vás főként azok körében maradhatott fenn, akik az írásbeliségnek, a pontos dokumentációnak más formáját nem ismerték.

A számrovással párhuzamosan alakult ki az úgynevezett tulajdonjegyek használata. Nem másról van szó, mint arról, hogy a rováspálcákat, épületeket, gerendákat a tulajdonosok, építőmesterek megjelölték. De tulajdonjegyekkel látták el a középkori birtokok határait, használták kőfaragók, céhmesterek, tutajosok is. A tulajdonjegyek továbbélését ma is tetten érhetjük: az állatok megjelölése, billogozása szintén tulajdonjegy, amely egyértelműen jelzi a tulajdonos kilétét.

A harmadik részben a betűrovással foglalkozik a könyv. Kiemelt figyelem jut e fejezetben a székely rovásírásnak. Az adatokat a szerző 145 ábrával teszi szemléletessé. Külön érdekessége a munkának, hogy a harmadik rész után található függelékben Sebestyén leleplezi a hamisítványokat, a rovásírás hamisítóit, téves értelmezőit.

Összességében rendkívüli igénnyel megírt, komoly tudományos kutatásokon alapuló munka ez a könyv. Időtállóságát az is bizonyítja, hogy közel száz év elteltével újra kiadták. Így a rovásírás európai és magyar emlékeit egy könyvben veheti szemügyre az olvasó.

SÜTŐ CSABA ANDRÁS

(Tinta Kiadó, Bp., 2002. 325 o. 2380 Ft)

Avarok aranya – a nagyszentmiklósi kincs (Kiállítás a Magyar Nemzeti Múzeumban)

Elmúlt korok napvilágra került maradványai, s főleg a híres vagy hírhedt kincsek mindig felkeltik a nagyközönség érdeklődését. Az egyiptomi fáraók sírjai, a szkíták aranya, az inka és azték birodalom egykori páratlan gazdagsága ma is lenyűgöző. Amellett titokzatos eredetükön, kalandos újrafelfedezésükön és jelenkori értékükön túl a ránk maradt tárgyak mesteri tökéletességükkel is nagy hatást gyakorolnak úgy a tudósokra, mint a laikus érdeklődőkre.

A bécsi Kunsthistorisches Museum és a Magyar Nemzeti Múzeum újbóli együttműködése jegyében (1999-ben ugyanis már az ún. szilágysomlyói leleteket állították ki közös kiállításon), 2002-ben a nagyszentmiklósi kincs teljes anyaga látható Budapesten. Ezt a 23 darabból álló együttest 1799-ben találták meg a Bánátban, s mivel abban az időben még nem volt Magyarországon olyan múzeum, amelynek gyűjteményébe kerülhetett volna, Bécsbe szállították, ahol ma is őrzik. Már több mint kétszáz éve ismert tehát, ám keltezésének és eredetének kérdései ma sincsenek megnyugtatóan lezárva. Közvetlenül előkerülése után Attila kincsének tartották, vagyis hun eredetűnek, ez az elképzelés azonban viszonylag hamar megdőlt. A kelte-

zés, valamint az származás körüli bizonytalanságok fő oka az, hogy az egyes tárgyakon található figurális és díszítő jellegű motívumok egyfelől számtalan kultúra felé ágaznak el, másfelől viszont a bizonyító érvelés bármely irányba csak igen kevés s ellentmondó történeti tényre tud építeni. Napjainkban leginkább az óbolgár, az avar, illetve a korai magyar eredet mellett lehet érvelni, de vannak más elképzelések is. László Gyula, aki 1977-ben könyvet is írt a leletről (Rácz István kiváló fotóival), a tulajdonos szerint kettéválasztja azt, némiképp Hampel József nyomán; s evvel választ ad a felmerülő problémák egy részére. E kiállítás rendezői, ahogyan a csatlakozó két teremben elhelyezett tárgyak is mutatják, a legújabb kutatások eredményei alapján az avar eredet mellé álltak; kérdés azonban, hogy a hasonlóságok egyben azonosságot is jelentenek-e.

A 23 aranytárgy három kiállítási szekrényben látható. A középsőbe került a hét korsó, a baloldalt állóba inkább az ivással, a jobboldaliba pedig inkább a szilárd táplálékkal kapcsolatba hozható edények. A korsók egy részének gazdagon díszített motívumai közül a dámszarvast marcangoló griff, a két „égberagadási jelenet", az „égi vadászat" az emberfejes oroszlánnal, valamint a „győztes fejedelem" a közkézen forgó reprodukciók jóvoltából általánosan ismertek. Fel kell hívni azonban a figyelmet a két épen maradt bikafejes ivócsanakra, amelyek arányos, a használathoz célszerűen megállapított méreteikkel, művészi kidolgozásukkal, részeik pontos egységbealkotásával kiemelkednek az együttesből. Ugyanígy a velük egy tárlóban található szilke is, amelyből a lelet egyet tartalmaz; a technikai megoldások és az ötvösmunka finomságával, az oldalán látható hat korong tengeri szörnyeivel, a körülöttük burjánzó növényi ornamentikával a szilke szintén a tökéletesség érzetét sugallja a szemlélőnek. A tárgyak elrendezése messzemenően segíti az ismerkedést, szemlélődést. Minden körbejárható, s azok az apróságok is megfigyelhetők, amelyek a legrészletesebb fotókon is rejtve maradnak. Így például aki bizonyos előismeretek birtokában közelebbről is tanulmányozni szeretné az egyes tárgyakon látható három különböző írást (görög betűs görög, görög betűs török és rovásírás), most nyugodtan és elmélyülten megteheti. (Ha jó a szeme és kellően türelmes.) S talán nem szentségtörés az sem, ha a részletes és figyelmes tanulmányozás után a nagyszentmiklósi kincsről ez a benyomás alakul ki: bár találhatók e 23 tárgy formai egységére utaló jelek, mégsem más e készlet, mint egy eredetileg több helyről és több időből származó, a történelmi véletlen következtében egymás mellé került,

együtt használt, együtt elrejtett és felfedezett, végül együtt maradt tárgyak gyűjteménye.

A kiállításnak mintegy katalógusaként szolgál egy hasonló című, illusztrált kiadvány, Garam Éva szerkesztésében, aki a kiegészítő termek kiállítását is rendezte.

BUDA ATTILA

Borkalauz 2002

A Rohály Gábor és Mészáros Gabriella által jegyzett, 1995 óta megjelenő borkalauz nélkülözhetetlen tájékozódást kínál a bor iránt érdeklődők számára. A hazai borkínálatot évről évre szemléző kézikönyv készítői azt a nézetet képviselik, hogy egy színvonalas borkultúra megteremtéséhez nemcsak kimagasló minőségű borokra, de igényes és értő közönségre is szükség van. A kézikönyv bortermő vidékek szerint csoportosítva mutatja be az egyes pincészeteket és – részletesebben – azok kínálatát, lehetőség szerint teljes körképet kívánva adni.

A kézikönyv első oldalain az új évjárat rövid jellemzését találjuk, a későbbiekben pedig egy-egy rövid fejezet szól a hazai borfajták és bortermő vidékek általános jellemzőiről. Az egyes borok néhány sornyi, leíró és értékelő, a borok minőségét pontozási rendszer segítségével is kifejező, de egyben érzékletes jellemzése a korábbi évjáratokat és azok időközbeni fejlődését-alakulását is figyelembe veszi. A könyv ahhoz is ad támpontokat, mire figyeljünk oda a bor kóstolásakor. Megismertet a borok leírásának nyelvével, alapvető fogalmaival. A borkóstolás társas tevékenység, s e leíró kifejezések segíthetnek közölni és megosztani tapasztalatunkat.

A tárgyszerű pontosságra törő, elemző leírás jogos igénye és követelménye sem engedheti szem elől tévesztenünk, hogy a bor kóstolását számos olyan tényező befolyásolja, mely nem tekinthető pusztán járulékosnak, s amely nemcsak nem megkerülhető, de nem is feltétlen megkerülendő. E tényezők között ugyanis nem pusztán olyan, részben külsőleges s így bizonyos mértékig ellenőrizhető, de legalábbis szem előtt tartandó mozzanatokat kell megemlítenünk, mint a bor tárolásának módja, a bor hőmérséklete, a hozzá fogyasztott ételek jellege, a pohár, melybe kitöltjük, s amely különböző mértékben engedheti érvényesülni borunk sajátosságait, vagy épp saját kedély- és lelkiállapotunk, környezetünk. Lényegesebb ezeknél, hogy a korábbi kóstolások által formált és alakított személyes ízlésünk is meghatározza, miként kóstolunk, mivé válhat érzékszerveink számára a poharunkban lévő bor. Az is megtörténhet, hogy egy korábban