

MUZEUL MĂSLINULUI DIN SPARTA

Silviu ANGHEL

Măslinile și uleiul de măsline sunt considerate, de 25 de secole, componente fundamentale ale dietei mediteraneene. Pentru majoritatea oamenilor interesați de civilizația clasică greacă, ele nu se limitează la aceasta. Chiar dacă nu a fost centrul dietei altor popoare din bazinul mediteranean, precum în cazul civilizației grecești, totuși au avut un rol important. În întreaga antichitate clasică, uleiul de măsline a fost considerat un ulei bun, ulei de calitate superioară sau doar „ulei”. Prin opoziție, uleiul de susan, castane sau castor erau considerate de calitate inferioară. Acestea erau folosite fie ca un substitut ieftin al uleiului de măsline, sau numai în arii unde uleiul de măsline nu era produs.

Datorăm civilizației clasice grecești introducerea și răspândirea uleiului de măsline. Amforele de ulei de măsline au fost găsite în excavații arheologice din Spania până în Afganistan și de la Marca Neagră până în Nubia. Pentru greci, uleiul de măsline nu era numai parte din dietă, ci era folosit și pentru iluminat (în lămpi) sau în *gymnasia*, pentru exercițiile fizice zilnice.

Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline este, după cunoștința noastră, singurul muzeu din Grecia care este dedicat exclusiv acestui subiect și singurul muzeu din lume care pune accentul pe impactul cultural al uleiului de măsline și tehnologia sa specifică.

Muzeul este o inițiativă privată, finanțată de către Piraeus Bank Group Cultural Foundation¹.

Nu putem decât să sperăm că această practică se va răspândi tot mai

mult în Grecia, România sau alte țări. Finanțarea privată a avut, credem noi, consecințe interesante în cazul **Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline**. Și aceasta în contextul unei relative lipse a materialelor documentare, deoarece majoritatea descoperirilor arheologice privind cultivarea măslinului și a producerii de ulei de măsline sunt date muzeelor publice. Acest lucru s-a dovedit a fi o adevărată binecuvântare. În fața dificultății de obținere a materialului, muzeografilor au ales să acorde o mare atenție organizării spațiului și o maximă exploatare a materialelor pe care le au. Spre deosebire de muzeele publice din Grecia, unde obiectele sunt adunate împreună cu puține explicații, **Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline** a ales o altă abordare. El este împărțit în mod creativ, iar spațiul este organizat în mod ingenios.

Muzeul este organizat pe două niveluri. La nivelul superior, secțiile prezintă tematic rolul uleiului de măsline în societate. Pe palierul inferior, majoritatea spațiului este dedicată proceselor tehnologice de obținere a uleiului de măsline. O descriere a acestor secții poate fi găsită pe pagina web oficială a muzeului².

În acest articol, o să ne concentrăm atenția pe o discuție cronologică. De fapt, muzeul tratează măslinul și uleiul de măsline în mod cronologic, dar în cadrul fiecărei teme abordate. Pentru antichitate, secțiuni separate analizează contribuția uleiului de măsline în diferite contexte: dietă, exerciții fizice, sau alte utilizări domestice. Fiecare secțiune prezintă obiecte arheologice, ilustrații din surse antice și texte explicative.

1. Piraeus Bank Group Cultural Foundation are mai multe muzee în Grecia.

Celelalte muzee ale fundației sunt dedicate producției mătăsii (Soufli), apei (Dimitsana) și instrumentelor muzicale (Thessaloniki). Un muzeu al marmurei este de asemenea planificat pe insula Tinos.

2 www.piop.gr



Pentru perioada bizantină, organizatorii au ales să ilustreze rolul uleiului de măsline în lămpile folosite în timpul liturghiei ortodoxe. Această asociere este puțin forțată, probabil în detrimentul altor surse. În timpul Bizanțului, uleiul de măsline a continuat să fie o componentă importantă a dietei, însă nu la fel ca în antichitate. Accentul pus de creștinism pe post și diete ascetice a avut un impact fundamental și acest lucru ar fi putut fi exploatat mult mai mult în muzeu.

Pentru perioada modernă timpurie, muzeul prezintă o gamă largă de prese de ulei din Peloponez³.

Ultima secție a muzeului este dedicată epocii moderne. Sunt prezentate un număr de modele ale unor

complexe mai mari și mecanizate de producție a uleiului de măsline, din secolul al XIX-lea și începutul secolului al XX-lea. Unele dintre aceste modele au mici motoare care pot fi pornite de către vizitatori. Pe lângă elemente evidente de atracție, secția prezintă tranziția în producția de ulei de măsline de la puterea animală la puterea apei și, în final, la electricitate.

Atractivitatea și rolul educativ al muzeului vor crește prin amenajarea grădinii muzeului ca parte a turului de vizitare. Expoziția în aer liber va include o secție despre recoltarea măslinelor și două machete funcționale ale unor mori de ulei, din timpuri preistorice și elenistice, precum și o moară reală din perioada creștinismului timpuriu.

3 Presele de ulei diferă în timpurile grecești și romane. De asemenea ele diferă în regiunile Mediteranei în diverse perioade. D. J. Mattingly "Regional variation in Roman leoculture. Some problems of comparability" in Jesper Carlsen (ed.), *Land use in the Roman Empire*, London (1984), 91-106.

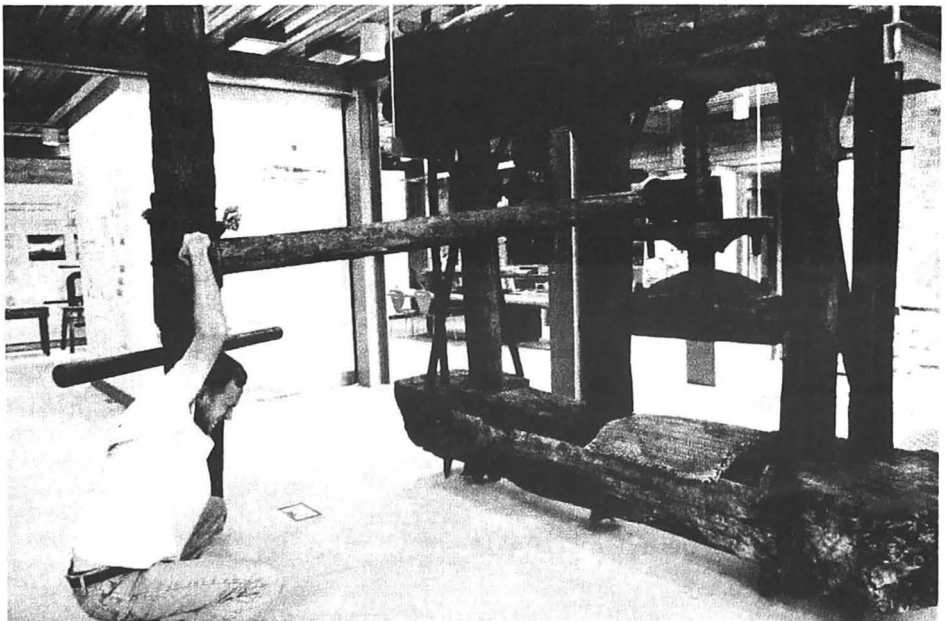
Dacă la nivelul superior al muzeului, cu secțiile dedicate perioadelor antice și medievale, expoziția a fost divizată prin panouri fixe, expoziția din partea de jos utilizează postere, care pot fi mutate când se modifică expunerea. Aceste postere conțin ilustrații și informații scrise. Una dintre ele, de exemplu, conține desene și descrieri ale tuturor tipurilor de mășline găsite în Grecia. Din nefericire, spre deosebire de celelalte etichete din muzeu, acest poster este numai în greacă. De asemenea muzeul conține un mic magazin de suveniruri și o cafenea.

În ansamblu, muzeul are o ofertă unică printre instituțiile culturale din Grecia sau din alte părți și atrage un număr mare de vizitatori. Modul

alternativ de expunere este binevenit pentru vizitatori, care sunt obișnuiți cu exponatele înghesuite și puțin explicate.

O întrebare fundamentală este: care este vizitatorul vizat de acest muzeu? Muzeul se intitulează *Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de mășline*. Aproape toate explicațiile sunt atât în greacă, cât și în engleză. Totuși, alegerea comentariilor și a tematicii par să sugereze altceva.

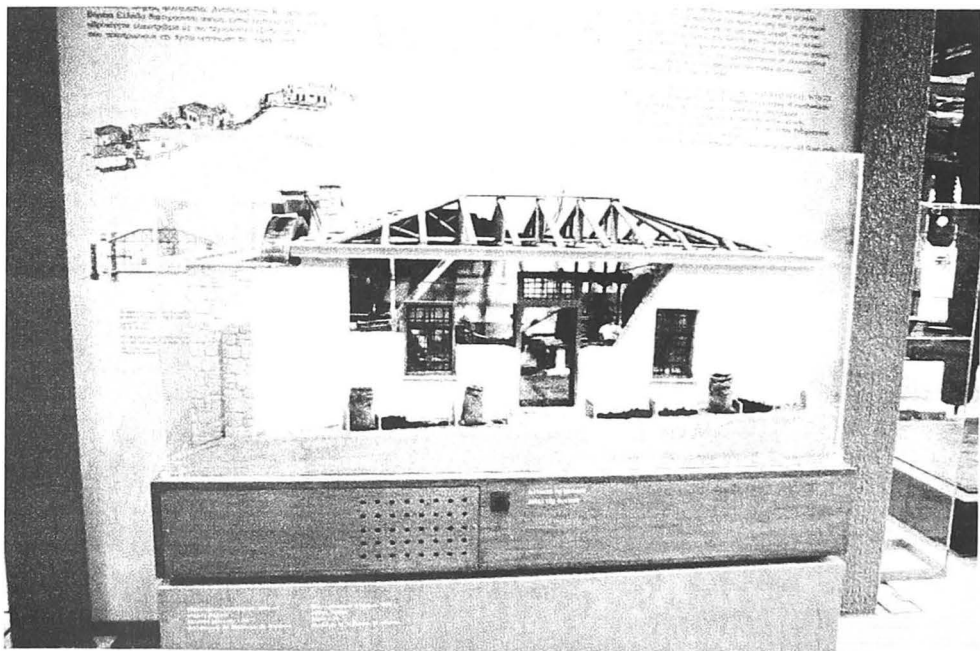
Organizatorii au proiectat muzeul ca o imagine complexă a uleiului de mășline în istoria grecească. Ei urmăresc să trateze tematic importanța uleiului de mășline în societate, dezvoltarea sa tehnologică, toate într-un cadru cronologic. Totuși, există lipsuri semnificative în prezentarea lor. Ceea ce abordează ei ca istorie grecească este



istoria de pe teritoriul Greciei moderne, cu unele adăugiri. Imediat lângă intrare, o hartă mare tridimensională arată ariile de cultivare ale măslinului, dar această temă nu se regăsește în muzeu. Ținând cont de importanța uleiului de măsline în întreaga Mediterană și chiar mai departe și mai ales ținând cont de importanța uleiului de măsline în cultura greacă antică sau în cea bizantină, oriunde acestea se găseau, este regretabil probabil faptul că organizatorii nu au ales să dezvolte aceste aspecte. Muzeul ar fi un loc potrivit pentru a arăta modul în care uleiul de măsline a contribuit la transformarea dietele din mai multe regiuni și pentru mai multe popoare și cum continuă să facă acest lucru, adesea prin mediere grecească. Aceste lucruri

ar fi de interes imediat atât pentru greci, cât și pentru vizitatorii străini, pentru toți cei care consumă ulei de măsline.

Un alt aspect important al culturilor de măslini este tipul copacilor și al măslinelor. Așa cum am menționat mai sus, un poster prezintă unele tipuri de măslini care se găseau în Grecia. Aceste informații sunt incomplete. Nu numai că sunt mai multe tipuri de măslini, dar sunt și diferențe geografice și climatice în întreaga zonă mediteraneană. În locuri, precum în Turcia sau Grecia, microclimatul unor văi mici are efecte importante asupra tipului de ulei de măsline produs. În unele zone, precum Italia sau Africa de Nord, uleiul de măsline este produs în mod foarte diferit, adesea pe plantații întinse. În antichitate, un măslin tipic în



Tripolitania producea o cantitate mult mai mare de ulei de măsline decât unul în Grecia. În fine, civilizațiile clasice grecească și romană importau măslini în regiuni unde acesta nu se cultivase niciodată înainte. În Egipt, în timpul Ptolemeilor sau a Imperiului Roman, se produceau cantități importante de ulei de măsline pentru uz domestic, în ciuda climatului nefavorabil acestei plante.

Un ultim aspect important este importanța economică a uleiului de măsline. Faptul că acest aspect este aproape neglijat în muzeu este mai surprinzător decât neabordarea temei anterioare prezentate de noi. Muzeul pune un accent puternic pe evoluția tehnologică a producției de ulei de măsline. Vizitatorul este lăsat să se întrebe de ce și în ce circumstanțe, de exemplu, fermierii din Peloponez au înlocuit puterea umană sau animală cu puterea apei, în special datorită faptului că amândouă au coexistat o perioadă bună de timp? Această schimbare implică o investiție mai mare în construcția inițială, dar implică și o cantitate mai mare de măsline procesate, deci o rată mai mare de producție. Fără îndoială această schimbare este legată de schimbarea cererii pe piață pentru uleiul de măsline și de dorința producătorilor locali de a vinde pe piețele urbane în plină extindere rapidă în secolul XIX și începutul secolului XX. De fapt, în multe cazuri, această schimbare este legată de dezvoltarea Greciei după cucerirea independenței în anul 1821.

Chiar și mult mai devreme, în Imperiul Roman, uleiul de măsline a avut un rol important în economie. Orașele mari cereau cantități uriașe de ulei de măsline și cum cererea era mult

peste posibilitățile de producție ale zonele rurale învecinate, uleiul trebuia să fie importat de la mare distanță, în majoritatea cazurilor de peste mare. Împărații ofereau gratis ulei de măsline pentru Roma și Constantinopol, împreună cu grâu și vin. Pentru Roma acesta venea în principal din nordul Africii. Cercetări în Tripolitania au dezvăluit cultivări extensive de măslini. Densitatea copacilor descrește continuu pe măsură ce se avansează în interiorul continentului⁴. Acest fapt este o mărturie a orientării exploatării pământului în mod sistematic, în funcție de piață, atât cât regimul pluvial permitea. Au împins exploatarea pentru mai mult de 100 de km de coastă, la limita deșertului, mult după ce costurile transportului terestru nu par să justifice investiția.

Un alt exemplu este partea nordică a Marii Oaze în Egipt (azi Oaza Dakhla). Această arie a deșertului de Vest a fost pentru puțină vreme colonizată de coloniști de pe valea Nilului în timpul faraonilor, din motive necunoscute nouă, dar apoi a fost abandonată, probabil când apa a devenit prea scumpă. Oaza este dependentă de depozitele de apă de sub Sahara. Depozitele sunt din apă fosilă și nu sunt regenerabile. În timp ce fântânile antice puteau ajunge la apă la adâncime de cca. 100 de metri, astăzi rareori se mai găsește la adâncimi mai mici de 500 de metri. În perioadele persană, greacă și romană aria este recupată, în ciuda prețului în creștere al apei. Motivul pare să fie tocmai uleiul de măsline, care era exportat către Valea Nilului. Oaza este propice cultivării măslinului. Dovada nu este numai menționarea în papirusurile perioadei a uleiului de

4 Pentru analiza variației densității și organizării plantațiilor de măslini din Tripolitania vezi D. J. Mattingly, "Olive oil production in Roman Tripolitania", în D. J. Buck, D. J. Mattingly (edd.) *Town and Country in Roman Tripolitania*, BAR Int. Ser. 274 (1985), 27-46.

măsline din oază, dar și numeroasele rămășițe de obiecte reziduale din producția de ulei de măsline. Reziduurile erau presate și utilizate pe post de combustibil pentru foc. În ansamblu, în Imperiul Roman, uleiul de măsline era o parte importantă a circuitului economic în Mediterană.

Deși nu atât de dramatice, muzeul poate găsi cazuri similare mai aproape de Sparta.

La celălalt capăt al prezenței grecești, în bazinul Mării Negre, coloniștii greci importau și foloseau uleiul de măsline în mod exclusiv. Colonia de la Histria, neputând să producă uleiul pe plan local, a ales să vândă alte produse, precum grâu sau pește din Delta Dunării, și în schimb primea anumite produse grecești, precum uleiul de măsline.

Valoarea economică a uleiului de măsline are o atractivitate sporită pentru o audiență numeroasă. Un român vizitând Sparta, căutând sticle de ulei de măsline local, ar fi foarte interesat să îl pună în contextul producției locale.

Pe ansamblu, *Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măsline* este o combinație unică a implicării private cu succes și a organizării muzeale. Muzeul nu exploatează totuși la maximum importanța istorică a uleiului de măsline. S-ar mai putea face completări ale materialelor ilustrative care însoțesc obiectele în actuala expoziție, sau prin programe publice variate care să se adreseze unei audiențe largi.

Sub aspect științific, muzeul este o platformă excelentă pentru conferințe și congrese de interes direct pentru istoria uleiului de măsline. Au fost organizate mai multe astfel de manifestări, și

concluziile acestora au fost publicate. Conducerea muzeului este foarte interesată de astfel de evenimente, fiind planificate investiții importante pe această direcție. Din câte știm, va fi construit un centru de conferințe cu săli multi-funcționale (atât pentru expoziții temporare, cât și pentru diverse evenimente). Acesta va avea acoperiș terasat pentru vizitatori.

Expoziția muzeului va fi îmbogățită cu info-chioșcuri, ecrane video și alte echipamente. Vor fi publicate ghidul muzeului și alte monografii pe teme relevante care nu vor fi prezentate în detaliu în secțiile expoziției.

Funcția educativă a muzeului este pusă în evidență de modul în care este organizată expoziția și modul în care sunt prezentate obiectele în cadrul acesteia. Metode de educare interactive, precum texte și desene sau modele funcționale, sunt folosite pentru a permite vizitatorilor să se orienteze singuri. Diverse programe educative sunt, de asemenea, oferite în special pentru a învăța copiii aspecte ale vechilor tehnologii, importanța lor pentru societate și cultura tehnică.

Profesorii sunt încurajați să vină la muzeu. Li se oferă gratuit pachete informative care să îi ghideze în timpul vizitelor grupurilor școlare, care le sugerează activități pentru elevi înainte, în timpul și după vizitarea muzeului. De asemenea, sunt organizate demonstrații de producere a uleiului de măsline.

Muzeul ar putea fi un exemplu altor muzee și ținându-se cont de integrarea arhitecturală în mediul înconjurător, precum și coerența dintre design-ul său și tematica abordată. Muzeul refolosește fațada de piatră a

unei foste centrale electrice municipale. Clădirea a fost construită special pentru a adăposti muzeul. Lumina naturală și ferestre uriașe pun în evidență micul muzeu. Interiorul este proiectat să folosească în mod armonios lemnul, cărămida și fierul. Proiectul de arhitectură a câștigat premiul întâi în anul 2004 la categoria „Lucrări ale lectorului public”, la concursul anual organizat de Institutul grec de arhitectură.

Muzeul măslinului și a uleiului grecesc de măslină s-a dovedit un proiect de succes. Mai presus de toate, el a confirmat ce pot face studiile de muzeologie și strategiile de marketing pentru a prezenta patrimoniul cultural pe o anumită temă. Dovezi ale succesului său sunt numărul mare de vizitatori și premiile câștigate de-a lungul anilor. Dacă abordarea profesionistă a expunerii și imaginii muzeului ar fi fost coroborată cu eforturile istoricilor și arheologilor, muzeul ar fi avut o și mai mare atractivitate pentru publicul larg.