

OLJKA IN OLJE V ANTIKI.
COLUMELLA, DE RE RUSTICA, 5. 8. 1: OLEA QUAE PRIMA OMNIUM
ARBORUM EST

Verena VIDRIH PERKO
Gorenjski muzej Kranj, SI-4000 Kranj, Tomšičeva 44
e-mail: verena.perko@guest.arnes.si

IZVLEČEK

Oljka je bila ob vinu in žitu ena od treh temeljnih agrarnih kultur antičnega gospodarstva. Širjenje feničanske, grške in rimske kulture je tesno povezano s širjenjem oljkarstva. Rimskodobna proizvodnja oljčnega olja je dosegala polovico sodobne. Bila je del državne politike in je igrala v oskrbi vojske s prehrano pomembno vlogo. Uporaba oljčnega olja je bila povezana s procesom romanizacije in je odražala sistematično državno oskrbo vojaških postojank.

Ključne besede: rimskodobno oljkarstvo, oljčno olje, uporaba oljčnega olja, prehrana, libacija, severna Afrika, Libija, Istra, *Laecanius Bassus*, *Calvia Crispinilla*, amfora, žigi, *tituli picti*, steklena embalaža, konzervirane oljke, transport, Emona, Celeja, Petoviona, *annona*, državna oskrba s prehralnimi izdelki, romanizacija

L'OLIVO E L'OLIO D'OLIVA NELL'ANTICHITÀ.
COLUMELLA, DE RE RUSTICA, 5. 8. 1: OLEA QUAE PRIMA OMNIUM ARBORUM EST

SINTESI

Assieme al vino e al grano, l'olivo era una delle tre colture principali dell'antichità classica. L'espansione delle culture fenicia, greca e romana fu collegata a quella dell'olivicoltura. La produzione di olio al tempo di Roma raggiunse la metà di quella odierna. Era parte della politica statale e rivestiva un ruolo importante nell'approvvigionamento alimentare dell'esercito. L'uso dell'olio d'oliva era collegato all'espansione della civiltà romana, come conseguenza del rifornimento sistematico dei presidi militari da parte dello stato.

Parole chiave: olivicoltura al tempo di Roma, olio d'oliva, uso dell'olio d'oliva, alimentazione, libagione, Africa settentrionale, Libia, Istra, *Laecanius Bassus*, *Calvia Crispinilla*, anfora, marchio, *tituli picti*, contenitori di vetro, trasporto, Emona, Celeia, Petovio, *annona*, approvvigionamento statale di generi alimentari, romanizzazione

Oljka je prva izmed vseh dreves, je trdil rimski pisec Kolumela, ki ga danes poznamo po spisih o kmetijstvu. Ljudem starega sveta je bil pomen njegovih besed nedvomno mnogo jasnejši, današnji preučevalci antične dobe pa se moramo zelo potruditi, da bi dobili vsaj približen vpogled v antično kmetijstvo in oljkarstvo. Pričujoči prispevek bo na kratko prikazal proizvodnjo in trgovino oljčnega olja ter njegovo vlogo v antičnem gospodarstvu; na samem začetku pa bomo skušali pojasniti nenadomestljivo vlogo oljčnega olja za tedanjega človeka.

Oljka je bila v Sredozemlju sveto drevo. Veličastna starost, ki jo drevesa lahko dosežejo in njena neobičajna trdoživost, sta ljudi od pradavnine navdajali z občudovanjem. Povezovali so jo z vero v onostranstvo in življenjem po smrti, saj celo do tal posekana ali požgana drevesa vedno znova odženejo mladike, se popolnoma obrastejo in ponovno obrodijo. Najbolj znano drevo starega veka je bila sveta oljka v Atenah, ki se je po katastrofalnem požigu mesta v perzijskih vojnah leta 480 pred Kr., ponovno obrasla in s tem postala simbol rasti blaginje, obnove mesta in hegemonije Aten (Herodot, 8. 55).

Stara ljudstva so pripisovala oljčnemu drevesu nesmrtnost. Nedvomno je s tem občudovanjem oljčnega drevesa povezana tudi uporaba oljčnega olja v ritualne in sakralne namene. V sredozemskih deželah je bil splošno razširjen običaj, da so, preden je plug zarezal prvo brazdo, izlili nanj oljčno olje in s tem simbolično ponazorili akt oploditve in ritualno izklicali plodnost razorane zemlje. Podobna navada je bila še do nedavnega razširjena tudi v Istri.¹

Znano je, da je bilo libacijam namenjeno vino. Obrednemu odlivanju dela pijače ali izlitju celotne vsebine čaše, v dar bogovom pred slovesnimi dogodki, so rabila najboljša vina in le redkokdaj je bilo za tovrstne obrede uporabljeno olje. Nasprotno pa so olja služila pri obredih maziljenja. Pogosto so v ta namen pripravljali dišavna olja in razna mazila, ki so bila v rabi tudi za balzamiranje trupel, v starem veku zelo razširjenem običaju. V grških grobovih klasične dobe pogosto najdemo okrašene vrčke, imenovane *lekithoi*, ki so jih napolnjene z oljem darovali duhovom umrlih.

Mnogo sakralnih in obrednih običajev starih sredozemskih kultur se je ohranilo v krščanstvu, v katerem ima olje še danes posvečeno vlogo, oljka pa prav posebno mesto (Clark, 1996, 319). V nekaterih sredozemskih deželah, tudi v Istri in Slovenskem primorju, so ohranjeni obredi oljčne nedelje in procesije z oljčnimi vejicami. Vejice se hranijo v hiši vse naslednje leto, da bi odvrnile nesrečo in prinesle blagostanje.²

V arheoloških krogih prevladuje mnenje, da oljka izvira iz Palestine in Sirije, domorodna pa je tudi na Kreti, kjer so jo gojili pred več kot 2500 pred Kr. (Brothwell, 1998, 154). V palači na Knososu so bili ohranjeni številni pitosi, velike lončene posode za shranjevanje olja. Oljčno olje je bil glavno bogastvo kretskih kraljev in je predstavljalo tudi glavni izvor dohodkov. Neolitske in zgodnje bronastodobne najdbe v Italiji kažejo, da se je tja razširilo poznavanje gojenja oljke iz Sirije. Izkopavanja v pristanišču Ugarit so odkrila veliko število keramičnih vrčev za olje, ki so ga izvažali v zahodni Mediteran.

K razširjenju oljkarstva v zahodnosredozemskem bazenu v prvi polovici 1. tisočletja pred Kr. so največ prispevali Feničani in Grki z ustanavljanjem kolonij, verjetno pa tudi Etruščani (Mattingly, 1996, 218).

V času nastanka rimskega cesarstva je bilo gojenje oljk razširjeno že po vsem Sredozemlju. Vendar je izjemen porast oljkarstva in pridelovanja olja moč zaznati predvsem v zadnjih dveh stoletjih pred in prvih dveh stoletjih po Kr.

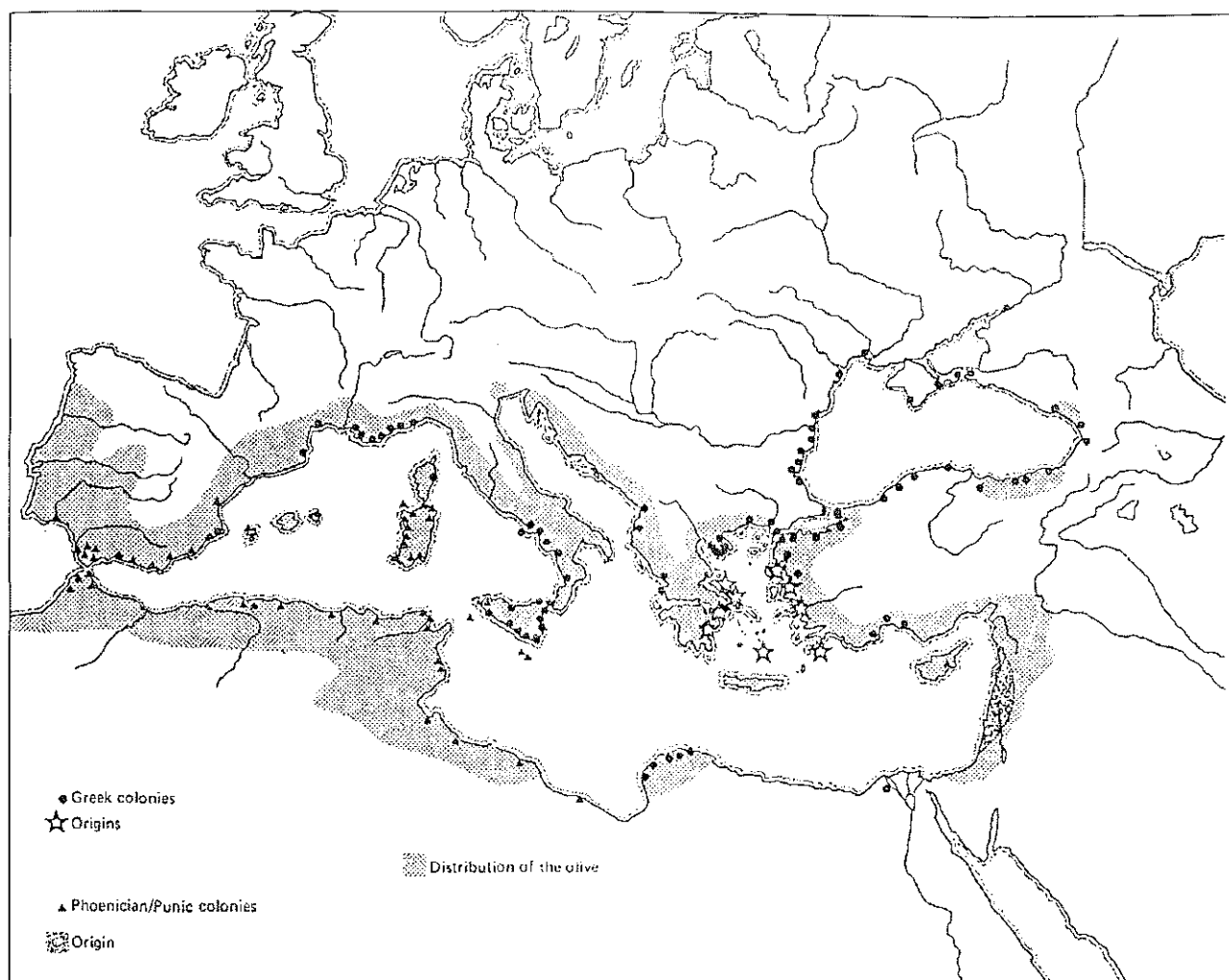
Rimljani so oljko dobro poznali, posebej njeno nestalno rodnost, zato so oljke gojili skupaj z žitom in vinsko trto. Ohranjena so številna besedila z nasveti o umnem gospodarjenju, ki navajajo kako velik naj bo nasad oljk, da je slabo letino še mogoče nadomestiti s prihodki od vina ali drugih poljščin.³ Katon, Varon in Kolumela, tako imenovani 'agronomi', so pogosto svetovali kmetovalcem, koliko delavcev naj zaposlijo na oljčnih nasadih določene velikosti, kakšno orodje in posodje naj uporabljajo, kako naj shranjujejo pridelke.⁴ Njihova zapažanja se nanašajo na klasična poznorepublikanska posestva s suženjsko delovno silo v Kampaniji, Laciju in Etruriji. Kolumela svetuje, naj bodo shrambe za olje na toplem, ker pomrznjeno olje kaj hitro postane žaltavo. Ogrevanje shrambenih prostorov pa resno odsvetuje, ker se olje hitro navzame smradu po dimu; shrambe naj bodo raje na topli južni ali zahodni strani gospodarskih poslopij (Humphrey, Oleson, Sherwood 1998, 83). Nadalje svetuje, naj tisto leto, ko oljke

1 Na običaj me je opozorila Rozana Koščal, za kat se ji pristočno zahvaljujem.

2 V hudih poletnih neurjih je vršiček velikonočne oljčne vejice sežgan na ognjišču odvrčal udar strele.

3 Katon svetuje za čimbolj ekonomično izrabo zemljišč in suženjske sile; nasad oljk, velik 60 hektarov, naj obdelujejo poleg nadzornika in nadzornice posestva (*villicus*) še dva hlapca za govedo, eden za osle, eden za prašiče, pastir in pet delavcev, kar je skupaj 13 sužnjev. Gotovo pa je tako posestvo poleg oljk imelo tudi žitna polja in zelenjavne nasade za preživljanje delovne sile na vili (*Cato, De agri cultura* 10-11).

4 Zates pomembna dela so nastala v času pozne republike in zgodnjega cesarstva, kasnejša pa so predvsem kompilacije starejših avtorjev.



Sl. 1: Predromske sredozemske civilizacije od 8. do 6. st. pred Kr. Grške in feničanske kolonije obrobajo obale Sredozemskega in Črnega morja. Razširitev obeh civilizacij sovpada z razširjenjem sredozemske agrarne polikulture – gojenjem žita, vinske trte in oljke; izmenično sajenje in njihovo posrečeno dopolnjevanje je najbolj pospešilo razvoj civilizacij. V Italiji se je do 5. st. pred Kr. razprostirala etruščanska kultura in razcvetela so se mnoga mesta. Rimsko cesarstvo se je začelo širiti tik pred prelomom tisočletij (povzeto po Green, 1986).

Fig. 1: Pre-Roman Mediterranean civilisations from the 8th and the 6th century BC, Greek and Phoenician cities almost encircled the Mediterranean and Black Sea, from homelands around the Aegean and the Levant. It is noticeable that they coincide to a large extent with the areas of 'Mediterranean polyculture' – the cultivation of cereals, grapes and olives; alternated planting and their effective complementing was what most vigorously accelerated the development of the civilisations. Till the 5th century BC Etruscan culture permeated Italy and many cities flourished. The Roman Empire began to expand just before the break of the millennia (Green, 1986).

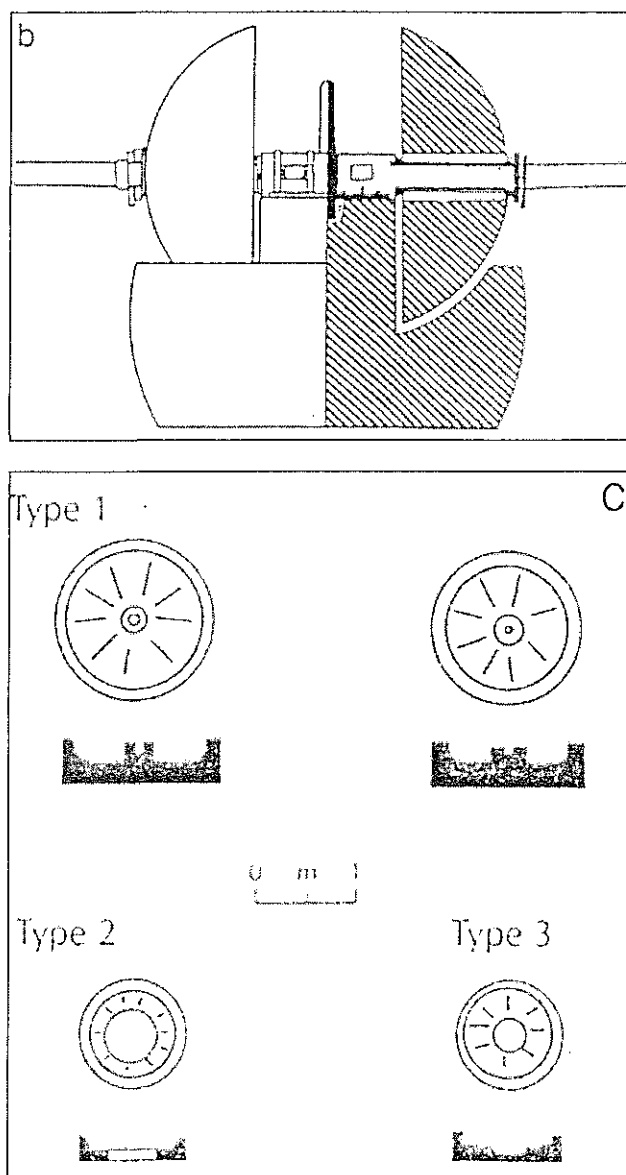
ne cvetijo obilno, med drevesa posejejo žito in na ta način uravnotežijo donos pridelkov (Humphrey, Oleson, Sherwood, 1998, 121).

Varon svetuje ročno obiranje, ki je po njegovem veliko boljše od klatenja sadov; nad dosegom rok pa uporabo šibe, saj s kolom zlahka polomimo veje. Če oljko močno poškodujemo, izgubimo pridelek za nekaj let! Nadalje svetuje, naj se sad, ki ga ne moremo takoj stisniti, posuši na zraku. Oljke so shranjevali med plastmi soli v košarah iz šibja. Po tridesetih dneh so jih oči-

stili soli, naphali v keramične vrče, zadelali s posušenim janežem in zalili z moštom. Nekateri so izbrali raje mošt, mešan s tretjino medu, drugi pa kis (Humphrey, Oleson, Sherwood, 1998, 160).

Plinij pripominja, da je pridelovanje olja bolj zahteven posel kot pridelovanje vina, kajti navsezadnje vsaka oljka obrodi drugačen sad!

Rimljani so zelo cenili olje iz zelenih, nezrelih oljk. Olje, stisnjeno pred zimo, se je imenovalo poletno in je bilo grenkasto. Decembra se je začelo stiskanje 'zele-



Sl. 2: *Trapatum*, mlin za oljke, kot ga je opisal Katon. (Povzeto po Leveau, Sillières, Vallat, 1997).

Fig. 2: *Trapatum*, olive press, as described by Cato (Leveau, Sillières, Vallat, 1997).

nega' olja, za tem pa 'zrelega' (Humphrey, Oleson, Sherwood, 1998, 160).

Trapatum, mlin s prečno osjo, je bil že grški izum. Rotirajoči mlini, *molae*, pri katerih so lahko razmik prilagodili debelini sadežev in s tem preprečili drobljenje koščic, so bili po mnenju mnogih bolj primerni kot *trapeta*; vendar je bilo delo z mlini na prečno os mnogo lažje.

Očiščene oljke so morale čimprej v stiskalnico. Plo-dove s še nepopokano lupino so stiskali v na novo stkanih vrečah. Če pa je lupina že popokala, so oljke običajno stiskali z dodatkom soli, prav tako v na novo

stkanih vrečah, vendar med deščicami. Za pridelovanje najkakovostnejšega olja, je moral pridelovalec imeti tri bazenčke v kleti, kjer so se ločeno zbirala prvo in vsa nadalje stisnjena olja. Kolumela je opisal stiskanje celih plodov, ki je negotovo poznano tudi Pliniju, ki pa je zelo natančno opisal postopek hitrega stiskanja v vreli vodi namočenih oljk. Toda za ta postopek morajo biti plodovi še celi. Omenjeni postopek je dal veliko več olja. Šele zatem so plodove zmleli v *trapetumu* in ponovno stiskali (Plinij, Nat. hist. 15.23; Humphrey, Oleson, Sherwood, 1998, 161).

Zelo sodobno zveni Plinijeva ugotovitev, da sta dve pomembni tekočini, ki človeku posebej dobro deneta, vino, ki je dobro za znotraj, olje pa za zunaj. Kljub kategorični Plinijevi ugotovitvi, da je olje najboljše za mazanje kože, pa velja, da so olje in oljke predstavljali temelj sredozemske prehrane. Olje v antični kuhinji ni služilo za pripravo hrane kot npr. danes, ko uporabljamo olje predvsem za cvrtje, temveč je bilo sestavni del jedi. Z dodatki najboljših olj so bile pripravljene npr. razne ribje omake, imenovane *garum*, *liquamen* ali *alec*. S pomočjo olja so konzervirali razna živila, iz ohranjenih receptov in napisov na amforah poznamo v prvi vrsti konzervirane oljke; a te so shranjevali tudi v sladku, moštu in kislu, neredko pa tudi v slanici.

Vendar tudi manj vrednih ostankov stisnjenih plodov niso zavrgli. *Amurca*, mastni, pastozni ostanek sprešanih oljk, je služil mnogim namenom. Vtirali so jo v pode shramb, kar je odvracalo mravlje in mrčes. Tudi zidove in glinaste premaze bivališč so premazali z usedlino olja; z njim so mehčali povodce, usnje, čevlje, s prevreto usedlino so oljili kolesa pri vozovih, pa tudi bronaste predmete, ki so jim na ta način dali lesk in preprečili propadanje bronu (Humphrey, Oleson, Sherwood, 1998, 369). Kjer je bila proizvodnja olja zelo obsežna, so s pogačami iz usedline krmili živali ali celo dognojevali polja.

Kato je zapisal, da so oljke z ječmenovim kruhom predstavljale glavno hrano kmečkega stanu, najrevnejši pa so se pogosto hranili tudi z ostanki stisnjenih oljk. Oljke so hranili v posodah med plastmi janeža, zadelanih s smolo mastike, pistacijevoga drevesa, ali celo v slanici, ki so ji včasih dodali še kis. *Columbades* je bil priljubljen dodatek jedem, posebej perutnini; pripravljali so ga iz zmletih črnih oliv z dodatkom morske vode.

Vložene oljke in najboljše, prvo stisnjeno olje so bili namenjeni petičnim kupcem.

Iz Plinijevih zapisov vemo, da je bilo najbolj cenjeno oljčno olje iz južne Italije, takoj za njim pa sta bili po kvaliteti enakovredni, olji iz Španije in Istre. Istrsko je slovelo po prijetni aromi in lepi zelenkasti barvi.

Drugo stisnjeno olje in ostanki pa so veljali za slabše vrste. Najslabše olje so uporabljali predvsem za razsvetljavo. Preizkus z rimsko oljenko je pokazal, da je za 134 ur razsvetljevanja potreben liter olja; preprost izračun pokaže, da bi mesto z 10 000 prebivalci za samo eno

uro razsvetljave dnevno porabilo okoli 27 000 litrov olja letno (za primerjavo antična Celeja je imela približno devet tisoč prebivalcev). V Rimu pa je prebivalstvo že v času zgodnjega cesarstva preseglo milijon, izračuni pokazujejo, da so porabili za osnovno razsvetljavo okoli 3 milijone litrov olja letno (Mattingly, 1996, 224).

Olje pa so poleg žita v Rimu razdeljevali tudi iz političnih razlogov.

Lakote so bile v antiki pogoste, največkrat kot posledice slabih letin, kužnih bolezni, vojn ali viharjev. Prebivalstvo se je v stiskah pogosto zatekalo v Rim. Sem so se stekale tudi trume brezposelnega proletariata in obubožanih kmetov, katerih posesti so zaradi slabe ekonomske politike postale plen veleposestnikov. Za vzdrževanje miru in zagotavljanje politične lojalnosti, je že v času Gracchovih agrarnih reform (123 pred Kr.) država subvencionirala določeno količino žita in pekla poceni kruh za privilegirano skupino državljanov, imenovanih *plebs frumentaria*. Ti so imeli pravico do nakupa omejenih količin žita ali kruha po močno znižanih cenah. Njihovo število je že v času Avgusta presegalo dvesto tisoč! Cesar Septimij Sever pa je ob koncu 2. st. začel kot prvi brezplačno razdeljevati tudi olje (Garnsey, 1988, 206).

Arheološki dokazi o mogočnem dotoku olja iz provinc v Rim so osupljivi. V bližini pristanišča in skladišč na Tiberi, ob vходу v mesto, je iz črepinj razbitih amfor za olje skoraj dve stoletji in pol nastajal grič, danes poznan kot Monte Testaccio (Gora črepinj). Raziskovalec Rodriguez-Almeida ocenjuje, da so to črepinje najmanj 53 milijonov amfor za olje, ki so ga prvažali z ladjami iz španske Betike. V pristaniških skladiščih so iz zajetnih 70-litrskih amfor vsebino pretakali v manjše posodje in olje razdeljevali ljudstvu. Odvečno embalažo, amfore, pa so sproti razbijali in odmetavali na isto mesto. Po približni oceni števila rimskega prebivalstva je obveljalo mnenje, da ostanki na Monte Testaccio predstavljajo le malce več kot polovico vsega posodja za olje, ki je prihajalo v Rim. Pa vendar je že približna ocena količine olja, ki je prišlo samo v amforah iz Monte Testaccia, osupljiva, saj presega 6 000 milijonov litrov!

Preseneča uradniška natančnost, s katero je vodila rimska državna uprava nadzor nad uvozom poceni olja in njegovo razdelitvijo. Na amforah iz Monte Testaccia so ohranjeni številni zapisi, *tituli picti*, ki navajajo po imenih nadzornike dobave, *praefectus annonae*, in trgovce, ki so kupčevali s španskim oljem ter ga prevažali, *negotiatores olearii*. Nedvomno pa je v prestolnico dotekalo tudi mnogo olja, ki je bilo v prosti prodaji po tržnih cenah, nikakor pa ne gre pozabiti, da so premožni lastniki s svojih posestev, npr. v Španiji ali Afriki, dovažali prehranske izdelke za lastno uporabo. Iz

ostankov transportnega posodja ali na kateri drug arheološki način teh tokov rimske ekonomije ne znamo razlikovati.

Oceniti porabo olja v rimskem cesarstvu je izjemno težko. Poraba v Sredozemlju, kjer je bilo olje od nekdanje osnovne prehrane, je bila neprimerljiva s porabo v severnih provincah. Posebej staroselsko prebivalstvo je zagotovo uporabljalo predvsem živalske maščobe in različna druga rastlinska olja, npr. repično, laneno itd. Znano je, da je Mezopotamija vse do zgodovinskih časov uporabljala največ sezamovega olja, pri Hetitih so cenili mandljevo, pri mnogih starih ljudstvih pa se je rabilo predvsem laneno olje, saj je lan ena najstarejših kulturnih rastlin (Brothwell, 1998, 153). Kljub vsemu približne ocene porabe oljčnega olja obstajajo in se gibljejo okoli 20 do 50 litrov letno na prebivalca (Mattingly, 1996, 239). Sledeč tej oceni že preprost izračun pokaže, da je na vrhuncu moči rimska država proizvajala – in porabila – 25 do 50 milijonov litrov olja letno, kar predstavlja vsaj četrtino, če ne že polovico moderne proizvodnje!

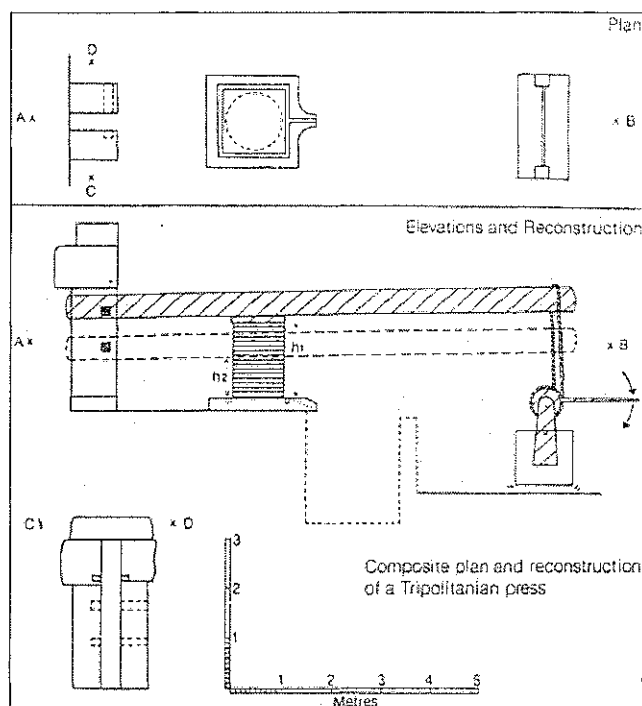
Navsezadnje se mora raziskovalec rimske dobe vprašati, kaj je botrovalo tej veliki porabi oljčnega olja.

Njegova uporaba je bila vsesplošna in mnogo širša, kot si danes predstavljamo; v medicini, kozmetiki in parfumski industriji, veterini in tehniki, za impregnacijo, kot maziva, v tekstilni proizvodnji in barvarstvu, za zaščito usnjenih izdelkov in lesa itd. Predvsem so se ogromne količine olja porabile za razsvetljavo. Seveda so v ta namen uporabna tudi druga rastlinska olja ali celo živalske maščobe, a kot je Herodot naravnost povedal, olivno olje pač najmanj smrdi.

Cesar Septimij Sever, po rodu Afričan, je s posebnim odlokom obvezal rimske senatorje, da so dobičke investirali v nakup velikanskih zemljišč v severni Afriki.⁵ V zaledju Cezareje, Sabrathe, Lepcis magne, Kartagine, če naštejemo le največja afriška mesta ob sredozemski obali današnje Libije, Tunizije in Alžirije, so se od konca 2. st. dalje naglo širile obdelovalne površine. Na tem področju, ki so ga že v času Kartažanov opisovali kot severnoafriške cvetoče vrtove, so nastala obsežna žitna polja, nasadi vinske trte in oljk.

In prav intenzivne arheološke terenske raziskave teh področij severne Afrike so bistveno dopolnile naše vedenje o rimskodobnem kmetijstvu in državni ekonomiji. Na aerofotografijah, ki so jih posneli piloti francoske zračne flote med drugo svetovno vojno, so odkrili v tunizijskem Sahelu fosilizirana antična polja. Na poljih, natančno razmejenih po načelih antične centuriacije, so

5 Najnovejše raziskave so pokazale, da je redna oskrba z afriškim oljem v Rim dotekala najverjetneje že v hadrijanski dobi (117–138), zagotovo pa v času antoninskih vladarjev (138–161, 161–180) (Panella, 1993, op. 70).



Sl. 3: Standardna oblika stiskalnice na vzvod, ki so jo običajno uporabljali v rimskih provincah severne Afrike (povzeto po Mattingly, 1988).

Fig. 3: The standard form of lever press in use in Roman Africa (Mattingly, 1988).

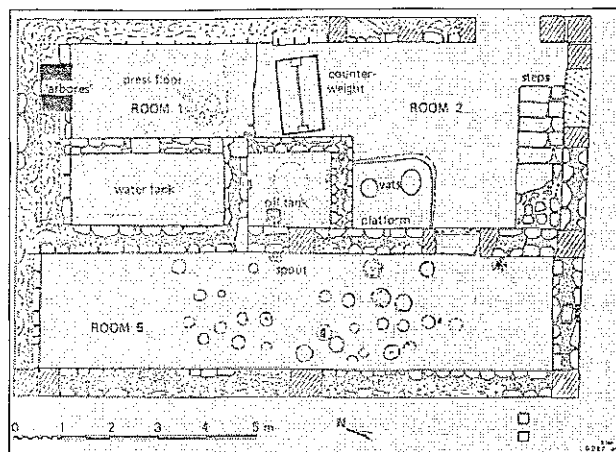
ohranjene vdolbine na tistih mestih, kjer so nekoč bila posajena drevesa; oljčni nasadi so tu namreč predstavljali več kot 60% obdelovalnih površin.

Še trdnější dokazi o vzgoji oljk v tem področju pa so številni ostanki antičnih stiskalnic, odkriti pri intenzivnih terenskih pregledih.

Ostanki nekaterih pokončnih opornikov za stiskalnice so dosegli tudi do 9 metrov višine in dajejo danes napol puščavski pokrajini videz megalitskih spomenikov. Poleg stiskalnic in mlinov je bilo odkritih tudi veliko namakalnih naprav in cela vrsta ruralnih naselij, povezanih s cestno mrežo z obsežnimi skladišči v pristaniščih Kartagine (Mattingly, 1996, 239).

Iz odkritih arhitekturnih ostankov, stiskalnic in drugih priprav je moč rekonstruirati tristopenjski postopek predelave oljk. V prvi fazi so plodove zmleli, sledilo je stiskanje zmlate mase, ki so jo v pletenih košarah postavili pod kamne v stiskalnicah. Sledila je še faza ločevanja olja od usedlin, ki so jo opravili s pomočjo flotacije v bazenčkih z vodo. Zanimivo je, da so v mlinih zmleli ne le meso sadežev, ampak tudi koščice. Dobro zmlato maso iz koščic in mesa so stiskali; ostri drobcji koščic pa so proces iztiskanja olja pospešili.

Na podlagi števila odkritih stiskalnic so bili narejeni izračuni o pridelavi olja v pokrajini El-Amud, v odročnih, napol puščavskih predelih današnje Libije.



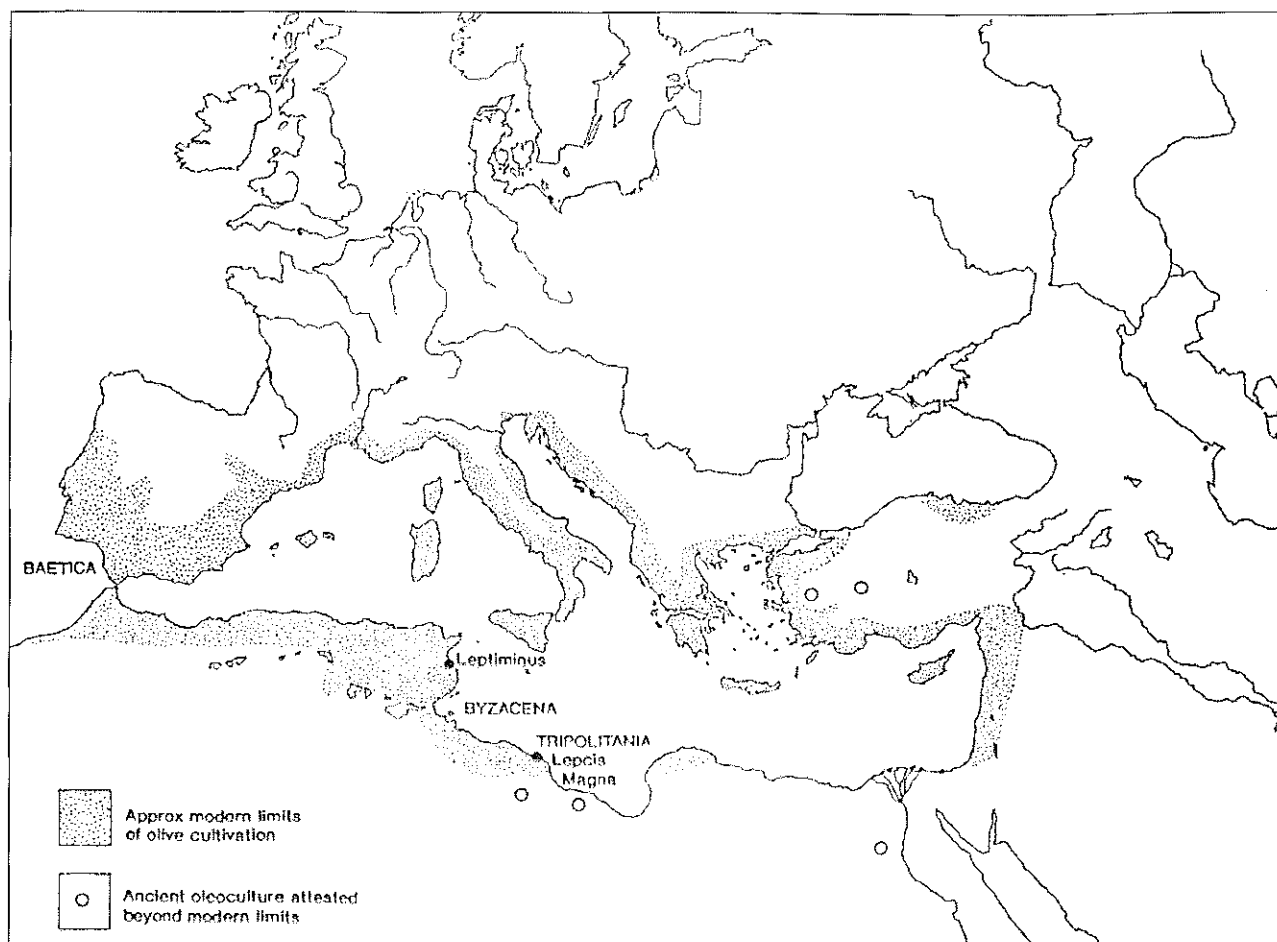
Sl. 4: Tloris rimskodobnega gospodarskega poslopja iz Libije z ostanki stiskalnice za oljke: soba 1, prečno bruno je bilo pritrjeno na dva nosilca (arbores), s pomočjo kamnite uteži (soba 2) so ga potiskali navzdol in izstiskali olje iz zmečkanih oljk. Olje je odtekalo v bazenček, kamor so potrebi speljali tudi vodo, da so olje lažje ločevali od usedlin. Prvo stisnjeno olje so shranjevali v kadi poleg bazena, preostalo pa je odtekalo skozi lijak v veliko skladišče. V glinastih fleh skladišča so se ohranili luknjasti odtisi amfor (povzeto po Barker, Jones, 1984).

Fig. 4: An olive-processing building from Libya. In room 1, the transversal timber beam was fixed to two arbores by means of a stone counter-weight in room 2; the timber was pushed downwards, squeezing oil from crushed olives. The oil flowed into a small pool, tank, where water would be used to float it clear of sediment. The oil of the first press was kept in a tub next to the pool, while the rest of it ran off through a spout into the repository in room 5, where it was loaded into amphorae whose bases had left impressions in the floor (Barker, Jones 1984).

Letna proizvodnja je bila ocenjena na dva do tri tisoč litrov. Tudi izračuni iz predelov v osrednji Tuniziji, kjer se dandanašnji širijo puščavske peščine, so dali presenetljive izračune. Na tisoč petsto kvadratnih kilometrih je bilo odkritih kar 350 ostankov ogromnih stiskalnic, kar je približno po ena na vsake 4 kvadratne kilometre. Očitno je bila v rimski dobi celotna pokrajina usmerjena v intenzivno pridelavo olja.

Posebej velike količine olja so pridelali v puščavskih rečnih dolinah, imenovanih wadi.

Obsežno agrarno zaledje je pripadalo pristaniškim mestom na obali. Njihov mestni teritorij je bil za rimske razmere nenavadno obsežen in očitno usmerjen v gojenje oljk, ki je doseglo vrhunec tik pred samim propadom rimske države v 5. st. Mestni teritorij tripolitanske Lepcis Magne je obsegal okoli do 5 000 kvadratnih kilometrov in glede na število odkritih stiskalnic je tamkajšnja letna



Sl. 5: Področja in meje sodobnega oljkarstva v Sredozemlju z označenimi območji rimskodobnih oljčnih nasadov in imeni pokrajin Betika, Bizacena in Tripolitania, od koder so izvažali velike količine oljčnega olja po imperiju (povzeto po Mattingly, 1988).

Fig. 5: Modern limits of olive cultivation in the Mediterranean world. Also indicated are the principal Roman oil-exporting regions of the West Mediterranean: Baetica, Byzacena, and Tripolitania (Mattingly, 1988).

proizvodnja olja ocenjena na milijon litrov olja. V obilnih letinah pa je bila lahko tudi desetkratna.

Celoten agrarni sistem je temeljil na zapletenem državnem sistemu pobiranja dajatev v naravi, organiziranih in iz državne blagajne subvencioniranih najemniških prevozov in distribuiranja prehrabnih izdelkov v mesta in vojaške postojanke širom celega imperija. S tem sistemom pa je bila neločljivo povezana tudi oskrba prostega tržišča, ki je temeljila na ponudbi in povpraševanju. Ob dobro organizirani agrarni produkciji, od države vzdrževanem pomorskemu transportnem sistemu in distribuciji pridelkov so poleg nujno potrebnih delavnic transportnega posodja zrasle tudi številne delavnice fine keramike. Obsežni lončarski obrati v severni in srednji Tuniziji so dosegali velikost manjših sodobnih industrijskih centrov. Ostanke afriškega posodja pa so bili odkriti malodane na slehernem delu poznega rimskega cesarstva. Vendar se moramo ob tem nujno za-

vedati, da ostanke keramičnih izdelkov izpričujejo samo en vidik obsežne trgovine in z njo tesno povezane proizvodnje.

Le-ta je nedvomno obsegala tekstilno, usnjarsko in parfumsko proizvodnjo, za katerimi pa se je zabrisala takorekoč sleherna arheološka sled

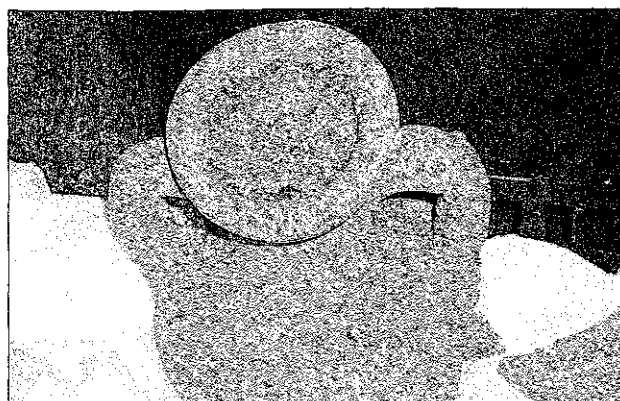
Istrsko olje, ki ga Plinij omenja takoj za najodličnejšem italskim, kot enakovredno španskemu, je slovelo po lepi zelenkasti barvi in prijetnem vonju (Matijašič, 1998, 334).

Rimskodobno oljkarstvo v Istri je bilo obsežno in je sorazmerno dobro raziskano (Matijašič, 1998, 334–343). Ruševine vil in pripadajočih gospodarskih poslopij na Brionih so bile odkrite že konec 19. st. Znani so tudi številni ostanke vil vzdolž istrske obale, posebej pogoste

so v bližini Pulja in Poreča (Matijašič, 2001, 299–301). Vile so bile proizvodnji centri sredi obsežnih oljčnih nasadov in vinogradov, kjer so gojili tudi žito in ostale kulture. Že več kot stoletje so znani tudi ostanki lončarskih delavnic v Fažani, kjer so izdelovali amfore oblike Dressel 6B za okoliške pridelke olja s posesti Lajkanija Basa (Bezeczky, Pavletić, 1996; Vidrih Perko, 2000, 428, sl. 10). Sodeč po žigih na amforah je njemu pripadala tudi obsežna posest z oljčnimi nasadi in razkošno obalno vilo v zalivu Verige na Brionih (Bezeczky, 1998). Po napisu na mejniku, odkritem v Materiji v Brkinih, je njegova posest obsegala tudi obsežne pašnike v notranjosti Istre.

Ime Lajkanija Basa omenjajo številni antični viri. Najstarejši član družine, *C. Laecanius Bassus*, je najprej opravljal sodniško službo (*praetor urbanus* za leto 32 po Kr.), kasneje je postal nadomestni konzul (*consul suffectus* za leto 40). Napis, ki omenja njegovo posest na Materiji, je iz časa cesarja Klavdija in vse kaže, da je bil v poznih letih član *sodales Augustales Claudiales*; njegovo ime najdemo na seznamu iz leta 64. Iste leta je postal njegov istoimenski sin *consul ordinarius*. Nazadnje najdemo kratko notico pri Pliniju, kjer omenja, da je mlajši Lajkanij Bas umrl nenadne smrti leta 77 ali 78.⁶ Najverjetneje je bil to vzrok, da je že priletni oče Lajkanij posvojil *Caecina Paetusa*, sina ugledne družine. Najbrž tiči razlog, da je lastništvo nad veliko družinsko posestjo prešlo v roke cesarja Vespazijana, v smrti osemnajstletnega posinovljenca (Bezeczky, 2001, 422).

Kot že omenjeno, so bile številne amfore za olje s posesti Lajkanijcev, opremljene z žigi z lastniškim imenom in imeni oskrbnikov posesti. Žigi nudijo še veliko natančnejšo evidenco; najstarejši žigi izhajajo iz srednje ali poznoavgustejskih plasti s Štalenske gore. Poznamo pa tudi imena zadnjih Lajkanijevih oskrbnikov. Oskrbniški imeni (*vilicus*) CLYMEN in PAGANUS se na amforah najprej pojavljata z Lajkanijevim imenom (*dominus*), malo kasneje pa z oznako IMP, kar pomeni, da je posest že prešla v cesarsko last. Raziskovalci sklepajo, da se je to zgodilo neposredno po smrti starega Lajkanija leta 79. Zadnji žigi so iz časa cesarja Hadrijana, ko je istrska proizvodnja olja v tako velikem obsegu ponehavalala. Vzrok krize ni poznan. Dokazano je, da so delavnice v Fažani še naprej izdelovale transportno posodje. Vendar manjše amfore, ki jih še srečamo med gradivom 2. st. na najdiščih Panonije in Norika, ne nudijo nobene epigrafske evidence več (Bezeczky, 1998).



Sl. 6: Mala fažanska amfora za olje z ohranjenim originalnim pokrovčkom, odkrita v ruševinskih plasteh cestninske postaje in rečnega pristanišča Romula, v Ribnici na Dolenjskem. Posoda je bila glede na ohranjen zapečaten pokrovček najbrž razbita pri prekladanju transporta (foto: V. Perko).

Fig. 6: A small oil amphora from Fažana with a preserved original lid, found in the rubble layers of the Romula road station and river port, Ribnica na Dolenjskem (photo: V. Perko).

Drugi mogočen proizvodni center je bil odkrit v Loronu.⁷ Pripadal je Kalviji Krispinili in je podobno kot Lajkanijevo posestvo prešel iz neznanih razlogov konec 1. st. v cesarsko last (Tassaux, Matijašič, Kovačič, 2001). *Calvia Crispinilla* je dobro poznana iz opravljenih kronik visoke družbe, zbrane na dvoru cesarja Nerona (Tassaux, 2001, 315, op. 81). Podrobnosti njenega škandaloznega življenja v Rimu so znane iz Dijonovih opisov (52, 12, 1), Tacit pa opisal njene posle z močno izpovednim izrazom *magistra libidinum Neronis* (Hist., 1, 73). Na stara leta je Kalvija zaslužek slabega slovesa spretno vlagala v posesti na jugu Italije, v Rimu, Dauniji in Venosi, Tarentu, Brindiziju in morda tudi Afriki. Njena obsežna posestva v Istri nas ne čudijo, saj študije zelo zanesljivo kažejo na njen istrski ali, manj verjetno, tržaški izvor (Tassaux, 2001, 316). Poleg Lorona in Vižinade je bila domnevno njena last tudi razkošna vila v Barkovljah (Tassaux, 2001, 319). Nazadnje je tudi njena posest prešla v cesarske roke; kot je izpričano z žigi na amforah, se je to zgodilo za časa Domicijana, najverjetneje po letu 84, ko je cesar pridobil vzdevek GERMANICUS. Loronske figline so proizvajale amfore za olje še nadaljnja štiri desetletja; številno posodje z imperialnimi žigi je bilo odkrito na najdiščih Norika, Panonije in Mezije. Kasneje se je proizvodnja občutno zmanjšala, posodje pa je brez epigrafske evidence. Razlogi za spremembe niso poznani.

6 Kronologija je predmet obsežnih epigrafskih, historičnih in arheoloških raziskav številnih avtorjev, med njimi sta najpomembnejša F. Tassaux (Tassaux, 1982) in T. Bezeczky (Bezeczky, 2001).

7 Raziskave v Loronu so predmet prispevka V. Kovačiča v tem zvezku (Tassaux, Matijašič, Kovačič, 2001).

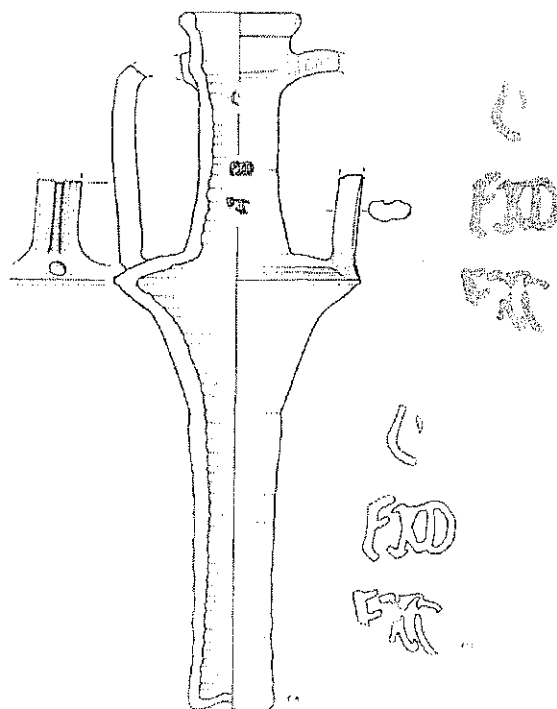
Do nedavnega je veljalo, da so bili v rimski dobi najbližji nasadi oljk predvsem v Istri. Zadnji čas pa arheološka odkritja na obronkih Goriških Brd pričajo, da je bilo gojenje oljk razširjeno verjetno tudi v Vipavski dolini. V okolici Neblega pri Medani so bili odkriti ostanki lončarske proizvodnje. Med keramičnimi odlomki so bile poleg opekarskih izdelkov identificirane tudi nekatere oblike preprostega posodja. Najdeni pa so bili tudi številni odlomki malih amfor in odlomki ostenja velike posode za shranjevanje, imenovane dolij. Vse odkrite posodje kaže iste makroskopske značilnosti gline in so ga očitno izdelovali za potrebe lokalnega prebivalstva. Očitno so bile tudi male amfore izdelane za transport vina ali olja do bližnje Akvileje. Amfore teh oblik so bile razširjene v drugi polovici 1. in prvi polovici 2. st., izdelovali so jih na širšem področju padške nižine in ni natančneje poznano za transport česa so služile. Oblikovno pa dejansko izhajajo iz oblik transportnega posodja za olje, imenovanega Dressel 6B. Ob dejstvu, da je bilo še v 20. st. znano oljkarstvo na Goriškem in Vipavski dolini, ne bi smeli izključevati možnosti, da so oljke gojili v teh krajih tudi v rimski dobi (Vidrih Perko, Žbona Trkman, 2005). Proizvodnja gotovo ni bila primerljiva s špansko ali z istrsko, gotovo pa ni bila zanemarljiva in brez dvoma, bila je pomembna v letih, ko je bil pridelek v bližnjih centrih manjši.

O uporabi olja, trgovini in oskrbi tržišč v rimski dobi na slovenskih najdiščih, lahko sklepamo le posredno iz odkritega transportnega posodja in napisov ter žigov na njem (Vidrih Perko, 1994). Zaradi neposredne bližine je razumljivo, da prevladujejo amfore za olje iz obeh istrskih centrov. Seveda pa so bila tržišča oskrbovana tudi iz ostalih severnoitalskih in drugih proizvodnih centrov (Bezeczky, 1994). Kot mnogi drugi izdelki je bilo tudi olje transportirano po rekah in povezovalnih kanalih v male jadranske luke in s kabotažnim, obalnim prevozom redno dostavljano v skladišča Akvileje in od tam distribuirano po cestah in plovnih rekah v notranjost (Nonnis, 2001). Za zahodni del današnjega slovenskega ozemlja, ki je bil vključen v italško Deseto regijo, je bila najpomembnejša povezava prek Okre in Hrušice do Nauporta, kjer je glavnina tovora prešla na rečni transport po Ljubljani do Save ter Donave in njunih pritokov. Iz istih ekonomskih razlogov je treba razmišljati tudi o izrabi reke Vipave v transportni povezavi s cesto do Nauporta. Za oskrbo tržišč panonskega zaledja so gotovo v veliki meri služila kvarnerska pristanišča ter njihove zaledne cestne in rečne povezave.

Najstarejše amfore za olje odkrite na našem ozemlju so znane iz obalnih najdišč. Odkrite so bile v Kopru, Piranu in Serminu in so datirane v 1. st. pred Kr. (Horvat, 1997). Pojavljajo pa se tudi ob trgovskih poteh in najstarejših postojankah v notranjosti, npr. na Nauportu,

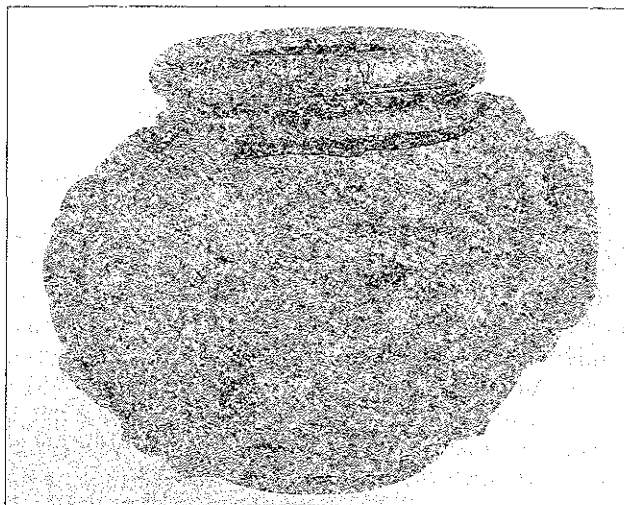
in v najstarejših plasteh Emone in Petovione (Bezeczky, 1994). Med njimi prevladujejo oblike Dressel 6B severno italške proizvodnje, včasih pa je moč srečati tudi starejše posodje za olje tipa Brindizi (Vidrih Perko, 2000, 427, sl. 7).

Lep primer zgodnje amfore za olje je bil odkrit v Ljubljani na Vrhniku (Horvat, 1990). Skoraj gotovo je predstavljala del tovora, ki je bil na vozovih pripeljan do plovne reke in nato pretovorjen na ladjo. Kam je bil tovor namenjen, ne vemo. Istrske in italške amfore za olje pa so bile odkrite tudi na dačanskih in mezijijskih najdiščih v današnji Romuniji in Bolgariji (Bjelajac, 1996; Ardeț, 1998). Vendar so poleg olja na tržišče prihajale tudi konzervirane oljke. Shranjevali so jih v amforah s širokim ustjem, na posodi pa je bila z rdečo ali s črno barvo označena vsebina. Poznali so črne ali svetle olive, konzervirane pa so bile v sladu, moštu ali kislu. Mnogo tovrstnega posodja je bilo odkritega v Emoni, Celeji, Petovioni, a tudi v manjših upravnih in carinskih postojankah s priseljenim uradništvom, npr. v Romuli na Dolenjskem.



Slika 7: Amfora za konzervirane oljke z napisom OLIVA ALBA EX DULCIS EXCELLENS, odkrita v zgodnjeantičnih plasteh Knežjega dvora v Celeji (risba: arhiv ZVKD Celje).

Fig. 7: Amphora for olive preserves with the inscription OLIVA ALBA EX DULCIS EXCELLENS, discovered in the early Roman layers of the Princely Court of Celeia (drawings: archives of the Institut for the Protection of Cultural Heritage, Celje).



Sl. 8: Bronasta, bogato figuralno okrašena posoda za dišavno olje iz Emone (foto: arhiv Mestnega muzeja v Ljubljani).

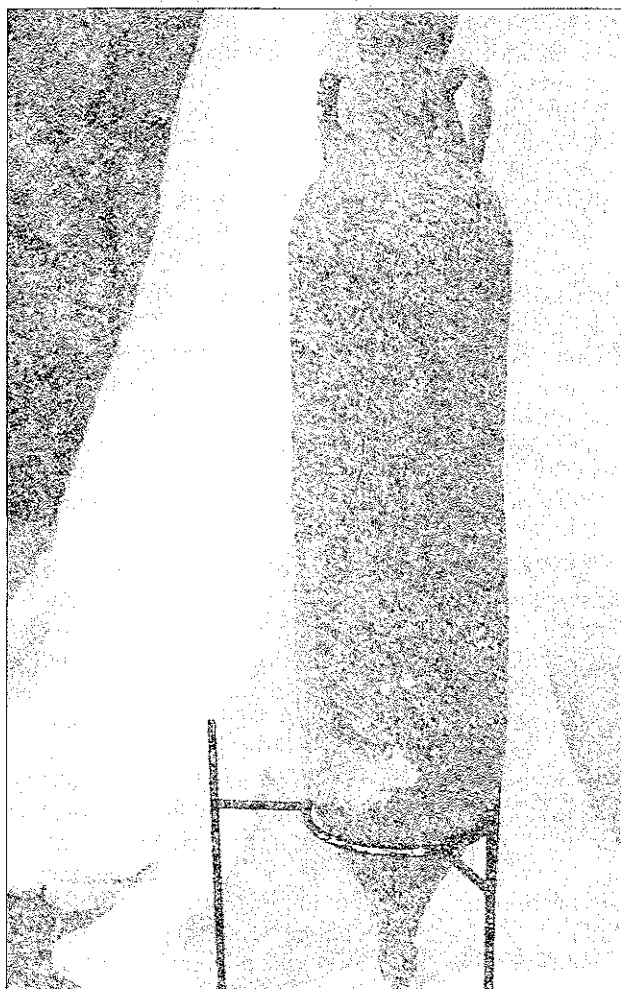
Fig. 8: A bronze container for perfumed oil from Emona, richly decorated with figures (photo: archives of the Ljubljana City Museum).

O splošni uporabi oljčnega olja v mestih in na podeželju moremo sklepati tudi po najdbah številnih oljenk v naselbinah in grobovih.

Številne so tudi najdbe stekleničk za parfumska olja, kozmetični pribor in posodje, ki je služilo za uporabo olj v kopalščih. Tovrstne posode so ponavadi spremljale antičnega človeka tudi kot popotnica v onostranstvo in jih pogosto odkrivamo tudi na grobiščih. Parfumska olja so sežigali skupaj s truplom na grmadah, večkrat pa najdemo tudi parfumske stekleničke, *unguentaria*, ki so bile pridane pokojniku v grob.⁸ Na emonskem grobišču je bil npr. odkrit bogat ženski grob iz 3. st. Pokojnico sta v onostranstvo spremljale poleg razkošne jantarne in zlate ogrlice tudi dve podolgovati steklenički. Analize njenih usedlin so pokazale, da sta bili napolnjeni z oljem (Petru, 1972, tab. CXV, 6–13). Ena najdragocenejših najdb Emone je bronasta posoda z bogatim tolčenim okrasom v obliki levjih figur. Posoda naj bi služila za shranjevanje olja (Plesničar, 2002).

Sredi 2. st. je na naših najdiščih opazen padec deleža istrskih in italjskih amfor za olje. Ne vemo, kaj je povzročilo krizo oskrbe tržišč s tamkajšnjim oljem. Morda so temu botrovale gospodarske razmere, hude pozebe oljčnih nasadov ali kaj drugega. Dejstvo je, da v tem času istrske amfore deloma nadomesti špansko transportno posodje iz Betike, kjer so bili obsežni oljčni

nasadi. Vendar se glede na to, da so španske amfore sorazmerno redke na našem prostoru, zastavlja upravičeno vprašanje, ali se ni morda za transport istrskega olja uporabljalo drugačno posodje, npr. kvadratne steklenice ovite v slamo, ki so bile kaj pripravne za tovorjenje na konjskem hrbtu ali na vozovih. Ker pa so odpadno steklo v antiki organizirano zbirali in predelovali, se v nasprotju s keramičnim posodjem, ostanki steklenega večidel niso ohranili.⁹



Sl. 9: Poznoantična severnoafriška amfora za olje iz Petovione (foto: M. Vomer Gojkovič).

Fig. 9: North African cylindrical amphora from Petovio (photo: M. Vomer Gojkovič).

⁸ Keramične unguentarije so izdelovali najverjetneje v južni Italiji, v Capui. Kot omenja Plinij, so tam pridelovali veliko zelo kvalitetnega rožnega olja. Po sredini 1. st. po Kr. so keramično parfumsko embalažo izpodrinili stekleni balzamariji in razne specialno izdelane stekleničke.

⁹ Od 2. st. dalje ima namreč skoraj vsako manjše rimsko mesto steklarske delavnice za izdelavo steklenih izdelkov iz recikliranega stekla (Pesavento Mattioli, 2000; Taborelli, 1993–94).

S španskim oljem, transportiranim v amforah oblike Dressel 20, so že od vsega začetka redno oskrbovali v prvi vrsti vojaške postojanke na britanskem in remskem limesu (Vidrih Perko, 2000, 434, sl. 21). Za oskrbo vojaških postojank in administrativnih centrov je, kot že omenjeno, organizirano skrbela država s posebno institucijo, poznano iz antičnih virov kot *annona* ali *frumentatio*. Uvoz španskega olja na naših najdiščih sledimo vse do konca 3. st., ko ga nadomestijo (ali izpodrinejo?) importi iz Afrike; od tedaj dalje se namreč špansko olje pojavlja redkeje in v precej manjših amforah oblike Dressel 23. Tovrstno posodje je sorazmerno redko odkrito na tleh Slovenije (Vidrih Perko, 2000, 435).

V poznoantičnem obdobju prevladujejo na najdiščih današnjega slovenskega ozemlja afriški importi. Med njimi domnevno velik delež pripada transportnemu posodju za olje (Vidrih Perko, 2000, 435, sl. 24–26). Ker je Egipt postal po ustanovitvi Konstantinopla v začetku 4. st. glavna žitnica vzhodne prestolnice rimskega imperija, so obsežna agrarna področja na področju današnje Libije, Tunizije in Alžirije morala oskrbovati ves preostali zahodni del imperija (Panella, 1998). Poleg oskrbe Rima so z žitom, oljem in vinom (in gotovo tudi ribjimi omakami) redno oskrbovali tudi številno vojaštvo na mejah. V Sloveniji je bilo odkritih veliko amfor prav na področjih, ki so imela veliko strateško vlogo pri obrambi Italije. Pogoste so najdbe transportnega posodja v Emوني, na poznoantični trdnjavi na Hrušici in v Ajdovščini (Ulbert, 1981). Med tem posodjem je zagotovo veliko amfor za olje, povsem zanesljivo pa jih ne moremo razpoznati, ker je poznoantično transportno posodje večnamensko.

Padec zahodne rimske države leta 476 so preživela le obalna mesta z redkimi izjemami v zaledju. Na obali se je neprekinjeno nadaljevala antična kultura in z njo nespremenjen način življenja in prehranjevanja. Pregled pisnih virov in materialne kulture dokazuje, da je bizantinska država, kot prava naslednica rimskega imperija, obdržala sisteme državne oskrbe. Mestne centre je redno oskrbovala s prehrabnenimi izdelki iz severnoafriških provinc in vzhodnega Mediterana.

Transport po morju je postal cehovski posel, prevzemale so ga *corpora naviculariorum*, ki so bile pod kontrolo *pretorijskih perfektov* ali *praefecti annonae* iz Afrike in Aleksandrije (Jones, 1992, 827). Članstvo v cehovskih gildah je bilo hereditarno in je bilo odvisno od lastništva zemljišč. Ne le afriška področja, tudi v Palestini, Mali Aziji in vzhodno od Antiohije, kjer je sedaj puščava, so v 5. in 6. st. zrasli veliki oljčni nasadi. Intenzivna agrarna proizvodnja je razvidna iz številnih ostankov stiskalnic, pristaniških struktur in ostankov transportnega posodja, odkritega širom imperija (Jones, 1992, 823; Pacetti, 1995). Tudi v tem primeru ne znamo ločevati med privatno trgovino in državno oskrbo.



Sl. 10: Oljčni gaj v neposredni bližini ruševin rimsko-dobne vile Settefinestre, severno od Rima (foto: V. Perko).

Fig. 10: An olive tree grove in the immediate proximity of the ruins of a Roman villa, Settefinestre, north of Rome, Italy (photo: V. Perko).

Ostanki transportnega posodja prevladujejo v plasteh poznoantičnega Kopra, Pirana in Trsta, kar je povsem primerljivo s številnimi drugimi sredozemskimi mesti (Kajfež, Josipovič, 2000; Cunja, 1996; Vidrih Perko, Župančič, 2005).

Vendar je morala biti tudi v času pozne antike istrska proizvodnja olja opazna, saj jo v svojih pismih iz Ravene večkrat omenja Kasijodor, senator in perfekt vzhodnogotskih kraljev (Matijašič, 1988; 1998, 346).

Kaže, da je množičen uvoz prehrabnenih izdelkov iz sredozemskih centrov bil pretrgan šele sredi 7. st. kot posledica arabske zasedbe severne Afrike; trgovinski stiki so bili močno oslavljeni in neustavljivemu širjenju islamske vere so sledile velike politične in gospodarske spremembe. Na agrarnem področju so se spremembe kazale kot drastično propadanje obsežnih obdelovalnih površin in sistematično iztrebljanje vinske trte. Zane-marjene namakalne naprave in obširne propadajoče oljčne nasade v severni Afriki so sčasoma prekrili peski hitro napredujočih puščav, ali, kot se je s pomenljivim zapažanjem izrazil najvidnejši italijanski arheolog in poznavalec rimskega gospodarstva Andrea Carandini; ko je presahnil dotok oljčnega olja, so ugasnile luči rimske civilizacije (Carandini, 1982).

ZAKLJUČKI

Oljkarstvo, ki se je razširilo v sredozemski in črnomorski bazen s feničansko in grško kolonizacijo, je doseglo največji razmah v rimskem času. O pridelovanju olja pričajo številni zgodovinski in epigrafski viri ter arheološke raziskave, ki so dale presenetljive podatke o razsežnosti oljkarstva, o sistematični oskrbi mest in vojaških postojank ter o organiziranem transportu. Mnogo dragocenih novih podatkov o transportu so dala sistema-

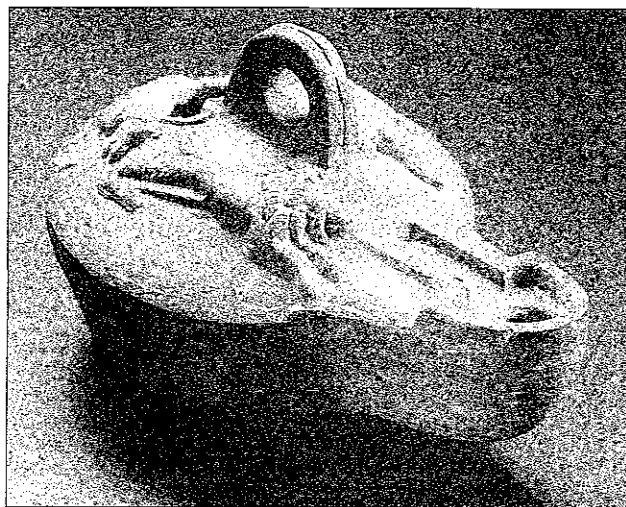
tična raziskovanja potopov v Sredozemlju (Parker, 1992). Za naše področje je bila v času zgodnjega cesarstva pomembna proizvodnja istrskega olja. Raziskana sta velika proizvodna centra v Fažani in v Poreču. Nova odkritja v Goriških Brdih pa kažejo, da moramo razmišljati tudi o oljkarstvu na Goriškem in v Vipavski dolini.

Analize arheoloških najdb posodja za olje na slovenskih najdiščih so pokazale obsežno uporabo olja v mestih, primerno manjša pa je morala biti na podeželju, kjer se je med staroselci zagotovo obdržala ustaljena uporaba živalskih maščob in nekaterih drugih vrst olj rastlinskega izvora.

Med poznoantičnimi najdbami prevladuje severnoafriško transportno posodje.

Toda četudi je olje zagotovo predstavljalo pomemben del pri uvozu prehrane, se amfore za olje le negotovo razločujejo od posodja za ostale prehranske izdelke. Množina ostankov amfor izstopa na najdiščih, kjer je bila prisotna vojska, oskrbovana s prehrabeni izdelki, kar je opazno posebej na področju obrambnega sistema Klavster na področju zahodne Slovenije.

Od razpada zahodne rimske države lahko opazujemo uvoz olja le še v obalnih mestih, ki jih je bizantinska država redno oskrbovala z vzhodnomediterranskimi in afriškimi prehrabeni izdelki. Po arabski zasedbi sredozemskih dežel pa je prej živahna trgovina usahnila in s tem tudi obsežna agrarna področja.



Sl. 11: Reliefno okrašena oljenka iz Brezje, Gorenjski muzej Kranj (foto: T. Lauko).

Sl. 11: Decorated oil lamp from Brezje, Regional Muzeum Kranj (photo: T. Lauko).

Najnovejše raziskave so s pomočjo analiz uvoza oljčnega olja razkrile tudi kulturno-antropološko razsežnost fenomena uporabe oljčnega olja v rimskem času. Poglobljene študije napisov in žigov na španskih amforah, odkritih v najsevernejših predelih rimskega imperija, so ponudile zanimiva antropološka spoznanja v zvezi z uporabo oljčnega olja (Carreras Monfort, Funari, 1998). Očitno so s španskim oljem v Britaniji oskrbovali v prvi vrsti vojaške postojanke in vojaške uslužbenke, ki so bili predvsem tujci, največkrat sredozemskega izvora. Olivno olje, distribuirano v tolikih količinah v najsevernejšo rimsko provinco, je skoraj gotovo služilo za prehrano in ne za razsvetljavo, saj so v teh področjih poznali številne maščobe, ki so lahko odlično in poceni nadomestile drago špansko olje (Carreras Monfort, Funari, 1998). Rimska državna uprava je namreč z organizacijo oskrbe z olivnim oljem aktivno podpirala mediteransko kulturno identiteto državnega aparata. Upoštevati je treba, da prehrabene navade, skupaj z oblačenjem, jezikom in načinom prebivanja, predstavljajo kompleksno kulturno ločnico rimskega in barbarskega sveta. Uporaba olja je torej vidni znak romanizacije in Rima, ki si podreja barbarski svet.

Tudi napisi na amforah so gotovo odigrali veliko vlogo v političnem življenju, kjer se je aliteracija enačila z barbarskim svetom, ki je tonil v močnih sunkih romanizacije. Meja med obema svetovoma je tekla tudi po ozki razmejitveni črti pismenosti med osebjem rimske administracije in romaniziranega domorodnega plemstva ter nižjim slojem nepismenih staroselcev, ki so politično največkrat predstavljali tretjerazredni sloj peregriinov. Pismenost pomeni torej skupaj z uporabo olja in mediteranskim načinom prehranjevanja vidno razredno klasifikacijo v rimskem imperiju in s tega vidika lahko razumemo tudi številne importe širom celotnega imperija.

In to je morda tudi najpomembnejše spoznanje, ki so ga v zadnjem času dale raziskave oljkarstva v rimskem času.

ZAHVALA

Iskreno se zahvaljujem kolegoma T. Bezeczkemu za plodno diskusijo in prijatelju M. Župančiču za natančno branje, številne nasvete in utemeljene pripombe.

OLIVE TREES AND OIL IN ROMAN TIMES.
COLUMELLA, DE RE RUSTICA, 5. 8. 1: OLEA QUAE PRIMA OMNIUM ARBORUM EST

Verena VIDRIH PERKO

Gorenjski muzej Kranj, SI-4000 Kranj, Tomšičeva 44

e-mail: verena.perko@guest.arnes.si

ABSTRACT

Olive growing spread to the Mediterranean and Black Sea coastal regions with the Phoenician and Greek colonisations, reaching its apex in the Roman period. Interdisciplinary research has revealed an unexpected extent of Roman era production, a systematic supply of cities and military strongholds, and a complex transport organisation. It has been proven that today's Slovenian area was at the time of the early Roman Empire supplied with Istrian and Italic oil. The latest research shows that olive cultivation existed as far inland as the Gorica region and the Vipava Valley.

Studies of amphorae have indicated an extensive use of oil in the cities; in rural areas, which were characterised by a long-established consumption of vegetable oils and animal fats, less olive oil was undoubtedly used.

In the Late Roman period, imports from North Africa predominated, most evidently in the *Claustra Alpium Iuliarum* area in the western part of today's Slovenia, where the army regularly received supplies or was paid by *annona* – provisions and equipment.

From the end of the 5th to the middle of the 7th century the import of oil was mostly limited to coastal towns, which regularly received supplies from the Byzantine state.

The cultural-anthropological extent of the phenomena of olive oil use in Roman times indicates that the supply of olive oil provided by the state represented active support of the Mediterranean cultural identity by the state apparatus. Together with the style of clothing, language and habitation, dietary habits represented a complex cultural dividing line between the Roman and the barbaric worlds; thus, the use of olive oil translated as a clear symbol of Romanisation, which subjugated the barbaric world.

Key words: Roman era olive growing, olive oil, use of olive oil, diet, libation, North Africa, Libya, Istria, *Laecanius Bassus*, *Calvia Crispinilla*, amphora, seals, *tituli picti*, glass containers, olive preserves, transport, *Ocra*, *Emona*, *Celeia*, *Petovio*, *Claustra Alpium Iuliarum*, *annona*, Romanisation

LITERATURA

Ardeț, A. (1998): Römische Amphoren in Dazien (II – IV Jh. n. Ch.). Das Resümee der Doktorarbeit. Cluj–Napoca.

Barker, G. W. W., Jones, G. D. B. (1984): The UNESCO Libyan valleys survey VI: investigations of a Romano-Libyan farm, part I. *Libyan Studies*, 15. London, 1–70.

Bezeczky, T. (1994): Amphorae from the forum of Emona. *Arheološki vestnik*, 45. Ljubljana, 81–93.

Bezeczky, T. (1994a): Amphorenfunde vom Magdalensberg und aus Pannonien. Ein Vergleich. *Kärntner Museumschriften*, 74. Celovec/Klagenfurt, Verlag des Landesmuseum für Kärnten.

Bezeczky, T. (1998): The *Laecanius* Amphora Stamps and the Villas of Brijuni. *Denkschriften / Österreichische Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-historische Klasse*; 261. Wien, Österreichische Akademie der Wissenschaften.

Bezeczky, T. (2001): The Chronology of the End of the *Laecanius* Workshop. V: *Carinthia Romana und die römische Welt. Festschrift für Gernot Piccottini zum 60.*

Geburstag. *Aus Forschung und Kunst*, 34. Klagenfurt, 421–424.

Bezeczky, T., Pavletić, M. (1996): New objects from the figlina of C. *Laecanius Bassus*. *Jahreshefte des Österreichischen Archäologischen Institutes in Wien*, 65. Wien, 143–163.

Bjelajac, L. (1996): Amfore gornjo mezijskog Podunavlja. *Monografije Arheološkog Instituta*, 30. Beograd, Arheološki institut.

Brothwell, D., Brothwell, P. (1998): *Food in Antiquity. A survey of the diet of early peoples.* Baltimore – London, J. Hopkins University Press.

Carreras Monfort, C., Funari, P. P. A. (1998): *Britannia y el Mediterráneo: estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia.* *Collectio Instrumenta*, 5. Barcelona, Publicacions Universidad de Barcelona.

Clark, G. (1996): *Cosmic Sympathies: nature as the expression of divine purpose.* V: Salmon, J. B., Shipley, G.: *Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture.* Leicester – Nottingham Studies in Ancient, 6. London, New York, Routledge, 310–329.

- Cunja, R. (1996):** Poznorimski in zgodnjerednjeveški Koper. Arheološko izkopavanje na bivšem kapucinskem vrtu v letih 1986–1987 v luči drobnih najdb 5. do 9. stol. Koper, Zgodovinsko društvo za južno Primorsko – Znanstveno Raziskovalno-središče Republike Slovenije – Pokrajinski muzej.
- Garnsey, P. (1988):** Famine and food supply in the Graeco-Roman world. Responses to risk and crises. Cambridge, Cambridge University Press (Rep. 1993).
- Green, K. (1986):** Archaeology of the Roman Economy. London, B. T. Batsford.
- Horvat, J. (1990):** Nauportus (Vrhnika). Dela SAZU, 33. Ljubljana, SAZU.
- Horvat, J. (1997):** Sermin. Prazgodovinska in zgodnjerednirska naselbina v severozahodni Istri. Opera Instituti archaeologici Sloveniae, 3. Ljubljana, Ljubljana, Znanstvenoraziskovalni center SAZU – Inštitut za arheologijo.
- Humphrey, J. W., Oleson, J. P., Sherwood, A. N. (1998):** Greek and Roman Technology: a Sourcebook. London – New York, Routledge.
- Kajfež, T., Josipovič, D. (2000):** A contribution to the knowledge of the Late Roman and Early Middle-age imported ceramics of the island of Koper. Annales – Anali za istrske in mediteranske študije, Series Historia et Sociologia, 10, 2000, 2 (22). Koper, 51–62.
- Leveau, Ph., Sillières, P., Vallat J.-P. (1997):** Campagnes de la Méditerranée Romaine. Paris, Hachette.
- Matijašič, R. (1988):** Kasiodorova pisma kao izvor za poznavanje kasnoantičke povjesti Istre (Cass. Var. XII. 22. 23. 24.). Zgodovinski časopis, 42, 3. Ljubljana, 363–371.
- Matijašič, R. (1998):** Gospodarstvo antičke Istre. Arheološki ostaci kao izvori za poznavanje društveno-gospodarskih odnosa u Istri u antici (I. st. pr. Kr. – III. st. posl. Kr.). Pula, "Žakan Juri".
- Matijašič, R. (2001):** Loron e le ville dell'Istria. V: Tassaux, F., Matijašič, R., Kovačič, V.: Loron (Croatie): un grand centre de production d'amphores a huile istriennes, Ier-IVe s.p.C. Bordeaux – Paris, Ausonius – Diffusion De Boccard, 299–301.
- Mattingly, D. J. (1988):** Megalithic madness and measurement: or how many olives could an olive press? Oxford Journal of Archaeology, 7, 1988, 2. Oxford, 177–195.
- Mattingly, D. J. (1996):** First fruit? The olive in the Roman world. V: Salmon, J. B., Shipley, G.: Human Landscapes in Classical Antiquity: Environment and Culture. Leicester – Nottingham Studies in Ancient, 6. London – New York, Routledge, 213-253.
- Nonnis, D. (2001):** Appunti sulle anfore adriatiche d'età repubblicana: aree di produzione e di commercializzazione. Strutture portuali e rotte marittime nell'Adriatico di età romana. Antichità Altoadriatiche, 46. Coll. de l'École Française de Rome, 280. Trieste – Roma, 467–500.
- Pacetti, F. (1995):** Appunti su alcuni tipi di anfore orientali della prima età Bizantina. Centri di produzione, contenuti, cronologia e distribuzione. Agricoltura e commerci nell'Italia antica. Atlante tematico di topografia, I. Suppl. Roma, Quasar, 273–296.
- Panella, C. (1993):** Mercì e scambi nel Mediterraneo tardoantico. V: Carandini, A., Ruggini, L. C., Giardina, A. (eds.): I luoghi e le culture. Storia di Roma, 3. L'età tardoantica, II. Torino, Einaudi, 613–697.
- Panella, C. (1998):** Anfore e archeologia subaquea. Archeologia subacquea. Come opera l'archeologo. Storie dalle acque. V: VIII Ciclo di Lezioni sulla Ricerca applicata in Archeologia Certosa di Pontignano (Siena), 9–15 Dicembre 1996. Firenze, G. Volpe, 531–559.
- Parker, A. J. (1992):** Ancient Shipwrecks of the Mediterranean Roman Provinces. BAR, International Series, 580. Oxford, Tempus Reparatum.
- Plesničar Gec, L. (2002):** The figural vessel from Emona. From the parts to the whole. V: Acta of the 13th International Bronze Congress, Cambridge, Massachusetts (May 28-June 1, 1996). Journal of Roman Archaeology, Suppl. Ser. 39, Vol. 2, 248–255.
- Shipley, G. (1996):** Ancient history and landscape histories. V: Shipley, G., Salmon, J. (eds.): Human Landscapes in Classical Antiquity. London – New York, Routledge, 1–15.
- Taborelli, L. (1993/1994):** Indagine preliminare sui contenitori in vetro per il trasporto e la conservazione del vino e del garum. Opus, 12/13. Firenze.
- Tassaux, F. (1982):** Laecanii, Recherches sur une famille sénatoriale d'Istrie. V: MEFRA 94. Roma, 227–269.
- Tassaux, F., Matijašič, R., Kovačič, V. (2001):** Loron (Croatie) Un grand centre de production d'amphores à huile istriennes (I^{er} - VI^e s. p. C.). Bordeaux – Paris, Ausonius – Diffusion De Boccard.
- Ulbert, T. (1981):** Ad Pirum, Spätromische Passbefestigung in den Julischen Alpen. Münchner Beiträge zur Vor- und Frühgeschichte, 31. München, C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung.
- Vidrih Perko, V. (1994):** Poznoantične amfore v Sloveniji. Doktorska disertacija. Ljubljana, Univerza v Ljubljani, Filozofska fakulteta.
- Vidrih Perko, V. (2000):** Amfore v Sloveniji, Annales – Anali za istrske in mediteranske študije, Series Historia et Sociologia, 10, 2000, 2 (22). Koper, 421–456.
- Vidrih Perko, V., Župančič, M. (2005):** Amphorae in Western Slovenia and in Northern Istra. 1st International Conference on Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares, and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry (Barcelona, 14-16 March 2002) (v tisku).
- Vidrih Perko, V., Žbona Trkman, B. (2005):** Trgovina in gospodarstvo v Vipavski dolini v času rimske dobe; Interpretacija na primeru najdišč Neblo, Loke, Bilje in Ajdovščina (v pripravi za tisk).