

Dominic Ingemark och Vincenza Ferrara

Olivträdet – det främsta av alla träd

Den romerske jordbruksförfattaren Columella (4 – ca 70 e.Kr.) framhöll i sitt verk *Om lantbruket* olivträdet: det främsta av alla träd (*De re rustica*, 5.8.1). Detta förvånar knappast: olivolja och bordsoliver utgjorde, och utgör än idag, några av grunderna i det mediterrana kosthålllet. Från detta träd kunde man emellertid framställa långt mycket mer än enbart livsmedel. Som vi

Tidigt på säsongen, under hösten, är de ännu omogna oliverna grön- till lätt purpurfärgade. Valle dei Templi, Agrigento, Sicilien.
Foto: Vincenza Ferrara.

kommer att se omfattade detta alltifrån olja till belysning till bekämpningsmedel gjort av en biprodukt från olivoljetillverkningen.

Det sistnämnda är ett exempel på hur man inom det romerska lantbruket tillvaratog allt från olivträdet – intet fick förfaras eller slängas – och det är tydligt att detta synsätt var långt mera hållbart än många moderna jordbruk. Om det däremot borde betecknas som ”ekologiskt”, med tanke på att man använde bekämpningsmedel, kan däremot diskuteras.

Att Columella framhåller olivträdets be-



tydelse berodde inte endast på den mångfald produkter som kom från detta träd, utan även på dess skötsel. Han betonade nämligen att det endast behövde begränsad omsorg för att bära frukt, till skillnad från flertalet andra grödor som krävde en långt större arbetsinsats. Samtidigt underströk han att de lantbrukare som ägnade kraft åt skötseln av sina olivodlingar kom att belönas med en betydligt rikligare skörd:

... man bör komma ihåg det gamla ordspråket: Den som plöjer sin olivlund ber om frukt, den som gödslar ber enträget, och den som beskär tvingar fram frukten.

(COLUMELLA, *De re rustica*, 5.9.15, övers. Sten Hedberg)

Den lantbrukare eller, såsom det inte sällan var, en lantbruksslav som planterade å sin ägares vägnar, fick emellertid vänta länge på skörd. I en diskussion om olivodling lyfte Plinius den äldre (22/23–79 e.Kr.) fram en passage, vilken han hämtat från den långt tidigare grekiske författaren Hesiodos (700-talet f.Kr.), där det påstods att olivträdet var så långsamväxande, att den som planterat ett sådant själv aldrig fick möjligheten att skörda detta. Fullt så långsamt gick det dock inte, framhöll Plinius, men det är tydligt att olivodlingar utgjorde en långsiktig investering för allt ifrån småbönder till godsägare.

I ljuset av detta är olivträdet lyckligtvis osedvanligt långlivat, men exakt hur länge ett sådant kan leva vet man inte. För flertalet trädarter kan man ange en tämligen exakt siffra med hjälp av dendrokronologi, men när det gäller olivträdet brukar det





inre av trädet murkna bort, vilket gör det omöjligt att räkna årsringarna. Att olivträd kan bli flera hundra år, råder det dock ingen tvekan om.

OLIVOLJA: MYCKET MER ÄN MAT

Om skötseln av olivträdet bäst kan beskrivas som lågintensiv, om än förhållandevis omfattande, var skörden och tillverkningen av olivolja redan under antiken oerhört arbetsintensiv, vilket framgår i Columellas verk om jordbruket. På de stora romerska slavjordbruken fick man därför ta in extra arbetskraft, sannolikt bestående av traktens fattiga småbönder, liksom mindre bemedlade stadsbor från närliggande samhällen.

När på året man valde att skörda oliver till oljeproduktion hängde på vilken kvalitet och kvantitet av olja man ville åstadkomma: de ännu omogna – gröna eller svagt violetta – frukterna skördades på hösten och gav en högkvalitativ och välsmakande

Olivträd kan bli mycket gamla, i alla fall hundratalens år. Valle dei Templi, Agrigento, Sicilien. Foto: Vincenza Ferrara.

grön olja. Nackdelen var att dessa oliver gav en mindre mängd olja, fördelen att oljan inbringade ett betydligt bättre pris då den salufördes. De sena, mogna svarta vinteroliverna gav i sin tur mer, men resulterade i en mindre kvalitativ olja.

Produktionen av olivolja inleddes med skörden, varvid oliverna slogs ned med käppar från grenarna, samlades ihop och fördes till en kvarn där de maldes till en massa. Denna packades i en korg och placerades under en mekanisk press som pressade ut vätskan i ett kar. Oljan flöt upp till ytan och skopades bort, och kvar blev en svart och bitter vätska bemängd med det vi idag vet är toxiska polyfenoler, det som romarna kallade *amurca*. Kvar blev också den urpressade massan, och vi har anledning att återkomma till båda dessa biprodukter.

När vi idag talar om olivolja tänker vi förmodligen i första hand på den som ett livsmedel, medan de romerska författarna förknippade den med långt mycket mer: i sitt verk om jordbruket skriver Varro (116–27 f.Kr.) om hur olivolja användes ... *inte bara invändigt utan även utvändigt* ... (5.1.55, övers. Sten Hedberg). Vid människors dagliga besök på baden användes nämligen olivoljan för rengöring av kroppen. Tvål var visserligen känd vid denna tid, men var något som förekom i de galliska delarna av riket, inte i det romerska Italien. Där smorde man istället in sig med olivolja – ibland före ett träningspass eller enbart inför själva badproceduren. I slutet av denna tog man fram, efter att ha badat och bastat, en skrapa (*strigilis*) och avlägsnade all smuts från kroppen.

Doftbäraren eller basen för flertalet parfymmer var olivolja, varvid man kunde använda sig av antingen vanlig olivolja eller olivolja gjord av olivens vilda variant, där den sistnämnda ansågs vara bättre. Själva doftämnet kunde vara blommor, rötter och diverse kryddor importerade från fjärran länder, såsom kardemumma och myrra. Vår främsta källa när det gäller parfymtillverkning under antiken är inte romersk utan hellenistisk, vilket man kan läsa om i Theophrastos (371–286 f.Kr.) verk *Om lukterna* (*De odoribus*), men metoderna var i allt väsentligt desamma under den romerska eran. Därtill vet vi att olivolja ingick i olika salvor för såväl medicinskt bruk för människor som i veterinärmedicinska sammanhang. Vidare vet vi att olivolja förekom i olika religiösa riter såsom offer till gudarna.

Tydligt är också att åtskilliga författare associerade olivolja med sitt eget skrivande sent om natten i ljuset av en oljelampa eller kandelaber. Oljelampor i keramik masspro-

ducerades och är en återkommande kategori av arkeologiska fynd, vilket visar att dessa ofta lyste i hemmen även hos ”vanliga” romare. Till dessa användes, föga förvånande, olja av sämre kvalitet, och i källorna framhålls det sura, stickande och sotiga os som lamporna gav upphov till.

Viktigast var emellertid olivoljans roll i kosthållet, vilket den romerske senatoren, författaren och historikern Dio Cassius (200-talet e.Kr.) vittnar om, då han i sitt verk om den romerska historien framhåller, att det romerska folket inte klarade sig utan ... *knådat bröd, vin och olja* ... (62.5.5, övers. Pär Sandin). Just detta påstående lägger han i munnen på en fruktad fiende till Rom, den brittiska revoltören drottning Boudicca (död 60 eller 61 e.Kr.), men yttrandet är helt uppenbart inte hennes, utan vi ser i det snarare en spegling av romaren Dios synsätt. Triaden vete, vin och oliver kom i dennes och mången annans ögon att representera själva den romerska kulturen och stå som en symbol för hela denna civilisation.

Som redan framgått förekom olivolja av olika kvalitet. Poeten Juvenalis (ca 60–ca 140 e.Kr.) beskriver målade en middagsbjudning där skillnaderna i social status var pålagsamt synliga. Den förnämde värden lät sig serveras skaldjur dränkta i den mest utsökta olja man kunde frambringa i landskapet Kampanien. Hans gäster – förmodligen fattiga och tydligtvis utan inflytande – fick nöja sig med vissnande kål serverat med en illasmakande nordafrikansk olja avsedd att brukas för oljelampor.

Användningen av olivolja var oerhört omfattande, så stor att olivolja transporterades i enorma kvantiteter runt om i det väldiga riket. Ett av de främsta och därtill påtagliga bevisen för olivoljans betydelse i det romerska samhället utgörs av Monte

Testaccio. För den som har haft förmånen att få klättra upp på denna kulle, framstår den som tämligen hög: hela 35 meter (och den var ursprungligen ännu högre). Denna kulle skiljer sig från staden Roms övriga sju kullar i och med att den åttonde är konstgjord och främst består av stora, sönderslagna olivoljeamforor från nuvarande södra Spanien (*Hispania Baetica*), daterade till perioden 140 till 250 e.Kr. Man har uppskattat antalet amforor till inte mindre än femtiotre miljoner, varav flertalet rymde 70 liter olja vardera.

BIPRODUKTER FRÅN PRESSARNA:

POMACE OCH AMURCA

Som ovan nämnts gav pressningen av oliver upphov även till ett par biprodukter: den urpressade massan, idag benämnd *pomace*, vilken kunde användas som bränsle,

samt den toxiska vätskan *amurca*, som användes alltifrån till att bevara läder till att fungera som bekämpningsmedel. I sitt verk om jordbruket, *Samtal om lantbruket*, pekade den romerske författaren Varro på hur många lantbrukare var ovetande om det värde som denna sistnämnda biprodukt hade, och vad mera var: om den hälldes ut på fälten i allt för stora mängder riskerade den att göra marken såväl missfärgad som steril. Använd i måttliga mängder däremot, påpekar Varro, fungerade den som ett utmärkt sätt att bekämpa ogräs bland grödorna på gården, inte minst det som växte runt olivträden.

Än viktigare var dock *amurcas* roll som

Olivoljepress från den romerska eran.
Kapernaum, Israel. Foto: Wikimedia Commons.
David Shankbone.





Monte Testaccio, Rom – Roms ”attonde” kulle – som består av sönderslagna olivoljeamforor. Foto: Från Wikimedia Commons.

insektsmedel. Detta framhåller ytterligare en av jordbruksförfattarna, Cato den äldre (234–149 f.Kr.), i en diskussion om hur man bekämpar ”fjärilar” som angrep vinrankorna. Med detta avsåg han sannolikt den form av mal som än idag plågar vinodlare, nämligen tulkörtvecklaren (*Sparganothis pillariana*). I rådet om hur man bäst bekämpar denna skadeinsekt ingår en dekocht bestående av *amurca*, *bitumen* (stelnad mineralolja) samt svavel. Blandningen kokades ihop och smordes på stockarna för att förhindra angrepp:

För att det inte skall bli fjärilslarver i vingården: ta vara på olivdrägg [*amurca*], gör den ren ordentligt och håll två congi [6.5 l] av den i ett bronskärl. Koka den sedan på svag eld och rör med en käpp ända till den blir tjockflytande som honung. Ta sedan en tredjedels sextarius bitumen och en fjärdedels sextarius svavel och stöt båda dessa var för sig i en mortel. Håll sedan ned detta så finfördelat som möjligt i den varma olivdräggen, blanda samtidigt med käppen och koka det igen utomhus, ty om du kokar det inomhus kommer det ta eld då bitumen och svavel tillsatts. Då

det är så tjockflytande som lim, låt det kallna. Smörj in vinrankan med detta kring rothalsen och under grenfästena. Det kommer inga fjärilslarver.

(CATO, *De agri cultura*, 95.1–2, övers. Sten Hedberg)

Tidigare i samma verk skriver Cato om hur man skyddar skörden, spannmål som exempelvis vete, i spannmålmagasinen genom att täta golv och väggar med en beläggning som innehåller *amurca*. Detta håller borta både skadeinsekter och möss, kunde han konstatera.

INLAGDA OLIVER

Även om merparten av oliverna som producerades i jordbruket användes till olivolja, var inlagda oliver en såväl viktig som uppskattad del av kosten för både fattig och rik. Horatius (65–8 f.Kr.) skriver: *Tarvlig spis är ej förjagad ens ifrån kungsbord – svarta oliver och billiga ägg, de håller sin plats där.* (*Satirae* 2,2, övers. Ebbe Linde), och Cicero (106–43 f.Kr.) framhöll i ett av sina brev hur en vän: *[f]örr i världen brukade ... fördärva min aptit med oliver och korvar ... sätt du bara fram din gamla*

husmanskost (Epistulae ad familiares 9.16, övers. Gabriel Sjögren).

Inlagda oliver brukar ha en smak som varierar från behagligt bitter till en svag sötma, men i sitt naturliga tillstånd är oliver så bittra att de i det närmaste är att betrakta som oätliga. Färska oliver måste således behandlas för att få bort bitterämnen; därtill härsknar de snabbt som följd av sitt höga oljeinnehåll. En lång rad metoder för att behandla oliverna förekom under romersk tid, och de har alla moderna motsvarigheter, bland annat genom inläggning i saltlake, i ättika, eller i en lut av pottaska. Exempelvis är de metoder, som används idag i det inre av Sicilien och Provence i södra Frankrike, för att lägga in de tidiga, gröna oliverna, i det närmaste identiska med dem som jordbruksförfattaren Cato den äldre beskrev för över två årtusenden sedan.

DET FRÄMSTA AV ALLA TRÄD

Som vi redan sett betraktade romarna bröd, vin och olja som själva grunden i det romerska kosthåll; en syn som även avspeglas i senare tiders forskning där man talar om den ”heliga triaden” – ett begrepp hämtat från den franske historikern Fernand Braudel (1902–1985). Denne skrev 1949 i verket *Medelhavet och medelhavsvärlden på Filip II:s tid* följande: *Överallt [kring Medelhavet] finner man samma treenighet, tack vare klimatet och historien: vetet, oliven och vinet.*

Intressant nog underlättades odlingen av dessa tre så centrala grödor av att man använde sig av såväl ogräs- som insektsmedel tillverkade av den toxiska restprodukten från olivoljetillverkningen. Med tanke på att produkter från olivträdet användes som bekämpningsmedel, till belysning och bränsle, som ett baslivsmedel i form av olja och bordsoliver och betydligt mer, kan man

inte annat än hålla med Columella om att det var *det främsta* av alla träd, rent av den främsta av alla grödor i det romerska jordbruket.

LÄSTIPS

För den som vågar sig på läsning av det aningen ”tyngre” slaget finns Cato den äldre, Varros och Columellas texter i utmärkt översättning till svenska av Sten Hedberg. I dessa volymer hittar man även tillhörande vetenskapliga artiklar om olika aspekter av romerskt jordbruk: Wikander, Örjan & Hedberg, Sten (red.), Marcus Porcius Cato *Om jordbruket*, Marcus Terentius Varro *Samtal om lantbruket*, översatta från latinet av Sten Hedberg, samt *Liv, lantbruk och livsmedel i Catos och Varros värld* (Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Skogs- och Lantbrukshistoriska Meddelanden 63), Stockholm 2015. *Tolv böcker om lantbruk: en tvåtusenårig romersk lantbrukslära*, Lucius Junius Moderatus Columella, översättning från latinet av Sten Hedberg (Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Skogs- och Lantbrukshistoriska Meddelanden 43), Stockholm 2009.

Dominic Ingemark verkar som lektor i antikens kultur och samhällsliv vid Uppsala universitet. Han har bland annat forskat om romerska dryckesseder och romersk matkultur.

Vincenza Ferrara är doktorand i arkeologi vid Uppsala universitet. Hon är även lantbrukare och driver en olivodling i de centrala delarna av Sicilien, på en familjegård med åtskilliga sekelgamla olivträd.

Olivträdets symboliska och religiösa betydelse var oerhört stor i den antika världen. Fresk från Herkulaneum, föreställande en kvinna med en krans av olivkvistar. Foto: Carole Raddato, Wikimedia Commons.

