hogy látták, amint a helyiek nagy találékonysággal a vajat vízben morzsolgatva tisztították meg a benne lévő szőrszálaktól. Ez az afrikai módszer, amely tehát a szőrös bőrben való köpülés miatt a vajba kerülő szőrszálak eltávolítására szolgál, eltér az Indiában alkalmazott megoldástól, ahol a vajat olvasztják és eközben tisztítják meg a szőrszálaktól. Nyilvánvalóan az írek nem ezt a gyakorlatot ismerték, hiszen egyik mocsárban talált vajjelet sem ghee vagy olvasztott vaj: egyes esetekben megfigyelhető a szemcsés szerkezet, amely inkább arról árulkodik, hogy az Afrikában használatos tisztítási folyamatot alkalmazták a szőrszálak eltávolítására. Dr. Thomson tiszteletes nemrég megjelent *The Land and the Book* című könyvében a következő résszel találkoztam, amely betekintést nyújt az arab Huleh vaj készítésének folyamatába: „Mit gyúrnak és ráznak olyan buzgón az asszonyok azokban a háromlábú állványokon lógó fekete zsákokban?” – „Az nem zsák, uram, hanem egy tömlő, amelyet a fiatal bivalyról egészben nyúznak le. Ezt megtöltik tejjel, és ily módon zajlik a köpülés.

Amint kialakult a vaj, kiveszik, melegítik és olvasztják, majd kecskebőrből készült tömlőbe teszik. Néhány gazda megpróbálta már elsajátítani a vajkészítési módszereinket, de vajak hamarosan megavasodtak és megromlottak.”



Beduin nők vajat köpülnek egy háromlábú állványra függesztett kecskebőrben. Az előtérben egy nagy lapos fémedény is megfigyelhető, amelyhez hasonlókat a cikkben Clibborn is említ. (Mezopotámia, 19. sz., Forrás: Wikipedia)

Nagy hasonlóságok vannak tehát az ősi ír és arab vajkészítési szokásokban, ám több más házi tevékenységben is mutatkoznak párhuzamok. Érdekes lenne a néprajzkutatóknak megvizsgálniuk, hogy milyen más hasonlóságok fedezhetők még fel a két népcsoport művészete, népszokása, vagy éppen törvénykezése tekintetében.

Az Ír Királyi Akadémia Múzeumában a következő edények találhatók meg, amelyeket feltételezhetően egykoron a vajkészítés során használtak:

1. – Egy edény, amely nagyban hasonlít a cikkemben szereplő tábla 1. ábráján található edényre. Kissé karcsúbb, ám máskülönben nagyon hasonló formájú. Az oldalsó bordákon vagy kiemelkedéseken egy-egy lyuk található. A fedele nincs meg; de az 1. ábrán látható edény fedele tökéletesen megmaradt, amely alapján bizton állíthatjuk, hogy mindkét edényt vajköpülésre használták.
2. – A fából készült edény, amely alig különbözik egy tölcseértől: feltételezhetően az 1. rajzon láthatóhoz hasonló, de karcsúbb nyakú köpülőedény fedele lehetett.
3. – Két, nagyon szépen kivitelezett tányér, amelyeket az Antrim megyei mocsárban találtak: ezeket nagy valószínűséggel a tej és a tejszín elválasztásához használták.
4. – Két nyomda* vagy bélyegző, amelyek kör alakú lapos részét faragott mintákkal díszítették. Oldalirányú nyelük van. Talán ezen bélyegzők segítségével nyomták bele a vajba a kereszt alakú mintát, így ezek lehettek a modern „vajpecsétek” elődjai, amelyek mintakincsében szintén nagyon gyakran találni kereszteteket. Habár sok, az ír mocsarakból előkerült vajjeletet láttam már, olyat egyet sem, amelyen bármiféle pecsét vagy



bélyegzőfa nyoma látszódottnak volna. Az Akadémia Múzeumában van azonban egy téglalakú sajt, amelynek a felületén a szövet nyomai mellett egy kereszt alakú bélyeg nyoma is felfedezhető; a deszkába vagy kőbe, amellyel a préselést végezték, egy kereszt alakot faragtak, amely így nyomot hagyott még a ruhán keresztül is a sajt felületén. Eugene Curry úr említette nekem, hogy az ősi ír Glendalough-i Szent Kevin életrajzában arról számolnak be, miszerint a szent ember a téglalakú sajtokat valódi téglákká változtatta, hogy így büntessen meg egy hazug asszonyt; továbbá egy Leabhar Breac címet viselő, meglehetősen régi kéziratban is van egy legenda a kereszt jel használatáról, amely segítségével távol tartották az ártó szellemeket az almától, a sajttól, a vajtól és más finom javaktól.

5. – Több, tál alakú edény, amelyeket egy fadarabból vájtak ki. Különböző méretűek és a készítő mesteremberek ügyességéről és türelméről árulkodnak. Az edények tömör faanyagából kerültek kialakításra, még a fogantyúk is, amelyek száma egy vagy kettő. Úgy tűnik, hogy eredetileg mind ovális alakú volt, de elképzelhető az is, hogy a szálirányú zsugorodás eredményeképpen az átmérő csökkent az egyik irányba, így mára inkább elliptikusak, mintsem kerekdedek.

6. – Több, négyszögletes alakú „Mether” (két- vagy négyfűlű ivóedények) található a gyűjteményben, amelyekben vaj volt. Úgy tudni, hogy ezek eredetileg is vajat tartalmaztak. Nem gondolnám, hogy ezen edények eleve e célból készültek. Nagyobb a valószínűsége annak, hogy az év azon szakában, mikor a vajat készítették és az bőséggel rendelkezésre állt, az asszonyok mindenféle edényt felhasználtak a vaj tárolására.

*Az egyik ezek közül ábrázolásra került Wilde úr által az Akadémia Múzeumának katalógusában (214. oldal), ahol „vajpecsét” néven illetik. Kissé nagynak tűnik az ilyen fajta használathoz; a rajta lévő minta „szerencse” vagy más hasonló jelentéssel bírhat, amely védelmet nyújt a gonosz erővel szemben. Ez a minta talán egyenrangú lehet a napjainkban is használt kereszt szimbólummal, amely szintén a gonosz szellemek elleni védelmet szolgálja.
†A Királyi Akadémia képes katalógusa, 211. oldal, 144. számú fametszet, mely egy nyeles, kisméretű edényt ábrázol.

EDWARD CLIBBORN, DUBLIN.

Az Ír Királyi Akadémia Múzeumának kurátora

A legmegbízhatóbb források szerint a vajkészítés egy olyan tudomány, amelyet az északi népeknek köszönhetünk; az ókori görögöknél és rómaiaknál pedig úgy tűnik, hogy főként gyógyszerként vagy kenőcsként említik, mintsem élelmiszerféleséggént. A szentírásban is szerepelhet egy szó, amit mi ugyan vajként fordítunk, de lehet, hogy csak valamiféle tejből készült anyagot jelent. Jób könyvében a 20:17-ben ezt olvashatjuk: „Ne lássa a folyóvíz csermelyeit, a méz és vaj patakjait.” a 29:6-ban pedig ezt: „mikor vajban fűrésztém lábaimat, és a kőszirt olajpatakokat öntö nekem;”. Ezek alapján egyértelművé válik számunkra, hogy a vaj szó valamiféle folyékony anyagot jelöl. (A szerző megjegyzése: A fordítások a Káldi Bibliából származnak.)

Az első olyan forrásunk, ahol a vaj készítését jegyezték fel, Hérodotosztól származik, mikor a szkítákról írt, ezt mondja: „E népek a kancák tejét fából készült edényekbe öntik, majd azokat a vak rabszolgáik erősen rázzák és az így kiváló részt összegyűjtik, és azt sokkal értékesebbnek és finomabbnak tartják annál, mint ami visszamaradt.” (Hérodotosz IV. könyv 2. fejezet.) Hippokratész is ugyanezt említi: „A szkíták a kancák tejét faedényekbe öntik majd erősen rázzák azokat; ez habzást okoz, majd a zsír, ami könnyebb, felúszik a

felszínre, és ebből lesz az, amit vajnak hívunk.” Galen megjegyzi, hogy a tehéntej adja a legzsírosabb vajat. Úgy tűnik tehát, hogy az északi országokban a vaj jóval nagyobb jelentőséggel bírt, mint más olyan országokban, ahol az olajkészítés hagyománya, valamint a tartósítás nehézségei miatt kevésbé vált fontos élelmiszerré. Írországból, ha hihetünk a bárdok által megénekelte történeteknek, a kereszténység megjelenése előtt ezer évvel a fomoriak (mitikus óriások) számára az adó egy részét vajban kellett beszolgáltatni.



Nesztóriánus nők vajat köpülnek kecskebőrben (Örményország, 19. sz., Forrás: Wikipedia, thenelsoncollection.co.uk)



A vajjeletek gyakoriak Írország mocsaraiban, és számos ezek közül a faedényekkel együtt látott napvilágot, és szinte minden múzeumunkban megtalálhatók. A gyűjteményem egyik vajjelete 12 láb mélyről került elő az Antrim megyei Gortgole mocsárból. Egykoron durva vászonba csomagolták és felszínén láthatóak a készítő asszony kezének és ujjainak nyomai, amelyek akkor keletkeztek, amikor megformázta és jelenlegi formájára gyúrta a vajat. A vaj nagyon jó állapotban maradt fenn, bár kissé elviselhetetlen szagot áraszt, mintha valami sajt lenne. Azt, hogy pontosan mikor kerültek raktározásra a mocsarainkba ezek vajak, még mindig csak találgatjuk. A burgonya megjelenése előtt a tej vezető szerepet töltött be az ír népesség köreiben; és úgy tűnik a szegény írek nem túl sok luxushoz jutottak, és ha hihetünk Sir Henry Piers-nek, aki egy 17. századi író volt, a következőket írta az írek szokásairól: „Egy szokásuk szerint, minden május elsején, amelyet ők a nyár első napjaként tartottak számon, egy sűrű kását vagy gyorsan elkészíthető puddingot tálaltak fogásként, ami egy lisztből és tejből főzött étel. A jó gazda- és háziasszonyt dicsérte, ha a termés kitartott a nyár kezdetéig, és hogy abból még ilyen lakomát tudtak készíteni; azt mutatta tehát, hogy sokáig éltek kenyéren és jól sáfárgodtak az élelemmel és a következő aratásig már kibírják, és az új idényben bővelkednek majd a szegény népek számára oly fontos élelmekben, mint a tej, vaj, új sajt, túró és lóhere.”*



Dobos vajköpülő a viktoriánus korból
(Forrás: pixabay, Inspiredimages képe)

Az edények†, amiket küldtem Önnek egyértelműen a tejfeldolgozáshoz köthetők, bár nem tudjuk, hogy mely korszakból származnak. A kisebbnek, amely a tej hordására szolgáló kannának tűnik, a fogantyúján egy bőrszalagot vezettek át, hogy könnyebben lehessen hordozni; ez a Ballyboland mocsárból került elő Ahoghill egyházközség területéről. A kis köpülőt egy hozzátartozó mocsárban találták. A fedelének szélén található szögekkel készült lyukak azt a célt

szolgálhatták, hogy a fedelet összekössék az edény testével, így az ne mozdulhasson el a köpülés folyamata közben. Egy Duneane egyházközségi asszony mesélte nekem egyszer, hogy a megyében olyan módon köpülték a vajat, hogy az edényt egy kötéllel egy gerendára lógatták és oda-vissza lökdöste két személy, egészen addig, míg a vaj ki nem alakult. Nem tudom megmondani, hogy ez a hagyomány milyen korszakra tehető, de annyi bizonyos, hogy a peruiak az öszvérek hátára kötik a tejjel megtöltött edényeket és addig ügетtetik az állatokat, míg a köpülési folyamat végbe nem megy.

Akárhogy is, annyi bizonyos, hogy a fedélen lévő lyuk a köpülő rúd számára került kialakításra, amely a köpülés folyamatára is enged minket következtetni, amely feltehetőleg nagyon hasonló volt ahhoz, ahogy napjainkban is köpülik a vajat.

Ennyi idő távlatában már nehéz megállapítani, hogy őseink egykoron milyen szarvasmarhákat tartottak. A *Bos longifrons* leletek, amelyeket országunkban, valamint a szomszédos szigeteken is találtak, és néhány véletlenszerű utalás a formára és a színre, összegyűjtésre kerültek kéziratainkból, és alátámasztják a teóriáinkat. Keating szerint, egy Throsdan nevű druida egyszer 150 db fehér, szarvtalan tehén megfejését rendelte el, hogy azok tejét gyógyításra használja. Mindez Kr. e. 500-ra tehető, ha a Négy Mester által követett kronológia helytálló; ennek alapján úgy tűnik tehát, hogy akkoriban létezett ilyen színű szarvasmarhafajta; ám egyes irodalmak más megjelenésű szarvasmarhafajtára is utalnak ebből az időszakból: A Jogok Könyve szerint Ulster Királyának egyik tilalma így hangzott: „A Dairemic-Daire ünnepségre szánt bika, melynek húsból majd lakomázunk, barna és durva legyen.” Egy régi bárdének története szerint a „Tain Bo Cualigne” érdekes betekintést ad egy bikaviadalba, ahol Donn Cuailgne avagy Ulster barna bikája csap össze Fionn Banaghhgal, avagy Connaught fehér bikájával.

Semmiképpen sem szeretnék arra utalni, hogy csak ez a két szarvasmarhafajta létezett akkoriban az országban, de sejthető valami ilyesmi.

James O'Lavery. Diocesan Seminary, Belfast

* Vallancey, Collectanea, Vol. I.

† Lásd a mellékelt táblákat, 1. és 2. ábra

A felhasznált források a szerzőnél elérhetők.

