

pregledni znanstveni članek
prejeto: 1999-05-20

UDK 904(497.4):663.2
930.85(497.4 Ptuj)00/03"

VINO, PIVO, SODI, KADI, MEHOVI ... (NEKAJ RIMSKODOBNIH DROBCEV IZ NOTRANJOSTI SLOVENIJE)

Iva MIKL CURK
SI-1000 Ljubljana, Cimpermanova 5

IZVLEČEK

Avtorica analizira na osnovi grobnih in naselbinskih ostankov, predvsem keramike, pivske navade rimskodobnega prebivalstva osrednje in vzhodne Slovenije. Na osnovi tega razločuje navade avtohtonega prebivalstva ter navade, ki so se uveljavile z romanizacijo. Poleg pitja vina upošteva tudi druge fermentirane pijače. Pomen vina vrednoti tudi ob najdbi amfore iz groba 30 v Verdunu na Dolenjskem. Poleg amfor in standardnih keramičnih pogrinjkov obravnava tudi drugo posodje, kot so mehovi in kadi, posebej pa prikaže, tudi slikovno, domnevne ostanke vinske kleti v Ptuj (skice K. Tragau).

Ključne besede: Rimljani, vinarstvo, pogrebni običaji, pivske navade, pogrinjki, Ptuj

VINO, BIRRA, BOTTI, MASTELLI, OTRI... (FRAMMENTI D'EPOCA ROMANA DELL'INTERNO DELLA SLOVENIA)

SINTESI

L'autrice, sulla base di reperti, soprattutto in ceramica, provenienti da tombe e abitati, analizza le consuetudini relative al consumo di bevande nella Slovenia centrale e orientale al tempo dell'antica Roma. Fa notare, a tale proposito, la differenza fra le abitudini della popolazione locale e quelle assunte con la romanizzazione. Oltre al consumo di vino, prende in esame anche quello di altre bevande fermentate. L'importanza del vino è sottolineata anche dal ritrovamento di un'anfora nella tomba numero 30 di Verdun, nella Bassa Carniola o Dolenjska. Oltre alle anfore e alle stoviglie più comuni, sono qui esaminati anche altri recipienti, come mastelli ed otri. Separatamente sono invece presentati, anche con ausilio iconografico, i supposti resti di una cantina vinicola di Ptuj (schizzi di K. Tragau).

Parole chiave: romani, vinificazione, usanze funebri, abitudini legate al consumo di bevande, stoviglie, Ptuj

Vloga vina v antični kulturi in civilizaciji je nesporna, nešteto krat dokazana v grški in rimski literaturi, od beletristike do pravnih fragmentov in kmetijskih nasvetov. Vino arheološko dokazujejo posvetila bogovom, vtisnjeni in vprasnjeni napisi na posodi specifičnih oblik in mnogi likovni motivi na raznovrstnih delih, od monumentalnih do najbolj preprostih uporabnih predmetov. Neposredno to vlogo nadalje arheološko dokazujejo tudi prirodoslovne analize ostankov, posredno pa še prirodne danosti v posameznih poseljenih regijah, prav tako kot delovišča in orodja, ki imajo sodobne etnološke analogije. Zlasti zgovorna je posoda. Od vsega naštetega imamo za naše kraje na voljo le nekatere vrste virov. Sama morem največ reči o posodi in arheoloških sledovih iz nekaterih najdišč. Nadvse škoda je, da ne premoremo še nobene naravoslovne analize izredno maloštevilnih rimskodobnih plasti, kjer bi bilo moč pričakovati odpadke proizvodnega procesa, ali še bolj izjemnih vsebin zaprte posode. Zato moramo v naših poskusih predstavitve rimskega kulta vina vedno rabiti besedo "verjetno", četudi jo mnogokrat po moje lahko okrepiamo v zvezo "zelo verjetno"... Brez dvoma so po značaju, naravnih danostih in zgodovini zelo različne pokrajine ogromne rimske države poleg vina, nastalega iz grozdnega soka v toplejših deželah, poznale tudi druge, bolj ali manj izrazito alkoholne pijače. Te so mogli pridobivati tudi iz soka drugih sadežev, ne le iz grozdja. Skupno s severnjaki sodobne Evrope bi menila, da gre pri takih pijačah za pravemu vinu toliko bližnji pojem, da je mogla tudi taka pijača v nevinorodnih okoljih igrati kulturno in kulturno vlogo pravega vina. Zaradi postopka pridelave bi nadalje sodila, da se pivo, nastalo s fermentacijo iz žita z vodo izluženih sladkorjev, od pojma vina toliko razlikuje, da je tudi tistim starim, ki o njih literatura ne poroča, pomenilo "nekaj drugega". Potankosti razločevanja zgolj s pomočjo arheoloških virov, fragmentarnih kot praviloma so, so pa se ve na moč nezanesljive.

V naši arheološki literaturi o rimski dobi sta se v novejšem času na temo vino - pivo pojavili jasno izraženi dve domnevi: Prva pravi, da pri vinu v nekaterih predelih naše domovine ni šlo vselej za pijačo enake kvalitete, torej da je mogel ob pravem vinu iz sadu cepljenke služiti za pijačo tudi kak drug sadni izcedek ali vsaj pridelek slabše kvalitete (Mikl Curk, 1985). Druga pa meni, da so pogosto pili pivo (Kujundžič, 1982, 11). Obema domnevama je botrovala pozornost le eni skupini antičnih avtorjev prav tako kot analiza najdene posode. Ko se danes ponovno oziram na razpoložljivo gradivo o vprašanju, kako pogosto je bilo tudi na ozemlju v notranjosti Slovenije na vsakdanji in praznični mizi ter pri kultu bogov in mrtvih v rabi pravo vino, bi ponovno zatrdila, da verjetno dokaj pogosto. Nekaj posrednih dokazov za to bomo še srečali v naslednjih vrsticah, neposredne pa, razen izjemnih napisov (npr. grški na amfori iz Piranskega zaliva), mo-

ramo še želeti. Vsekakor sem prepričana, da more enoročajni vrč - lagoena veljati večinoma kot dokaz rabe pravega vina, četudi poznamo v verjetnostnih računih izjeme (Mikl Curk, 1995). O tem sem prepričana tako zaradi oblike grške oinohoe in iz nje izvedenih italjskih analogij našim lagoenam, pa tudi zaradi tega, ker so v severnih deželah, npr. Vel. Britanija, (Swan, 1980), kjer je moralo biti pravo vino iz sadu vinske trte vendar v pretežni meri uvoženo, in zato drago, enoročajni vrči - v primeri s tistimi pri nas - tudi izrazito majhni.

Za sklep, da so v rimskem času tudi pri nas pogosto pili pravo vino, najdemo med drugim oporo tudi v klimatskih in pedoloških prilikah naše države. Ne le na območjih, zasidranih v mediteranskem izročilu, ampak tudi drugod v naši državi je še kar nekaj predelov, kjer gre domnevati proizvodnjo fermentiranih pijač iz sadnih sokov, tudi grozdnega, še pred rimsko zasedbo. Na to misel me, podobno kot druge, navajajo zlasti dolenski železnodobni grobni pogrinjki. Na osnovi naravoslovnih analiz, npr. Molnik, (Puš, 1991) sicer res vemo, da so posode v teh pogrinjkih vsebovale tudi druge prehransko in simbolno bogate snovi. Vendar me o tem, da so poznali in cenili tudi vino, prepričuje v omenjenih pogrinjkih najdena specifična grška posoda in grob 30 iz Verduna (podrobneje neobjavljeno, omenja Breščak leta 1989). Ta grob je sicer vsaj iz srede 1. stoletja po Kr. in v njem sta italjsko oz. po italjskih vzorih narejeno gradivo in amfora kot pravi pridatek (ne kot žara). Amfora je tu po mojem služila še enako kot velika posoda (pozno)železnodobnih grobov. Amfora je v 1. stol. sicer služila za vino, olje, garum, žito. Vse te snovi - razen zelo specifičnega garuma - morejo biti res razumljive tudi v pogrebem kultu. Vendar me dejstvo, da so ob veliki posodi na Dolenskem v mnogih železnodobnih grobovih (prim. tudi Verdun ali Novo mesto, Beletov vrt) (Knez, 1992) samo pijači namenjene posode, navaja na misel, da je amfora iz verdunskega groba 30 našla mesto v tem grobu in duhovnem svetu lokalnega prebivalstva predvsem zaradi tega, ker je bilo v njej moč kupiti in imeti vino, mogoče celo vino prej neznan ali vsaj težko dostopne kvalitete, npr. iz Istre. Amfora, polna olja, bi po mojem namreč zahtevala (za čas ene ali dveh generacij!) komaj verjetno spremembo okusa in navad, da o garumu ali oljkah sploh ne govorim. Zato mislim, da je bilo v verdunski amfori iz groba 30 vino ali vsaj fermentirana sadna pijača, ki je šla za vino.

Pri ugotavljanju začetkov rimskega vinarstva v naših krajih je nadalje prav, da ohrani tudi arheolog pred očmi Domicijanovo prepoved gojenja cepljenke po provincah, četudi nimamo o tem dogajanju na voljo nobenega neposrednega lokalnega tvarnega vira. Toda prepoved sama po sebi priča, da so mogli določeni predeli naše države skupaj z drugimi provincami enakih naravnih danosti poznati osnovne zakonitosti pridelave vina iz sadu vinske trte že ob rimski okupaciji.

Za zahtevno vprašanje o posodi iz organskih snovi v rimskodobnem vinarstvu naših krajev je mogoče zbirati viire in podatke predvsem *per negationem* - kjer jih ni. Iz poznega predrimskega časa ne poznamo iz trajnih, anorganskih snovi nobene posode, potrebne v izdelovalnem procesu, kakorkoli skromen obseg mu že pripisujemo (dasiravno to poslednje, kot vidimo, niti ni povsem nujno). Vsekakor pa poznamo, enako kot iz železne dobe tudi iz najdišč zgodnjega rimskega časa, dokaj številno namizno pivsko posodo. Pri staroveških načinih "kletarjenja", ki so dali le izdelek dokaj omejene trajnosti, ne moremo verjeti, da bi uvozili vse iz grozdja izdelane naravno fermentirane pijače, ki jih je mogla vsebovati znana pivska posoda tudi v še danes *par excellence* vinorodnih krajih (Dolenjska, ptujska okolica). Zato moramo pač domnevati, da so tudi pri nas še pred rimsko okupacijo poznali za pripravo in transport vina posodje iz organskih snovi, povezano z vinom in tekočinami vsepovsod po svetu. To so zlasti živalski mehovi, nekaj pa tudi kadi in morda celo sodi. Taka posoda je služila tako za vretje in hrambo kot za transport. Ko omenjamo leseno posodo, se moramo vprašati tudi po orodju v arheoloških najdbah, potrebnem pri njegovi izdelavi. Mislim, da je ob koncu železne dobe že znano orodje (npr. Idrinja ob Bači, Bača pri Modreju), ki je omogočalo cepljenje (klanje) deščic za doge. Do odkritja, kako kriviti deščice na pari, potem verjetno ni daleč.

Situacija v zvezi s proizvodnjo in rabo pijač se je v času po rimski okupaciji opazno spremenila. Na to nas opozarja predvsem izrazita množina amfor, ki jih najdemo v plasteh. Amfore so, kot slišimo od specialistov, večkrat kar "značilni fosil" najprej zgodnjericmskih plasti, tudi v krajih, kjer klima onemogoča pridelovanje vina. Črepinje amfor so številne, zanimivo, tudi v zgodnjih plasteh naših najdišč po regijah, ki zanje domnevamo že predrimsko poznavanje vina. To narekuje, tudi na osnovi arheoloških dokazov, da verjamemo dejstvu, kako je rimsko okupacijo spremljal uvoz velikih (in verjetno cenениh) količin italskih dobrin, med katerimi je moralo iti gotovo določeno prvenstvo prav vinu. Raba olja ali spremembe prehranskih navad zahtevajo namreč, kot smo že rekli, daljšo dobo akulturacije. Poučna je npr. tudi sestava arheoloških sledov na emonskem forumu, kjer smo ob kartiranju keramike z nekaj izkopavalnih kampanj ugotovili velik delež pijačam namenjene posode, tudi lagoen in amfor, zlasti za zgodnje faze rimske dobe (predvsem 1. stoletje po Kr.) (Mikl Curk, 1979). Upad količine keramike v poznejših plasteh, enako kot upad izrazitosti teh plasti nasploh, zahteva po mojem obsežnejšo razlago in k naši temi ne prispeva ničesar, zato temu pomembnemu gradivu tu dalje ne bomo sledili.

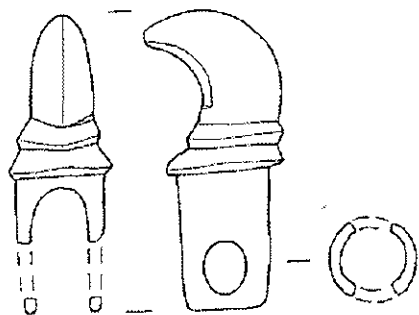
Obseg uvoza po rimski okupaciji bi mogel opozarjati na zastoj v domači proizvodnji. Vendar je zapažanje, da je zlasti v osrednji Sloveniji v grobovih do 3. stoletja zelo pogosto dvojen pogrinjek za pijačo (Mikl Curk,

1985), narekovalo že omenjeni sklep, da v teh pogrinjkih ni šlo za enako pijačo. Mogoče je bil pogrinjek za zajemanje pijače iz večje posode namenjen predvsem za libatio, pogrinjek za natakanje iz enoročajnega, stekleničastega vrča ali lagoene pa kot dejanski prídátek pokojniku. Prav tako bi bilo pa možno, da je pogrinjek za zajemanje, torej starejši, bolj tradicionalen, vseboval kako domačo, tradicionalno pridelano pijačo (saj gre za regije, kjer tudi danes trta ne uspeva; ali bi moglo iti za sadno pijačo ali pivo, pa ne morem razsojati), medtem ko je bil pogrinjek za mediteranskim ročajnim vrčem - lagoeno - in kozarcem (tudi z dvema vrčema) namenjen za vino (in vodo). Kolikor je domneva o dveh vrstah pijače pravilna, moramo torej misliti na trajno proizvodnjo neke (fermentirane?) pijače na stari način tudi v rimski čas. Zanimivo pa je, da trti naklonjena okolica Ptuja te dvojnosti v pogrebni kultu ne pozna. Pozna predvsem enoročajni vrč - lagoeno. To bi mogoče biti dokaz, da so na primernih krajih tudi v notranjosti kmalu zasadili ali požlahtnili vinograde.

Toda v panonskih najdiščih z 2. stoletjem število amfor v primeri z drugimi vrstami keramike izrazito upade. Število lagoen se pa zlasti med grobnimi prídátki ne zmanjša. V dokaz najlaže navedem spet Ptuj, ki ga najboljše poznam in kjer je v zadnjem času mojim zapiskom dodala še Janka Istenič zajetno vrsto analiziranih in datiranih grobnih enot (Istenič, 1999/2000). Odstotek lagoen v datiranih grobovih s prídátki iz drugega stoletja in severskega časa (prvih desetletij 3. stoletja) (Kujundžić, 1982) v primerjavi z grobovi iz druge polovice prvega stoletja ostaja na primer malone enak - do 60 % grobov s prídátki - prikaz sestava prídátkov (Istenič, 1992, 50-57) in ocene količin prídátkov (Mikl Curk, 1985; 1985a). Takoj velja pripomniti, da so pa v naselbinskih plasteh v poznem 2. in zgodnjem 3. stoletju pogostejši drugi tipi pivske posode (bolj ali manj lokalnega izročila), število sočasnih amfor je pa celo zelo majhno. Gradivo je le delno objavljeno (Mikl Curk, 1965a; Mikl Curk et al., 1985; Tušek, 1996; Vomer Gojković, 1993; Strmcnik Čulić, 1993). Ta dejstva sicer lahko hkrati opozarjajo, da so v vsakdanjiku - prav tako kot v polpreteklem času - pili tudi druge, nam neznane, dasi delno gotovo fermentirane pijače. Vsekakor pa vidim v njih dokaz, da so pa o práznikih in v kultu, tudi pogrebni, rabili pravo vino. Celó število ohranjenih posod (te so zanesljivo manjše od dejansko uporabljenih) pričá, da so rabili vino v količinah, ki daleč presegajo prostornino znanih amfor. Potemtakem je predstavljeni izračun količin po mojem nadaljnja osnova za sklep, da so tudi v rimskem času vsaj ponekod v naših krajih v večjem obsegu trajno, kar skozi ves rimski čas, rabili posodo iz organskih snovi za prídávalo, hrambo in transport vina, enako verjetno, kot so tudi prídálovali pravo vino iz sadu vinske trte.

Datirani arheološki sledovi, ki potrjujejo rabo lesene posode, sodijo k spodnjemu delu lesene posode iz dog,

povezanih z obročem iz sreboti in so za zdaj znani iz Ptuja (Jevremov, 1979). Sodeč po okolni arhitekturi, so iz srednje antike, verjetno iz 3. stoletja. Konkretna posoda, ki je sicer služila kot kašta v vodnjaku (še nekaj podobnih najdb v bližnjem predelu celo na dnu novodobnih odpadnih jam ali greznic, sodeč po bioloških analizah; a tu nas zanima le rimski primerek), je torej nesporen dokaz, da so leseno posodo v rimskem času tudi pri nas res uporabljali. Kot škaf ali kad jo je sicer mnogo lažje narediti in vzdrževati. Kot kad ali škaf lahko služi tudi pri začetku fermentacije vina. Toda za alkoholno vretje mora biti posoda tudi zaprta. Nesporni materialni dokazi o pravih sodih, ki jih je moč zabiti, še manjkajo. Vendar nam vsi omenjeni posredni dokazi vendarle dopuščajo misel, da so tudi prav na Ptuju morali pustiti vreti grozdni pridelek - poleg v živalskih mehovich, na prastari način - tudi na tehnološko popolnejši način, v lesenih kadeh. In če na Ptuju, potem verjetno tudi na Dolenjskem ali v Beli krajini ...



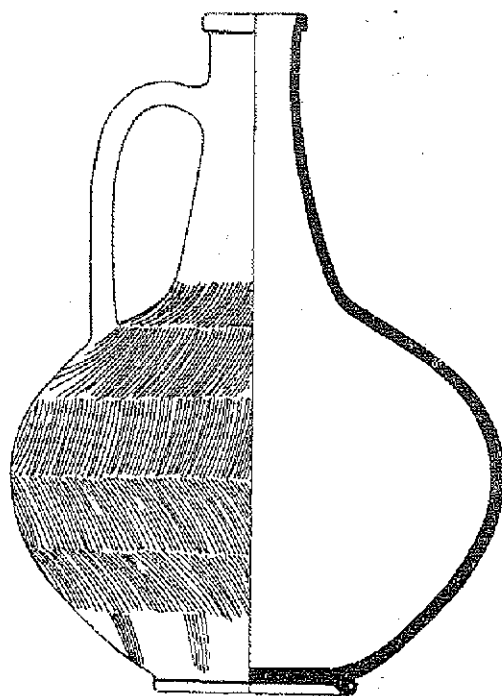
Sl. 1: Pipa za majhen prenosen sod, bron (PM Ptuj, inv. 3135).

Fig. 1: Bronze tap for small portable barrel (PM Ptuj, inv. 3135).

Na koncu velja omeniti še pipico za prenosni sodec (Mikl Curk, 1976, tab. 30, sl. 60, tab. 27, sl. 22; Carbsch, 1975). Najdena je bila na Ptuju, celo v bližini domnevne kleti in v okolici, ki zanjo domnevamo, da je bila tam nameščena vojaška posadka. Drugi del, ki bi mogel prav tako soditi k pipi, pa nima zabeleženih najdiščinskih okoliščin. Seveda ni nobenega dokaza, da bi morala predmeta nastati v teh krajih, vsekakor pa sta vsaj prvi trden dokaz za to, da so tudi pri nas poznali že med 1. in 3. stoletjem namesto amfor zabite sodce iz ukrivljenih dog za (alkoholno? ali vsaj fermentirano) pijačo.

K vretju vina sodi tudi primerna klet. *Expressis verbis* jo za Ptuj interpretira Karel Tragau v svojih poročilih za leto 1907 in 1908 (Tagespost 7. okt. 1907, tloris iz 1908 vgrajen v Šmidov tloris tega mestnega dela in v Skrabarjev tloris, terensko poročilo in skice v Zgodovinskem arhivu Ptuj, MD 6; Saria, 1936, 35, 51). H gostišču in

njegovi kleti naj bi sodil tlak, izkopan na Vičavi, severozahodno ob zemljišču sedanje vojašnice na dravskem levem bregu. Samo za kletarjenje pa naj bi služila vrsta prostorov v vzhodnem delu Zgornjega Brega na desnem rečnem bregu. K interpretaciji je Tragaua navedla obakrat skupina ostalin, tudi amfor ali vsaj velikih lončenih posod. Tudi v tlorisu in merah, ki jih sosednim prostorom narekuje ugotovljeno temeljno zidovje, je našel oporo, da govori na Zg. Bregu o tlaku pod prešo, prostoru za vretje in o kleti. Danes o pravilnosti interpretacije ne moremo soditi. Težko govorimo tudi o dattaciji, dasi moramo biti prepričani, da gre najverjetneje za sledove iz časa po sredi 3. stoletja, ker risbe in fotografija zidovja kažejo, da to res sodi k eni, še spoznavni gradbeni fazi. Lahko še dodam, da bi najdba velike lončene posode mogla pričati celo za sicer v sredozemskih predelih dokazani način fermentacije v lončenih kadeh (*dolium*), ki jih je bilo moč zapreti z živalsko kožo ali mehurjem. Dejstvo pa, da so dna posod na Zg. Bregu ležala, enako kot večina najdb v okolici, razmeroma plitvo, komaj kak meter pod verjetno rimsko pohodno površino, me pa nekoliko navdaja z dvomi, ali je mogel biti temperaturnim nihanjem tako izpostavljeni prostor sploh uporaben za alkoholno fermentacijo. Naj omenim, da bi za tak namen pri-

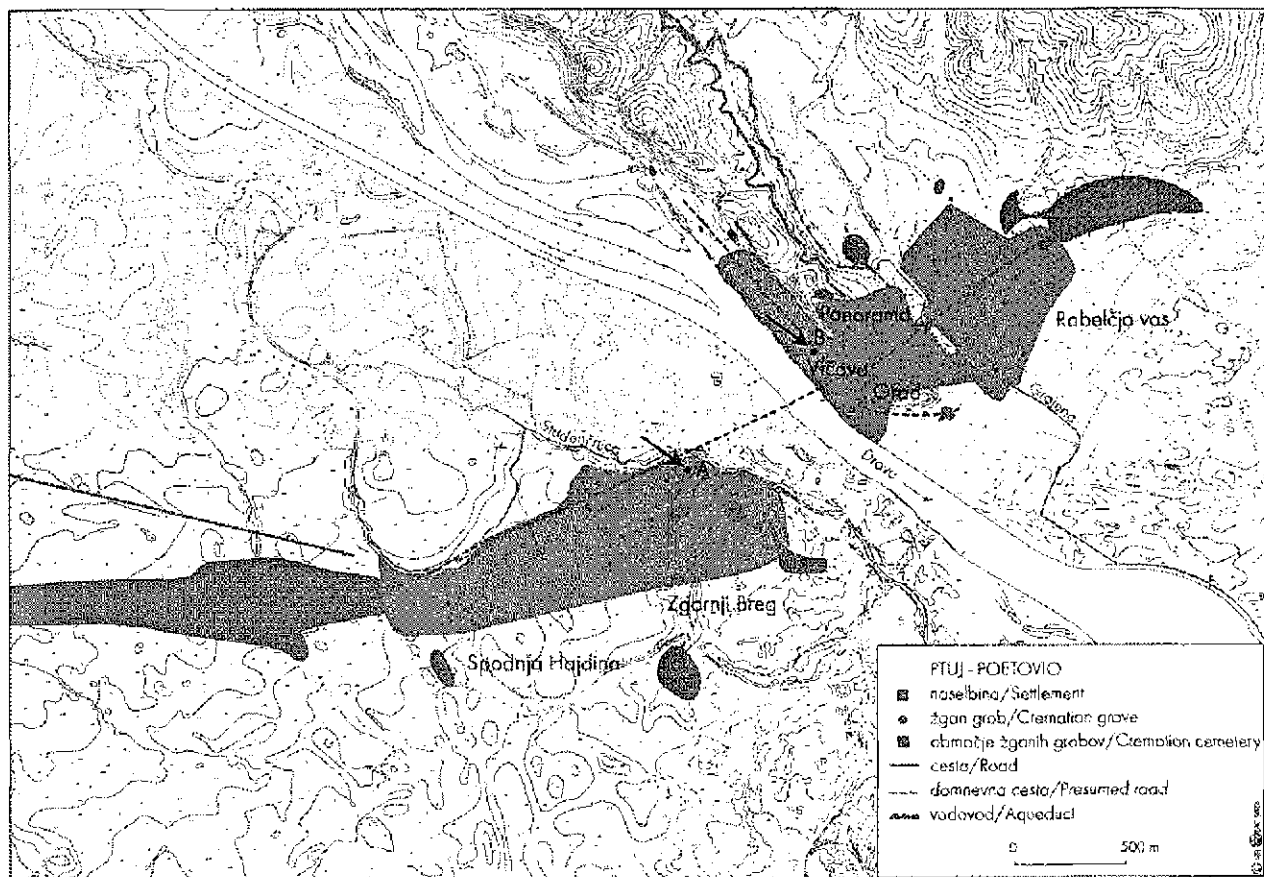


Sl. 2: Enoročajni vrč iz rimskega časa - lagoena (Formin, konec 1. stol. n.št., po *Inventaria archaeol. Y 183*).
Fig. 2: Lagoena - a single-handled Roman jug (Formin, end of the 1st century, according to *Inventaria archeol. Y 183*).

mernejši prostor na Ptuju iskali prej v velikih nivojskih razlikah v bližini sedanjega muzeja, t.i. Malega gradu na koncu Prešernove ceste ali v jugozahodnem delu Vičave, blizu Tragauove "gostilne - *caupona*". Ob omenjenih dveh razlagah, sem tudi sama ob raziskovanju v insuli na Zg. Bregu na Ptuju (Mikl Curk, 1965, 271-272) domnevala, da smo našli sledove manjše kleti. O njeni namembnosti ni bilo mogoče glede na najdbe reči ničesar. Toda pozneje sem to razlago opustila, verjetneje gre za odstranjeno kloako (Mikl Curk, 1979a). Bolj za-
hodno v okolišu so pozneje raziskali še nekaj sledov de-

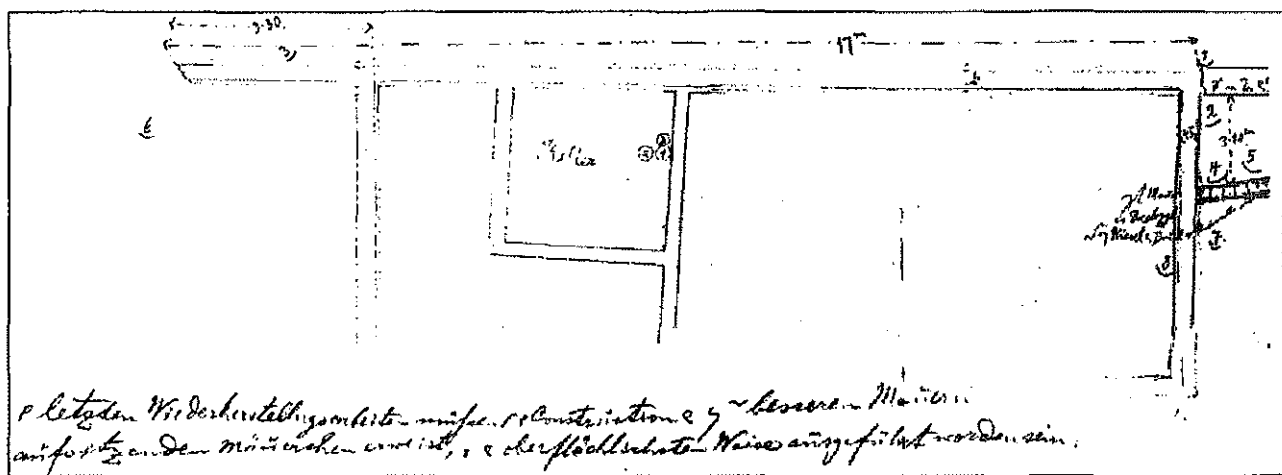
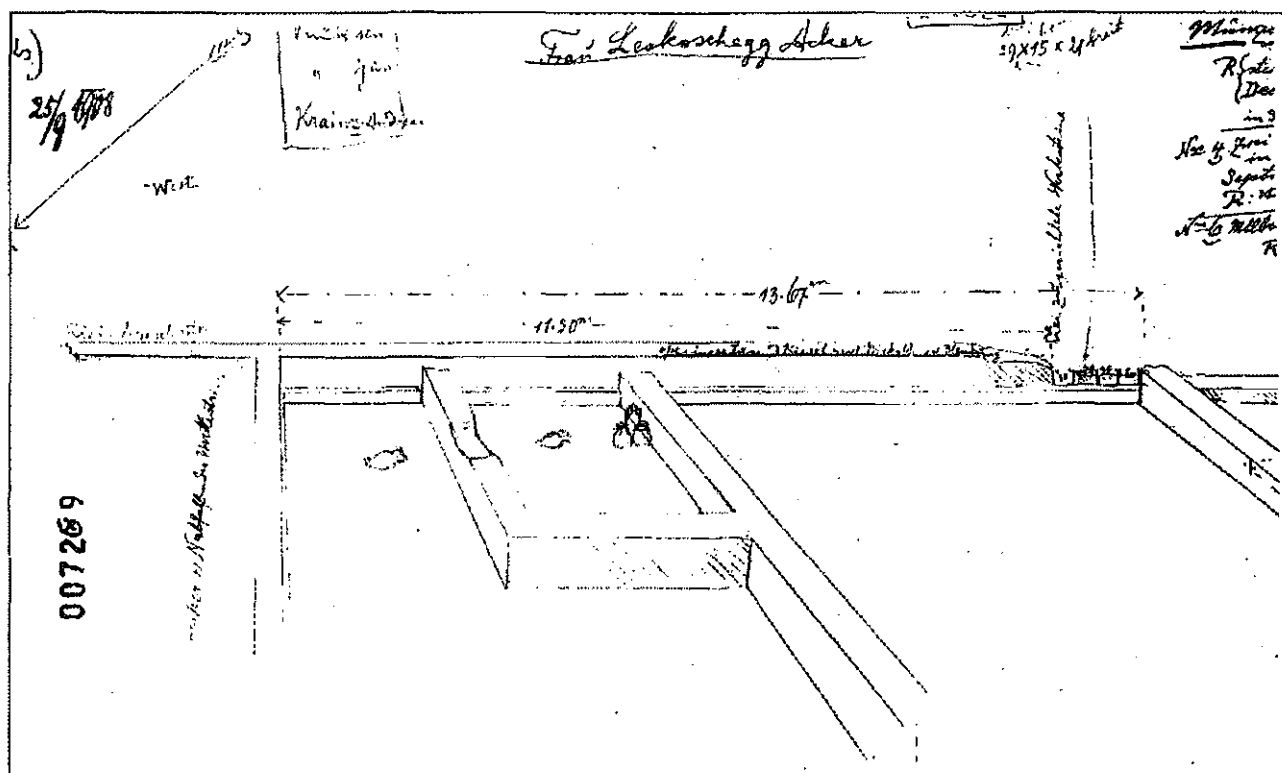
lavnic, a nobenega takega, da bi ga bilo nujno vezati samo z vinarstvom (prim. delovišča) (Tušek, 1985). Zato se zdi, da tudi Tragauove interpretacije niso povsem zanesljive, kolikor koli elementov jim že govori v prid, med njimi zlasti *in situ* najdeni deli posode za shranjevanje in eventualno fermentacijo.

Enako kot na Ptuju so mi primerni prostori za stiskanje in vretje vina ter shrambe za vino v organskih posodah iz drugih naših najdišč dosedaj neznani. To dejstvo velja upoštevati ob nadaljnjih raziskavah.



Sl. 3: Zemljevid rimskega Ptuja/Poetovio z označenima najdiščema na Zg. Bregu in Vičavi, kjer je K. Tragau domneval vinsko klet (Dis. IZA ZRC SAZU).

Fig. 3: Map of the Roman Poetovio - Ptuj with designated sites at Zg. Breg and Vičava, where the supposed wine cellar was studied by K. Tragau (Dis. IZA ZRC SAZU).



Sl. 4: Risba K. Tragaua s 25. 9. 1908 kaže najdbo in tloris domnevne vinske kleti na Zg. Bregu na Ptuj (Zgodovinski arhiv Ptuj, Fol. 7289).
 Fig. 4: Tragau's drawing from September 25th 1908 indicating the find and ground plan of the supposed wine cellar at Zg. Breg in Ptuj. (Ptuj Historical Archives, Fol. 7289).

WINE, BEER, BARRELS, VATS, WINESKINS...
(SOME ROMAN FRAGMENTS FROM THE SLOVENE INTERIOR)

Iva MIKL CURK

SI-1000 Ljubljana, Cimpermanova 5

SUMMARY

It may be surmised that in the interior of Slovenia the fermented fruit drinks, including wine, had been known prior to the arrival of the Romans. This could be proved by the otherwise rare use of the corresponding Greek jug. Significant evidence may also be an amphora in Grave 30 from Verdun in the tradition of a small anchored graveyard. The amphora, which was used as grave goods (not as an urn!), could replace the role of the large jug of drink, very often used in this region during the Iron Age. The belief that in the Iron Age the large jug indeed contained a drink has been proved by the little cup or goblet very often found in it. The fact that in the burial cult the amphora replaced the large prehistoric jug with drink seems to the author of this article a possible proof that the drink in the burial cult was comparable with wine already during the transition to the Roman times. There is, however, no evidence of production of wine or vessels from organic material in the early period.

After the Roman occupation, import of the Mediterranean wine increased a great deal, of which speak the numerous amphorae. The extent of import could also mean a certain stagnation in domestic production of wine.

The observation, however, that a double drinking-set is very often present in up to the 3rd century graves particularly in Central Slovenia, led to the conclusion that these sets did not contain the same drink. The set for ladling out drinks from a larger vessel was perhaps intended mainly for *libatio*, while the set for pouring drinks from the single-handled bottle-like jug or *lagoena* was meant as part of the actual grave goods. It would also be possible that the ladling out set, i.e. the older and more traditional set, contained some domestic, traditionally made drink (for we are dealing with the regions where vine does not prosper even today), while the set with the Mediterranean single-handled jug (or two jugs) and cup was intended for wine (and water). If the supposition about the two types of drink is correct, we should think about a permanent production of some (fermented?) drink in an old way also in Roman times. It is interesting, however, that the area of Ptuj (Poetovio), which was certainly well disposed to vine production, does not know this duality in the burial cult. It knows especially the single-handled jug - *lagoena*. And this could be a proof that vineyards were soon laid out in suitable places of the interior as well.

Particularly in the regions that have remained viniferous up to the present day, the number of to us known single-handled jugs was not reduced in the 2nd century after Domitian's ban on breeding grafted plants in the provinces. But there was a certain decline in the use of amphorae. Here it should be underlined that Domitian's ban was most probably not strictly respected and that it was understood only regarding vines of the vintage (Mediterranean?) varieties. But we do have to infer that for the regional production and keeping, vessels made of organic materials that leave no archaeological traces (or only exceptionally) were also used. About the existence of vats and barrels also speak, apart from the iron tools that in the early Roman times enabled production of staves, some exceptional finds. At Ptuj, a barrel (vat or tub) was found at least once in undoubtedly Roman well. Irrespective of the actual circumstances, this find confirms that the wooden vessel that can be very useful in winery was indeed known at that time. About the barrels also speak, on the other hand, undisputedly one but most probably two metal taps from Ptuj for the types characteristic of the Danubian and Rhenish Roman frontiers presented by J. Garbsch. There is of course no proof that this actual vessel was made in our territory, for the find gives evidence only of the fact that the wooden vessel was known there.

It has happened only exceptionally that separate rooms in a building were identified as wine cellars or at least depositories. The traces of deepened cellars are barely known and have been, on top of it all, also incorrectly or unreliably interpreted: the supposed "cellar" discovered during the 1963 excavations at Ptuj were gradually understood, with the aid of further finds, as traces of an eventually removed cloaca (sewer). The explanations by K. Tragau from 1907 and 1908 that in one of the Poetovian ground plans they were in fact dealing with a tavern and its depository and, in the other, with a true wine cellar with a press and fermentation room can unfortunately no longer be checked, as interesting and possible they may be. The authoress of this article has no knowledge about similar data from other sites in the Slovene interior.

Key words: Romans, wine trade, funeral rites and customs, drinking habits, sets of vessels, Ptuj

LITERATURA

- Breščak, D. (1989):** Verdun pri Stopičah, razstavni katalog. Novo mesto.
- Garbsch, J. (1975):** Zu neuen röm. Funden aus Bayern, 3. Römische Zapfhähne, Bayerische Vorgeschichtsblätter 40, 94-102.
- Istenič, J. (1999-2000):** Poetovio - zahodno grobišče (the western necropola). Katal. monogr. 32-33.
- Jevremov, B. (1979):** Poročila Ptuj. Varstvo spomenikov 22, 299.
- Knez, T. (1992):** Novo mesto II, Beletov vrt, keltsko - rimsko grobišče. Carniola archaeologica 2.
- Kujundžič, Z. (1982):** Poetovijske nekropole. Katal. in monogr. 20.
- Mikl Curk, I. (1976):** Poetovio I. Katal. monogr. 13, tab. 27, sl. 22, inv. 1957-1987, tab. 30, sl. 60, št. 3135.
- Mikl Curk, I. (1965):** K topografiji rimske mestne četrti na Zg. Bregu v Ptuj. Arh. Vest. 15-16, 259-282.
- Mikl Curk, I. (1965a):** K sliki naselbinske keramike rimskega Poetovija. ČZN, NV 1, 75-86.
- Mikl Curk, I. (1979):** Rimska lončenina z nekaterih emonskih najdišč. Arh. Vest. 30, 372-387.
- Mikl Curk, I. (1979a):** Poetovio v 3. stoletju. ČZN 50, NV 15.
- Mikl Curk, I. (1985a):** Pridatki v grobovih zahodne nekropole v Poetovionu kot morebitni odraz socialne strukture mestnega prebivalstva. Materijali 20, 169-175.
- Mikl Curk, I. (1985):** Posoda iz rimskih nekropol v naših krajih o navadah pri mizi. Arh. vest. 36, 179-186.
- Mikl Curk, I. (1995):** Lagoena, Öllampe und Balsamarium in Slowenien - Zum Aufkommen der röm. Lebensweise. Živa antika 45, Sertum Cantarianum, 213-222.
- Mikl Curk, I., Tušek, I. (1985):** O središču Poetovione. Arh. vest. 36, 235-314.
- Puš, I. (1991):** Molnik, sedež prazgodovinskih knezov. Ljubljana.
- Saria, B. (1936):** V: Klemenc, J., Saria, B.: Archäologische Karte von Jugoslawien. Blatt Ptuj, 35, 51.
- Strmčnik Gulič, M. (1993):** Skrb za izročilo preteklosti. Ptujski arheološki zbornik. Ptuj, 481-504.
- Swan, V. G. (1980):** Pottery in Roman Britain. Shire Arch. 3rd ed., 13.
- Tušek, I. (1985):** Poročila Ptuj (Hajdina). Varstvo spomenikov 27, 244, 246-247.
- Tušek, I. (1996):** Arheološka zaščitna izkopavanja pri Koštomaju na Hajdini. Ptujski zbornik 6. Ptuj, 199-228.
- Vomer Gojkovič, M. (1993):** Lončarsko opekarstva delavnica v obrtniški četrti na Ptuj. Ptujski arheološki zbornik. Ptuj, 449-480.