



Človek a zvieratá v stredovekých mestách - archeozoologické dáta z lokality Banská Štiavnica-Glanzenberg

Zora Bielichová¹ - Jozef Labuda²



Letecká snímka kopca Glanzenberg s odlesnenou plochou sídliska. V pozadí súvislá Banská Štiavnica.

Glanzenberg

Už vyše tridsať rokov realizuje Slovenské banské múzeum archeologický výskum lokality Glanzenberg („Staré mesto“) v Banskej Štiavnici. Priniesol poznatky nielen o bohatstve a pestrosti materiálnej kultúry, ale aj sídliskovom vývoji tejto významnej montánnej lokality. A hoci najväčšia intenzita osídlenia kopca je datovaná do 13.-15. stor., predpokladáme, že už v 12. stor. sa tu nachádzala banícka osada. V neskoršom období na lokalite vznikol kráľovský hrad s vojenskými zložkami a úradníkom dozerajúcim banskú činnosť v regióne a zabezpečujúcim ochranu obyvateľov mesta. V rovnakom čase osadu obývali aj baníci. Ich práce sa sústredili okolo blízkych rudných žíl Bieber a Špitáler a neďaleko prebiehajúcej žily Terézia. V 16.-17. stor. sa obyvatelia kopca zapojili do budovania systému obrany proti Turkom, čím došlo k prepojeniu hradu s významnými fortifikačnými bodmi v dolnom meste (napríklad brány pri Kammerhofe či pevnosti Nového zámku). V 18. stor. osídlenie na Glanzenbergu zaniká.



Vrcholová poloha hradu (Poloha II) s kaplnkou, vežovými a hospodárskymi stavbami, nálezmi a cisternou.

mäsitá potrava

Kosti z Glanzenbergu patrili viacerým druhom domácich zvierat - hovädzí dobytok (*Bos taurus*), ošípaná (*Sus domesticus*), ovca (*Ovis aries*), koza (*Capra hircus*), kôň (*Equus caballus*), pes (*Canis familiaris*) a kura (*Gallus gallus f. domestica*). Z lovných druhov registrujeme jeleňa (*Cervus elaphus*), srnca (*Capreolus capreolus*) a zajaca (*Lepus europaeus*). Dominantné zastúpenie kostí tura svedčí o preferencii jeho mäsa v jedálničku obyvateľov. Konzumovalo sa prevažne mäso z dospelých samcov - volov. Svedčí o tom vek jatočných zvierat, ale aj veľkosť ich kostí a zaznamenané patologické zmeny. Používali sa skôr menej kvalitné časti hovädzieho. Obľube sa tešilo bravčové a kuracie mäso. Mäso ošípanej pochádzalo hlavne z mladších zvierat a dobre osvalených partií tela. Využívalo sa mäso dospelých sliepok. Nálezy zatiaľ ukazujú, že spotreba ovčieho a kozieho mäsa bola sporadická. V neskorších archívnych záznamoch, z mäsiarskych výsekov pri banských a hutných závodoch mesta, sa na zozname jatočných zvierat naopak vyskytujú práve ovce (jahňatá) a tury. Konzumáciu nepárnokopytníkov u kresťanov zakázal už Pápež Gregor III v roku 732. Ojedinelý výskyt konských kostí v súbore s tým korešponduje, i keď v čase núdze ju nemožno vylúčiť. Spotreba diviny je nízka a zrejme reflektuje stredoveké úpravy lovu vysokej zvere a rýb na kráľovských majetkoch.

príprava jedla a remeslo

„Keď baník už neznesiteľnú chuť na mäso má, ktoré však nie je naporúdzí, vo voľnej chvíli na prechádzku sa dá, a žabou či slimákom si túto chuť vylúdi.“

Zhruba 35% kostí v súbore nesie stopy spracovania tiel zvierat človekom. Súvisia s využitím mäsa a tuku na konzumné účely, ale aj s remeselným opracovaním kože, šliach, parohoviny, rohoviny a kostí. Evidujeme ich vo forme zárezov, zásekov alebo rozbitých kostí. Ich fragmentácia je typická pre archeofaunálne súbory z mestského prostredia. Je pravdepodobné, že zvýšený podiel špecifických elementov kostí v súbore, ako aj systematické delenie malých a pevných kostí (napr. talus) u tura dokumentujú kuchynskú prípravu mäsa a kostí do silných hovädzích vývarov.

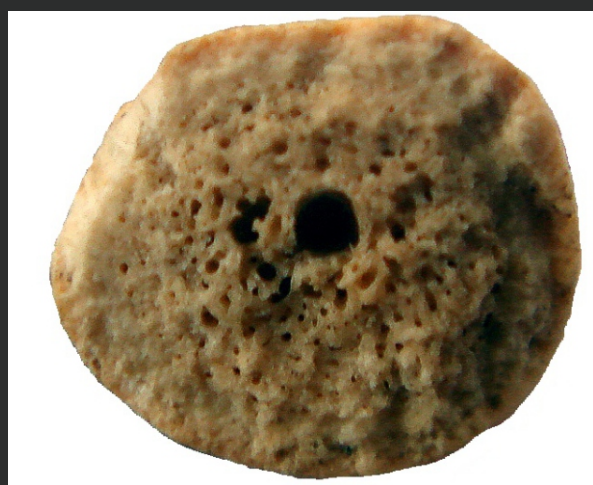
„Polievka je grund. Nielen brucho zahreje, ale aj na duši baník pookreje.“

zásobovanie mesta

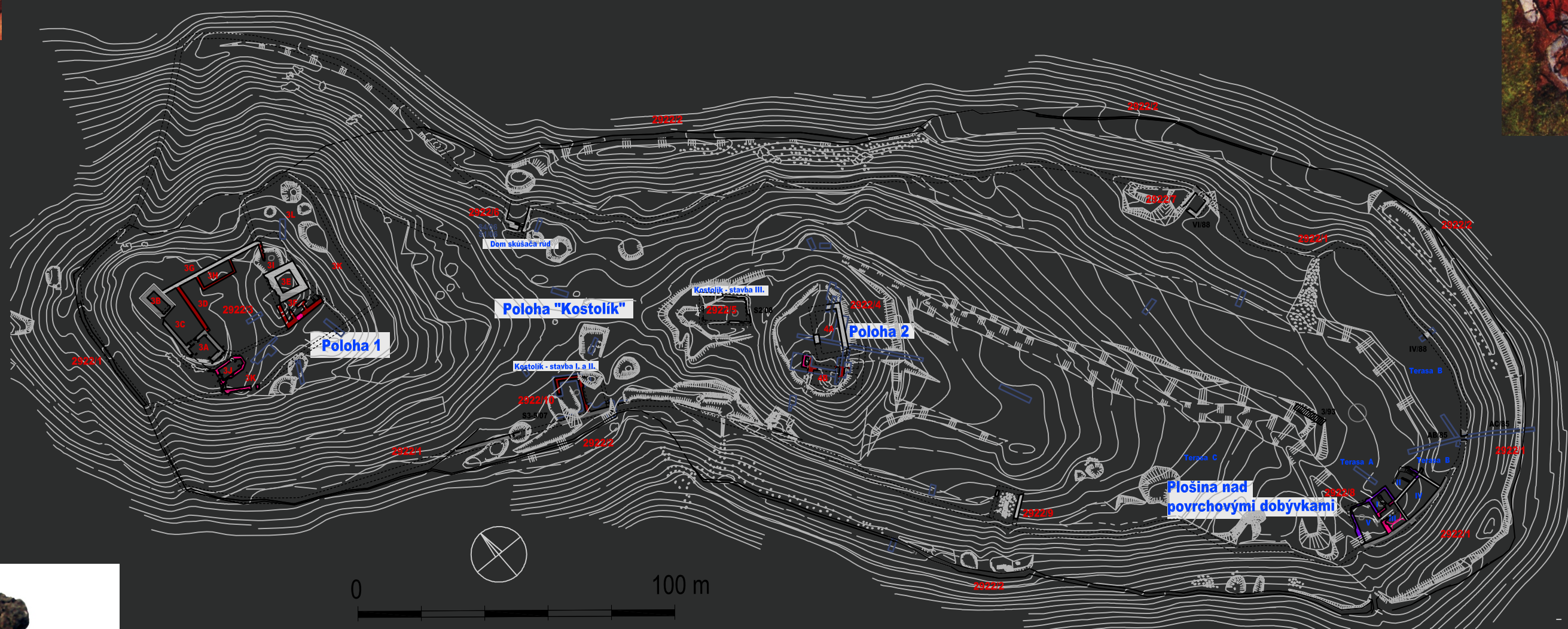
Najstaršie známe stanovy mäsiarskeho cechu z Banskej Štiavnice pochádzajú z roku 1487. Podľa nich sa baníci zásobili mäsom najmä na týždenných a výročných trhoch v meste, ale zvykom bolo pre svoju potrebu a prípadne nejaký zisk zabíjať aj vlastnú ošípanú alebo dobytok. Samozásobovanie uprednostnili v čase núdze keď rozpredávali produkty v malom. Výsledky analýzy podporujú uvedené tvrdenia. U tura i ošípanej sa objavili kosti zvierat tesne pred alebo po narodení, čo môže indikovať lokálny odchov. Ich nízke zastúpenie však svedčí o tom, že veľká časť mäsa sa zaobstarávala zo zázemia, z okolitých poľnohospodárskych osád. Archívne pramene uvádzajú aj panstvá v Šášove, Revišti a Lupči, dokonca vzdialené dobytie trhy v Banáte, Sedmohradsku, Slovinsku či Báčskej stolici. Doklady domáceho alebo vzdialeného pôvodu zvierat snád poskytnú izotopové a genetické analýzy kostí. Je pravdepodobné, že do mesta bolo dovážať aj iné živočíšne produkty. V baníckom prostredí bol veľký záujem o loj používaný do kahancov a lúčok na osvetlenie pri práci v podzemí. Pisomné zmienky zo 17. stor. svedčia o jeho nákupe v surovom stave od mäsiarov a tavení v špeciálnych taviarňach. Potrebné boli aj kože, najmä z volov a kráv, z ktorých sa vyrábali vrecia na dopravu rudy a čerpanie vody z baní, tašky, puzdrá na náradie, kožené zástery a iný potrebný tovar.



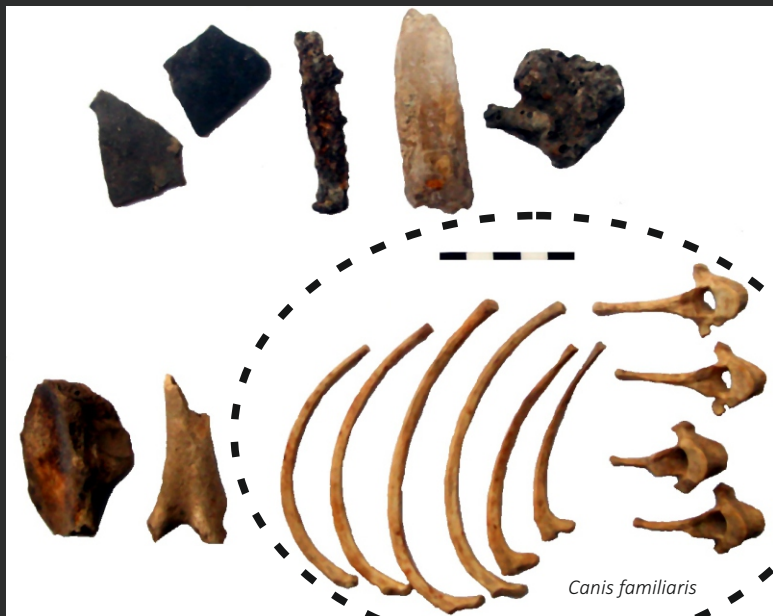
Rozekané členkové kosti (talus) hovädzieho dobytku.



Vyplnenie dutiny tibiotarzu kury kost'om - doklad znášky vajec.



Zárezy na vretennej kosti koňa.



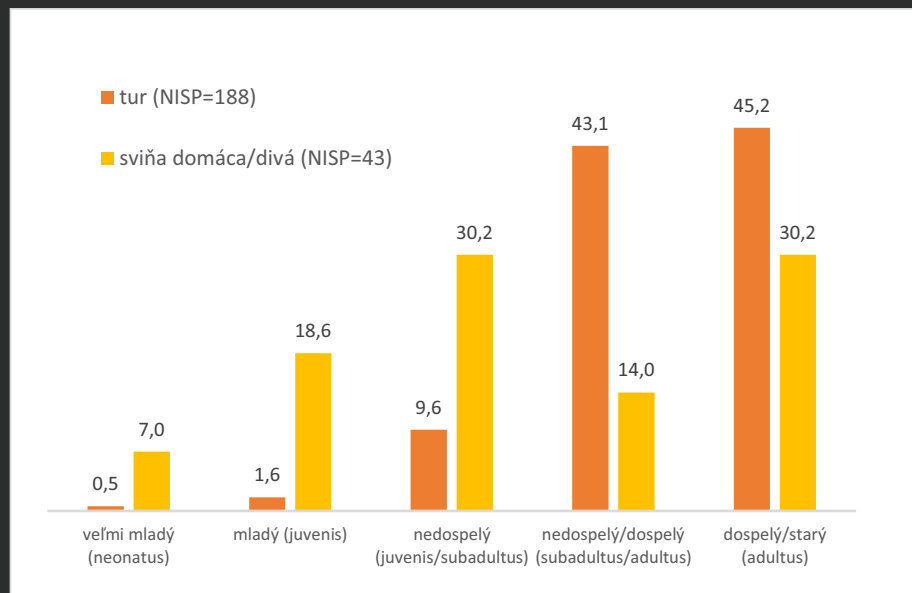
Rebrá a stavce stredne veľkého psa objavené v blízkosti cisterny.



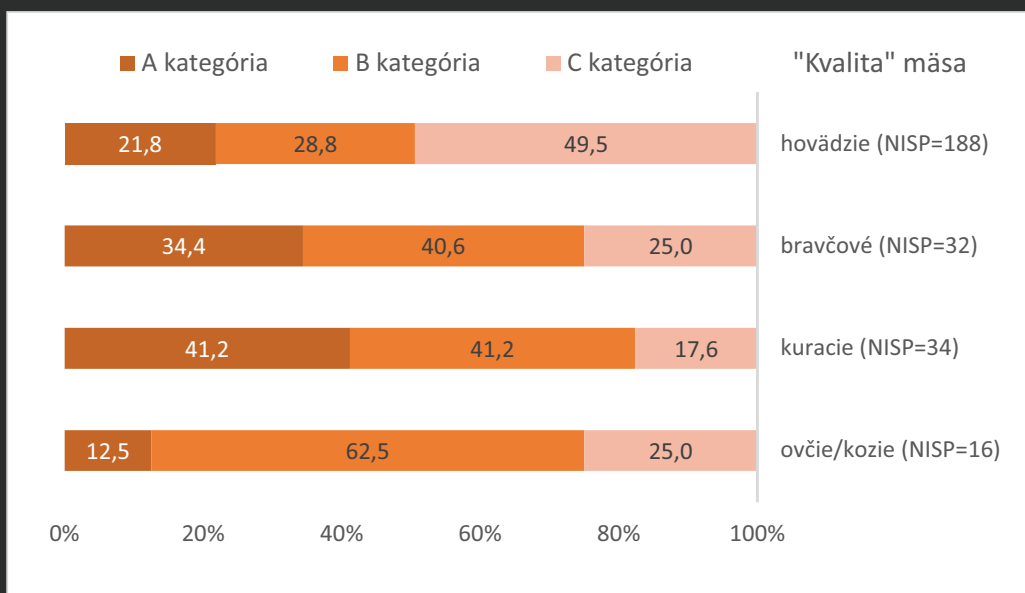
Doklady spracovania jelenej parohoviny na lokalite.



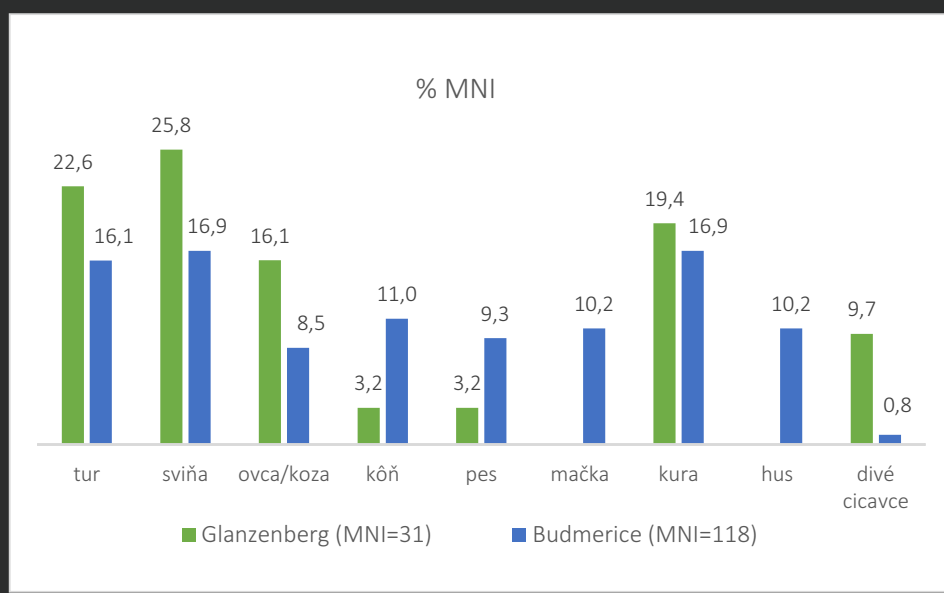
Zlominy na hrudných stavcoch koňa - doklady začarovania zvierat v práci alebo jazde.



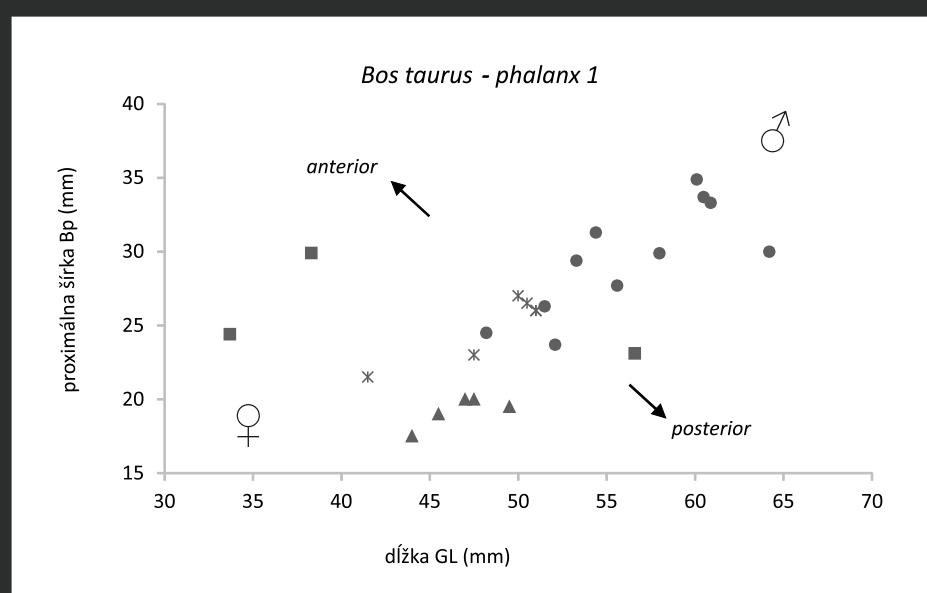
Veková štruktúra jatočných zvierat.



Zastúpenie konzumovaných partií tela podľa kvantít mäsnej zložky. A - top kvalita, B - stred, C - odpad.



Porovnanie zastúpenia druhov na sídliskách mestského (Glanzenberg) a vidieckeho charakteru (Budmerice).



Porovnanie veľkosti tura na vrcholostredovekých sídliskách Slovenska. Kruh - kosti z Glanzenbergu.