

CRTICE O PREHRANI U RIMSKO DOBA NA PROSTORU LIKE

Ožanić Roguljić, Ivana

Source / Izvornik: **MemorabiLika : ZNANSTVENI ČASOPIS ZA LIČKU I OPĆU ZAVIČAJNOST (POVIJEST, ARHEOLOGIJA, GEOGRAFIJA, JEZIK, KNJIŽEVNOST, OBIČAJI, KRAJOLIK, DRUŠTVO I ARHIVSKO GRADIVO), 2019, God 2, 31 - 37**

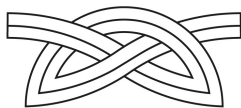
Journal article, Published version

Rad u časopisu, Objavljena verzija rada (izdavačev PDF)

Permanent link / Trajna poveznica: <https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:291:569161>

Rights / Prava: [Attribution 4.0 International](#)/[Imenovanje 4.0 međunarodna](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-11-19**



INSTITUT ZA
ARHEOLOGIJU

Repository / Repozitorij:

[RIARH - Repository of the Institute of archaeology](#)



Ivana Ožanić Roguljić
Institut za arheologiju
iozanic@iarh.hr

Izvorni znanstveni članak
Primljeno (10. 9. 2019.)
UDK 612.39(497.562)“00/02“

CRTICE O PREHRANI U RIMSKO DOBA NA PROSTORU LIKE

U radu se donosi pregled dosadašnjih saznanja o prehrani u rimsko doba Like. Arheobotaničke i arheozoološke analize do sada su napravljene jedino na lokalitetu Lički Ribnik, dok je s lokaliteta Žuta Lokva poznato više vrsta amfora koje doprinose poznavanju teme. Prema tako sačuvanim podacima saznajemo da su Rimljani u Lici konzumirali proso, grašak, govedinu i ovčetinu. Pili su vino, koristili maslinovo ulje iz Istre i Hispanije, a sasvim sigurno su svoja jela začinjavali posebnim rimskim začinom garumom.¹

Cljučne riječi: amfore, arheobotanika, arheozoologija, rimska prehrana, rimsko doba, Sarius šalice

Uvod

Jelo i prehrambene navike skoro su kao i materinji jezik jedan od osnovnih elemenata u definiranju kulturnih grupa i razlikovanju stranaca. (ARTHUR 2007: 15) O prehrambenim navikama u rimsko doba čitamo iz antičkih izvora, arheobotaničkih nalaza, umjetničkih prikaza, te analize upotrebe pojedinih keramičkih proizvoda, pretežno amfora. Ovim radom pokušat ćemo kroz te dokumente proučiti barem dio prehrambenih proizvoda koji su konzumirani u Lici u rimsko doba.

1 Ovaj rad je nastao u sklopu aktivnosti na projektu Život na rimskoj cesti – komunikacije, trgovina i identiteti na rimskim cestama u Hrvatskoj od 1. do 8. st. (UIP-05-2017-9768) financiranim od Hrvatske zaklade za znanost.

O rimskom jelu, piću i začinima

Do sada su arheobotaničke i arheozoološke analize provedene samo na lokalitetu Lički Ribnik (*villa rustica*). No, te nam analize donose podatke o proizvodnji nekih namirnica sasvim sigurno lokalnog porijekla.

Od jestivih namirnica na lokalitetu su utvrđeni proso i grašak.² Od žitarica u Lici za sada imamo podatke samo o jednoj vrsti žitarice, a to je proso koje je u velikoj količini pronađeno na lokalitetu Lički Ribnik u kontekstu kuhinje iz 2. st. (REED et al. 2019)

Prema Pliniju nekoliko vrsta kruha se radilo s prosom, jeo se ukuhan u kašu, te se radilo pivo. (PLINIUS NH 21.10) Od njega se radio i svojevrstan kvasac tj. kiseli kruh koji se koristio kao baza za svakodnevno pečenje kruha. Brašno od prosa bi se namočilo u mošt, zatim bi se umijesilo i ostavilo da odstoji i fermentira. Prema Pliniju početno tijesto napravljeno na ovakav način ostalo bi svježe kroz čitavu godinu. (PLINIUS NH 18.102–04)

Uloga žitarica u prehrani neizmjerljivo je važna, služi kao hrana za ljude i za stoku. Većina žitarica se koristila za kuhanje raznih hranjivih kaša, pečenje kruha te fermentaciju piva. Prema tradiciji, jednostavne kaše od žitarica (*puls*) bile su osnovna hrana Rimljana. (ALCOCK 2006: 32)

U žitarice se prema mogućnostima dodavalo grahorice, sir, meso, povrće, med i razne začine te su se na taj način pripremale razne vrste gušćih ili rjeđih variva (*tisana, conchicla*). Od 2. st. pr. Kr. kruh zamijenjuje kašu te postaje glavna prehranbena namirnica. (COOL 2006: 71, 74 – 75)

Sitni grašak (*Pisum sativum*) je za sada nađen također samo u Ličkom Ribniku. Grašak je grahorica koja se uzgaja u toploj, mediteranskoj klimi i u hladnijim podnebljima. Pojavljuje se u najranijim naseljima Bliskog istoka i Grčke. Smatra se da se nalazio u većini vrtova rimskog svijeta. (FLINT – HAMILTON 1999: 381; DALBY 2003: 252) Plinije savjetuje da se sadi u proljeće i jesen, no mora imati dovoljno sunca jer je osjetljiv na hladnoću. (PLINIUS NH 18.123) Isušeni se grašak morao dulje vrijeme kuhati, a također je prema Apiciju bilo uputnije pripremati ga u novoj keramičkoj zdjeli. (APICIUS 5.4) Apicije je cijelo poglavlje posvetio receptima za kuhanje grahorica. (APICIJE, 5)

Apicije u naputcima za pripremanje grahorica često naglašava *accipies cacca-bum mundum* ili *accipies caccabum novum* tj. da je potrebno upotrijebiti ili čisti ili novi lonac za pripremu što svakako upućuje na činjenicu da grahorice mogu

2 Analize su napravili Kelly Reed i Siniša Radović.

biti i vrlo osjetljive za kuhanje i brzo zagorjeti. Svježije grahorice pogodne su za preradu i konzumaciju, a većinu je moguće osušiti i tako skladištiti dulje vrijeme. Mogle su poslužiti i kao krmivo, a isto tako je poznato da grahorice oplemenjuju zemlju. (FLINT – HAMILTON 1999: 373)

Na lokalitetu Lički Ribnik kosti životinja prikupljane su iz dviju jama u blizini mozaika u južnom dijelu lokaliteta. Jedanaest fragmenata identificirano je kao da potječu od domaćih goveda (*Bos taurus*) i ovaca (*Ovis aries*). Od ovaca, identificirana je tibia iz mlade ovce i humerus, metakarpal i fragment roga od odrasle osobe. Od goveda, fragmenti lopatice, tri distalna humerusa, dijafiza tibije i slomljeni kalkaneus identificirani su s MNI triju pojedinaca neodređene dobi. Dokazi o spaljivanju, vjerojatno povezani s kuhanjem, identificirani su na kostima ovaca, dok su tragovi rezanja, vjerojatno teškim nožem, viđeni na kostima stoke. (REED et al. 2019)

Plinije, Kolumela i Varon donose mnoge zapise o stočarstvu u rimsko doba. (PLINIUS NH 8, COLUMELLA 1.3.12; 6. 37. 10 – 11; VARRO 2.1.11 – 24) Goveda, ovce i koze bile su uzgajane zbog mesa, mlijeka i mliječnih prerađevina, dok su se konji i magarci jeli samo u nuždi. (ALCOCK 2006: 64, 67)

U svim starim civilizacijama goveda su se jela rijetko jer su korištena kao radne životinje, a mlijeko i mliječni proizvodi imali su izuzetno važnu ulogu u prehrani. (COOL 2006: 85)

Krave su se klale kad su bile prestare i više nisu mogle davati mlijeko ili donositi telad. (HUMPHREY ET AL 1999: 127; ALCOCK 2006: 66)

Ovce su se uzgajale zbog mesa i mlijeka od kojega se dobiva odličan sir. Njihovo je mlijeko bilo cijenjenije nego kravlje. (VARRO 2. 10.11; HUMPHREY et al. 1999: 127) Ovce se držalo i zbog vune. (ALCOCK 2006: 67)

Dokumenti o proizvodnji mliječnih proizvoda na ličkim lokalitetima nisu sačuvani no s obzirom na osteološke nalaze možemo pretpostaviti da se koristilo mlijeko krave i ovce. Za sada nisu utvrđeni keramički kalupi za sir kakve nalazimo na panonskim nalazištima, no moguće je da su takvi kalupi bili drveni ili pleteni tj. od organskih materijala te nisu sačuvani. (OŽANIĆ ROGULJIĆ 2010: 174)

Izvori daju izvrsne naputke kako napraviti i začiniti tri različita proizvoda od kiselog mlijeka (*oxygala*, *melca* i *schiston*). (COLUMELLA, DRR 12.8.1–3; APICIUS XI, 9; PLINIUS NH XXVIII, 15–16. 134–135) Maslac (*butyrum*) se pretežno koristio kao kozmetički ili medicinski proizvod, a izrađivao se u drvenim posudama. Plinije ga smatra omiljenim barbarskim jelom i predlaže da se pomiješan s medom služi kao pomast pri rastu i njezi zuba. (PLINIUS NH XXVIII, 15, 133)

Amfore i drugi keramički nalazi neiscrpan su izvor podataka o uvozu i trgovini na pojedinom prostoru.

Prema amforama znamo kako je u Liku dolazilo maslinovo ulje pa čak i iz dalekih dijelova Mediterana. Upotreba prema podacima s lokaliteta Lički Ribnik i Žuta Lokva gdje su pronađene amfore tipa Dressel 6b saznajemo o dolasku maslinovog ulja istarskog podrijetla koje je u Liku stizalo do drugog stoljeća. Uz to na lokalitetu Žuta Lokva nađeni su ulomci amfore Crikvenica 6 koja je mogla poslužiti kao ambalaža liburnijskom ulju. (OŽANIĆ ROGULJIĆ 2017) U Žutoj Lokvi prisutne su najmanje 2 amfore iz hispanskog porijekla (Dressel 20), koje se po obliku tijela mogu datirati u razdoblje od vladavine Klaudija/Nerona do vladavine Antonina. Dressel 20 je jedna od najčešćih i najrasprostranjenijih amfora. Tipični globularni oblik uveden je u Tiberijanskom razdoblju (Xanten), a zamah proizvodnje dobiva u doba Klaudija. Proizvodnja se nastavila do druge polovice trećeg stoljeća. (BORZIĆ, OŽANIĆ ROGULJIĆ 2018)

S obzirom na to da su Rimljani pili i do četiri puta više vina nego što je danas uobičajeno, potreba za vinom je bila velika. Lički prostor uglavnom nije bio pogodan za ugajanje vinove loze te je vino u Liku dolazilo s raznih strana. Rimskodobna svjedočanstva vezana su uz amfore i čaše pronađene na lokalitetu Žuta Lokva. S obzirom na to kako je riječ o putnoj postaji koja funkcionira od početka 1. st. logična je velika prisutnost posuđa vezanog uz običaj ispijanja alkohola. Posebno se to odnosi na čaše tipa Sarius. (OŽANIĆ ROGULJIĆ, KOLAK 2018) Kako se čaše tipa Sarius pretežno vežu uz ispijanje vina tako je vjerojatno da se u postaji češće služilo vino nego pivo koje se smatra tipičnim pićem Japoda. O konzumaciji vina svjedoče nam amfore Dressel 2-4 s otoka Kosa te jadranske amfore s ravnim dnom (Sant’Arcangelo, Crikvenica 1) što nas upućuje na ukus posjetilaca postaje koji su očito rado konzumirali italsko, dalmatinsko, ali i istočnomediteransko vino. (OŽANIĆ ROGULJIĆ 2017)

O ribi i ribljim proizvodima za sada nemamo konkretne dokaze tek možemo pokušati pretpostaviti da se u malim amforama pronađenima prilikom istraživanja lokaliteta Žuta Lokva mogao dopremiti upravo *garum*, riblji umak koji je najtipičniji začim rimskog svijeta. (OŽANIĆ ROGULJIĆ 2017)

Garum se proizvodio u specijaliziranim radionicama kakve su sačuvane u Pompejima i Leptis Magni (sjeverna Afrika) te u južnoj i istočnoj Španjolskoj, a možda i na Brijunima. U rimskoj keramičarskoj radionici u Crikvenici pronađene su amfore koje upućuju na to da su mogle biti ambalaža upravo ovom tekućem začinu proizvedenom na istočnoj Jadranskoj obali. (LIPOVAC VRKLJAN,

KONESTRA 2017) *Garum* se radio od ikre većih riba i male neočišćene ribe koje bi se posložile u velike posude i posolile. Ostavile bi se na suncu da fermentiraju. Iscijedile bi se kroz gusto pletenu košaru. Tekućinu – *garum* ili *liquamen* koja je nastala ovim načinom fermentacije prelijevalo bi se u amforu. Ostatak se zvao *altec* koji je također bio poslastica.

Sasvim sigurno je i riječna riba iz ličkih rijeka (Lika, Gacka, Krbava...) imala važnu ulogu u prehrani. Analiza kostiju, posebno analiza stabilnih izotopa iz analogija, govori nam da se riječna riba zaista konzumirala u različitim dijelovima Carstva te prema tome niti Lika ne može biti izuzetak. Npr. prema analizama kostiju pokojnika iz katakomba sv. Kaliksta u Rimu pokazano je da se prehrana sastojala od slatkovodne ribe u prosjeku od 18% do 43 %, što čini srednji prosjek 29,5 %. (RUTGERS et al. 2009: 1130) Analize sumpornih izotopa s triju lokaliteta na području Oxfordshire-a u Britaniji pokazale su slične rezultate. Rimsko je stanovništvo proteine dobivalo pretežno od slatkovodne ribe. (NEHLICH et al. 2011: 4974) Također se i *garum* proizvodio od riječne ribe, no smatra se da nije tako kvalitetan kao što je *garum* od morske ribe.

Zaključak

Analizom objavljenih arheoloških podataka s područja rimskodobne Like dobili smo zanimljivu sliku o prehrani. Potvrđeno je stočarstvo kao gospodarska grana. Govedarstvo i ovčarstvo su i danas jedna od primarnih djelatnosti na prostoru Like. Upućeni smo na lokalnu proizvodnju žitarica i grahorica i to upravo kultura koje su pogodne podneblju (proso i grašak). Pokazala se živa trgovina koja je tekla cestama na prostoru Like te ukazala da su proizvodi koji su se prenosili kroz kontinentalni dio provincije Dalmacije prema Panoniji ostajali i na lokalitetima u Lici te da je stanovništvo prihvatilo nove običaje i začinilo svakodnevnii život na rimski način.

Eksperiment

Kako bi se utvrdilo je li zaista moguće izraditi kruh s „kvascem“ od prosa i mošta napravljen je eksperiment prema napatcima sačuvanim kod Plinija. Sastojci za eksperiment su: 250 ml mošta, 150 g pirovog brašna, 250 g pšeničnog brašna, 1 žličica soli. U mošt se doda pirovo i pšenično brašno te sol, pa se zamijesi glatko tijesto. Tijesto se stavi u posudu namašćenu maslinovim uljem da se „diže“ oko 2 sata.

Odvoji se manji dio tijesta kao podloga za drugi dan. Ostatak tijesta se premijesi, oblikuje u štrucu, pa ostavi da se ponovo diže 4-5 sati pokriven u glinenoj posudi. Kruh se može ispeći u pećnici na 250°C u trajanju od 20 minuta, no najukusniji je ako se ispeče na ognjištu pod poklopcem (pekrom) što je također rimski običaj.

Literatura

- ALCOCK, JOHN P. 2006. Food in ancient World. Westport, Connecticut, London
- APICIJE. 1989. De re coquinaria = O kuvanju. / Slapšak, Svetlana (prijevod). Zagreb: Latina et Graeca.
- ARTHUR, PAUL 2007. Pots and boundaries: On cultural and economic areas between Late Antiquity and the early Middle Ages. // Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and Archaeometry LRCW 2. BAR International Series, 1662: 1, 15-28.
- BORZIĆ, IGOR; OŽANIĆ ROGULJIĆ, IVANA. 2018. Hispanic products in Dalmatia and the Croatian part of Roman Pannonia. *Rei cretariae Romanae fautorum acta* 45. 511-523.
- COOL, h.e. m 2006. Eating and Drinking in Roman Britain. Cambridge University Press
- DALBY, ARTHUR 2003, Food in ancient world from A-Z. London: Routledge
- FLINT – HAMILTON, KIMBERLY B. 1999. Legumes in Ancient Greece and Rome. *Hesperia The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*. 68.3., 371-385.
- LIPOVAC VRKLJAN, GORANKA; KONESTRA, ANA. 2017. Crikvenička riblja amfora - indikator proizvodnje/trgovine ribljim preradevinama? // *Adriamphorae. Amfore kao izvor za rekonstrukciju gospodarskoga razvoja jadranske regije u antici: lokalna proizvodnja. Radovi s okruglog stola*, Zagreb, 21. travnja 2016. g. / Lipovac Vrkljan Goranka; Radić Rossi Irena; Konestra Ana (ur.). Zagreb: Institut za arheologiju. 48-62.
- Lucius Iunius Moderatus Columella, *De re rustica*, <http://www.thelatinlibrary.com/columella.html> (20. 8. 2019.).
- Marcus Terentius Varro. *Res rusticae*, <http://www.thelatinlibrary.com/varro.html> (20. 12. 2010.).
- NEHLICH et al. 2011. Application of sulphur isotope ratios to examine weaning patterns and freshwater fish consumption in Roman Oxfordshire, UK. *Geochimica et Cosmochimica Acta*, 75 (17), 4963-4977.
- OŽANIĆ ROGULJIĆ, IVANA 2010. De caseo faciendo. *Prilozi Instituta za arheologiju u Zagrebu*, 27, Zagreb 171-17

- OŽANIĆ ROGULJIĆ, IVANA 2017. Amphoras from Žuta Lokva. Amfore kao izvor za rekonstrukciju gospodarskoga razvoja jadranske regije u antici: lokalna proizvodnja. Radovi s okruglog stola, Zagreb, 21. travnja 2016. / Lipovac Vrkljan Goranka; Radic Rossi Irena; Konestra Ana (ur.). Zagreb: Institut za arheologiju. 80-85
- OŽANIĆ ROGULJIĆ, IVANA; KOLAK, TATJANA 2018. Excavations of the Roman Sites in Lika (Croatia): Žuta Lokva, Lički Ribnik. // New Discoveries between the Alps and the Black Sea Results from the Roman Sites in the Period between 2005 and 2015 Proceedings of the 1st International Archaeological Conference, Ptuj. / Janežič Maja (ur.). Ptuj: Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, 115-125.
- Plinius NH. Gaius Plinius Secundus, *Naturalis Historia*, http://la.wikisource.org/wiki/Naturalis_Historia (25. 8. 2019.)
- REED, KELLY et al. 2019. Daily Food Consumption in a Rural Roman Villa: Excavations at Lički Ribnik. Croatia. *Interdisciplinaria Archaeologica – Natural Sciences in Archaeology*. 10 (2019), 1; 83-95.
- RUTGERS, LEONARD et al. 2009. Stable isotope data from the early Christian catacombs of ancient Rome: new insights into the dietary habits of Rome's early Christians. *Journal of Archaeological Science*, 36, 1127–1134.