

so ob tej cesti že v 4. ali 3. stoletju pr. n. š. nastajala svetišča ali kulturni kraji, ki so v 2. stoletju pr. n. š. dobili rimske arhitektonske forme. Na domnevo o takem svetišču antičnih Venetov v Seveglianu je v preteklih letih navajala najdba vojščaka s Herkulovim kijem, najdbe arhitekturne dekoracije kulturne stavbe, pridobljene v zadnji fazi raziskovanj med 1990 in 1993, pa so potrdile prejšnja ugibanja. Najdeni so bili tudi fragmenti iz žgane gline, ki so prekrivali lesene dele tempeljske strukture, deli strešnega vrha (*columen*), deli strešnega napušča, zaključek arhitrava itd. Nekateri fragmenti so ohranili še antično barvo. Vse kaže, da gre za *capitolium*, postavljen na forumu antičnega mesta. Tempelj v Seveglianu po mnenju avtorjev dokazuje, da so Rimljani na prostoru akvilejskega agra častili antična venetska božanstva na moderen in drag način.

V drugem poglavju z naslovom *Vino in voda* so obravnavane amfore iz Sevegliana, terakotne čaše in t. i. čaše za vodo.

Najdba amfor iz leta 1973 in njihova objava leta 1985 je pospešila študij amfor tipa Lamboglia 2, poimenovanih po znanem italijanskem raziskovalcu. Izkopavanja v letih 1990 in 1991 so pokazala, da so bile te amfore v uporabi na različne načine; postavljene so bile horizontalno, vertikalno, v vrsti, v skupinah itd. Njihova datacija pokriva približno pol stoletja, del 2. in začetek 1. st. pr. n. š., v njih pa je bilo transportirano vino. Za izvor amfor in vina v njih je več možnosti, saj je v Italiji znanih nekaj peči, ki so izdelovale ta tip amfor. Gotovo pa je obstajala tudi lokalna produkcija tega tipa amfor.

Za študij trgovskih stikov med akvilejskim agrom in padsko nižino in med Severnim Jadranom in vzhodnim Mediteranom so pomembni tudi žigi na amforah tipa *Lamboglia 2*. Na podlagi do sedaj dostopnih podatkov potrjujejo trgovanje z vinom med prostorom Akvileje in Milanom žigi PAP in MAHE, na stike z južno Italijo, Egejskim prostorom in vzhodnim Sredozemljem pa kažejo žigi NICIA, ALEX I M, DACVS, DIOD, SARAPIS, itd. Lokalno proizvodnjo amfor na prostoru Akvileje in Severnega Jadrana po mnenju raziskovalcev izpričujejo žigi GAS, PAP in PROT. Pri slednjem gre najverjetneje za ime (*cognomen*) *Protus*, ki ga poznamo tudi z akvilejskih republikanskih napisov.

V podpoglavju o terakotnih čašah tankih sten najdemo podatke o razširjenosti, času izdelovanja in značilnostih tega pomembnega namiznega posodja. Tovrstne čaše iz Sevegliana spadajo v najstarejšo fazo produkcije, še v poznorepublikansko dobo.

Poglavje z naslovom *Na rimski mizi* nam predstavi ostale vrste namiznega posodja, najdenega v Seveglianu. To gradivo živo odslkava prisotnost ljudstev različnega porekla in tudi velik promet na tem območju. Poleg rimskega posodja, ki ga do avgustejskega obdobja zastopa predvsem t. i. keramika s črnim premazom, so bili najdeni tudi fragmenti etruščanskega posodja (uvoz iz Voltere), potem skifoski tipa Morel 4391, izpričani na številnih krajih jadranske obale, pomembno vlogo pa je imel tudi uvoz iz severne Italije in območja delte Pada, ki so ga naseljevali Veneti. Za določen del namiznega posodja, ki drugod ni znano, je mogoče domnevati lokalno produkcijo.

V kratkem poglavju o oljenkah s črnim premazom izvemo, da se je šele s prihodom Rimljanov v 2. st. pr. n. š. tukaj zamenjal način osvetljevanja domačih prostorov. Medtem ko so prej svetili z bakljami, ali le z ognjišči, so Rimljani v te kraje zanesli uporabo oljne svetilke. V Seveglianu je bilo najdenih dvajset oljenk, ki se v literaturi omenjajo kot bikonične oljenke z Eskvilina (po pomembnem najdišču v Rimu).

V Seveglianu je bila najdena tudi večja količina t. i. pepelnate ali suve keramike, ki jo v severni Furlaniji lahko zasledujemo od konca 5. in vse do 1. st. pr. n. š., in nam jo prikaže naslednje poglavje. Največ fragmentov pripada skodelicam, ki so bile v celotni Benečiji razširjene med 3. in 2. st. pr. n. š. Ena od teh ima na zunanji strani *graffito* v venetski pisavi (sl. 20-21).

Na podlagi podatkov o keramiki domnevajo avtorji močno prisotnost elementov venetske kulture, kar v bistvu ne preseneča,

saj tudi drugi viri pričajo o prisotnosti Venetov na tem prostoru, zaznaven pa naj bi bil tudi močan trgovski promet v 2. st. pr. n. š. znotraj prostora Oderzo - akvilejski ager.

Manjše poglavje v katalogu je namenjeno keltski in rimski poznorepublikanski keramiki, zatem pa so predstavljeni arheološki ostanki cesarske dobe.

Pičle najdbe iz zgodnjega cesarstva kažejo na bistveno manjši pomen kraja v tej dobi. Prav tako so skromni tudi ostanki iz naslednjih stoletij, kar pa kljub temu priča o kontinuiteti uporabe ceste in verjetno tudi o naseljevanju na njenem robu. To potrjujejo tudi najdbe iz 7,48 m globokega vodnjaka, ki je bil odkrit leta 1991. Keramika in novci, najdeni v njem kažejo, da je bil v rabi od 2. st. pr. n. š. in vse do 4. st. n. š., verjetno tudi dovršen del 5. st. Med pomembnejšimi najdbami so bodalo rimskega legionarja iz 1. st. n. š., steklenica iz bronastih ploščic, datirana v čas med sredino 3. in sredino 4. st. n. š., in bronasta oljenka tipa, ki je bil v uporabi do konca 4. st. n. š.

Iz zadnjega poglavja izvemo, da je v Seveglianu nekako med koncem 4. in začetkom 5. st. n. š. deloval steklarski mojster, čigar delavnica je bila odkrita v raziskavah leta 1993.

V sklepni besedi M. Buora poudari pomen arheološkega terena v Seveglianu, predvsem za malo poznano obdobje 2. in začetka 1. st. pr. n. š. in za ravno tako neznan čas konca 4. in začetka 5. st. n. š. Po njegovih besedah ostanki venetsko-rimskega svetišča, poleg velike količine keramike in novcev, dovoljujejo študij medsebojnih vplivov in plodov paleovenetske, rimske in keltske kulture. Zaradi tega naj bi arheološka lokacija Sevegliano služila kot opora za moderne arheološke raziskave severne Italije.

Na zadnjih straneh je poleg opomb bibliografija citiranih del.

Milan LOVENJAK

**Robert J. Curtis:** *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica.* Studies in Ancient Medicine. Ed. J. Scarborough, vol. 3, Leiden, New York, København, Köln 1991. 226 strani.

V uvodu avtor najprej predstavi Galenov recept za zdravljenje diareje s krožnikom leče, zabeljene z najboljšim garumom. Galen je bil namreč prvi antični zdravnik, ki je vpeljal uporabo ribjih omak v dietno prehrano. Pred njim je sicer svetoval ribe v razsoli tudi že Hipokrat, ne pa pravega ribjega garuma. V antiki je bila trgovina s svežim ribjim mesom in živimi ribamizelo draga in nemalokrat zdravju nevarna, zato so razvili mnogo načinov konzerviranja. Vzdlž španskih, atlantskih, afriških obal, obale Črnega morja in južne Italije so se razvili pravi industrijski predelovalni obrati. Starejše tovrstne raziskave so izhajale predvsem iz analize antičnih literarnih virov in epigrafskega gradiva. Arheološka evidenca je naraščala šele zadnja desetletja. V Galiji in Španiji so izpeljali obširne interdisciplinarne raziskave antičnih industrijskih predelovalnih centrov. Skupaj z njimi tečejo poglobljene arheometrične in epigrafske raziskave amforičnega gradiva in hiter razvoj podvodne arheologije, ki je omogočila temeljne študije tovorov potopljenih antičnih ladij. To so bila izhodišča avtorjeve obširne analize, ki jo predstavlja pričujoče delo.

V drugem poglavju se seznanimo s fermentiranimi ribjimi proizvodi, imenovanimi salsamenta, grško pa *tárichos* in *témachos*. Salsamenta so na različne načine s soljenjem konservirane ribe in ribje meso, pa tudi ostale vrste mesa. Poimenovali so jih kaj različno, glede na velikost in vrsto rib (trigonon, tetrágonon, kýbion), močno ali lahko nasoljenost (akrópastos, hemitárichos, téleios), z luskami ali brez, pa tudi glede na lov v določenih sezonah (horaíon). Rimljani niso poznali toliko različnih imen za vrste salsamenta, zato so uporabljali latinizirane grške izraze. Pač pa so Rimljani poznali

različne vrste ribjih omak: garum, alek, likvamen, murija. Osnovni izdelek je garum, alek pa je usedlina, ki nastane ob pripravi. Raba besed likvamen in murija ni povsem jasna, očitno se njun pomen sčasoma spreminja. Grki so za ribje omake pogosto uporabljali kar latinske transliteracije. Za garum so rabili izraz *gáron*, hálme pa je bil nekaj podobnega kot murija. S posebnimi termini so razlikovali posamezne vrste garuma, tako *oxygáron*, *oinógáron*, *hydrógáron* itd. Posebej znan pa je bil *haimátion*, pripravljen iz tuninega mesa in krvi, opisan kot najboljši (to *kállion gáron*).

Pri Maniliju in Kolumneli so se ohranili antični recepti za soljenje, Manilij in Plinij Starejši pa sta opisala tudi pripravo garuma v velikih vinskih dolijih. Plinij Starejši in Seneka slikovito opišeta pripravo in omake z besedami "illa putrescentiam sanies in pretiosa malorum piscium sanies"... Za arheologe bo vsekakor zanimiv podatek Rufija Festa, ki navaja, da prevrete omake nalivajo v stekleno posodje! Marcijal našteva potrebne začimbe, ki se morajo uležati v dobro nasmoljenih posodah, kamor kasneje zlagajo v plasteh izmenoma ribe in sol. Najboljši recept pa izvira iz 6. st. po Kr. in ga najdemo v Geoponiki: pri počasnem načinu pripravljena masa fermentira tri mesece na soncu, pri hitrejšem načinu kuhajo majhne količine v loncih. Po končanem procesu zajamejo tekočino, to je likvamen, preostala gošča pa je alek. Avtor nato primerja antične recepte za konzerviranje z modernimi, jih analizira z medicinskega stališča in preračuna njihovo hranilno in biološko vrednost.

V tretjem poglavju je skozi antične literarne vire proučil uporabo slanih ribjih konzerv in ribjih omak v medicini in veterini, posebej pri živalih v vojaških službah. Garum je bil v antiki osnovna začimba in ne osnovno živilo! Pogosto so ga predpisovali v različne terapevtske namene. V medicini so uporabljali samo najboljši garum, mešali pa so ga z vinom, vodo ali kisom. Pri zdravljenju so imela veliko vlogo seveda tudi zelišča, ki so jih uporabljali pri pripravi garuma.

V četrtem poglavju se je avtor dotaknil proizvodnje in trgovine z garumom. Študija izhaja iz podrobne analize arheoloških in pisanih virov. Za nas je posebej zanimiva kratka pregledna študija amfor, njihova datacija (sl. 1, kronološka preglednica španskih amfor) in namembnost. Proučevanje tovrstnega posodja dopolnjujejo napisi in žigi. Napisi največkrat omenjajo garum in le redko salsamenta, za kar ne vemo razloga.

Podrobno predstavi špansko proizvodnjo, ki ima dolgo tradicijo pri Feničanih, kar izpričujejo tudi mnoga ohranjena imena krajev. Znane so amfore za transport španskih omak, kakor tudi številne delavnice z značilno arhitekturo, ki kažejo skupne lastnosti. Ta mesta stojijo ob obalah z bogatim ribolovom, ob tekočih sladkih vodah, ki so jo uporabljali za čiščenje rib in posodja, tudi poleg slanih močvirij, kjer je na razpolago dovolj soli, potrebne za proizvodnjo. Od najbolj znanih je najdišče Baelo, kjer so obratovala delavnice od klavdijskega časa vse do 3. st. Poleg značilnih bazenov, sušilnic, korit itd. se za tovrstno arhitekturo značilne tudi številne okoliške kolibe, ki so nudile zavetje sezonskim delavcem. Le-ti so se verjetno selili od enega do drugega obrata, odvisno od sezone in uspešnosti ribolova. Ti obrati so imeli tudi vso infrastrukturo, templje, kopališča, vile. Neredko so poleg predelave rib v delavnicah obratovala tudi barvarne tekstila s škrlatom, kar izpričujejo bogate najdbe lupin morskih polžev vrste *Murex*.

Najbolj aktivno obdobje je bilo v času prvega in drugega stoletja, v tretjem pa je proizvodnja na tleh Španije vidno upadla. Iz literarnih virov poznamo izvoz omak v Bizanc celo še v šestem stoletju, vendar v zelo omejenem obsegu.

Odlično evidenco nudijo amfore, najdene širom imperija. Avtor se je oprl predvsem na sistematična raziskovanja v Ostiji, Terme della Nuotatore. Upošteval je tudi številne študije antičnih potopljenih ladij. Iz napisov na amforah sklepa na obstoj velikih združb španskih pridelovalcev garuma, ki so imeli nekakšen prevoznik monopol, a niso izključevali malih podjetij. Znane so tudi delavnice, ki so bile v cesarski lasti. Napis, najden v

Malaci, omenja negotiatores iz Sirije in Azije, ki trgujejo z španskimi ribjimi omakami.

Zelo cenjene so bile tudi afriške omake. Raziskani centri so bili v Thamusidi, Cotti, Tingitani. O slednji poroča Plinij, da proizvaja škrlat in tudi opiše postopek izdelovanja. Strabo omenja tudi Hadrumentum. Odkriti obrati kažejo podobne značilnosti kot španski, najbolje je poznan obrat v Cotti z vsemi potrebnimi bazeni, skladišči z amforami, stolpi itd. Ohranjenih je tudi nekaj peči za umetno segrevanje garuma. Afriški obrati so bili najbolj aktivni v 1. in 2. st., vendar so mnogi obratovali vse do 6. st. O trgovini pričajo najdbe posameznih amfor po vsem imperiju, znani pa so tudi napisi, ki izpričujejo zveze afriških navicularijev.

Pomebna proizvodnja omak je bila tudi Galija. Na obalah Atlantika so ležale mnoge delavnice. Viri izpričujejo tudi pridelovanje škrlata in tekstilno industrijo. Najštevilnejše informacije so dala izkopavanja v Armoriqi v Bretagni, kjer so raziskali okoli petdeset različnih obratov. Tudi tukajšnja industrija je bila najmočnejša v času prvih stoletij po Kr. V 4. st. proizvodnja skoraj povsem upade zaradi kriz, popolnoma pa zamre v 6. st.

Trgovina je pustila veliko sledov. Najvažnejše podatke nam nudijo tovari potopljenih ladij, znani so tudi napisi negotians muriarum (*CIL XIII*, 1966). Največje pristanišče Fos je bilo na Renu, kajti vodne poti so bile mnogo cenejše. Po vsem imperiju so bile najdene številne galske amfore za garum, vendar pa po 2. st. število amfor upade, kar je povezano morda tudi z naraščanjem števila vojakov, ki ne marajo mediteranskih jedi.

Obale Italije so bile izredno bogate z ribami. Znana pa je tudi tekstilna industrija na Brindiziju. V Baiae so bili nasadi ostrig in ostalih školjk. Ohranjeni so številni literarni viri. Strabo poroča o nasoljenih ribah iz Veleje in Beneventa, Plinij piše o garumu iz Pompejev in muriji Thurije, o opazovalnih stolpih za lov na tune v Cosi in Populoniji ter omenja tekstilno industrijo iz Puteolija in Tarenta.

O trgovini z italskimi ribjimi omakami nam nudijo sorazmerno mnogo podatkov pisani in arheološki viri. Od slednjih izstopajo predvsem najdbe v Ostiji, Rimu in Pomejih, pa tudi številne najdbe amfor po vsem imperiju. Iz Pompejev je znanih stoštrideset napisov o omakah, a le enaindesetdeset z amfor, vsi ostali so z vrčev, urcejev. Iz napisov na amforah in nagrobnega napisa, najdenega blizu Herkulanea, poznamo po imenu proizvajalca omak Aula Umbricija Skavra. Izkopana je tudi njegova hiša z doliji, v katerih so bili ostanki aleka ter amfore s kontrolnim napisom EX OFFICINA SCAURI (*CIL IV* 2572, 2574, 2577).

Prav tako so znane in raziskane delavnice garuma s Sicilije in Korzike, ki so predelovale predvsem tune. Trgovina je poznana predvsem iz pisanih virov, omenja se znameniti sardinski tarihos, ki postane termin samo za najboljše konzerve. Ne vemo, ali so imeli tudi lastno posodje.

Na Sardiniji, ki je imela zelo bogato proizvodnjo, so polnili omake v vrče, imenovane bikoi. Iz literarnih virov vemo, da je bil tamkajšnji tarihos zelo cenjen in so ga izvažali celo v Palestino. Predelovalni centri so ležali blizu Gele, Agrigenta in Kokanijskega slanega jezera. Mnogi od teh centrov so raziskani in kažejo podobne značilnosti kot španski.

Za Istro imamo podatke o državnih ribarnah in tekstilnih barvarnah. Pri Kasijodoru beremo "haec loca et garismatia plura nutriunt et piscium ubertate gloriantur" (*Variae* 12. 22. 4) Nedvomno je Istra pokrivala predvsem domače potrebe, saj so tudi tam, tako kot v Italiji, pogosto najdeni ostanki španskih amfor za ribje omake oblike Dressel 7-11.

Kot poročajo literarni viri so bile cenjene ribje konzerve tudi z območja Jadrana. Plinij sporoča o salonitanskih barvarnah, za katere je znano, da so delovale tudi v pozni antiki.

Grki so poznali garum že vsaj v 7. st. pred Kr., ko so začeli kolonizirati Črno morje. Tarihos so se naučili izdelovati od

tamkajšnjih prebivalcev. Izdelovali so ga na Tasosu, Delosu, Paparetusu že od 4. st. pred Kr. dalje in nedvomno tudi v celotnem rimskem obdobju. Znana so bogata lovišča tun na obalah Epira, Etolije, Evboje in Peleponeza, vendar antični viri ne poročajo o grški proizvodnji. Atenci so zelo ljubili ribje omake, kar dokazujejo veliko množine odkritih amfor iz vseh predelov imperija, prednjačijo pa španske. Na Korintu so izkopali skladišče amfor za španski garum. Znani so tudi izdelki iz Cipra in Bosporja.

Na Črnem morju je poznanih izredno veliko število predelovalnih centrov. Ohranjenih je veliko poročil v pisanih virih in opravljenih je bilo mnogo odličnih arheoloških raziskav (avtor upošteva vso pomebnejšo rusko, bolgarsko in ostalo vzhodno literaturo, kar je izjemno za zahodnoevropske in ameriške raziskovalce!)

Gotovo je vplival na grško kolonizacijo tudi bogat ribolov. Motiv rib je pogost na antičnih novicah Sinope in Bizantiona. Olbija, zrastle ob rečnem ustju, je bila poznana po ribjem trgu. Pri Poluksu najdemo zapis o tariche pontiká, ki jih v poznem 2. st. pred Kr. že pošiljajo v Rim.

Iz nekaterih virov so se ohranili zapisi o cenah rib, omenjajo se stolpi za opazovanje tun in imenovane so zveze ribičev. Na Kerču, Herzonesu in Krimu so raziskana središča za predelavo ogromne količine (do 160 ton!) ulovljenih rib. Delavnice so razporejene drugače kot smo navajeni na Zahodu, saj ležijo znotraj mestnih obzidij. Za pripravo garuma so pogosto uporabljali vino. Največ najdb je iz 1. st. po Kr., nekaj iz 4. in le redke iz 6. st. Ti predelovalni centri z ogromnimi kapacitetami so nedvomno zadovoljevali potrebe rimske vojske vzdolž limesa Mezije, Armenije, Bitinije in Kapadokije, na Zahod pa so vozili samo najbolj luksuzne izdelke.

Mala Azija ima številna predelovana središča na Rodosu, Halikarnasu, Samosu in Cipru, saj je ribolov ena glavnih gospodarskih panog. Na Kosu so obratovale privatne in državne barvarne s škrlatom. O tem pogosto govorijo literarni viri, bogata pa so tudi pričevanja arheoloških raziskav (npr. na Cipru). Za trgovinske zveze nimamo posebnih podatkov, četudi ne more biti dvoma, da so predstavljale pomemben del rimske trgovske mreže.

Za področje Egipta je posebej težko, ker so papirusna poročila slabo proučena. Vemo, da je bil ribolov v tej deželi vsakdanja in nepogrešljiva gospodarska panoga, o čemer lahko beremo že pri Herodotu. Znane so mnoge vrste sladkovodnih rib in postopki konzerviranja. Nasoljene ribe so bile jed nižjih razredov, medtem ko so bile po posebnem postopku na soncu sušene ribe hrana vseh razredov, predvsem pa seveda v Egiptu stacionirane vojske. Svežih rib zaradi vročega podnebnja takorekoč že na srednje oddaljene kraje ni bilo moč transportirati.

Ohranjenih je mnogo dokumentov, ki izpričujejo individualno ali družinsko predelavo in pripravo omak ter seveda gosto razpredeno trgovsko mrežo. Ohranjeni so tudi posamezni recepti. Podobno stanje je značilno tudi za Sirijo, Palestino in Bližnji vzhod, kjer so slovele predvsem barvarne tekstila. Ribarjenje in predelava rib pa sta znana tudi z obal jezer in poznano je tamkajšnje mesto TARIHEIAL...Dovolj podatkov moremo dobiti tudi iz Sv. Pisma in Talmuda. Judje so uživali mnogo svežih in predelanih rib; najdenih je bilo tudi veliko španskih amfor za ribje omake. Odkrita skladišča amfor dopuščajo identificiranje posameznih oblik kot posodje za ribje izdelke (oblika Zemer 39, 49, 50-51).

V šestem poglavju avtor govori o proizvajalcih in trgovcih z ribjimi izdelki. Raziskal je zasebni ribolov, orodje in načine predelave, strukture malih delavnic in v njih zaposlene delavce. V teh delavnicah so lahko sušili tudi svinjsko ali kakršnokoli drugo meso. Ribiči so plačevali IUS PISCANDI, sicer pa je bilo morje in ribe v njem obča lastnina. Znano je, da je bilo nekaj morskih področij državna last. Iz Nove Kartagine je iz virov poznana solinarska družba, ki je plačevala davek na pridobivanje soli, vse ostale dejavnosti pa niso bile obdavčene.

Avtor iz številnih podatkov zaključuje, da je bilo veliko privatnih in individualnih delavnic, ki so delovale neodvisno od države in so med seboj tekmovali.

Žal je zelo malo znanega o lastnikih solin; poznamo le Gracijanov in Valentinjanov edikt, s katerim sta prepovedala prodajati vino, olje in likvamen ljudem zunaj rimskih meja.

Po napisih sodeč so bili trgovci pogosto specializirani za prodajo posameznih izdelkov. Nekaj je znanih po imenu, tako npr. Tiberij Kaludij Docim, v Rimu umrl osvobojenec iz Afrike, ki se je označil kot "negotians salsamentarius et vinarius".

Avtorja je zanimal tudi socialni in ekonomski status trgovcev in predelovalcev rib. Izkazalo se je, da so bili na istem nivoju kot ribiči. Trgovci z omakami so bili pogosto tujci, zasmehovani zaradi odurnega smradu izdelkov. V Grčiji so to bili običajno sužnji ali osvobojeneci, največkrat ne iz Aten.

Po drugi strani pa iz epigrafskih zapisov izvemo, kako mnogo ljudi se je preživljalo s trgovino in predelovanjem rib. Med najznamenitejšimi je gotovo bogati pompejanski trgovec Skaver; njegov sin je kmalu postal ugleden član mestne aristokracije.

Razne vrste izdelkov so zelo dobro poznane prav zaradi študije žigov in napisov (*tituli picti*), ki omogočajo podroben vpogled. Kupec je vsebino nedvomno prepoznal že po obliki amfore, vrsto proizvoda pa je deklariral napis na njej. Od 282 znanih napisov jih 70 odstotkov izvira iz Kampanije, večina ostalih pa je iz Španije. Največ napisov le z eno besedo označuje vsebino, npr. garum, ostali pa z vabljivimi izrazi podrobneje opisujejo vrsto izdelka, kar avtor duhovito enači z neonskimi napisi pred današnjimi trgovinami. Napisi so bili tako običajni, da so jih večidel zapisovali stenografsko. Titule pictae razdelimo v tri kategorije, z adjektivom, ki izraža kvaliteto, določa izvor in opiše postopek, po katerem je bil izdelek narejen. Največkrat je bila uporabljena beseda FLOS, ki sledi črki G/ari/, lahko pa sta tudi obe besedi pojavljata samo z začetnicama G/ari/ F/los/. Nikoli pa ne najdemo okrajšave za LIQUAMEN FLOS. Predvsem pa se beseda FLOS nikoli ne uporablja za likvamen. Oznake ne razumemo najbolje, morda pomeni pri izdelku še dodatno fermentiranje, ali pa pomeni le izvrstnost izdelka (kot npr. olei flos), kar bi nam odlično razlagalo ponavljanje izraza na istem napisu npr. G/ari/ F/los/ F/lori/. Torej je GF najboljši garum, GFF pa na poseben način pripravljen najboljši garum. Večkrat se pojavljajo oznake OPTIMUM in PRIMUM. Avtor je na str. 163 zbral oznake, ki se pojavljajo na napisih, in jih skušal pojasniti.

Včasih je bilo na amfori označeno tudi izvorno mesto izdelka, kot npr. GAR/um/ POMPEIAN/um/, ali HAL/ex/ HERC/ulanensis/. Pridevnik SOC/iorum/ pa že poroča o španskem izvoru omake. Poznani pa so tudi napisi kot MUR/ia/ HISP/ana/. Nekateri napisi povedo, iz katere vrst rib je bila omaka narejena G/ari/ F/los/ SCOMBR/i/ ali tudi G/ari/ F/los/ F/los/ MUREN/ae/. Ker je garum lahko pripravljen z vinom, kisom, oljem ali začimbami, pa tudi sam zase, je v takem primeru to označeno kot G/ari/ F/los/ PER SE.

O cenah garuma v kateremkoli obdobju je težko kaj reči, saj ni ničesar ohranjenega. Ko Kato govori o zapravljenosti rimske mladine in pove, da za en sam vrč pontskih slanikov odštejejo tudi 300 draham, nam to kaj malo pove o običajnih cenah tovrstnih izdelkov. Iz ostalih virov zatrdno vemo predvsem to, da so bili navadni izdelki predvsem poceni hrana za najrevnejše slojstvo in seveda vojske. Garum je bil priljubljen prehranbeni izdelek, ki so ga vseprek uporabljali in na široko proizvajali v grško-rimskem svetu. Ima specifičen, oster okus in še bolj značilen vonj. Viri ga opisujejo kot močan smrad. Najboljši med tovrstnimi izdelki je bil španski garum, imenovan garum sociorum, za katerega Plinij sporoča, da je stal HS 1000 ali HS 4000 za amforo in spada torej med najdražje izdelke, ki so si jih privoščile plemiške družine. Iz primerjav vemo, da je amfora navadnega garuma stala približno toliko kot enaka količina vina. Iz Diklecijanovega Edikta o cenah izvemo, da je bil najboljši garum cenejši kot prvovrstni med in je stal približno

toliko kot sekstar prevretega mošta ali pond slanikov druge vrste ali pond najboljše slanine. Iz tega sklepamo, da cena garuma v pozni antiki ni bila višja od cen ostalih prizvodov, kot lahko to razberemo iz Plinijevih poročil. Nedvomno pa je na ceno vplivala tudi cena prevoza in višina carine.

V epilogu nam avtor s pomočjo literarnih virov, npr. Rabelaisa, na kratko predstavi uporabo in predelavo ribjih omak v srednjem in novem veku. Izdelovali so jih še na Vzhodu in Zahodu vse do osemnajstega stoletja, vendar v veliko manjšem obsegu. Uporabljali so jih v prehrani in zelo cenili v medicini. Avtor domneva, da je priljubljenost omak upadla zaradi prepovedi uporabe v krščanski prehrani, ki se je še poostrišla v srednjeveški in renesančni katoliški Evropi. Riba je utelešala smisel pokore le kot mrzlo, brezkrvno meso; tako je zelo narastala uporaba svežih, rečnih rib, medtem ko postane uporaba garuma očitno nezaželena, ker se ga je pripravljalo iz celih rib in celo z dodatkom krvi. Verjetno je postal garum priznano sredstvo za vzbujanje teka, pregrešno in pohujljivo nasiten v času postenja. Predelovanje garuma in soljenje rib se je sicer ohranilo še vse v predpretekli čas, vendar samo v lokalnem obsegu.

Na Vzhodu ni nikoli utonilo v pozabo, v Turčiji ga še uporabljajo kot dodatek jedem.

V prvem dodatku je avtor zbral osem ohranjenih antičnih receptov za garum, v drugem je zbral oznake v titulih pictih, v tretjem pa imena, ki se pojavljajo v njih.

Sledi izjemno obsežna bibliografija, kjer srečamo vsa pomembnejša dela in članke na to temo. Enormno število citirane literature dokazuje izvrstno poznavanje problematike in nenavadno dober vpogled ne samo v zahodnoevropsko, temveč enakovredno tudi vzhodnoevropsko arheološko literaturo. Presenetljivo je suvereno združevanje humanističnih in ekzaktnih znanstvenih področij kot so antični pisani viri, epigrafika, arheološka raziskovanja in medicinska veda.

Prav zato zlahka prezremo občasno razdrobljenost in neenotnost teme ter rahlo izmikanje bistva. Včasih se pojavi tudi nepotrebno ponavljanje podatkov. Za arheologe so izjemnega pomena predvsem četrto in peto poglavje o proizvodnji in trgovini ribjih izdelkov ter šesto o organizaciji in socialno-ekonomskem statusu proizvajalcev; prav tako ne smemo prezreti dodatkov o napisih na amforah.

Kljub natančnim analizam pa za naše področje ne upošteva raziskav T. Bezeczkega.

Zaključki po mojem mnenju ne nudijo pravega vpogleda v podrobnosti študije izjemne vrednosti in niso enakovredna sinteza obsežne analize.

Knjiga je sad presenetljivega interdisciplinarnega raziskovanja in je zagotovo eden največjih dosežkov na tem področju ter nedvomno pomeni veliko pridobitev na področju arheologije in zgodovine.

Verena VIDRIH PERKO

**Géza Alföldy:** *Studi sull'epigrafia augustea e tiberiana di Roma*. Vetera 8. Casa editrice Quasar, Roma 1992, str. 201, 27 tabel.

Novi zvezek zbirke Vetera obsega vrsto krajših študij, ki so nastale kot preddelo za novo izdajo CIL VI, na kateri je udeležena ekipa uglednih evropskih epigrafov. Alföldy je prevzel supplementne zvezke spomenikov, ki obsegajo napise vladarjev in članov vladarske družine, ter visokih rimskih uradnikov (*magistratus populi Romani*); nekateri od napisov, ki jih objavlja v pričujoči knjigi, so bili doslej neobjavljeni, druge je avtor na novo izvrednotil in komentiral.

Knjiga je razdeljena na štiri večje dele, ki jih dopolnjujejo indeksi in tabele s fotografijami in risbami napisov. Prvi del, ki nosi naslov *Augusto, rinnovatore di Roma, e Tiberio, suo successore*, vključuje šest študij: *Un'iscrizione di Augusto nel*

*Forum Romanum ed il restauro del Lacus Iuturnae; L'iscrizione dedicatoria del tempio di Mars Ultor; Un'avvertenza dell'architetto del tempio di Mars Ultor; Un dono delle due Antonie nel Forum Augustum; L'iscrizione dedicatoria del tempio dei Castori risalente all'anno 6 d. C.; Aqua Augusta per Roma*. Prva govori o Avgustovi prenovi foruma in želji, da bi ga ljudstvo videlo v luči dobrotnika. V drugi študiji skuša avtor s pomočjo besedila iz Kasija Diona dopolniti posvetilni Avgustov napis na svetišču Marsa Ultorja, od katerega je ohranjenih le nekaj črk. V tretji študiji obravnava napis, ki kaže, da je arhitekt Marsovega svetišča natančno premislil položaj vsakega stebra in vsakega grebdenega elementa. V četrti analizira fragmentarni napis obeh Antonij, Avgustovih nečakinj, ki sta dali na forumu nekaj poostaviti, morda slike, vsekakor sta s svojim darom, ki je bil brez dvoma dragocen, prispevali kot članici vladarske hiše k večjemu sijaju avgustejskega foruma. V peti študiji Alföldy obravnava svetišče Kastorja in Poluksa, ki ga je dal na očetovo željo po legendarni bitki pri Regilskem jezeru (*Lacus Regillus*) postaviti že 484 pr. Kr. sin diktatorja Avla Postumija Albina in ga je obnovil med drugimi Lucij Cecilij Metel Delmatik po triumfu nad Delmati leta 117 pr. Kr., kot zadnja pa Tiberij in Druz, ki sta v nekem smislu veljala za "nova Dioskura". Avgust je dal v Rimu obnoviti tudi mestni vodovod, ki se je odtlej imenoval *Aqua Augusta*, kar je predmet zadnje študije in tem delu.

V drugem delu (*Monumenti in onore di augusto e dei membri della famiglia imperiale*), ki je sestavljen iz štirih študij (*A proposito dei monumenti delle province romane nel Forum Augustum; Due monumenti augustei nell'Area Sacra di Largo Argentina; Un'iscrizione monumentale del Foro Romano; L'iscrizione dell'arco di Druso nel Forum Augustum*), Alföldy obravnava različne epigrafske spomenike, s katerimi so bili v središču mesta Rima počaščeni vladar Avgust in njegovi najbližji sodelavci in sorodniki. To so bili monumentalni spomeniki, včasih del večje konstrukcije ali večje skulpture, ki so prispevali svoj delež k večji monumentalnosti Avgustovega foruma.

V tretjem delu (*Monumenti dell'aristocrazia romana del primo principato*) avtor analizira več napisov, ki so jih senatorju Luciju Eliju Lamiji postavile kot patronu različne *nationes* in so bili postavljeni, po vsej verjetnosti skupaj s spomeniki za Marka Licinija Krasa Frugi v portiku *ad Nationes*. V drugi študiji obravnava mavzolej Vipsanije Agripine, Agripove hčerke, prve žene Tiberija in matere cesarja Druza, ki so mu bili pozneje dodani nagrobni napisi članov družine njenega drugega moža, Azinijev. V dodatku Alföldy analizira počastilni napis za Hadrijana, ki ga je dala vladarju postaviti ena od kolonij, morda sicilski Katana, in ki je bil postavljen na istem mestu (posvečeno območje na zdajšnjem Largo Argentina), kot nekateri od prej obravnavanih avgustejskih.

Mnogi teh napisov so ohranjeni tako fragmentarno, da so njihove dopolnitve hipotetične. Avtor se tega zaveda, vendar je prepričan, da vsaka njegovih hipotez temelji na primerjalnem gradivu vzetem bodisi iz literarnih virov, bodisi z že znanih napisov, ki jim daje veliko mero verjetnosti in zato legitimnost. Alföldyjeve študije lepo dopolnjujejo dela P. Zankerja o avgustejskem forumu in o Avgustovi gradbeno-umetniški politiki, ki je bila usmerjena v propagando monarhije in princepsa kot suverena, edinega in najboljšega voditelja imperija.

Marjeta ŠAŠEL KOS

**Cecilia Ricci:** *Lettere montanti nelle iscrizioni latine di Roma. Un'indagine campione*. Opuscula epigraphica 3. Casa editrice Quasar, Roma 1992, 43 str.

Knjižica je tretja v seriji *Opuscula epigraphica*, krajših epigrafskih študij, ki nastajajo kot študentske naloge v epigrafskem seminarju Silvia Panciere na univerzi *La Sapienza*