

oglejskem vzoru, v kateri je bilo odkritih enajst grobov privilegiranih pokopov zaslužnih oseb. Pripadajoče grobišče pa še ni bilo odkrito. V prezbiteriju so tik poleg zidanega oltarnega podstavka odkrili dele koščenega relikviarja in odlomke steklene čaše, morda svetilke. Prezbiterij je zaključevala polkrožna apsida z zidano klopjo za duhovščino in prestolom za voditelja bogoslužja. Oltarni del je bil ločen od prostora za vernike z ograjo, od katere so ohranjeni le deli. Notranjost cerkve je bila ometana in poslikana v modro-sivo-rdečem vzorcu. Stranski prostori so bili grajeni za potrebe tedanjega bogoslužja kot prostor za nekrščene in morda celo kot krtinilnica, kasneje pa zakristija, ki je bila v mlajši fazi spremenjena v grobno kapelo.

Z drobnimi najdbami moremo dobro interpretirati vsakdan tedanjega prebivalstva. Odkritega je bilo kar nekaj poljedelskega in živinorejskega orodja, precej orožja, na počasnem vretenu izdelane keramike in tudi odlomki steklenih čaš na pečlju. Med keramiko je moč prepoznati nekaj redkih odlomkov poznih severnoafriških amfor, ki so morda služile kot transportno posodje za olje in vino uporabljeno pri euharistiji. V nekaj primerih so bili odkriti ostanki surovega železa, volka, namenjenega za nadaljnjo obdelavo in kovanje. Zelo redko so bili najdeni novci, kar kaže na autarkičnost gospodarstva.

Sledi poglavje o izjemno zahtevnih konzervatorskih posegih, ki so bila opravljena na naselbini. Avtor je opisal metodo dela, ki se je izkazala za uspešno in je brez dvoma vredna, da bi jo slovenska konzervatorska in arheološka stroka bolj upoštevali.

V zadnjem poglavju je Metod Rogelj dodal kratek zapis o ajdenski vegetaciji, ki kaže edinstveno mešanje submediteranskih in alpskih združb, kjer se črnemu boru pridružijo ruševje, macesen in brusnica. Ajdna predstavlja najsevernejše rastišče črnega bora na Gorenjskem, ostre robove skalnatega prehoda pa pokriva zaščiteni avrikelj.

Verena PERKO

Milan Sagadin: *Mali grad v Kamniku*. Kulturni in naravni spomeniki Slovenije. Zbirka vodnikov 191. Ministrstvo za kulturo, Uprava Republike Slovenije za kulturno dediščino, Ljubljana 1997. ISBN 961-6037-22-6. 43 str., ilustr.

V uvodnem poglavju avtor predstavi lego kamniškega Malega gradu, ki s Starim gradom kot stražni stolp zapira ozek prehod nad strugo Kamniške Bistrice, potoki iz Tuhinjske doline, Žalskim hribom in Kalvarijo. Poti in prehodi, ki se stiskajo med skalnatimi stražarji in hudourniškiimi alpskimi rekami, so imele skozi zgodovino različen pomen. Pomembnejše kot so bile, strožji je bila nadzor. Zlato dobo je trgovska pot skozi kamniški in tuhinjski prehod doživela pod Andeškimi, ki so si skalnate stražarje izbrali za svoj sedež.

Seveda je bila skalnata vzpetina Malega gradu poseljena že v prazgodovini. Odlomki keramike, zajemalke z dulci in hišni lep dokazujejo obstoj neolitske naselbine, sočasne Drulovki pri Kranju in Resnikovem prekopu na Ljubljanskem barju. Verjetno je bila skalnata naselbina poseljena tudi v kasnejših prazgodovinskih dobah, vendar so po izteku bakrene dobe najdbe redke. Nedvomno so kasnejši gradbeni posegi v 12. in 13. st. v veliki meri uničili starejše plasti, o katerih obstoju pričujejo le še drobne najdbe, npr. udarni nož iz mlajše železne dobe in novce Klavdija II. ter Licinija.

V drugem poglavju nas avtor seznanja z bogatim ljudskim izročilom. Gotovo je najznamenitejša zgodba o malograjski Veroniki, ki je bila zaradi skopušnosti zakleta v podobo kače. Pravljičica je tako živo vtkana v kamniško izročilo, da je konec prejšnjega stoletja v mestnem grbu zamenjala lik sv. Marjete.

Mali grad je omenjen tudi v pisnih virih. Prvič leta 1202, ko je bil še v lasti Andeških. Le-ti so ga prejeli v dediščino od rodbine Weimar-Orlamünde, ki so izbrali za kamniško območje sedež na Malem gradu. Prva omemba pa se nanaša

na *duo castella de Staine* t. j. Mali grad skupaj s Starim gradom. Ko je Henrik IV. Andeški kljub krvavim zarotam dobil naziv krajišnika, se razcvetijo na Kranjskem zlati časi. Na Malem gradu je koval denar. Kovnica je delovala še za časa njegovih dedičev Babenberžanov, ki so jih nasledili Spanheimi. Od teh je Kranjska in z njo Mali grad prešla v roke Otokarja Pšemisla, ki se je leta 1276 moral odreči posestvom v korist Habsburžanov. S tem so bili s Kranjske odrinjeni oglejski patriarhi. Mali grad je gostil mnoge kastelane, po letu 1444 pa je grajsko poslopje že opuščeno. Kasneje so razvaline služile za utrdbe, največkrat pa za priročni kamnolom. V drugi svetovni vojni so na zahodnem stolpu Nemci zgradili bunker, ki je bil po vojni razstreljen in je še dodatno uničil arheološke plasti.

Izkopavanja tečejo že od leta 1979. Raziskan je bil zahodni stolp, prostor med zahodnim stolpom in kapelo in severovzhodni prostor pred kapelo.

Najpomembnejše odkritje je staroslovansko grobišče s 27 skeletnimi pokopi. V grobovih je bil odkrit nakit, obsenčni obročki, prstani in kovan, polmesečast uhan iz pozne faze ketlaške kulture med 9. in 11. st. Položaj grobišča na grajski ravnici nakazuje obstoj starejše cerkvene zgradbe, ki je bila morda predhodnica romanski dvonadstropni kapeli. Na prostoru okoli malograjske kapele je bilo odkritih tudi nekaj ključev in delov ključavnic iz 10. ali 11. st. Domnevo, da je bila najstarejša faza gradu še staroslovanska, dodatno potrjuje razmestitev bivalnega dela (palacija), grobišča in kapele. Izkopavanja so odkrila tudi prvotni vhod v grad severozahodno od kapele in temelje palacija na severnem robu. V romaniki je bil grad močno prenovljen in razširjen proti zahodu. Zgrajen je bil glavni obrambni stolp, bergfrid, na zahodnem robu pečine. Pod kapelo je zrasel nov palacij, ki kaže iste tehnike zidave kot kapela. Malce kasneje so bile dozidane kašče, v katerih so bili odkriti ostanki sežganega žita, prosa in boba. Bogato drobno gradivo, npr. ostroge, sulična ost, streme, verige, kresila in obilo keramike, dokazuje nepretrgano življenje na gradu do 15. st., ko je grad je uničil velik požar do te mere, da ga niso nikoli več obnovili.

V zadnjem poglavju je slikovito predstavljena malograjska dvonadstropna kapela s kripto, edinstvena romanska stavba na slovenskih tleh. Kapela je nastala proti koncu 12. ali v 13. st.

Starejši del portala je še iz 11. st. kot tudi oba kapitela v spodnjem slavoloku, kar je najverjetneje dediščina starejše cerkvene zgradbe, ki je stala na istem mestu. Nedavno so bile odkrite v notranjosti kapele gotske freske, delo furlanskih mojstrov, ki so jih skoraj v celoti zakrile poznobaročne poslikave. Kripto domnevno krasijo poslikave mojstra Jelovška in v podobi enega od angelov naj bi bil ujet mojstrov avtoportret.

Avtor zaključuje knjižico o Malem gradu z vprašanjem "Kako naprej" in razmišljanjem o veliki kulturni dediščini, ki jo Mali grad predstavlja za Kamnik.

Verena PERKO

Iva Curk: *Sto zgodb arheoloških spomenikov v Sloveniji*. Prešernova koledarska zbirka 1996. Prešernova družba, Ljubljana 1995. ISBN 961-6186-09-4. 228 str., ilustr.

Slovenska arheologinja Iva Mikl Curk v knjigi *Sto zgodb arheoloških spomenikov v Sloveniji* na poljuden način predstavi 100 arheoloških najdišč, ki so zaznamovala razvoj slovenske arheologije. Izbrala je najdišča iz različnih arheoloških obdobij in s področja celotne Slovenije. Predstavljena so glede na geografski položaj in si sledijo od Pirana (najbolj zahodnega najdišča) do Dolge vasi na skrajnem vzhodu Slovenije.

V uvodu avtorica spregovori o nalogah arheologije ter njenem pomenu za poznavanje preteklosti, v kateri vsi iščemo svoje korenine. V povezavi s tem poudarja pomen varovanja spomenikov oz. kulturne dediščine. Opiše tudi dogajanje in načine življenja

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 nevadno 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 bron 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 obcestnih 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 instanc 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