

NO. 9 (2013)

ARHEOLOGIJA / PRIRODNE NAUK E
ARCHAEOLOGY / SCIENC E



ARHEOLOGIJA I
PRIRODNE NAUKE

Center for New Technology
Archaeological Institute Belgrade

ARCHAEOLOGY
AND SCIENCE

9

2013

Belgrade 2014

Centar za nove tehnologije
Arheološki institut Beograd

ARHEOLOGIIA I
PRIRODNE NAUKE

9

2013

Beograd 2014.

Published:
Center for New Technology Viminacium
Archaeological Institute Belgrade
Kneza Mihaila 35/IV
11000 Belgrade, Serbia
e-mail: cnt@mi.sanu.ac.rs
Tel. +381 11 2637191

For the publishers:
Miomir Korać
Slaviša Perić

Editor-in-chief:
Miomir Korać

Editorial Board:

Roksana Chowanec, University of Warsaw, Institute of Archaeology, Warsaw
Gianfranco Cicognani, Central European Initiative (CEI-ES), Trieste
Rosemarie Cordie, Archäologiepark Belgium
Eric De Sena, John Cabot University, Rome
Snežana Golubović, Archaeological Institute, Belgrade
Gisela Grupe, Ludwig-Maximilians-Universität, München
Michaela Harbeck, Staatssammlung für Anthropologie und Paläoanatomie, München
Lanfranco Masotti, Università di Bologna, Bologna
Žarko Mijailović, University of Belgrade, Faculty of Mathematics, Belgrade
Živko Mikić, University of Belgrade, Faculty of Philosophy, Belgrade
Milan Milosavljević, University of Belgrade, Faculty of Electrical Engineering, Belgrade
Dragan Milovanović, University of Belgrade, Faculty of Mining and Geology, Belgrade
Zoran Obradović, Temple University, Philadelphia
Zoran Ognjanović, Mathematical Institute, Belgrade
Marco Pacetti, Università Politecnica delle Marche, Ancona
Slaviša Perić, Archaeological Institute, Belgrade
Milica Tapavički-Ilić, Archaeological Institute, Belgrade
Dejan Vučković, University of Belgrade, Faculty of Mining and Geology, Belgrade
Zsolt Zolnai, University of Wisconsin - Madison, Madison
Olivera Ilić (secretary), Archaeological Institute, Belgrade

Translation:
Milica Tapavički-Ilić

Lecturer:
Dave Calcutt

Graphic design:
Nemanja Milićević

Print:
Digital Art Company Beograd

Printed in:
500 copies

ISSN 1452-7448

Izdavači:
Centar za nove tehnologije Viminacium
Arheološki institut Beograd
Kneza Mihaila 35/IV
11000 Beograd, Srbija
e-mail: cnt@mi.sanu.ac.rs
Tel. +381 11 2637191

Za izdavače:
Miomir Korać
Slaviša Perić

Urednik:
Miomir Korać

Uređivački odbor:
Danfranko Čikonjani, Centralnoevropska inicijativa (CEI-ES), Trst
Roksana Hovanjec, Univerzitet u Varšavi, Arheološki institut, Varšava
Erik De Sena, Džon Kabot Univerzitet, Rim
Snežana Golubović, Arheološki institut, Beograd
Gizela Grupe, Ludvig-Maksimilians-Univerzitet, Minhen
Mihaela Harbek, Zbirka za antropologiju i paleoanatomiju, Minhen
Rozmari Kordi, Arheološki park Belginum
Lanfranko Masoti, Univerzitet u Bolonji, Bolonja
Žarko Mijailović, Univerzitet u Beogradu, Matematički fakultet, Beograd
Živko Mikić, Univerzitet u Beogradu, Filozofski fakultet, Beograd
Milan Milosavljević, Univerzitet u Beogradu, Elektrotehnički fakultet, Beograd
Dragan Milovanović, Univerzitet u Beogradu, Rudarsko-geološki fakultet, Beograd
Zoran Obradović, Univerzitet Templ, Filadelfija
Zoran Ognjanović, Matematički institut, Beograd
Marko Paćeti, Politehnički univerzitet Marke, Ankona
Slaviša Perić, Arheološki institut, Beograd
Milica Tapavički-Ilić, Arheološki institut, Beograd
Dejan Vučković, Univerzitet u Beogradu, Rudarsko-geološki fakultet, Beograd
Zolt Zolnaj, Univerzitet u Viskonsinu - Medison, Medison
Olivera Ilić (sekretar), Arheološki institut, Beograd

Prevod:
Milica Tapavički-Ilić

Lektor:
Dejv Kalkat

Dizajn i tehničko uređenje:
Nemanja Milićević

Štampa:
Digital Art Company Beograd

Tiraž:
500 primeraka

ISSN 1452-7448

SADRŽAJ - CONTENTS

Miomir Korać	PRE – FEASIBILITY STUDY ITINERARIUM ROMANUM SERBIAE.....	9-35
Saša Redžić Mladen Jovičić Svetlana Pantelić	UNPUBLISHED GRAVE-GOODS OF BELT-SETS WITH RING-SHAPED BUCKLES FROM VIMINACIUM	37-42
Perica Špehar	THE IMPERIAL STATUE FROM IUSTINIANA PRIMA	43-49
Nino Sulava	ON THE SPREAD OF REPRESENTATIONS OF "FANTASTIC" ANIMALS ON BRONZE ITEMS (ANCIENT COLCHIS AND EUROPE: RESEARCH PERSPECTIVE)	51-61
Ketevan Ramishvili	FOR THE TYPOLOGY OF ENGRAVED DEPICTIONS OF "FANTASTIC" ANIMALS ON COLCHIAN AXES	63-73
Ljubiša Vasiljević Sanja Rutić	ARCHAEOLOGICAL RESEARCHES AND ARCHAEOLOGICAL EXHIBITIONS IMPLEMENTED BY THE NATIONAL MUSEUM KRUŠEVAC BETWEEN 2009 AND 2012.....	75-86
Ilija Mikić Nina Korać	VIMINACIUM – EXPERIENCES WITH HUMAN OSTEOLOGICAL MATERIAL	87-94
Aleksandar Medović	VIMINACIUM: ROMAN AGRICULTURE ON SERBIAN SOIL?.....	95-99
Nemanja Mrđić Snežana Golubović	DANUBE LIMES AS UNESCO WORLD HERITAGE SITE.....	101-118
Raúl Maqueda García-Morales Manuel Luque Cortina	DYNAMIZATION OF ARCHEOLOGICAL HERITAGE IN SPAIN. PERSPECTIVES FROM OUR EXPERIENCES IN ATAPUERCA (BURGOS) AND ARQUEOPINTO (MADRID), IN OTHER WORDS TO TOUCH IS A MUST	119-125
Olivera Ilić Milica Tapavički-Ilić Đorđe Ćirić	THE OPENARCH PROJECT: ARCHAEOLOGICAL EXPERIMENT OF PLANTING GRAPEVINE IN VIMINACIUM	127-134
Spyridon Bakas	HOPLITES AND ANCIENT GREEK BATTLE FAIR. FROM EXPERIMENTAL ARCHAEOLOGY TO EXPERIMENTAL LEARNING. AN INSIGHT VIEW OF POPULARIZATION METHODS	135-140
Nadežda Gulyaeva	ARCHAEOLOGICAL EXPEDITION AS ESSENTIAL ASPECT OF SCIENCE AND EDUCATION IN THE SYSTEM OF HISTORICAL AND CULTURAL HERITAGE	141-147

KRITIKE I PRILAZI

Joan P. Alcock, *FOOD IN ROMAN BRITAIN*, izdanje Tempus Publishing 2014.
Knjiga sadrži 192 strane teksta, 128 crteža i fotografija.

Knjigu *Food in Roman Britain* napisala je Joana Pilsbury Alcock koja u svom bibliografskom opusu ima i druge naslove na sličnu temu, a pre svih to su *Food in the Ancient World*, *Life in Ancient Rome*, *Life in Roman Britain* i *Daily Life of the Pagan Celts*, čime se svakako može svrstati u vrsne poznavaoce teme o kojoj piše. Višegodišnje iskustvo kao predavača na South Bank Univerzitetu na predmetima istorije i istorije hrane upotpunjavala je putovanjima po Evropi i Dalekom Istoku što joj je pružilo obilje materijala za ovu knjigu. U njoj je želela da predstavi ishranu, pripremu hrane i njeno serviranje kao i navike ljudi koji su naseljavali Rimsku Britaniju, praveći poređenja sa hranom i ishranom u drugim delovima Rimskog Carstva. Knjiga se sastoji od 192 strane, 128 crteža i fotografija, 222 bibliografske jedinice i spiska od 39 antičkih izvora spomenutih u tekstu. Iako je ova knjiga prvi put štampana još 2001. godine (u izdanju Tempus Publishing-a) njen kvalitet i zanimljiva tema uticali se da se tiraž rasproda i da se knjiga ponovo štampa 2010. i 2014. godine. Ova publikacija je prvenstveno namenjena arheolozima koji se bave temom ishrane u rimskom periodu, ali je napisana stilom koji je dostupan i običnom čitaocu zainteresovanom za ovaj period i temu. Hrana, kao i proces njene pripreme uvek su zanimljivi za proučavanje, jer čine veliki deo čovekovog života, a ova knjiga na aktuelnosti dobija i time što je sve više ljudi zainteresovano za antičke recepte i pripremu hrane, bilo prema originalu ili adaptirane da bi se prilagodile današnjem ukusu.

Sam naslov knjige odražava i njen sadržaj, pri čijoj analizi su korišćene odgovarajuće naučne metode. Knjiga počinje sadržajem, sledi spisak ilustracija, te prelazi na izraze zahvalnosti institucijama i pojedincima koji su pomogli stvaranje dela, kako svojim stručnim komentarima tako i

ustupanjem fotografija za knjigu.

Prvo poglavlje odnosi se na dosadašnja istraživanja i radove na ovu temu. Ovde autorka dobro primećuje da se Apicijev kuvar najčešće citira, i to mnogo više nego što se čita. Upoznaje nas i sa autorima koji su preuzeli originalne klasične recepte, kao i sa onima koji su te recepte prilagodili savremenim britanskim ukusima. Iznosi problem nedostatka informacija o tome koje su tačno recepte koristili Rimljani u Britaniji. Naime, nema dokaza da su u Britaniji koristili recepte sadržane u Apicijevom kuvaru i to pre svega zbog drugačije klime koja je sprečavala da se takvi recepti u originalu isprate, pa i do toga da je na početku rimske vladavine u Britaniji dosta biljnih kultura bilo nepoznato, kao i neke od životinjskih vrsta. Sa druge strane, ne može se isključiti mišljenje da je deo stanovništva koje je prihvatilo rimski stil života prihvatio i kulinarske poslastice. Za to su bile potrebne namirnice koje počinju da se uvoze, pre svih grožđe (za pravljenje vina, umaka i sirćeta), začinsko bilje i perad. Tu autorka iznosi spisak mesta odakle se ta distribucija mogla vršiti. Sa juga Britanije dovozili su vino, a manjak su dopunjavali uvozom iz drugih Provincija. Uzgajališta začinskog bilja, koje se uglavnom koristilo za poboljšavanje ukusa sosevima, pojavljuju se u blizini sela i prodaju se po gradovima. Na trpezi odjednom počinju da se nalaze i fazani, paunovi i morke. Obalna područja Britanije bila su bogata morskim plodovima, velikim zalihama školjki i kamenica tako da su ta područja bila poznata po kvalitetu i u Rimu. Pre njihovog dolaska morski plodovi su se slabo koristili.

Da bi se nove kulture održale bilo je potrebno primeniti i neke nove agrarne veštine o kojima je pisao Libanius u četvrtom veku, kao i grčki istoričar Zosimus u šestom.

U istom poglavlju iznosi i četiri problema

koja se odnose na proučavanje ishrane. Prvi je da arheološki dokazi mogu biti različito datovani, da pronađeni botanički ostatak u jednoj posudi ne može biti datovan proizvodnjom te posude. Drugi, da je rimski period u Britaniji trajao skoro četiri veka i da je tim prostorom prošlo puno osvajača koji su ostavili tragove kako u samom ukusu tako i u načinu pripremanja hrane, gde paralele povlači sa savremenim prostorima Indije. Treći, da prezentovani materijal o potrošnji neke robe može delovati značajan, a opet u celini ne mora prikazivati pravu sliku stvari, tu daje primer odnosa proizvodnje i potrošnje ribe gde je potrebno obratiti više pažnje na ostatke amfora nego na osteološke ostatke. I četvrti, kako pojedinci doživljavaju tu proizvodnju, da li ostaju verni tradiciji ili prihvataju nove tokove. Tome je potrebno dodati i pitanje statusa i religije, zatim različitu klimu i zemljište, a sve to dovodi do toga da je bilo neophodno modifikovati dosadašnje uvreženo mišljenje o rimskom britanskom ukusu. Ova knjiga pruža dokaze o vrstama hrane koju su koristili i vojska i civilno stanovništvo. Ona se ne bavi poljoprivrednom praksom i trgovinom hrane. Autorka je pokušala je da da procenu kakva je hrana bila na raspolaganju u rimskoj Britaniji, kakva su bili ishrana i način pripreme hrane kao i navike ljudi koji su naseljavali ovu provinciju. Takođe, razmatra i efekte hranljivosti na različite populacije jer je rimska Britanija bila vrlo nehomogena celina. Bila je dom velikom broju različitih ljudi koji žive u različitim uslovima, jednih koji su željni da usvoje i prilagode se novim idejama, dok su drugi bili zadovoljni i težili da zadrže svoju tradiciju. Klimatski uslovi, stanište, kao i bogatstvo, imalo je velikog udela u svemu tome.

U nastavku iznosi šta želi postići ovom knjigom, a to je da pruži dokaze da stanovništvo rimske Britanije nije imalo baš tako gurmanske obroke kakvo je uvreženo mišljenje i da se nisu svi u Provinciji hranili po Apicijevom kuvaru. Pregled ishrane dat je kroz poglavlja koja obuhvataju žitarice, meso, mlečne proizvode, povrće i voće sa začinskim biljem i medom, ulje, vino i druga pića, izgled kuhinje i trpezarije, prodaju robe, ishranu vojske i uopšte, ishranu.

Žitarice su bile najvažniji tip biljne ishrane, bilo da su korišćene za ljudsku ishranu ili kao hrana za životinje. Biljni ostaci otkriveni prilikom iskopavanja na različitim lokacijama širom Britanije pokazali su koje su sorte bile najčešće u upotrebi. Autorka daje zanimljive primere iz antičkih

izvora koji govore o tome:

- kako zrna treba zaštititi posipanjem mešavina maslinovog taloga za sprečavanje zaraze Kato (*Cato*),

- kako treba skladištiti žito Varo (*Varro*),

- koliko je potrebno vremena da se obradi juger zemlje Kolumela (*Collumella*).

Sve je to ilustrovano fotografijama. Iako iz rimskog perioda nema organskih ostataka hleba na prostoru Britanije, karbonizovani su nađeni u stambenom naselju iz gvozdenog doba. Izlaže Katov recept za mešenje hleba koji je praktikovan u većem delu Evrope u to doba. Autorka dobro povezuje različite izvore koji govore o istoj temi pa na jednom mestu daje prikaz svih vrsta brašna kojima su raspolagali i proizvode koje su od njih dobijali, a zatim daje i spisak lokacija na kojima su otkrivene "pekare" sa proizvodima koji bi se mogli smatrati "brzom hranom".

Noviji arheološki nalazi dokumentuju da se u trećem i četvrtom veku kvalitet ishrane vojnika i civila popravio. I pored te činjenice meso se na vojnoj trpezi retko javljalo. Na najvećem broju lokaliteta koji se povezuju sa boravkom vojske, manje više i u ostavama vila, najčešći su ostaci stoke i to pre svega ovaca. To ne iznenađuje jer su ovce pored vune, mleka i mesa bile u potpunosti iskorišćavane. Koza koja je pripitomljena u gvozdenom dobu kontinuirano se uzgaja i tokom rimskog perioda kako zbog kože tako i zbog mesa i mleka. Prasetina je isto bila na ceni iako osteološki materijal pokazuje da je najveći broj svinja doživeo bar dve ili tri godine.

Lov je bio široko rasprostranjen u Britaniji i pre dolaska Rimljana. Autorka navodi više klasičnih izvora, citira Strabona o uzgoju posebne pasmine za lov, kao i Apijana koji daje recepte za pojačanu ishranu vojnika koji uključuju kuvanog zeca. Potvrdu nam pruža kroz prikaze na mozaicima na kojima se može videti lov na zeca sa psom ili predstava zime koja u desnoj ruci nosi zeca. Jedna od neobičnih životinja koju su Rimljani uveli na britansku trpezu je i puh. Tadašnji su bili krupniji od današnjih pa su se nalazili često na repertoaru gozbi koje su priređivane. Kostii žabe su pronađene u York-u i Silchester-u tako da su potvrdile mišljenja da je i britansko stanovništvo prihvatilo egzotične ukuse. Puževi su uzgajani i gojeni u mleku, a njihove ljuštore su u velikom broju pronađene prilikom iskopavanja kao i specijalne kašike koje su korišćene za njihovo konzumiranje. Iako je Cezar tvrdio da Britanci ptice

i guske uzgajaju za zadovoljstvo i zabavu, osteološki materijal koji je autorka preuzela pokazuje da su ih oni i jeli u velikim količinama. U Apicijevom kuvaru može se naći 15 različitih načina pripreme pileline dodavanjem različiti soseva. Isto tako tragovi *columbaria* pokazuju da su uzgajali i golubove, a Kolumela iznosi probleme odgajanja gusaka u zatočeništvu.

Sledeća grupa namirnica kojom se autorka pozabavila odnosi se na ribu, morske plodove i rakove. U ovom poglavlju iznosi kontradiktornost oko nalaza kostiju riba na više istraživanih lokacija u Britaniji. Naime, ukazuje na to da je riba bila vrlo zastupljena na ondašnjoj trpezi, a to se kosi sa stavovima drugog autora koje on iznosi u rezultatima svog proučavanja iste teme (Gallant, *A Fisherman's Tale*, 1985.). Dotiče se problema pitanja transporta ribe i njenog održavanja u svežem stanju kao i gubitaka koji se pri tome dešavaju i rešenja koja su za to iznalazili. Dobro je upoznata sa istraživanjima pri kojima su otkriveni ostaci rečnih i morskih riba tako da je priložen čitav spisak vrsta i njihova zastupljenost. Potom koristi izvore koji daju uputstva o tome kako održati ribu svežu, bilo korišćenjem slane vode, žitarica ili voća. Izlaže i cenovnik klasifikovane ribe po Dioklecijanovom ediktu, a daje i spisak lokaliteta koje smatra ekonomskim bazama za njenu eksploataciju i distribuciju. Raspravlja o problemu samo jednog nalaza ostatka raka u Britaniji (u York-u) i iznosi pisanje Juvenala o tome kako su se britanskim ostrigama hranili vojnici i da im se ne može osporiti medicinska i afrodizijačka reputacija, te da su kao takve sigurno bile više zastupljene na trpezi nego što nalazi na to ukazuju.

Bitan deo ishrane svakako su zauzimali mleko i mlečni proizvodi. Neka ranija uvrežena mišljenja o kvalitetu tih britanskih proizvoda autorka ovde revidira. Poziva se na izvore koji pišu o količinama proizvedenog mleka, broju ovaca i krava, kao i o čitavom spisku koji govori o vrstama pića koja se dobijaju od mleka. Pozabavila se sirevima, njihovim izgledom, izradom, kalorijskom vrednošću kao i oblicima posuda koje su se koristile u njihovoj pripremi. Iznosi tri različite forme cediljki kao i spisak lokaliteta na kojim su otkrivene.

U poglavlju o povrću, autorka je iznela podatke o vrstama koje nisu rasle na tlu Britanije i koje su dolaskom Rimljana mnogo doprinele da trpeza postane bogatija, a na tom spisku se nalaze: kupus, luk, poriluk, endivija, atričoke, krastavci,

dinje, špargle, peršun, repa, rotkvice, celer i salata, bolja vrsta šargarepe. Svim kulturama britanska zima je odlično pogodovala, tako da su brojni lokaliteti na kojima su evidentirani ostaci. Isto tako brojne su i voćne kulture koje zaživljavaju tek dolaskom Rimljana (pre svih orasi, kesten, šljive, trešnje). Autorka se povodi za Plinijevim pisanjem o medicinskim pićima koja se prave od voća i cveća, a koje je verovatno raslo u baštama Silčestera jer je vrlo osetljivo za transport i uvoz. Ostaci karbonizovanih šljiva i urmi nađeni su na više lokacija. Ovde navodi i važne nalaze amfora na kojima su kurzivom ispisane informacije šta sadrže u sebi. Stari pisci (*Cato, Pliny, Varro, Columella*) pružaju dokaze da je divlja jabuka postojala u Britaniji i da su na nju kalemljene uvežene druge sorte. A preko Rimljana su im stigli i španski kesten i orah. Pronađeni karbonizovani ostaci pinjola i badema u Vinčesteru možda čak ukazuju i na njihovo gajenje.

Važan odeljak odnosi se na biljke, razne trave i začine jer su one bile vrlo značajne u poboljšavanju ukusa hrane i njenom održavanju u ispravnom stanju. Tu autorka kombinuje recepte Apicija i Kolumele sa spiskom trava koje i danas rastu u divljini širom Britanije i iznosi rezultate savremenih istraživanja komentarišući njihove zaključke.

Na ovom prostoru bila je značajna i proizvodnja soli koja je imala svoju ekspanziju za vreme cara Hadrijana. Koristila se ne samo za ljudsku i životinjsku ishranu nego je odigrala i veliku ulogu u konzerviranju namirnica. Autorka iznosi podatke o nalazima kocki soli koje su bile deponovane na mestu odakle su čekale da budu transportovane rekom. Med se koristio na prostoru Britanije još u praistorijsko vreme, a u vreme Rimljana najviše se koristi kao zamena za šećer. Rimljani su premazivali medom razne vrste mesa za konzerviranje, ali i prilikom pečenja, da bi dobili posebne ukuse. Dodavanjem raznog voća u med menjali su mu osnovni ukus, a mešali su ga i sa vinom i pivom.

Nalazi amfora širom Britanije pokazuju odakle su masline, maslinovo ulje, garum i vino najčešće dopremani. Najzastupljenije su sa Rodosa, zatim severnoafričke, španske i galske amfore. Izvori koji se bave Keltima ukazuju na činjenicu da oni nisu voleli ukus maslina, ali tome se protivi veliki broj pronađenih tipova amfora za masline datovanih u period pre prvog veka. To opet možda ukazuje na činjenicu da se ukus može vrlo brzo i

Iako promeniti. Autorka iznosi podatak da je širom Britanije otkriveno više tipova amfora se sve nazivima proizvođača. Vrlo su značajni i nalazi amfora u vojnim i urbanim mestima, dok pronalazak ostataka u ruralnim naseljima ukazuje na to da su ovi proizvodi našli svoj put do celog stanovništva. Druga bitna stvar koja se pored maslina i njenog ulja uvozila u Britaniju je garum sa likvamenom i alekom. Radi se o proizvodima od ribe i soli koji su korišćeni kao dodaci jelu. Autorka daje recepte za njihovo pravljanje koji su odgovarali rimskom ukusu, a koji imaju vrlo sličnu osnovu današnjem u vorčester sosu.

Najobimnije poglavlje knjige odnosi se na pića, na vino, pivo i vodu. Vino su koristili ne samo kao piće nego i za kuvanje. Kao što je slučaj sa tipovima amfora za masline i ulje i vinske amfore su pronađene širom Britanije. Najviše prostora autorka je posvetila pronađenim natpisima na amforama, kao i njihovim mernim vrednostima. Sve je praćeno velikim brojem epigrafskih spomenika na kojima se vidi vinova loza. Što se tiče piva već su stanovnici praistorijske Britanije znali za njega. Dodavajući med u vodu sa žitaricama i ostavljajući ga duže vreme da odstoji dolazilo je do fermentacije i dobijanja alkoholnog pića kojem su potom dodavali razne biljke i voće zbog ukusa. Koristili su i pšenicu, ovas i raž, ali najviše ječam. Autorka se pozabavila prenošenjem delova izvora koji pišu o uticaju potrošnje piva i njegovom delovanju na organizam, te da im se njegov ukus ne dopada koliko vino. Na jednom lokalitetu otkriven je i spisak priloga bogovima koji sadrži i 40 litara piva. Još jedno alkoholno piće bilo je u upotrebi, a tragovi njegovog korišćenja otkriveni su u Donkasteru. U pitanju je cider, piće od fermentisanih jabuka, a kako ima tragova kultivacije novih vrste jabuka u Britaniji ne može se isključiti mogućnost da im se ovo piće dopadalo. Rimljani su bili stručnjaci za izgradnju vodovoda, naravno zbog potrebe za svežom vodom tako da se u raznim izvorima nalaze uputstva kako se voda dovodi do grada i krajnjih potrošača. Osvajanjem Britanije preneli su i ta inženjerska rešenja tako da su ostaci više vodovoda otkriveni u Britaniji. Po njihovoj veličini i ostacima može se utvrditi koliki im je bio kapacitet, kao i to kakvu su vodu koristili. Autorka iznosi podatke o nađenim vodovima i njihovim delovima kao i pisane izvore o očuvanju kvaliteta vode (Vitruvije).

Svakako najzanimljiviji deo knjige odnosi se na sam izgled kuhinje. Nije se svaki deo Britanije odmah adaptirao na nove uslove, ali ono na čemu savremene kuhinje mogu da zahvale Rimljanima, jeste odvajanje kuhinje u zasebnu prostoriju. Oni su to radili iz praktičnih razloga, prvenstveno kao zaštitu od požara i protiv širenja mirisa pripreme hrane po celoj kući. Autorka iznosi detaljne rekonstrukcije rimskih kuhinja praveći paralele sa ostacima pronađenim na lokalitetima u Britaniji, gde tragovi gorenja pokazuju da je i pored svog opreza dolazilo do požara u kojima bi stradali celi delovi kuća. Opisuje i delove kuhinjskog nameštaja koji su pronađeni u Kolčesteru za koji paralele nalazi u kući Vetija u Pompejima. Zanimljiv je deo sa eksperimentima koji su sprovedeni na nekoliko lokacija gde su rađene rekonstrukcije peći i mereno vreme za postizanje temperature ključanja velike količine vode. Sav posao oko kuvanja u bogatim kućama završavali su kuvari koji su poreklom bili ili Grci ili su zanat izučili u Rimu. Oni slabije platežne moći imali su robove koji su teško radili, u ne baš čistim kuhinjama. Iako autorka opsežno iznosi podatke sa raznih istraživanih lokacija, prilozi u vidu fotografija i crteža uglavnom su sa drugih prostora, a ne iz Britanije, a tu su i rekonstrukcije kuća koje ne pripadaju ovom periodu. Povezuje ih doduše sa ruralnim prostorom rimske Britanije, ali u njima nisu nađeni tragovi za tvrdnje koje iznosi. Iznosi mišljenje da odvojene kuhinje i rimski stil kuvanja nisu zaživeli iako je moralo postojati mesto na kome se kuvalo. Pred kraj rimskog perioda tragovi gorenja na spratovima vila ukazuju da se rimski način života nije ukorenio, a opet to mogu biti i tragovi koje su ostavili oni koji su kasnije zaposeli te vile. Prikazi materijala: tave, tepsije, lance koji su pridržavali kotlove, noževi i terazije, opet su sa različitih mesta koja nisu sva u Britaniji. Korišćen je veliki broj oblika i posuda od gline u kojima je pripremana hrana. Autorka izdvaja dve vrste izrade posuda koje razdvaja i hronološki i tehnikom izrade i ovde je bilo prostora za detaljnije izlaganje. U svakom slučaju lokalna proizvodnja je dominirala bilo da su rađene po uzoru (najviše na severnoafričke oblike) ili ne. Jedan od oblika koji nije postojao pre rimskog osvajanja jeste i mortarijum, koji se inače uglavnom vezuje za vojsku.