



REPUBLIKA HRVATSKA

MINISTARSTVO ZAŠTITE
OKOLIŠA I PRIRODE

BUČNINA

KUHINJA RIMSKOG VOJNIKA



BURNUM – Kuhinja rimskog vojnika

BURNUM – Katalozi i monografije III

Nakladnik:

Javna ustanova „Nacionalni park Krka“

Za nakladnika:

Tonči Restović

Autori:

Igor Borzić, Miroslav Glavičić,
Željko Miletić, Joško Zaninović

Uredništvo:

Frederik Levarda, Drago Marguš,
Nataša Zaninović

Fotografije:

Stanko Ferić, Željko Miletić, Frederik
Levarda, Joško Zaninović, Arhiva JU NP
Krka, Snježana Zdunić

Lektura:

Nataša Jurić Stanković

Grafički design, prijelom i obrada:

iDesign, Šibenik

Tisak:

Tiskara Zelina

Naklada:

300 primjeraka

Šibenik 2013.

Projekt Burnum realiziraju:

JAVNA USTANOVA
„NACIONALNI PARK KRKA“

GRADSKI MUZEJ DURNIŠ

SVEUČILIŠTE U ZADRU
Katedra za antičku arheologiju

SVEUČILIŠTE U BOLOGNI
Odjel za arheologiju

CIP zapis dostupan u računalnome
katalogu Nacionalne i sveučilišne
knjižnice u Zagrebu pod brojem



BURNUM

KUHINJA RIMSKOG VOJNIKA



Nekoliko godina nakon krvavog Panonsko-delmatskog ustanka, koji je završio 9. godine nakon Krista, XI. legija marširala je kroz Ilirik. Legionari su se osjećali sigurno jer su prolazili kroz prostor lojalnih Liburna, koji su u proteklih pola stoljeća uvijek bili na strani Julijevaca, najprije tijekom građanskog rata Pompeja s Cezarom pa tijekom Oktavijanovih osvajanja nepristupačne kontinentalne unutrašnjosti Ilirika, a onda i tijekom posljednjeg Panonsko-delmatskog rata koji je *Velleius Paterculus* opisao kao najveći vanjski rat nakon punskih. Cijelo to vrijeme žilavi rimski protivnici bili su Delmati, narod koji je graničio s Liburnima na rijeci Krki (*Titius flumen*). Legija je imala zadaću doseći polazišnu točku brojnih ratnih ekspedicija na Delmate, ljetni logor *Burnum* na desnoj obali Krke. Tu će se smjestiti i sagraditi stalni kameni logor koji je zajedno sa sličnim u Tiluriju i kaštelima pomoćnih postrojbi činio delmatski limes, sustav fortifikacija koji je trebao osigurati trajni mir među poraženim protivnicima.

Šest tisuća legionara u najsuvremenijoj ratnoj opremi razvuklo se u izduženu kolonu, s kohortama koje su štitile konvoj od nekoliko stotina teških volovskih zaprega za transport legijske opreme, alata i građevinskog materijala te goleme količine hrane potrebne za prve mjesece života na gradilištu utvrde, prije nego što će početi funkcionirati rute stalne opskrbe. Najviše je bilo žitarica, kojih su legionari svakodnevno konzumirali barem šest tona. Dio žitarica, osobito zob, davao se legijskim konjima. Legijski pastiri tjeroali su velika stada s tisućama ovaca, koza i krava, koja će idućih mjeseci biti živa smočnica. Stoka je pasla tijekom jutra i predvečer na livadama, a zatim je zajedno s vojnicima napredovala u golemoj prašnjoj koloni. Redoviti dio dnevnih obro-









ka legionara bilo je vino razblaženo vodom (*acetum* ili *posca*), ono jeftinije iz sjeverne Italije, pa bi se svaki dan ispraznilo stotinjak amfora poslaganih u zaprege (*carrus*) obložene slamom. Nadaleko je mirisalo suho meso, slanina, komadi ovčjeg i kozjeg mesa, koji su se zimi kuhali s kupusom i grahoricama, svinjski pršut o kojem je obični vojnik samo maštao jer je on stizao na stolove zapo-



vjednika. Vojnici su u zavežljajima (*sarcina*) na leđima nosili hranu potrebnu za višednevni marš, dnevnu porciju žitarica (pšenice i ječma) koje su u hodu žvakali s cijelim zrnima, komad dimljene suhe slanine, svinjsku kobasicu i šaku suhih smokava. Unutra su bile i metalne posude za kuhanje, tava i lonac s ručicom, čaturica za vodu, nož za svakodnevnu upotrebu i kresivo za potpaljivanje vatre iskrom. Sve do dolaska u šatore ipak se rijetko kuhalo.







Kilometrима iza legionara i njihove logistike kretala se još jedna kolona ljudi. Dio njih bili su stalni pratitelji vojske, gotovo poluvojnici, koji su vojsku ispomagali pri transportu i raznim uslužnim djelatnostima, kao nabavljači brojnih potrepština i ugovaratelji raznih poslova. Gostioničari i kurtizane uvijek su dobro profitirali u blizini vojnih logora jer su teški vojnički život i čvrsta disciplina stvarali od vojnika soj ljudi koji bi rijetke slobodne sate provodili u kockanju, žderanju, lokanju i kurvanju. Stoga su zaprege ovih pratitelja armije bile jednako brojne kao i legijske. Njima su se pridružile i žene i djeca, nelegalni pred zakonom do časnog otpusta njihovih muževa iz vojske nakon dvadesetak godina službe. Idućih tjedana oni će sagraditi neku vrstu favela, naselja od baraka koja će desetljećima rasti i zatvoriti logor u prsten. Kad je i zadnja legija otišla iz Burnuma, te kanabe (*canabae*), zajedno s utvrđenim naseljem domorodačkih liburnskih Burnista (*Burnistae*) na suprotnoj obali Krke, od cara Hadrijana dobit će naslov grada. Građevni ostatci Burnuma danas su vidljivi u arheološkom parku u sjevernom dijelu Nacionalnog parka Krka.

Nakon dovršetka izgradnje logora, od 10. do 15. godine 1. stoljeća, na samom kraju vladavine cara Augusta ili početkom vladavine Tiberija, dnevni se ritam ustalio. Pokretačku energiju živog organizma davala je hrana koja se nabavljala iz raznih izvora. Dio opskrbe legija je osiguravala iz vlastitih izvora s golemog legijskog teritorija koji se pružao na dosta krševitom terenu, slabo pogodnom za ratarstvo, ali korisnom za stočarstvo. Pronađeni su natpisi na kojima se spominju legijske livade gdje su legijski pastiri (*pecuarii*) napasali bojne konje, ali i volove za vuču i teške poslove, krave i ovce od čijeg se mlijeka dobivao maslac i sir, re-









doviti dio obroka mnogih legija. Sir se mogao održati dosta dugo, a dimljenjem ili namakanjem u maslinovu ulju produžavala se njegova svježina pa je bio pogodan i kao zimska hrana kad se oskudijeva u mnogim svježim namirnicama i kao zaliha za odlazak u eventualni rat. Većina vojnika XI. legije iz Burnuma mobilizirana je u sjevernoj Italiji nastanjenoj keltskim narodima, dobro upućenima u proizvodnju sira, ali možda se način njegove pripreme u Burnumu prilagodio i domaćim receptima iz Ilirika u kojem se proizvodio svjetski poznati *caseus delmaticus*, za koji nagađamo da je morao biti sličnog okusa kao izvrstan sir koji se danas proizvodi na istom prostoru, na Livanjskom polju. Govedina je bila dobrodošao mesni obrok i sasvim je moguće da se pripremala na raznju u rijetkim prigodama: svečanim danima, važnim festivalima ili za carskih rođendana. Analizama životinjskih kostiju pronađenih tijekom arheoloških istraživanja u Burnumu ustanovilo se da su prehranu vojnika činile i ovce, koze i svinje. Njihovo meso moglo se pripremati svježije, ali još se više koristilo konzervirano solju, dimom i sušenjem na hladnom jadranskom vjetru – buri.

Sol je bila važan i u ono vrijeme skupocjen svakodnevni dodatak hrani, bez kojeg bi bilo teško duže sačuvati meso. U rimskoj Liburniji radile su (i nakon dvije tisuće godina još uvijek su u funkciji) dvije goleme solane: u Pagu na otoku Pagu i u Ninu (rimska *Aenona*). Važnost soli i isplativost njezine proizvodnje vidi se po tome što je država solane davala u zakup ili su bile u vlasništvu moćnih senatskih obitelji čija se imena spominju u natpisima iz tih naselja. Arheološki lokalitet Burnum nalazi se nedaleko od gradića Drniša koji je najpoznatiji proizvođač neke suhomesnate hrane u Hrvatskoj. Osnova tehnologije konzerviranja mesa nije









se promijenila od rimskih vremena. Životinje su klane početkom zime kada su niske temperature duže održavale svježinu mesa. U meso se utrljala sol. Svinjska slanina i butovi (pršut) zatim su desetak dana pritiskani teškim teretom da bi se iz njih iscijedila suvišna voda. Zatim su se pršuti, ovčetine i kozletina stavljali u prostorije u kojima je tinjala vatra od grabovog i hrastovog granja i



panjeva. Povremeno se meso iznosilo na buru kako muhe ne bi zagadile meso, a bura ga je i sušila. Ovčje i kozje suho meso nakon toga je bilo spremno za uporabu, a slijedio je proces sazrijevanja pršuta i slanine u zamračenoj i provjetrenoj prostoriji. Konačan okus davale su plemenite plijesni koje su specifične upravo za ovaj kraj.







S legijskog teritorija dobivao se i ogrjev za pripremanje hrane. Načelno su se obroci spremali po legijskim desetinama (*contubernium*). Bila je potrebna golema količina drva za pripremanje stotina obroka, dnevno nekoliko desetaka, a godišnje nekoliko desetaka tisuća kubičnih metara. Doda li se tome potrošnja u domorodačkom naselju i u kanabama, jasno je da je prijetila deforestacija cijelog područja i ekološka katastrofa kakva se na Mediteranu često događala. Bez ikakve sumnje, važna dnevna aktivnost zapovjeđena iz stožera legije bila je sječa drveća. Na popisima dnevnih dužnosti legionara sačuvanih na sirijskom lokalitetu Dura Europos uvijek se spominje sječa drveća. Možemo spekulirati da se u Burnumu kuhalo i na ugljenu. U neposrednoj blizini logora, naime, planina je Promina (lat. *Promona*) bogata ugljenom koji se donedavno eksploatirao, naslage kojeg su se ponegdje iskapale na samoj površini zemlje. Velika količina pronađene zgure, nusproizvoda pri taljenju željeza za potrebe kovačkih vojnih radionica, u procesu koji traži visoke temperature, možda dokazuje korištenje promonskog ugljena, koji je bio i sirovina za dobivanje ukrasnih predmeta od tzv. gagata.

Nedvojbeno, mesni obroci u carskoj armiji nisu bili rijetkost, za razliku od onih republikanskih legija koji su bile gotovo vegetarijanski. Međutim, i nakon podizanja prehrambenog standarda Rimljana nakon velikih osvajanja krajem Republike, temeljna hrana rimskih legionara ostale su žitarice. U cijeloj provinciji Iliriku (kasnije nazvanoj Dalmacija) nema mnogo obradivih površina za uzgajanje žitarica. Stoga su one pretežno ili u potpunosti dopremene iz žitorodnih krajeva. Sasvim je moguće da je to bio prostor sjeverne Italije, a isto tako i Egipta (koji se nazivao









rimskom košarom kruha) i provincije Afrike. Žitarice uglavnom nisu transportirane u amforama i pitosima, nego u vunanim vrećama pa se, u nedostatku pečata proizvođača i nacrtanih naziva proizvoda i količine, teško može ustanoviti odakle su one točno uvožene. Dopremane su morem, u početku preko luke Jader, kolonije i najvećeg rimskog grada u rimskoj Liburniji. Da je osposobljena za prihvat i pretovar velikih količina roba najbolje se vidi iz reljefa na Trajanovom stupu, na kojem se nekoliko prikazanih epizoda odnosi na odlazak cara iz luke Ankone, preko Jadera u Dalmaciji, u Drugi dački rat tijekom kojeg je pripojio Daciju rimskom imperiju. U kratkom roku iskrcani su desetci tisuća ljudi i ekstremno velika količina građe za logističke potrebe osvajačke vojske. Luka u Skradinu (rimski Scardona) na potopljenom ušću rijeke Krke u Jadransko more, u neposrednoj blizini legijskog logora Burnuma (udaljenost je oko 27 km), s vremenom je dobila modernu infrastrukturu sa stotinama metara operativne obale, skladištima s velikim žitnicama (*horrea*), s dizalicama i brojnim lučkim radnicima. Prekrcaj vojnih brodskih konvoja odvijao se pod nadzorom legijskog osoblja, a transport cestom od Skardone do Burnuma pod vojnom zaštitom. U dopremanju žita i drugih roba sudjelovali su brojni legijski specijalisti, računovođe, mjerачi, organizatori transporta i drugi. U svakom legijskom logoru goleme žitnice osiguravale su dugotrajnu zalihu hrane u slučaju neprijateljske opsade.

Brašno za kruh mljelo se na razini desetina, o čemu svjedoče mali ručni žrvnjevi izrađeni od tvrdih pješčenjaka i vulkanskog kamenja. Kruh se također mogao pripravlјati i na razini centurija ili čak legije. Tada se brašno mljelo u vodenicama na rijeci











Krki i potocima koji su se u nju ulijevali, o čemu svjedoči i sjajan natpis iz Promone urezan na bakrenu pločicu. Vlasnici tih mlinica bili su pretežno veterani, isluženi vojnici koji su u nekoliko valova naseljavani duž delmatskog limesa da pojačaju obrambenu snagu Rimljana. Kad su bili otpušteni iz vojske, nagrađeni su zemljištem, a svoje izvore prihoda duž rijeke Krke obogatili su izgradnjom mlinica, stupa i drugih vodenih instalacija na slapovima (Roški slap i Manojlovac).



Neizostavan dio pripreme hrane bila je voda. Logor se nalazi na desnoj obali, na rubu kanjona rijeke Krke. Dopremanje vode s dubine od preko sto metara čak bi i uz pomoć kotača za podizanje vode bio spor i zahtjevan posao u kojem bi bilo angažirano puno ljudi i životinja. Stoga je paralelno s bedemima i zgradama logora izgrađen akvedukt koji je dovodio vodu iz tridesetak kilometra udaljenog izvora na Plavnom polju. Tehničke karakteristike akvedukta govore da je osi-







guran neprekinut dotok velike količine vode koja se skladištila u cisternama u slučaju da neprijatelj prekine opskrbu. Zahvaljujući cisternama izgrađenim na trasi vodovoda, mulj i kamenac su se taložili, voda bistrila i stizala čista u logor, kanabe i druge dijelove aglomeracije Burnum, a zahvaljujući stalnom isparavanju kroz porozne svodove od sedre (*calcareous tufa*), bila je hladna čak i ljeti. Tako je bila osigurana dovoljna količina pitke vode i one potrebne za higijenu vojnika, koja je u mirnodopskim uvjetima bila na zavidnoj razini.

Preko luka nije se uvozilo samo žito, nego i velika paleta drugih prehrambenih proizvoda što najbolje znamo iz pronalaska raznih amfora. Vino je bilo neizostavan dio obroka i trošilo se u velikim količinama. Dosadašnji rezultati analize vinskih amfora pokazuju da je ono u Burnum stizalo



iz tadašnjih najpoznatijih vinorodnih regija južne i sjeverne Italije, Egeje, a u manje iz Hispanije. S kampanskog područja uvezilo se znamenito falernsko i kekubansko vino spomenuto kod svakog rimskog pisca, od enciklopedista Plinija preko agronomskih priručnika senatora Katona i Varona do pisca erotskih stihova Marcijala, koji ističe važnost opojnih tekućina za erotsku nasladu. Iz Betike je stizao *defrutum* – slatkasti sirup korišten za konzerviranje i zaslađivanje voća na vinskoj osnovi. Luksuzne vinske proizvode mogli su sebi priuštiti samo zapovjednici u legiji iz senatorskog i viteškog staleža, koji su pili iz bogato dekoriranih glaziranih i staklenih vinskih setova, npr. *ENNION* i *ARISTEAS*, staklenih kupa (*skifoi*) nabavljanih iz istočnog Sredozemlja, kolijevke staklarskog obrta. Obični vojnici redovito su dobivali nekoliko decilitara lošeg vina, ali su to nadoknađivali u gostioni-















cama u kanabama, tzv. termopolijima u kojima se mogao pojesti i neki jeftini topli obrok.

Druga neizostavna namirnica koja se naveliko trošila u različite svrhe (prehrambene, kozmetičke, medicinske, kao gorivo za svjetiljke) bilo je maslinovo ulje. Dio legijskih potreba namirivan je iz lokalnih liburnskih i histarskih maslinika čije je ulje prema Apiciju, Paladiju i drugim autorima bilo drugo po kvaliteti, neposredno iza betičkog koje se u prvoj polovici 1. stoljeća u manjim količinama uvozilo u Burnum. Dalmacija i cijeli Mediteran bili su preplavljeni hispanskim uljem prevoženim u loptastim amforama u 2. i početkom 3. stoljeća. Sa sjevernoitalskog područja u amforama su dopremane konzervirane masline nazvane na oslikanim natpisima *oliva alba/nigra ex dulcis excellens*. Od ostalog voća u Burnumu je zabilježena doprema datulja sa sirijsko-palestinskog prostora, najpoznatijeg po proizvodnji te slastice u kojoj su uživali i rimski carevi (neki od njih bili su vlasnici plantaža), ali i obični vojnici kojima su te šećerne bombe davale energiju, ali i dašak egzotike. Sličnog su sastava i suhe smokve, uobičajeni brzi jutarnji obrok koji je mjesecima mogao stajati u skladištima.

Riblji umaci (*garum*, *liquamen*, *muria* i drugi) uvoženi su u Burnum iz Betike, središta riboprerađivačke industrije još od kartaških vremena. Ti za Rimljane slasni umaci, uglavnom fermentirane riblje iznutrice kojima su se dodavali razni začini, a za suvremeni europski ukus odvratne pikantne kaše, najčešće su dodavani glavnim jelima da bi obogatili njihov ukus. Čini se da uvoz tog proizvoda nije na službenim listama opskrbe legija, nego su ga vojnici kupovali u gostionicama i u trgovinama u koje je dopreman preko trgovačkih agenata velikih proizvođača.







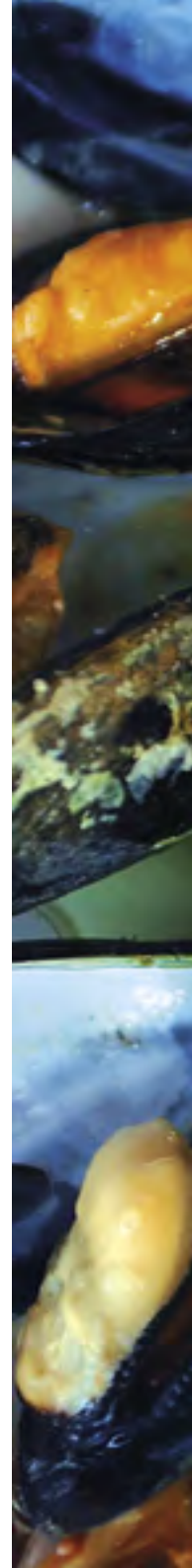




Njihova imena i titule nalazimo u svim gradovima na jadranskoj obali. Premda su betički umaci bili svjetski slavni i dominirali su tržištem, rimski pisci kao i arheološki nalazi svjedoče o ribopre-
rađivačkoj djelatnosti i u Dalmaciji. Stoljećima kasnije usoljene
srdele i skuše te sušena i dimljena riba iz Dalmacije distribuirala
se kao cijenjeni proizvod na tržišta kojima je vladala venecijan-
ska republika.

Prirodne predispozicije dalmatinske obale i Jadranskog
mora učinile su ih bogatim izvoritjem školjaka i morskih puževa.
Ljušturre volaka (*phillonotus trunculus*), jakobovih kapica (*pecten
jacobaeus*), dagnji (*mytilus galloprovincialis*), kamenica (*ostrea
stentina*), kopitnjaka (*spondylus gaederopus*) i druge pronalaze-
ne su u hrpama u slojevima arheološkog lokaliteta Burnum. In-
dividualno obogaćivanje svakodnevnog menija ribom potvrđeno
je pronalaskom većeg broja udica i utega za mreže. Rijeka Krka,
koja je na pojedinim dionicama ujezerena, a drugdje protječe kao
brzica, obiluje različitim vrstama ribe, od endemske pastrve, koja
postiže i do dvadeset kilograma težine, do jegulja i čokalice. Krka
uvire u Jadransko more na slatko-slanom Prokljanskom jezeru
koje je tijekom stoljeća bilo najbogatije mrjestilište morske ribe.

Teritorij legijskog logora (krševita visoravan Bukovice u
rimsko doba bogata šumama) pružio je idealno stanište brojnim
divljim životinjama koje su lovljene za bogate gozbe. Lov na vi-
soku divljač bio je rezerviran samo za rimsku društvenu elitu, ali
vojnici su u određenim prigodama mogli biti počašćeni u tipičnim
rimskim javnim gozbama (*epule*). Za stotine pronađenih svinjskih
kljova teško je reći jesu li pripadale domestikiranim životinjama
– krmcima, ili njihovoj genetički istovjetnoj divljoj braći – vepro-











vima. Sasvim je lako moguće da su ti imponantni zubi bili dio ukrasne opreme vojnika ili neke amajlije ili sl., što je slučaj i s brojnim jelenjim paroščima. Na nekim drugim arheološkim lokalitetima pronađena je i brojna druga divljač: vojnici su konzumirali medvjede, jazavce, zečeve, puhove (vrhunska rimska poslastica), tetrijebe, šljuke, patke i druge ptice. Mogle su se uzgajati i kokoši, od kojih su se dobivala jaja, tada mnogo cjenjenija nego danas kada su masovan proizvod.

Vojnici jedne legije u Burnumu dnevno su pojeli oko 4250 kg žita, 800 kg mesa, 250 kg povrća, 130 kg sira, 350 litara maslinova ulja i 1350-2000 l vina, posolivši sve sa 200 kg soli. Velike









su to količine koje govore koliko je dobro morala biti organizirana opskrba i pripremanje hrane. Naravno, iz vizure običnog vojnika sve se činilo drugačije. Onaj koji je bio zadužen za kuhanje donio bi drva, kresivom bi potpalio vatru i postavio metalni tronožac. Nalazi keramičkog i metalnog kuhinjskog posuđa (lokalno proizvedeni kuhinjski lonci i tave, te uvezeno kampansko, egejsko, sjevernoafričko i sjevernoitalsko kuhinjsko posuđe) pokazuju tragove različitih kuharskih tehnika. Kuhalo se, pržilo, pirjalo i peklo. Vojnik bi bio zadovoljan kada bi za svoju desetinu uvečer priredio obrok od ječmene kaše sa sušenom slaninom uz koji se jeo beskvasni kruh i kad bi sve dobro zalio slatkokiselkastim vinom.













Javna ustanova "Nacionalni park Krka"
Trg Ivana Pavla II. br. 5 • 22000 Šibenik, Hrvatska

tel: +385 22 201 777 • fax: +385 22 336 836
info@npk.hr • www.npkrka.hr

