

v slovenskem prostoru od paleolitika do srednjega veka oz. naselitve Slovanov.

Pri posameznih najdiščih Mikl Curkova predstavi prve raziskave in okoliščine odkritja najdišča, ga na kratko opiše ter umesti v geografski in kronološki kontekst. Najdišča poveže tudi z zgodovinskimi in arheološkimi zgodbami, ki so bile ključne za interpretacijo in datacijo najdb. Na koncu vsakega opisa avtorica navede tudi osnovno literaturo, Borut Križ pa je poskrbel za izpovedne barvne fotografije najdišč.

Knjiga je kot del Prešernove koledarske zbirke 1996 privlačna za ljubitelje arheologije. S poljudnim jezikom Mikl Curkova opozori na najbolj pereče probleme znotraj spomeniškega varstva in sistematično predstavi najbolj znana arheološka najdišča Slovenije.

Lucija ŠOBERL

Ljudmila Plesničar Gec, Boris Kuhar: Emona in rimska kuhinja. Apicijevi recepti za današnjo rabo. Kmečki glas, Mestni muzej Ljubljana, Ljubljana 1996. ISBN 961-90351-0-0. 83 strani, 67 barvnih fotografij, 4 ČB in nekaj risb.

V predgovoru avtorica spregovori na splošno o prehrani, o vlogi pivskih daritev bogovom in poudari družabnostni vidik, ki ga je prehranjevanje imelo v antiki. Izvemo nekaj splošnega o razkošju, ki je ponekod spremljalo rimske navade pri mizah, omeni Apicija in njegove recepte, ter preide k Emoni in navadam, ki jih moremo domnevati na podlagi arheoloških ostankov. V uvodu se mimobežno seznanimo z arheološkimi odkritji v Emoni. Izvemo tudi nekaj splošnega o pogrebnih običajih, saj se prav v več kot 2500 odkritih emonskih grobovih skriva ogromno podatkov o vsakdanji prehrani umrlih.

Sledi poglavje o prehrani Rimljanov, kar je že v osnovi preširok, politično obarvan pojem, ki ne more v poljudno zasnovanem delu dati celostne podobe. Rimska prehrana je temeljila na medtiranski triadi, kot jo vedno znova imenujejo angleški avtorji, ki so tej temi zadnja desetletja posvetili izjemno veliko študij. Triado sestavljajo žito, olivno olje in vino. In prav izjemno organizirana skrb rimske države za osnovno prehrano rimskega prebivalstva, predvsem pa vojske, predstavlja temeljna gibalna rimskodobne ekonomije. K osnovam prehrane rimskega prebivalstva je sodila svinjina, ribe in zelenjava z veliko sadja. Mleko in mlečni izdelki z vsemi živalskimi maščobami pa predstavljajo v dobršni meri prehrano prebivalcev v notranosti imperija, predvsem podeželja, ki se ga romanizacija ni nikoli globlje dotaknila, kot je to izjemno duhovito povedal že Eggers, v prispevku o prehrani na Štalenskem vrhu. Poglavje o kruhu (v katerem se nevedno izenačuje ječmenov *puls* s polento) nas seznanja z mletjem žita in o s peko kruha. Poglavju je dodana slika pompejansko rdečega pekača, za katerega avtorja brez pravih argumentov trdita, da je služil za peko testenin, oziroma pice. Pri poglavju o mesu, zelenjavi in začimbah duhovito segata po današnjih primerjavah, za katere pa smemo mnogokrat ugotoviti, da so presplošne in marsikdaj neutemeljene.

Poglavje o slavnostnih pojedinah v starem Rimu je gotovo zanimivo za marsikaterega bralca. Tu se seznanimo z navadami pri mizi, priborom, posodjem in načini stežbe in pivskimi navadami, ki so bile pri Rimljanih bolj individualne in so se zato razlikovale od grških, kjer se je npr. pijača mešala za vse enako v kraterjih.

V poglavju o Apiciju izvemo nekaj o njegovem življenju in času, v katerem je živel ter knjigi receptov, ki je služila kot osnova pri nastajanju pričujoče knjige.

O kuhinji kot središču rimske hiše najbrž ne moremo govoriti, saj so bile kuhinje v tem času majhne, blizu ali celo skupaj s sanitarijami in odpadnimi jamami ter v neuglednih kotih celo znotraj zelo razkošnih vil. V stanovanjskih blokkih pa je niso poznali, nadomeščal jo je preprost gašperček in skupne

pečina vogalu bližnje pekarnice. O rimskem posodju vemo danes že zelo veliko, avtorja nas sumarno seznanita s transportnim, shrabenim in namiznim posodjem. Rimsko posodje je bilo izdelano tudi iz bronu in železa, a se je redko ohranilo. Predvsem so nam poznane keramične oblike, ki so kovinsko posnemale. Zaradi običaja, da so v antičnih mestih steklene črepe zbirali, poznamo tudi steklenega posodja veliko manj, kot so ga v resnici uporabljali, kot to nazorno povedo najdbe iz Pompejev! Kuhinjsko posodje v antičnih mestih, seveda tudi v Emoni, je bilo deloma uvoženo, večidel pa izdelano v lokalnih delavnicah, na počasnem vretenu in žgano v kopah, torej vezano največkrat na staroselsko tradicijo. Gotovo moremo tovrstno posodje razumeti le v povezavi s tradicionalno prehrano staroselskega prebivalstva, tako npr. Kot še danes jed *bosanski lonac* pomeni tudi vrst in obliko keramične posode, ki je vezana na tradicionalen način priprave čisto določene jedi. Sigilatno posodje, ki je v renesansi dobilo ime po figuricah, s katerimi je bilo okrašeno (in ne po žigih, torej sigilatna keramika nikakor ne more biti pečatna keramika!), je pogosto krasilo mize Emonske meščanov in je bilo večidel posnetek mnogo dražjega kovinskega posodja.

Prehrana Emoncev nam je deloma znana iz grobnih najdb, deloma pa iz naselbinskih plasti. Po analizah kostnih ostankov izvemo, da je bilo pogosto na jedilniku goveje meso, kar je v primerjavi z ostalimi rimskodobnimi mesti presenetljivo, saj vsepovsod prevladuje svinjina. Številne prodajalne so imele svoje mesto na antičnem forumu, ki ga avtorica podrobno predstavi. Izvemo nekaj malega tudi o gostilnah in malih pouličnih prodajalnah hrane, o občestnih postajah in tudi o slavnih Rimljanih, ki so znali udobje in razkošje uživati. Gotovo so bila tudi antična kopališča kraj, kjer se je dalo potešiti lakoto, prvenstveno pa so bila namenjena predvsem rekreaciji po dolgem delovnem dnevu, druženju ob skupnih igrah in nenavsezadnje tudi izobraževanju. Da, tudi ob igrah se prileže jedača, vendar je poglavje samo kljub vsemu vrinjeno v začrtano temo knjige, enako kot poglavje o hiši emonskega finančnika, kjer lahko izvemo tudi nekaj o besedilu z nagrobnika Urbane, nič ali pa bore malo o prehrani in Apiciju.

Zadnji del knjige je posvečen receptom, namenjenim kuharjem in dobrojedcem. Uvodna navodila sta avtorja praktično (in nevzdržno) združila z imeni sponzorjev, izdelovalci sodobnih in stant začimb, vin in olja. Nasveti so sicer silno praktični, vendar rimski kuhinji odvzamejo ves tisti *espri*, ki ga avtorja tako zanosno omenjata na začetku poglavja. Slede bolj ali manj originalni in svobodno predelani rimski oz. Apicijevi recepti. Recepti so v precejšnji meri poenostavljeni in ko to ni v škodo antičnega izročila, je gotovo dobrodošlo. Vendar najbrž ne v primeru fižola, ki ga sicer lahko uporabljamo namesto boba, vendar to gotovo ni *fabacia*. Tudi glede *garuma* je dandanašnji marsikaj znanega in v knjigi o antični prehrani bi bralec pričakoval več tovrstnih informacij in ne le splošne trditve. Delo zaključuje dobrodošel slovarček in skromen seznam literature.

Zamisel knjige je odlična, tovrstna dela so zelo iskana med obiskovalci muzejev! Žal pa sta avtorja vlekla skupni voz znanja na različnih koncih vsak v svojo smer. Tako ostajajo mnoge teme, ki so neposredno povezane z vsebino, nedorečene in na presplošni ravni, nekatera izjemna znanstvena (predvsem arheološka odkritja) pa brez prave povezave z vsebino. Avtorja si ves čas prizadevata, da bipribližala bralcu vsebino, in tako segata po sodobnih, včasih neuskkljenih izrazih (npr. *ricotta*, slov. skuta), s tem pa je v delu zvođenelo marsikatero utemeljeno spoznanje o prehrani v antiki. Škoda, da znanja nista uskladila in vsebino knjige prilagodila in podredila obetajočemu naslovu ter seveda ciljanemu bralstvu! Saj je knjiga, kot trdi avtorica v uvodu, v prvi vrsti namenjena gastronomskim eksperimentom radovednih bralcev.

Verena PERKO