

BABEŞ–BOLYAI TUDOMÁNYEGYETEM
TÖRTÉNELEM ÉS FILOZÓFIA KAR
RÉGÉSZET SZAK

TÉGY HOZZÁ MÉG EGY CSEPPET A TENGERBŐL

HALSZÓSZELLÁTÁS ÉS FOGYASZTÁS DACIA
PROVINCIÁBAN (KR. U. 2–3. SZÁZAD) A RÉGÉSZETI
LELETEK ALAPJÁN

SZAKIRÁNYÍTÓ:

DR. PETRUT DÁVID-TIMOTEI, EGYETEMI ADJUNKTUS, BBTE

HALLGATÓ NEVE:

MAGYAROSI HENRIETTA-DOROTTYA

KOLOZSVÁR,
2024

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés	3
2. Kutatástörténet	4
2.1 Amforák kutatástörténete	4
2.2 Az antik halfeldolgozás és halszósok kutatása	7
3. Amforák: a Római Birodalom szállítóedényei	10
4. A haltermékek gazdasági és kulturális szerepe a Római Birodalomban.....	13
5. Halszósellátás és fogyasztás Dacia provinciában a régészeti leletek tükrében ...	20
6. Halszószt tartalmazó amforatípusok.....	26
6.1 Knossos 36 / Tezgör type B Sinope III	26
6.2 Dressel 11	26
6.3 Dressel 14b	27
6.4 Zeest 84.....	29
6.5 Aquincum 78	30
6.6 Dressel 7	30
7. Következtetések.....	31
Bibliográfia	34
Források:	41

1. Bevezetés

A principátus (Kr. u. 1–3. század) idején a Római Birodalom lakosságának a mindennapi étrendjéhez szervesen hozzátartozott a hal. Ezt vidéktől és éghajlattól függően fogyaszthatták friss állapotában vagy mint feldolgozott terméket. A mediterrán térség embere számára hozzáférhető volt a frissen fogott hal, mindazonáltal mégis szívesen fogyasztotta annak különböző feldolgozott változatait. Ilyenek például a halszószkok: *garum*, *salsamenta*, *liquamen*, *allec*. Ezeket a termékeket főként ételízesítőként használták, de esetenként előételként is szerepelhettek az asztalon. Találkozunk velük a gyógyászat számos területén, az ókori orvosok használták egyaránt mind a belső problémák gyógyítására (gyomorbántalmak, emésztési problémák, skarlát, lepra), mind a testen megjelenő különböző bőrkütiések, sebek kezelésére. Ezek a termékek eljutnak a birodalom távoli pontjaira is. Rendszerint amforákban tárolva, hajókon szállítják távoli piacokra.

A dolgozat témája két vezérszálat követ. Az amforák kutatásán keresztül számos olyan gazdasági mechanizmust és kereskedelmi viszonyrendszer megértésébe lehet elmélyülni, amelyek magyarázatot adhatnak az állam befolyására a kereskedelembe, egyes régiók kereskedelmi kapcsolataira és az előállított termékek piaci igényéről. Másodsorban a hal kulturális, társadalmi, gasztronómiai és gyógyászati szerepébe nyújt betekintést a dolgozat, valamint különböző római kori haltermékek előállítási folyamatát, szállítását és a kereskedelembe betöltött szerepét igyekszik bemutatni.

A kutatás fő célja, az amforákon keresztül Dacia tartományba érkező halszószkok értékesítésének, a területi eloszlásának és használatának a vizsgálata, valamint a provincia gazdasági kapcsolatainak és a kereskedelmi partnereinek a feltérképezése. Ezzel együtt egy egységes kép alkotása a lakosság és katonaság ellátási igényeiről és a helyi piac állandó termékeiről.

A kutatás metodológiáját tekintve két alapra támaszkodik: az első az ókori szerzőktől fennmaradt írott források, amelyek reflektálnak a halfeldolgozásra, halfogyasztásra. Olyan szerzőket és munkákat vesz alapul, mint Idősebb Plinyus *Historia Naturalis*, Gargialis Martialis, *De medicina et de virtutae herbarum*, Collumela *De re rustica*, Athenaios *Deipnosophistae*, Hipocrates korpuszának második kötete és Platón *Az állam* című munkája. Ezek alapján mutatja be a hal feldolgozásának a menetét, a halfogyasztási kultúrát, a halszószkok gyógyászatban betöltött szerepét és ezzel együtt a terminológia tisztázására is sor kerül. A második forrástömböt régészeti adatok alkotják, jelesül a szállításban alkalmazott nagyméretű kerámiaedények, az amforák. A kutatásom a daciai katonai, valamint civil környezetből előkerült és különféle tudományos közleményekben publikált haltermékeket tartalmazó

amforák elemzésére támaszkodik. A dolgozat azon összefüggéseket próbálja megvilágítani, amelyek a kerámiaipar, a gasztronómia és a kereskedelem szoros kapcsolatából fakadóan összekötik a Római Birodalom távoli vidékeit és hozzájárulnak a klasszikus világ kulturális integrációjához.

Fontos említést tenni a Romániai amforakutatás hiányosságairól, ez ugyanis egy meglehetősen elhanyagolt területe a kutatásnak, kevesen foglalkoznak ezzel a témával és a szakirodalomban is alulreprezentált. A munkámat sokban nehezítette pont ez a hiányosság. Másodsorban a fő problémát az jelenti, hogy az eddigi közölt kutatásokban szereplő leleteknek gyakran téves a tipológiai besorolása, valamint hiányosak az előkerülési adatok. Erre a problémára a neves romániai amforaszakértő Andrei Opaîţ hívta fel a figyelmemet és az ő segítségével sikerült az Adrian Ardeţ korábbi 2006-os corpusában¹ közölt keveredéseket helyreigazítani. Mindezt köszönettel tartozom Andrei Opaîţ professzornak. Ennél fogva esetenként a dolgozatban szereplő típusmeghatározások nem egyeznek a forrásban megjelenő állításokkal.

2. Kutatástörténet

A jelenlegi kutatás szempontjából, jelentős lenne a téma mindkét aspektusát külön-külön vizsgálni: az amfora kutatást egyaránt a birodalom viszonylatában, és helyi vonatkozásban, illetve a hal kulturális, gasztronómiai és gazdasági jelenlétét a római kultúrkörben. Kezdetben az amforák kutatása fele tekintünk ki.

2.1 Amforák kutatástörténete

Az amforák szállítóedényként való használata a bronzkorig vezethető vissza.² Ez alapozza meg a későbbiekben a punok körében elterjedt amforákat, ami a nyugat-mediterrán térség sajátosságává válik a Kr. e. 9–8. századokra és a 7. században válik elterjedté a görög világban.³ Egyes területeken, amelyeken az adott környezeti feltételek megengedték a szőlő és olajbogyó nagy mennyiségben történő termesztését valamint a halászatot és a halfeldolgozást, megfigyelhető a sajátos morfológiai jellemzőkkel bíró szállításra alkalmas kerámiaedények megjelenése. Fontos megjegyezni, hogy nem minden amforakészítő műhellyel rendelkező település esetében bizonyítható a bor, az olívaolaj vagy különböző halszósok kivitele. A különböző amfortípusok gyártóközpontjai megfigyelhetően egy adott területen, egy adott feldolgozó üzem köré csoportosulnak. Így alakulnak ki lassan elkülöníthető csoportok, ezzel meghatározva az adott típusoknak a morfológiai tulajdonságait. A későbbi hellenisztikus

¹ ARDEŢ 2006.

² ARCHER 2015, 288.

³ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 22.

korban továbbfejlesztik ezeket, majd a rómaiak is átveszik, ezt a típust nevezzük görög-itáliai amforának⁴, amely a későbbiekben a Dressel I nevet fogja viselni. A rómaiakkal együtt terjed el az amforahagyomány a későbbi birodalom egész területén.

Az amfora régészeti kutatása viszonylag hamar elkezd kibontakozni párhuzamosan a régészet fejlődésével. A 19. század emberének figyelme ekkor még az írott forrásokra koncentrálódott, így megfigyelhető, hogy a mindennapi használati eszközökre (pl. kerámia edények) sokkal kisebb figyelem hárul. Az amfora kutatás ekkoriban is főleg íráshordozó funkciójuktól fogva vált fontos információ hordozóvá. H. Dressel az első, aki csoportosította a Rómában talált amforaleleteket, a *Corpus Inscriptionum Latinarum*-ban⁵. Az általa meghatározott tipológiai rendszer a mai napig használatban van. 20 amfora típust gyűjtött össze a Monte Testaccio dombtól. Ezek Hispania Baetica provinciából származnak és olívaolaj szállítására használták őket. A rajtuk szereplő festett feliratok (*tituli picti*) kutatása meglehetősen összetett, mivel gyakran ezeknek a jelentését nem, vagy csak részben tudjuk értelmezni. A legtöbb esetben ezek a piros vagy fekete festékkel írt rövid feliratok az edény tartalmára vagy esetleg a megrendelőre utalhatnak. A füleken található pecsétek (ún. fazekasbélyegek) pedig a fazekasmester személyéhez vagy műhelyéhez köthetők, amelyekben az amforák készültek.⁶

A CIL-ben feldolgozott gyűjteményhez hasonló, ebből az időből a Rómában található Amerikai Akadémia amforagyűjteménye, amely szintén jelentős epigráfiai hozadékkal bír. A füleiken szereplő pecsétek szempontjából eltérnek a Dressel által meghatározott 20 amforatípustól. Az Akadémia gyűjteményének a feliratai főleg az amforák fogantyúin találhatóak, amelyeket az égetés előtt nyomtak rá.⁷ Ezeken az edényeken található pecséteket általában úgy értelmezik, mint a termékre vonatkozó információkat, amelyek az amforák készítéséért felelős műhely tulajdonjogára vagy helyére utalnak.⁸ Egy alternatív elképzelés szerint utalhatnak a kézműves hely tulajdonosára is a feliratok, például, ha császári tulajdonban van a központ.⁹ A későbbiekben bizonyossá válnak a Dressel féle tipológia hiányosságai, mivel a rajzok túl aprók és a részletek elvesznek a táblázat használata közben, ezzel is túlságosan általánossá válik a meghatározás.¹⁰ A 20. század közepéig több kísérlet történt a Dressel

⁴ ARCHER 2015, 288.

⁵ ARDET 2006, 14.

⁶ ARCHER 2015, 289.

⁷ ARCHER 2015, 288–289.

⁸ DRESSEL 1899.

⁹ ARCHER 2015, 289.

¹⁰ PEACOCK/WILLIAMS 1986, 7–9.

táblázatának a kiegészítésére. E. Pélichet¹¹ és M. Almagro¹² kibővítették olyan eddigi elemekkel, melyek szegényesen vagy egyáltalán nem voltak vizsgálva. M. Callender¹³ és N. Lamboglia¹⁴ megpróbálták meghatározni az amforákat hasonlóság alapján és ezzel is visszavezetni a mellékágakat.¹⁵

A 20. század első felében mellékvágányra kerül a különböző feliratok, pecsétek, graffitik (bekarcolt feliratok) epigráfiai kutatása, és a kutatás homlokterébe kerül a leletanyag kereskedelmi vonatkozásaiknak a vizsgálata. Innentől kezdve a külkereskedelmi kapcsolatok vizsgálata az amforák elterjedésén keresztül is megközelíthetővé válik.¹⁶ A 20. század végére az egyre kiterjedő kutatási területeknek és az egyre jobban bővülő leletmennyiségnek köszönhetően sikerült felállítani újabb és újabb tipológiai rendszereket. Maurice Callender a II. Világháborút követően megpróbálja összegezni az addigi ismereteket és bemutatja az újonnan előkerült leleteket, ezidőben megpróbál egy új tipológiai rendszert létrehozni a Hispániában talált olívaolajat tartalmazó amforák által.¹⁷ F. Zevi és Tchernia 1969-ben javasolnak egy újfajta nézőpontot, miszerint egyugyanazon helyről származó amforák különböző termékeket tartalmazhattak.¹⁸ A típusokon belül megkülönböztettek kétféle méretet és formát, az egyik variánsban olívaolajat, míg a másikban halszószt tárolhattak. Felmerül náluk annak a gondolata, hogy ezeket újra használhattak, de erre elegendő bizonyítékot nem tudtak felmutatni. Tchernia véleménye szerint az amforákon megfigyelhető változások egymást követő formákat jelölnek, ezzel is bizonyítva az evolúciós folyamatokat az amforagyártás során.¹⁹ Fontos egy másik nézőpontot is megemlíteni, amely a gyártási helyekre vonatkozik. D.P.S. Peacock és D.F. Williams bővíteni kezdi az eddig ismert tipológiákat, az ismert típusok használati ideje szerint újabb rendszereket állítanak fel és elkezdik vizsgálni a gyártási körülményeiket és a gyártási helyüket, manufaktúrákat. Rámutatnak arra, hogy nem elég a formát vizsgálni, hanem a kerámiaanyag minőségét/milyenségét is figyelembe kell venni, mivel egy adott formát több különböző műhelyben is gyárthattak.²⁰ A 20. század végén sikerül hivatalosan is elismertetni az amforakutatás jelentőségét a régészet területén. A Római

¹¹ PELICHET 1946.

¹² ALMAGRO 1955, 411.

¹³ CALLENDER 1965, 7–22.

¹⁴ LAMBOGLIA 1955, 243.

¹⁵ PARASCHIV 2007–2008, 165.

¹⁶ ARCHER 2015, 288.

¹⁷ CALLENDER 1965, 7–22.

¹⁸ BONIFAY 2022, 281.

¹⁹ DEMESTICHA 2014, 599.

²⁰ DIGITAL RESEARCH 2014.

Francia Iskola két konferencia keretében összesítette az addig elért eredményeket, amelyeket felhasználva új perspektívába helyezte az amforakutatást.²¹

Minél inkább haladunk időben előre jelentősen nő a tipológiai és kronológiai rendszerek száma, ami ahhoz a problémához vezet, hogy a rendszerek újra csoportosítását és azok finomítását igényli. Mivel minden manufaktúra úgy anyagban, mint technológiában folyton változtat nem lehet egységesíteni a hasonló típusokat.²² Minden manufaktúra egy region belül is különböző eltéréseket mutathat, ezért kell a típust és a származási helyet összességében vizsgálni. A kronológiát tekintve minden típust egy életciklusra rávetítve kell vizsgálni.²³

Stella Demesticha azon régészek egyike, aki újszerű megvilágításba helyezi az amfora kutatást. Előtérbe helyezi a gyártási folyamatot és azt az etnográfiai sajátosságot, hogy a kézművesek bár megadott szabványok, űrtartalom és anyag alapján dolgoztak mégis a munkájuk visszavezethető az előző korok gyártási technikájához, mivel ezek a kézművesek nem szívesen változtattak és másoltak másokat, ezzel is megőrizték az egyediségüket, amely segítségével felhasználva, a kutatók mai napig vissza tudják vezetni az egyes típusokat.²⁴

Kelet-Európára és a Kelet-Mediterráneumra vonatkozó kutatások meglehetősen szegényesebbek, mint Dél- vagy nyugat-európai hasonló kezdeményezések. Olyan neveket kell megemlítenünk ezen a területen, mint Andrei Opaî²⁵, aki rendszerezi és publikálja az al-Duna mentén és Schytia Minorban (Dobrudzsában) talált későrómai amforaleleteket, és G. Kuzmanov, aki ebben a régióban talált 22 leletet sikerül tipologizálnia.²⁶

2.2 Az antik halfeldolgozás és halszók kutatása

A hal, mint élelmiszer, fűszer, gyógyszer számos ókori forrásban megjelenik kezdve Marcus Gavius Apicius „*De re culinaria*” szakácskönyvétől, Pedanius Dioscorides „*De materia medica*” gyógyszerészeti kézikönyvén át egészen Idősebb Plinius „*Naturalis historia*” enciklopédiájáig. Ezek mellett számos epigráfiai felirattal kiegészíthetjük eme írott forrásokat. Az adott kor kutatásának hasznára válnak ezek mellett a régészeti kutatások eredményei, amelyek falfeldolgozó üzemek és hajóroncsok feltárása, amforák kutatása során egy összetett képet alkotnak a hal gazdasági és kulturális szerepéről. Említésre szorul még a különböző

²¹ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 3.

²² DEMESTICHA 2014, 599.

²³ DEMESTICHA 2014, 599.

²⁴ DEMESTICHA 2014, 600–601.

²⁵ OPAÎ 2013, 283–290.

²⁶ ARDET 2006, 18.

archeometriai vizsgálatok használata és eredményei, amely különböző kutatási területek (biokémia, zoológia stb.) interdiszciplinaritását követeli meg.

Az ókori halfeldolgozás, a haltermékek előállítása és forgalomba helyezése, a gasztronómiai, kulináris és gyógyászatban való alkalmazása meglehetősen későn kezdte el érdekelni a kutatást magát, az ókortörténet és régészet keretein belül. Valahol a 20. század második felében kezdte el a kutatás az érdeklődését kiterjeszteni a halászatból származó termékekre és azok felhasználására, majd értékesítésére. Újabban egy jelentős nézőpontváltásra került sor, ahol háttérbe szorult a műhelyek kizárólagos régészeti kutatása és nagyobb teret kapnak különböző archeometriai vizsgálatok. Mindazonáltal ezek karöltve törekednek arra, hogy megértsék az ókori ember halfogyasztáshoz fűződő viszonyát és hogy beillesszék az ókori ember mindennapi életébe ezen termékeket.

Kezdetben a kutatás érdeklődése főként az antik társadalom halfogyasztási igényeit igyekezett megérteni. T. W. Gallant 1985-ös munkájában arra a következtetésre jutott, hogy a hal nem képezte szerves részét a mindennapi életnek és nem volt mindenki számára elérhető.²⁷ Ezt az állítást a későbbiekben 1997-ben J. Davidson annyiban javítja ki, hogy a hal luxustermékként volt jelen a birodalom piacain és főként a görög városok elitje számára volt elérhető élelmiszer.²⁸ J. Wilkins 2000-es munkájában cáfolja elődei állítását és az ő nézőpontja szerint a hal mindenki számára elérhető volt, bár a minősége nagyban befolyásolhatta az árat, így valószínű, hogy a kevésbé tehetőse rétegek inkább a gyengébb minőségű terméket választották.²⁹ A 90-es években kezdődik el az a folyamat, amely az elkövetkező 20 évet nagyban befolyásolja. Egy sor munka követi egymást, ahol a fókusz az „ettek halat vagy sem?” című problémától eltérően a hal feldolgozásának és gasztronómiában betöltött szerepét vizsgálták. Kezdetben R. I. Curtis 1991-es könyvében kutatta a különböző feldolgozási technikákat és a gazdasági szerepét ezen termékeknek, a különböző írott források alapján. Alapos figyelmet fordít ezen kívül a gyógyászatban betöltött szerepére.³⁰ Curtis egy 2003-as tanulmányában megkísérli összegyűjteni az összes írott forrást, amely a halat említi és annak fogyasztására vonatkozik.³¹ Ugyanabban a tanulmánykötetben A. Trakadas összegyűjti és publikálja mindazon régészeti lelőhelyeket, amelyek addig a pillanatig igazolják a Nyugatmediterrán térség halfeldolgozását.³² Egy 2018-ban megjelent kutatásban A. Marzano

²⁷ WILKINS 2003, 21.

²⁸ WILKINS 2003, 22.

²⁹ WILKINS 2000

³⁰ CURTIS 1991, 27–35.

³¹ CURTIS 2003, 31–47.

³² TRAKADAS 2003, 47–83.

mindazt a tudást, amit elődei leszögeztek kiegészíti az ókori kereskedelmi szervezetek működésével és az áruk forgalmazásával.³³

A 2000-es években előtérbe kerül a különböző halszósok terminológiai megkülönböztetése és gyártásbeli kérdések megválaszolása. S. Grainger több tanulmányában, majd 2021-ben megjelent könyvében egy összegzést nyújt a különböző halszósok használatáról és változatairól az ókortól a középkorig³⁴, majd összeveti mindazt a mai modern keletázsiai halszósok hagyományával és készítésével.³⁵ A *garum* szemszögéből érdekes irányt mutat egy magyarországi kutató, B. A. Bacsza munkája, aki összeveti az alábbi halszószt a mai modern társaival és arra következtet, hogy a *garum* ízfokozóként működött és a mai világban úgynevezett *umami* ízt adhatta, mindamelllett a romanizációs folyamatban is jelentős szerepet tölthetett be.³⁶

Egy új fejezet kezdete lehet a 2010-es évek során egyre népszerűbbé váló kísérleti régészetben való elhelyezése a halszósok újra alkotásának. Számos munka született ebben a témakörben, kezdve két olasz szakember, L. Comis és Corrado Re kísérletével, hogy régészeti leletekben való maradványok alapján, kémiai összetétel vizsgáltak és azon eredmények segítségével kísérelték meg rekonstruálni a halszósokat.³⁷ S. Grainger 2013-es munkája hasonló alapokon nyugszik, csak ő mindezt antik receptek alapján viszi véghez.³⁸ 2015-ben a cádizi egyetem tanárai egy interdiszciplináris kutatást kezdeményeztek, amelyben a kísérleti régészet módszereit használva, együtt dolgozott biológus, régész, kémikus, zoológus, megkíséreltek egy módszertani alapot állítani a *garum* gyártásnak.³⁹ Hasonló rekonstrukciós kísérletet tettek a kutatók, ahol *garum* készítésért különböző edényekbe, különböző, alapanyagokat és mennyiségeket tettek vagy eltérő technikákat alkalmaztak az erjesztés során.⁴⁰ A pompeji *garum*kereskedő házában talált amforák tartalmának elemzése nagy mértékben hozzájárult a tudománynak a szósok megismeréséhez. Archeozoológia vizsgálatok után megállapíthatták a felhasznált halak fajtáját, méretét és nemét, ezzel együtt a felhasznált alapanyagok minőségét és eredetét.⁴¹

³³ MARZANO 2018, 442–446.

³⁴ GRAINGER 2021, 81–101.

³⁵ GRAINGER 2021, 131–146.

³⁶ BACSA 2015, 11–16.

³⁷ COMIS/ RE 2009, 35–37.

³⁸ GRAINGER 2013, 19–24.

³⁹ RODRIGUEZ/ALCÁNTARA 2015, 171–177.

⁴⁰ GRASSO ET AL. 2023, 9–13.

⁴¹ CARRANTE 2019, 380–384.

3. Amforák: a Római Birodalom szállítóedényei

A 21. században az ember előszeretettel rendszerezi és pakolja mindenféle tárolóeszközbe az élelmet, bármilyen anyagba: lehet az textil, üveg, műanyag, sorolhatnánk. Ezt a szerepet az ókorban főleg a kerámia (amforák és *dóliumok*), fa (hordók) vagy különböző bőrök (tömlők) töltötték be.⁴² Mivel a szerves anyagok kevésbé foghatóak meg a régészeti kutatások során és csak ritka esetben és specifikus körülmények között maradnak fenn az utókor számára, ezért a fahordók és bőrtömlők szempontjából kevésbé lehetséges megközelíteni az élelmiszerszállítás rendszerét és folyamatait. Ennél az oknál fogva a figyelem az amforákra terelődik, amelyek anyaguk tartósságának és nagy térfogatuknak köszönhetően olyan élelmiszerek szállítására voltak alkalmasak, mint a bor, különböző olajok, halszósok, gyümölcsök és magvak.⁴³

Az amfora a görög *amphoreusz* szóból ered, melynek jelentése „*kétfelől hordozható*”.⁴⁴ A görög világban rendszerint festett kerámiaedények voltak, amelyeket folyadék tárolására alkalmaztak, formailag öblös testű, szűk nyakú és esetenként talpal rendelkező vagy tüskében végződő edények. Egyebek mellett a Panathenaia ünnepség keretében rendezett verseny győzteseit festett amforákkal tüntették ki.⁴⁵ A rómaiak átveszik a görög hagyományt, az amforák megőrzik jellegzetes öblös lefelé elvékonyodó alakjukat, hasonlóan két füllel, szűk nyakkal rendelkeznek, de az aljuk rendszerint hegyes vagy gombszerű talpban végződik.⁴⁶ Különböző korszakokból származó amforák megfigyelésén, elemzéseken és néprajzi kutatásokon alapuló rekonstrukciók tükrében, elmondható, hogy a formázási eljárásaiban vannak közös vonások.⁴⁷ Az edény testét több részből állították össze, amelyeket külön készítettek el, majd a korongra visszarakva összedolgoztak. A lábat utána illesztették hozzá, a nyakat pedig egy hengerként rakták rá és formázták meg a testen. A fülek is utólag kerültek rá, amelyeket a készítő egy agyagrudból formázott meg henger vagy lapos alakúra.⁴⁸ Ezek a morfológiai tényezők mellett el kell mondanunk, hogy az amforák gyakran íráshordozókként is funkcionáltak. A rajtuk található pecsételt fazekasbélyegek vagy festett feliratok (*dipinti*, *tituli picti*), ritkábban bekarcolt jelek (ún. *graffitok*) utalnak a gyártási helyükre, a mester személyére és a tartalmukra.⁴⁹

⁴² GRÜLL 2013, 30.

⁴³ MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017, 30.

⁴⁴ ZAICZ 2006, 43.

⁴⁵ AMFORA, A Pallas nagy lexikona 1897.

⁴⁶ GRÜLL 2017, 46.

⁴⁷ DEMESTICHA 2014, 601.

⁴⁸ DEMESTICHA 2014, 601.

⁴⁹ MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017, 30.

Eredetét tekintve a bronzkorig vezethető vissza, egészen a kánaáni korszakig, amely az észak libanoni–szíriai part mentén volt használatban az Kr. e. 15. században.⁵⁰ Egy vaskos falú, díszítetlen edény volt, amelyben olajat, mézet, tömjént és bort szállítottak.⁵¹ Az egyiptomiak ennek az edénynek a példájára kezdenek el hasonló szállítóedényeket készíteni, amelyek már hosszúkásabb, karcsúbb testel rendelkeznek.⁵² A bronzkori összeomlást követően a punok, a Kr. e. 11–8. századokban indítják újra a gazdasági tevékenységet a Földközi-tenger térségében, új tengeri és szárazföldi útvonalakat hozva létre.⁵³ Ezzel egyidőben meghonosítják a mediterrán térségben azt az amforahagyományt, amelyet a későbbiekben a további korok embere is bele fogja illeszteni a mindennapjaiba. Az egyiptomi mintára alapozva szállításra és tárolásra alkalmas edényeket gyártanak, amelyek a Kr. e. 9–8. századokra⁵⁴ az egész mediterrán térségbe meghonosodnak. Így az amforák mediterrán térség sajátosságává válnak. A 7. században válik elterjedté a görög világban. A görög amforák egyben magukon hordozzák mind az egyiptomi, mind a pun amforák sajátos jegyeit, de ettől függetlenül még nem különíthető el ezektől, inkább mondhatjuk, hogy a gyártási folyamat változik meg.⁵⁵ Minden város kifejlesztette a saját lehetőségei szerint a saját amforáit, ezzel is megalapozva egy sajátos tipológiát, amely megkülönböztethetővé és elkülöníthetővé tette egymástól a különböző poliszok, különböző amforáit.⁵⁶ Elkezdik monogram-pecsétekkel ellátni az edények füleit, amelyek a készítés helyre és néha annak idejére utalnak.⁵⁷ A későbbi hellenisztikus korban továbbfejlesztik ezeket, majd a rómaiak is átveszik, ezt a típust nevezzük görög-itáliai amforának, amely a későbbiekben a Dressel I nevet fogja viselni (Heinrich Dressel német régész után nevezik el, aki 1872-ben elsőnek kezdi el kutatni a Rómában található Monte Testaccio amforákból álló „szemétdombot”)⁵⁸. A rómaiakkal együtt terjed el az amforahagyomány a későbbi birodalom egész területén.⁵⁹

Felmerülő kérdés, hogy használatba vételük után milyen sorsra jutottak ezek az edények. Használat után rendszerint összetörték az amforákat és sok esetben újrahasznosították őket: beépítettek az utak alapozásába, falakba, csatornába, de volt, hogy felhasználták

⁵⁰ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 20.

⁵¹ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 21.

⁵² PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 21.

⁵³ GRÜLL 2013, 70.

⁵⁴ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 22.

⁵⁵ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 22.

⁵⁶ ARCHER 2015, 288.

⁵⁷ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 23.

⁵⁸ PEACOCK/ WILLIAMS 1986, 22.

⁵⁹ ARCHER 2015, 289.

kisgyerekek koporsójaként is.⁶⁰ J. Theodore Pena neves amforakutató elkülöníti az amforák teljes újra felhasználását és részleges felhasználását, az edények kiürítése után rendszerint a teljes edényt felhasználhatták tárolóedényként, vizesedényként, piszoárként, mosdókagylóként, főzőpohárként vagy tálként, füstölőként, szűrőként, határjelölőként, itatócsőként, tölcsérként, tűzhelyként vagy kandallóként, lámpaburkolatként.⁶¹ A bor-amforákat volt, hogy megtartották és vízhordásra használták. Az olaj-amforák esetében ez lehetetlen volt, mivel az anyagába beivódott olaj megavasodott.⁶² Anyagát felhasználva amfora dugó vagy levehető fedelű dugó, zseton vagy játékdarab, súly, osszárium, szarkofág, építészeti elem, csatornázás részeként is hasznosították.⁶³

Az összetört amforák egy szemétdombra kerültek. A legismertebb szemétdomb a Monte Testaccio, amely Rómában található a Tiberis bal partján. Nevének jelentése „cserépdomb”.⁶⁴ Egy háromszög alaprajzú mesterséges halom, amelynek magassága 35 m., kerülete pedig 1490 m. A dombot alkotó amforák becsült darabszáma kis híján eléri a 25 milliós leletszámot.⁶⁵ Az amforák becslés szerint 80%-ban olívaolajat tartalmaztak és Kr. u. 1–3. századra keltezhető, és Hispania Baetica (a mai Spanyolország déli része) tartományból származtak.⁶⁶ A domb kutatásával és legelső feltárásával Heinrich Dressel német régész foglalkozott 1872-ben. Az ő megállapításának köszönhetjük a domb keletkezésének idejét, amely szerint Augustus uralkodásától kezdve egészen a 3. század közepéig használtak szemétlerakóként.⁶⁷ Ő kezdi el osztályozni a Rómában talált amforaleleteken talált feliratokat és publikálja azt, a *Corpus Inscriptionum Latinarum. Instrumentum domesticum* (1891) 15. kötetében.⁶⁸ Dressel eredetileg 20 amfora típust különített el a Monte Testaccio dombon előkerült leletanyag alapján. Az általa meghatározott tipológiai rendszer a mai napig használatban van. A rajtuk szereplő feliratok kutatása meglehetősen összetett. Több aspektusból vizsgálva a képet, figyelembe kell venni ezeknek a bélyegeknél a keletkezési idejét, a kerámiának az égetését és az anyagát, a bele vésett jeleket és a tartalmát.⁶⁹ Azért is fontos ennek a lelőhelynek a kutatása, mivel olyan gazdag adatokat nyújtanak a pontosan datált

⁶⁰ MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017, 30.

⁶¹ PENA 2007, 120.

⁶² MA IS ÁLL AZ ÓKORI RÓMA LEGNAGYOBB SZEMÉTDOMBJA. 2023, (2024. 01. 12).

⁶³ PENA 2007, 120.

⁶⁴ GRÜL 2017, 47.

⁶⁵ GRÜL 2017, 47.

⁶⁶ GRÜL 2017, 47.

⁶⁷ MA IS ÁLL AZ ÓKORI RÓMA LEGNAGYOBB SZEMÉTDOMBJA. 2023, (2024. 01. 12).

⁶⁸ ARDET 2006, 14.

⁶⁹ ARCHER 2015, 289.

edényeken keresztül, amelyek úgy gazdasági, termelési és szállítási információkat biztosítanak kutatók számára.⁷⁰

4. A haltermékek gazdasági és kulturális szerepe a Római Birodalomban

Az étkezés és az étrend nem csak egyszerű biológiai szükségleteket ellátó folyamat, hanem egy megkülönböztető jelzés is, amellyel az egyén jelzi a valahova tartozását, vagy ellenkezőleg elkülöníti magát más népektől, társadalmi rétegektől: zsidó és iszlám vallású egyének nem esznek disznóhúst, néhány társadalomban a családfő törli meg a kenyeret, roma közösségekben ünnepekkor az asszonyok nem étkeznek együtt a férfiakkal stb. Ugyanakkor az étel társadalmi rangjelölő funkciót is betölt, amely jelzi a személy családi szerepét, lakhelyét, társadalmi szerepét.⁷¹ A hal, mint élelmiszer az ókori Római Birodalomban fontos szociokulturális, kulináris és gazdasági szerepet töltött be. Fogyasztását sokban befolyásolta az adott kor és terület hagyománya, előfordulhat ugyan, hogy amíg a köztársaság idejében a tokhal nagy népszerűségnek örvendett, idővel kiment a divatból, majd ismét megnőtt a népszerűsége, és mint „császárhoz méltóként” emlegették.⁷² Platón az *Állam* című művében a gabonaféléket és a húst az import áruk fölé helyezi (ide tartozik a hal is), ezzel is háttérbe szorítva a haltermékek fogyasztását.⁷³ Ezt a származásuk is sokban befolyásolhatta, minthogy a kontinentális szárazföldről vándoroltak a mediterrán térségbe. Nehéz lenne megmondani, hogy a hal melyik társadalmi rétegnek is lehetett a mindennapi elege. Egyes források a gazdagok táplálékaként emlegeti, mások pedig a szegények konyhájához kötik. Bizonyára ezt nagyban befolyásolja a hal származási helye, fajtája,⁷⁴ mérete vagy akár a feldolgozási módja egyaránt.⁷⁵ Esetenként a kis méretű fajok olcsóbbak voltak, mint a nagytestűek, de az árat ugyanúgy befolyásolhatta a hal származási helye is. Az tengeri halak nagyobb megbecsülésnek örvendtek és szélesebb körben fogyasztották őket, mint az édesvízi társaikat.⁷⁶ Mindenesetre az biztos, hogy a hal mindenki számára elérhető volt valamilyen formában.⁷⁷ Fontos azonban különbséget tenni a friss és sózott hal fogyasztása között a társadalomban: míg a friss hal főként az elit számára volt hozzáférhető, addig a sózott halak és a különböző haltermékek a hétköznapi emberek asztalára is kerülhettek. Ezt a termék tartósságának és szállíthatóságának tudhatjuk

⁷⁰ MA IS ÁLL AZ ÓKORI RÓMA LEGNAGYOBB SZEMÉTDOMBJA. 2023, (2024. 01. 12).

⁷¹ DUMITRACHE 2014, 169.

⁷² MARZANO 2018, 438–439.

⁷³ PLATÓN, *AZ ÁLLAM*. 372.

⁷⁴ GRÜLL 2016, 75–76.

⁷⁵ MARZANO 2018, 439.

⁷⁶ MARZANO 2018, 440–441.

⁷⁷ WILKINS 2003, 22; BACSA 2015, 16.

be. Igaz, a halszósok között is volt jobb minőségű és drágább termék, amely nem mindenki számára volt elérhető.⁷⁸

A hal változatos felhasználásnak örvendett a korban. Jelen volt úgy szellemileg, mint fizikálisan a kulináris élvezetek körében, a gyógyászatban, az irodalom területén és a társadalmi reprezentációban.⁷⁹ Nehezen behatárolható, hogy az ókori szerzők milyen viszonyt is ápoltak a haltermékekkel, hisz sok esetben vagy iróniával tűzdelt történetekben jelenítik meg vagy háttérbe szorítják annak jelentőségét.⁸⁰ A gyógyászat terén már sokkal inkább előnyben részesítik a vízi teremtményeket. Az orvosok, a fajokat megkülönböztették a fiziológiai sajátosságaik alapján: lehetnek szárazságot (*herotatoi*) vagy nedvességet (*koureoi*), melegséget vagy kihűlést előidéző fajok, könnyen vagy nehezen emészthető fajták.⁸¹ A sózott halról (*tarihos*) úgy tartották, hogy száraz és kevés tápanyagot tartalmaz, nehezen emészthető, de a só miatt étvágyhozó hatása van.⁸² Ennél fogva gyakran használják a különböző halszósokat előételként.⁸³ A *Regimen II*-ben a sózott halat úgy határozzák meg, mint egy tápértékét veszített étel, mivel a sós páclé kiszívja a vitaminokat és tápértéket, ezzel együtt pedig száraz lesz.⁸⁴ Hicesias (született Kr. e. 477– 417 között– meghalt ?; Szinopéi Diogénész apja) szerint a fiatal tonhal nehezen emészthető.⁸⁵ Már az ókori szerzők is felhívják a figyelmet rá, hogy csak friss halat fogyasszunk és a sózott halat is legtovább egy évig tároljuk.⁸⁶ Ezen termékek fogyasztását az orvosok nemcsak korhoz, nemhez és temperamentumhoz kötik, hanem számos külső tényezőt is figyelembe vesznek, úgy mint az adott évszakot és éghajlatot.⁸⁷

A halsózás, mint tartósítási technika már a föníciaiak idejében a Kr. e. 7. században használtban volt.⁸⁸ Ehhez a halfeldolgozási folyamathoz olyan elengedhetetlen nyersanyagokra van szükség, mint az édesvíz és a só. A hal azon húsfélék közé tartozik, amelyek jól bírják a sózást és szárítást. Azért is a halsózó telepek gyakran folyók torkolatánál vagy nagyobb vízlelőhelyek közelében helyezkednek el. A sót sóbányákból, sólepárlókból vagy sós mocsarokból szerzik.⁸⁹ A régészeti kutatás a sózótelepeket főleg az ókori Mediterráneumban, így É.- Afrika, Ibériai-fsz., Brit-szk., Appennini-fsz., Ciprus vagy a Fekete-tenger különböző

⁷⁸ MARZANO 2018, 439–440.

⁷⁹ MARZANO 2018, 438.

⁸⁰ WILKINS 2003, 21.

⁸¹ CURTIS 1991, 27; WILKINS 2005, 22.

⁸² CURTIS 1991, 28; DUMITRACHE 2014, 184.

⁸³ MARZANO 2018, 438.

⁸⁴ HIPPOCRATES, *REGIMEN. II.* 2.56.

⁸⁵ ATHENAIOS, 116E.

⁸⁶ DUMITRACHE 2014, 182.

⁸⁷ CURTIS 1991, 27.

⁸⁸ GRÜL 2017, 223.

⁸⁹ GRÜL 2017, 224.

területeire teszi. Ezek régészeti forrásait képezik a kőbe vésett medencék, amelyeket vízálló vakolattal (*opus signinum*) borítottak és esetenként *hypocaustum*mal is fűtöttek.⁹⁰ Ezek mellett a kutatást elősegíti az amforák tanulmányozása során talált elszenesedett halmaradványok az edényekben, amelyek segítenek a felhasznált nyersanyag eredetének, fajtájának és a gyártási terméknek a beazonosításában.⁹¹ Mint már említve volt a tengeri halak kedveltebbek voltak, mint édesvízi társaik. Legnépszerűbb halfajták a tonhal (*thunnus thynnus*), a spanyol makréla (*scomber colias*), a közönséges makréla (*scomber scombrus*), és a szardínia (*sardina pilchardus*).⁹² A Fekete-tenger halaiból is előszeretettel fogyasztották a nagytestű halakat, mint a tokhalat, a csukát, pontyot, harcsát.⁹³

A halsózó üzemek elhelyezkedése szoros kapcsolatot mutat a nyersanyag származási helyével: megfigyelhető, hogy a sólepárló üzemek és a kikötők mind egymástól nem függetlenül alakultak ki, és az összes közel fekszik folyótorkolatokhoz. Mindez azt az igényt támassza alá, hogy a halszószyártáshoz szükség van sóra és édesvízre egyaránt. A kifogott áru szinte azonnal feldolgozásra kerül.⁹⁴ A termékek feldolgozási módjuk szerint különböző neveket kaptak: *tarihos* (egészben sózott hal) és *temahos* (darabolt sózott hal), amelyeket a rómaiak gyűjtőnéven *salsamentának* neveztek. De találkozzunk még *akropastos* (enyhén sózott), *hemitaris* (közepesen sózott), *teleion* (nagyon sós), *tarihos tilton* (pikkelyes sózott hal, amely egy specifikus feldolgozási technikára utal) és *upogatria* (bensőségek használatát jelöli).⁹⁵ A halsózás technikailag nem sokban különbözött a mai változatától. A halat közvetlen a kifogása után megtisztították és egyben vagy darabolva sóágyra helyezték, amelyet újabb réteg só követett, ezt addig folytatták míg az edény megtelt és végső soron a halat sóval befedték és nehezéket helyeztek a tetejére. A folyamat során egy sós folyadék keletkezett, amelyet a sózott halra töltöttek és úgy szállították.⁹⁶ A kész termékeket halkereskedők forgalmazták. A. B. Bacsa kétféle kereskedőt különít el: *negotiatores allecarii*, aki amforákban szállította a termékeit és volt *negotiatores murarii*, aki pedig fa hordót használt.⁹⁷ A *salsamenta* nagyfokú odafigyelést és erőforrást igényelt, mivel készítéséhez nagyon nagy mennyiségű sóra (NaCl) volt szükség. Ebből kifolyólag gyártása szorosan kötődik a tengerpartokhoz és

⁹⁰ GRÜL 2017, 224–225.

⁹¹ GRÜL 2017, 225.

⁹² DUMITRACHE 2014, 56–57.

⁹³ DUMITRACHE 2014, 58.

⁹⁴ BACSA 2015, 15.

⁹⁵ DUMITRACHE 2014, 39–40.

⁹⁶ CURTIS 1991, 10.

⁹⁷ BACSA 2015, 16.

sólepárlókhhoz. Ezen kívül egy befolyásoló tényezőt jelent az alapanyag is, ugyanis a nagytestű halak alkalmasak a sózásra.⁹⁸ Erre a célra főleg a tonhal, makréla és a viza volt alkalmas.⁹⁹

A halszószt, mártások sok esetben fűszernövények hozzáadásával készültek, így kedvelt alapanyagokká váltak a római gasztronómia számos területén. A római ízlésre jellemző, hogy az ízek egyensúlyára törekedik: kedvelték az erőteljes, csípős ízeket, amelyeket tökéletesen kiegyensúlyozott a sós halból készült szósztok és a selymes olívaolaj.¹⁰⁰ A római kor népszerű ételízesítői halból készültek, ezek között említhetjük a *garumot*, *liquament*, *muriát*, *hallexet*.¹⁰¹ Az elkövetkezőkben sort kerítünk egy terminológiai tisztázásra, a halszósztok gyártási folyamatának és felhasználásának bemutatására.

Már a görögök a Kr. e. 5 században használták és *garon*nak nevezték, azt a barnás színű halszószt, amelynek az illata pörkölt kagylóhéjra emlékeztet, és amelyet a későbbiekben a rómaiak átvesznek.¹⁰² Így válik közkedvelté ez a különös étel.¹⁰³ Nevének eredete: a görög *garon* (γαρον/ το γαρύ) szóból ered, amelynek jelentése nem tiszta, valószínűleg egy adott halfajtára utalhat, amelyből a szószt készítették.¹⁰⁴ A *garum* néhol sűrű, néhol folyékonyabb szószt, amelyet a hal sóval és fűszerekkel való erjesztéséből nyernek.¹⁰⁵ Két recept maradt fenn, amely leírja a készítés folyamatát: az egyik Gargilis Martialis 3. századi római író nevéhez kötődik (*Medicine ex oleribus et pomis* című munkája), a második a 10. században feljegyzett *Geopontica*¹⁰⁶ című görög mezőgazdasági útmutatóban szerepel.¹⁰⁷ Ezek alapján egy felsőkategóriás szósztól beszélünk, amely a hal belsőségeiből, fejéből, kopolyájából és véréből készült, sóval erjesztett egyveleg.¹⁰⁸ A végbemenő kémiai folyamatoknak, mint a hidrolízisnek köszönhetően. egy barnás/feketes színű folyadékká alakul át.¹⁰⁹ Legismertebb formái a *himation* (vérből) és *garum nigrum* (fekete *garum*), amely melléknevek utalások a termék alapanyagára, színére és egyben a minőségére is.¹¹⁰ A fermentáció folyamata körülbelül 2–3 hónapig tart.¹¹¹ Hogy miként választották el a folyadékot a sűrű maradványoktól az vitatott. A *Geopontica*-ban a *garum* nagy méretű edényekben készül, a fermentáció végén az edény

⁹⁸ CARANNANTE 2019, 378.

⁹⁹ DUMITRACHE 2014, 30.

¹⁰⁰ DUMITRACHE 2014, 175.

¹⁰¹ MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017, 36.

¹⁰² BACSA 2015, 12.

¹⁰³ COMIS/RE 2009, 33.

¹⁰⁴ DUMITRACHE 2014, 25; GRASSO ET AL. 2023, 3.

¹⁰⁵ COMIS/RE 2009, 33.

¹⁰⁶ GRAINGER 2018, 249.

¹⁰⁷ GRAINGER 2013, 15.

¹⁰⁸ GRAINGER 2013, 16; GRAINGER 2018, 252.

¹⁰⁹ GRÜLL 2016, 82.

¹¹⁰ GRAINGER 2013, 16; CARANNANTE 2018, 378.

¹¹¹ CARANNANTE 2018, 378.

oldalát kifúrják, a folyadék kifolyik és a maradék az edény alján marad.¹¹² Ugyanakkor át is szűrhették a keveréket és a végén különböző minőségű és jellegű termékeket kaptak.¹¹³ Főként makrélából készítették, de használhattak hozzá tonhalat, szardiniát, vörös márnát, angolnát, tengeri sünt, tengeri kagylókat és osztrigát egyaránt.¹¹⁴ Számos fűszernövény is felhasználásra került a készítése során: úgy, mint a kakukkfű, oregánó, koriander, zeller, mákot, menta, rozmaring és édeskömény. Ezeket a termékeket vegyíthették más folyadékokkal is, mint például borral (*oinogarum*) vagy ecettel (*oxygarum*),¹¹⁵ olajjal (*oleogarum*) és vízzel (*hydrogarum*).¹¹⁶

A *garum* egyik jellegzetessége, hogy nehezen lehet meghatározni a konyhai felhasználásának módját, hisz azt befolyásolta az alapanyaga, az íze és a társadalmi reprezentációban betöltött szerepe.¹¹⁷ A *garum sociorum*-ról azt tartották, hogy a makrélából készült változatát ajándékba is lehet adni egy vagyonosabb helyzetben lévő személynek.¹¹⁸ A legmegbecsültebb formája a *garum nigrum* volt és külön kis edényekben árulták. A leghozzáférhetőbb fajtája pedig a *gari flos* (a *garum* virágja) volt és a készítmény felszínén lévő valamivel hígabb folyadékra utalt.¹¹⁹ A legjobb minőségű *garum* Hispániából származott, de a mediterrán térség partvonalán, az Ibéri-félsziget atlanti partvonalán és a Fekete-tenger mentén számos halsózó és feldolgozó üzemmel találkozunk.¹²⁰

A konyhai felhasználása mellett jelentős szerepet játszott a gyógyászat számos területén egyaránt. A *garumot* hol önmagában, hol más keverékek részeként írták fel az orvosok és használták úgy emberek, mint állatok gyógyítására. Mivel folyékony, könnyen elegyül más állati és növényi elemekkel, amelyekkel a kívánt hatás elérését célozta meg vagy a hatását fokozta.¹²¹ Gyógyhatása mellett pedig a mézhez és a borhoz hasonlóan biztosította a gyógyszeres oldat megfelelő állagát. A belső betegségek kezelése során a szájon át való adagolást ajánlották vagy esetenként az ételekben feloldva volt ajánlott fogyasztani.¹²² Olyan belső bántalmak kezelésére volt alkalmas, mint a kanyaró, a vírusos betegségek, a szamárköhögés, az orrnyálkahártya gyulladása és a szájfekély.¹²³ Mégis a legnépszerűbb

¹¹² GRAINGER 2013, 16.

¹¹³ GRAINGER 2018, 251.

¹¹⁴ GRAINGER 2013, 16; BACSA 2015, 12; ALCÁNTARA ET AL. 2021, 174.

¹¹⁵ GRAINGER 2018, 82.

¹¹⁶ MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017, 37; GRASSO ET AL. 2023, 3.

¹¹⁷ GRAINGER 2013, 16,

¹¹⁸ DUMITRACHE 2014, 37.

¹¹⁹ COMIS/RE 2009, 34; DUMITRACHE 2014, 31.

¹²⁰ COMIS/RE 2009, 33.

¹²¹ CURTIS 1991, 31; DUMITRACHE 2014, 185.

¹²² CURTIS 1991, 31.

¹²³ DUMITRACHE 2014, 186.

felhasználási módja, pont mint a sózott halszós, a különböző emésztési problémák kezelésére szolgál.¹²⁴ Külső betegségeket és sérüléseket kezelésére is használták, ilyen volt a kutya vagy krokodil harapás, bőrproblémák, lepra, fekélyek más kiütések.¹²⁵

A *garum* népszerűségének a titka az ízében rejlik. A mai rekonstrukciók alapján az íze hasonlíthatott egy gazdag, kellemesen sós, pörkölt kagylóhájból készült alapléhez.¹²⁶ Illata már sokkal inkább taszító. Idősebb Plinius a művében így ír róla: „(...) a halak beleit és más, egyébként hulladéknak számító részeket sóban áztatják, így a *garum* valójában az ezen anyagok rothadásából származó szesz.”¹²⁷ Apicius külön receptet ad, amelyben fűszerekkel és mézzel el lehet nyomni a szagját.¹²⁸ A modern tudomány állása szerint a *garum*-nak a sikere a mononátrium-glutamát magas koncentrációjának volt köszönhető. Ezt a japánok *umami*-nak nevezik. A japán *umami* az ember által érzékelt öt alapíz egyikét határozza meg, amely a glutamátra reagáló receptorokhoz kapcsolódik. A laza glutamát fokozza az azt különböző koncentrációban tartalmazó élelmiszerek ízt.¹²⁹

A *liquamen* egy a rómaiak által kedvelt halszós volt, amelynek a megnevezése latin eredetű, és közben megfigyelhető, hogy a görögök már kevésbé fogyasztották, bár a terminust átvették *likouamen*.¹³⁰ Ezt a megnevezést a köztársaság korában vagy a kora császárkorban még nem vagy ritkán használták.¹³¹ Egyes kutatók azzal magyarázzák a két terminus egymás mellett való létezését, hogy a korai időszakban csak egyféle halszós volt forgalomban és ez a *garum*. Az idő múltával a gyakori változatok és melléknevek megnevezítették a szakácsok és orvosok számára az átláthatóságot és ennek következtében kezdtek egy egységes megnevezést alkalmazni és ez a *liquamen* lett, amely idővel teljesen kiszorította a *garum* megnevezést.¹³² A kutatás mai állása pedig azon a véleményen van, hogy a két termék között vannak eltérések: a *liquamen* a *garum*-mal ellentétben nem egy erjesztett halból készített szós, hanem a hal pácolása során keletkezett folyadék.¹³³ Fő alapanyagát képezik az apró és más felhasználásra alkalmatlan halak, amelyek belsőségeit eltávolítják, majd a húst besózzák és egy edénybe teszik, amelyben kiteszik a keveréket a napra pácolódni.¹³⁴ Készítési módja hasonló a

¹²⁴ CURTIS 1991, 32.

¹²⁵ DUMITRACHE 2014, 187.

¹²⁶ BACSA 2015, 12.

¹²⁷ PLINIUS, NH. XXXI. 43.

¹²⁸ COMIS/ RE 2009, 34.

¹²⁹ CARANNANTE 2018, 378.

¹³⁰ DUMITRACHE 2014, 27.

¹³¹ CARANNANTE 2018, 379.

¹³² DUMITRACHE 2014, 27; GRAINGER 2021, 5–6.

¹³³ GRASSO (ET. AL.) 2023, 3.

¹³⁴ CARANNANTE 2018, 378; GRAINGER 2018, 251.

*garum*éhoz, csak az alapanyaga változhatott. A *Geopontica* kétféle készítési módot határoz meg: lehet kisebb testű halakat használni, amelyekhez esetenként más halak zsigereit kell hozzáadni a zamatosabb eredmény elérése érdekében, ezt sózni kell majd a napon pácolni, addig amíg kellően cseppfolyóssá válik. De lehet a bensőségek helyett a *garumból* visszamaradt úgynevezett *allect* keverni hozzá és bort.¹³⁵ Gargilius Martialis az egész készítési folyamatot leírja: „Olyan halakat kell használni, mint a lazac, az angolna, a szardínia és a szardella; majd ezekhez a halakhoz sót és fűszernövényeket kell adni, mint a kapor, a menta, a koriander, a lovagi zsálya, a vad kakukkfű. Ezután a fűszernövényeket első rétegben egy edény alá kell helyezni. Ezután egy réteg egész halat kell rátenni, ha kicsi, ha nagyobb, akkor darabokban. Ezt egy körülbelül kétujjnyi sóréteggel kell befedni, és a háromrétegű műveletet addig kell ismételni, amíg az edény meg nem telik. Az edényt le kell zárni, és hét napig kell áztatni. További húsz napig kell kevergetni az egészet. Ezután a leszűrt folyadékot össze kell gyűjteni, óvatosan leszűrve egy kendővel.”¹³⁶ A gasztronómiában jól elkülönülő szerepe volt. A *garummal* ellentétben sokkal hozzáférhetőbb volt a szélesebb társadalmi rétegek körében és a mindennapok szerves részét képezte. Főként fűszerként alkalmazták és alapjában véve az ízek kiegyensúlyozását segítette elő.¹³⁷

Egy sokkal olcsóbb termék az *allect/allex*, amely inkább egyfajta mellékterméknek tekinthető. Columella a név eredetéről azt írja, hogy egy kistestű hal a *hallecula* után kapta, amely folyóvízben élt.¹³⁸ A *garum* leszűrése után az edényben egy sűrű, sós paszta marad, amelyet szintúgy felhasználtak ételízesítőként vagy mártásként fogyasztották.¹³⁹ Úgy ipari környezetben, mint házilag elkészíthető volt.¹⁴⁰ Idősebb Plinius leírja, hogy mindenféle apró halból készítették, amelyeket esővízben neveltek. Idővel számtalan változata alakult ki, amelyek között változtak az alapanyagok és azok mennyiségük: „Az *allect* a *garum* üledéke, a maradék sem nem szűrt, sem nem egész. Elkezdtek azonban külön készíteni apró halakból, amelyeknek egyébként semmi hasznát nem veszik. A rómaiak *apua*-nak, a görögök *aphye*-nek nevezik, mert ezt az apró halat az esőből tenyésztik ki... Aztán az *allex* luxuscikké vált, és számtalan fajtája lett... Így az *allexet* osztrigából, tengeri sünből, tengeri anemónából és a tengeri sügér májából is készítették, és a sót számtalan módon elrontották, hogy minden

¹³⁵ GRAINGER 2013, 15–16.

¹³⁶ MARTIALIS: *DE MEDICINA*. LXII.

¹³⁷ GRAINGER 2021, 83.

¹³⁸ VARGA 2023, 47.

¹³⁹ BACSA 2015, 13; CARANNANTE 2019, 379; VARGA 2023, 47.

¹⁴⁰ VARGA 2023, 47.

ízlésnek megfelelően.”¹⁴¹ Ennek a terméknek is megvolt a saját kereskedője, akit *allecarius*nak hívtak.¹⁴²

Még egy utolsó halszószerrel kellene említést tenni. A *muria* annyit tesz, mint sós víz, amelyben halat tartósítottak.¹⁴³ Az arányokat tekintve egy *quadratus* (26,28 liter) vizet keverték össze egy *modius* (8,73 liter) sóval. Ezt felhasználták különböző élelmiszerek, úgy zöldségek, mint halak tartósítására. Ausonius episztolájában egy közönséges, olcsó halszószernek írja le, amely a hal sózása során keletkezett folyadékot jelenti.¹⁴⁴

Összegezve, a hal és különböző haltermékek fontos szerepet tölthettek be a római gasztronómia és gyógyászat területén. Összefonódtak a mindennapi élettel, beleivódtak a római konyha minden cseppjébe, mialatt észrevétlenül jelentős nyomot hagytak az ókori identitás megszilárdításában. A halszószergyártás és kereskedelem nagyfokú összhangjának köszönhetően, a gazdaság egyik jelentős húzóerejévé vált, miközben összekötött távoli területeket a mediterrán térség kincseivel és a klasszikus világ integrációját idézik elő.

5. Halszószerellátás és fogyasztás Dacia provinciában a régészeti leletek tükrében

Már az elején meg kell említeni azt az elhanyagolhatónak nem mondható két tény, amelyek befolyásolják a jelen kutatás eredményeit. A Dacia provinciából származó amforák kutatása egy lényegesen elhanyagolt terület, amelynek következtében kevés számú leletanyaggal találkozunk a szakirodalomban. Másodsorban pedig nem szabad megfeledkezni arról a szemponttól, hogy ennek a dolgozatnak a célja, mint ahogy már említve volt, a tartományba érkező halszószer értékesítésének, a területi eloszlásának és használatának a vizsgálata, és az amforákon keresztül egy általános kép bemutatása a tartomány haltermékekkel való ellátásáról. Mindezeket figyelembe véve elmondhatjuk, hogy az alábbi dolgozatban feldolgozott leletanyag nem tükrözi a provincia összes kereskedelmi kapcsolatát, így nem zárható ki más területtel való gazdasági viszony.

Dacia római provinciába beérkező és az innen előkerülő amforatöredékek, amelyek valamiféle halterméket tartalmazó típusba sorolhatóak, a tartomány összes amforaleletéhez viszonyítva a leletanyag 18%-át teszik ki, tehát döntő kisebbségbe szorulnak a bort és olívaolajat szállító amforákkal szemben.¹⁴⁵ Mindössze 28 töredékről beszélhetünk, amelyek 10 külön lelőhelyről kerültek elő (1. ábra). A településeket két csoportba sorolhatjuk, civil és katonai. Mindazon területeket tekintek katonainak, amelyeken a hadsereg állomásozik vagy

¹⁴¹ PLINIUS: *HN*. XXXI. 96.

¹⁴² VARGA 2023, 46.

¹⁴³ COLLUMELA, *DE RE RUSTICA*. 12. 6.; DUMITRACHE 2014, 28.

¹⁴⁴ AUSONIUS *EPIS*, 21.

¹⁴⁵ ARDET 2006, 257.

szoros kapcsolatban áll egy katonai táborral (lásd vicus, canabae), minden más település, város civilként kezelendő. Megfigyelhető, hogy Tibiscumból (Zsuppa/Jupa) került elő a legtöbb lelet, összesen 8 darab, ezt követi Ulpia Traiana Sarmisegetusa 6 töredékkel, majd Dierna (Orsova) 4, Romula (Reșca) 2, Mészkő (Cheia), Vármező (Buciumi), Cioroiu Nou és Napoca (Kolozsvár/Cluj Napoca) 1–1 darabbal.

Ehhez kötődően érdemes megfigyelni a leletanyag három adminisztratív egységben: Dacia Porolissensisben, Dacia Superiorban és Inferiorban való szóródását. Láthatjuk, hogy Dacia Superiorban a többi adminisztratív egységhez viszonyítva lényegesen több lelet került elő (19 darab). Ezt betudhatjuk a terület magasabb szintű kutatottságának is, de fontos szem előtt tartani, hogy az adott lelőhelyek fekvése is befolyásolhatja ezen termékek gyakoriságát. Itt elsősorban a fontosabb utak közelsége játszhat szerepet (lásd lentebb). Mindenesetre megfigyelhető, hogy a leletanyag koncentrálódása Tibiscum és Ulpia Traiana Sarmisegetusa köré csoportosul. Mégis inkább tekinthetnénk elvártnak, hogy Drobeta és Dierna kikötői¹⁴⁶ környékén is létrejöjjön egy gócpont, ahol a provinciába érkező amforákat kirakódják (2. ábra). Ezt indokolná a vízi szállítás népszerűsége és költséghatékonysága is, nem elhanyagolva azt a tényt, hogy az amforák vízi szállításra voltak tervezve, valószínűleg a provincia esetében is hajón érkeztek a Dunán. A birodalom egyik feléről a másikra történő szállítás, amely a jelen esetben is fennáll, elvárttá teszi a hajózás nélkülözhetetlenségét úgy a Földközi- tengeren, mint a nagyobb folyók és folyamok mentén.¹⁴⁷ Az áruk behozatala tehát vízi úton történik, amely magával hozza a kikötők és rakpartok szükségességét, ahol a termékek átadásra kerülnek. A régészeti megfigyelések alapján ezek a típusú termékek mégsem maradnak a környéken. Ez magyarázható azzal is, hogy az áru inkább a nagyobb városok és katonai központok piacát célozza meg. Elmondhatjuk, hogy a javak, a provinciába délről a két kikötővároson keresztül érkeznek, de az ott felmerülő lelethiányt azzal magyarázhatjuk, hogy ezek a települések, mint egy regionális elosztóközpontként működnek, ahová a beérkező import cikkek kirakódásra, tárolásra és átadásra kerültek, a városok és a katonai központok ugyanakkor a kereskedelmi ügyletek végrehajtóiként és fő megrendelőkként vettek részt ebben a folyamatban.¹⁴⁸ Elképzelhető ugyanakkor, hogy a helyi piacok igényeinek könnyebb kielégítésére a kikötőben áttöltik más edényekbe a halszószoikat és csak a távolabbi településekre szállított termékek maradnak az eredeti tárolóedényükben.

¹⁴⁶ GĂZDAC 2015, 15.

¹⁴⁷ HARRIS 2011, 161–161.

¹⁴⁸ KEAY 2020, 5.

A leletanyag települések szerinti szóródását figyelembe véve kirajzolódik a kereskedelmi vonalak iránya, amelyet az úthálózat irányít. Dacia provinciában az úthálózatot már a provincia megszervezésétől, Kr. u. 106-tól kezdve elkezdik kiépíteni.¹⁴⁹ A fő római út délről északra halad, a Dunát összekötve Porolissummal, a tartomány legészakibb nagytelepülésével.¹⁵⁰ Az úthálózat kiépítése révén a provincia integrálása volt a cél a birodalom gazdaságába. Az úthálózat révén egy olyan forgalmi hálózat alakult ki, amely kommunikációs, gazdasági és védelmi funkciókat látott el és állandó felügyelet alatt állt.¹⁵¹ Elmondhatjuk tehát, hogy jelentős szerepet játszik a tartomány gazdasági életében a római úthálózat kiépítése. Ahogy a 2. ábrán látjuk a halszósok kereskedelmi iránya délről, a két kikötővárosból Ulpia Traiana Sarmisegetusa és Romula felé haladnak. A leletanyag sűrűségét tekintve a Dierna–Tibiscum–Ulpia Traiana Sarmisegetusa útvonalon egy jelentős gócpont alakul ki. Ezt betudhatjuk az út korai használatának is, amelyet már az első dák-romai báborúk alatt használtak és onnantól kezdve folyamatos használat alatt állt.¹⁵² Más észrevétel a római úttal kapcsolatban: mivel az út nyomvonala főként stratégiai pontokat és katonai táborokat köt össze, a katonaság feladatkörébe tartozik az út építése és karbantartása, ezért a hadsereg jelentős gazdasági befolyással is rendelkezett.¹⁵³

Az előző gondolatból kiindulva, ha a leletanyag eloszlását vesszük figyelembe a provincia belső területein, akkor látnunk kell, hogy milyen szorosan kötődik a katonai környezethez (3. ábra). A hadsereg ellátásáról tudjuk, hogy ez egy államilag fenntartott decentralizált rendszer keretében működött.¹⁵⁴ Feltételezhető, hogy a tartományoknak kiutalt összeg vagy ellátmány elosztása és az egységek ellátása helyi, tartományi szintű gondozásban működött.¹⁵⁵ Békeidőkben a táborok ellátása kiterjedt az élelmiszerekre (főleg gabonafélék, olívaolaj, bor stb.) valamint a különféle egyéb árukra, mint például a kerámiaedények és egyéb konyhai eszközök, mécsesek, katonai felszerelések és fegyverek (amennyiben ezeket nem tudták helyileg előállítani).¹⁵⁶ Egyes kutatók szerint a Kr. u. 1. századtól fogva egy központosított ellátási rendszerrel kell számolnunk, amely egy helyi tisztviselőkarra (*frumentarii, beneficiarii*) és a tartomány pénzügyi igazgatásra támaszkodik.¹⁵⁷ Tartományon

¹⁴⁹ BENEÁ 2008, 414.

¹⁵⁰ BEJAN 1998, 44.

¹⁵¹ BENEÁ 2008, 414.

¹⁵² FODOREAN 2019, 18.

¹⁵³ FODOREAN 2019, 20.

¹⁵⁴ BÁNYAI 2011,

¹⁵⁵ BÁNYAI 2011,

¹⁵⁶ PETRUȚ 2018, 14.

¹⁵⁷ PETRUȚ 2018, 15.

kívüli ellátás esetén a római székhelyű *praefectus annonae* látta el ezen feladatokat. Egy alternatív modell képviselői a Kr. u. 3. század előtti központosított ellátási rendszer léte ellen érvelnek, azt állítva, hogy ebben az időszakban a hadsereg árubeszerzését tartományi- vagy az egyéni csapatok szintjén végezték.

Ezt kiegészítőleg a katonák egyénileg szerezték be a számukra szükséges árukat.¹⁵⁸ Az írott források alapján tudjuk, hogy egy katona mindennapi élelemaadagját (*militaris cibus*) az állam biztosította, de az elkészítésének a felelősége az egyén feladata volt, bár ez a birodalom területén eltérő lehetett. A napi fejadag részét képezte a hús (marha, disznó és a birka), ami elengedhetetlen volt a jó fizikai állapot megőrzésére.¹⁵⁹ Ezek mellett ott találjuk a kenyeret (*panis militaris*), amit szintúgy maguknak sütöttek. Összességében elmondhatjuk, hogy egy katona általános fejadagját a kenyér mellett a mellett a lencse, sonka, marhahús, kecskehús, sertéshús, valamijen olaj, bor, valamint nyers, aszalt, befőzött gyümölcsök képezték.¹⁶⁰ Ha mindezeket figyelembe vesszük akkor láthatjuk, hogy a hal hiányzik az ellátásból. Feltételezhetjük, hogy fennállt az igény a katonák részéről mindezen termékek pótlására és az étrend kiegészítésére. Elmondhatjuk, hogy a haltermékek iránti piaci igényt a katonaság jelenléte is befolyásolja, akiknek a rendelkezésükre állt megfizetni a minőségibb, de drágább hispániai halszószoikat.¹⁶¹

A típusok eloszlása szempontjából megállapítható, hogy összesen 6 kategóriát lehet elkülöníteni: Knossos 36/Tezgör type B Sinope III (Sinope környéke), Dressel 11 (Baetica), Dressel 14b (Hispania Terraconensis), Dressel 7 (Baetica), Zeest 84 (Égei-tenger partja) és Aquincum 78 (4. ábra). Túlnyomó többségben a Fekete-tenger déli partvonalán, Sinope környékén gyártott Knossos 36/Tezgör type B Sinope III típusú amforák vannak jelen, a leletanyag 59%-t teszik ki és szinte az összes lelőhelyen előfordulnak: Tibiscum (4 db.), Ulpia Traiana Sarmisegetusa (4 db.), Dierna (3 db.), Romula (1 db.), Cioroiu Nou (1 db.) és Napoca (1 db.). Ez köszönhető annak is, hogy a leghosszabb ideig van forgalomban a többi típushoz képest, a gyártása már a Kr. e. 1. században elkezdődik, így a provincia megszervezésétől kezdve az ellátás állandó importárujaként van jelen a területen, egészen a Kr. u. 3. századig.¹⁶² Jelenléte szoros kereskedelmi kapcsolatot mutat az Anatóliai-félsziget északi partvonalával és Sinope környékével.¹⁶³ Feltételezhető, hogy a Fekete- tenger térségéből érkező amforák az

¹⁵⁸ PETRUȚ 2018, 15.

¹⁵⁹ BÁNYAI 2011.

¹⁶⁰ KOVÁCS 2015, 105.

¹⁶¹ HARRIS 2011, 176.

¹⁶² ARDEȚ 2006, 109; OPAIT 2021, 363.

¹⁶³ OPAIT 2021, 363.

állandó kínálat részét képezték. Ez betudható annak a pénzügyi megfontolásnak, hogy a beszerezett áru minél távolabbi területről érkezik annál költségesebb, ezért igyekeznek a régiókn belül intézni az áruk importját, ezzel nagyobb árrést hagyva az árak növelésére.¹⁶⁴ A Fekete-tenger partvonala két gazdasági zónára osztható az amforákban szállított termények alapján, az exportzóna a déli és keleti partvidéket foglalta magában a nyugati Herakleiatól a keleti Abháziáig. A part többi része az importzóna volt, ahol az import amforák a leggyakoribbak.¹⁶⁵ Ebben a kontextusban érdemes vizsgálni a Dacia provinciába érkező amforákat is. J. Lund és V. Gabrielsen egy 2003-ban megjelent tanulmányban elemzik a Kelet- Mediterrán térség és a Fekete-tengere partja menti amforák típusainak a szóródását. Elsősorban, ha Fekete-tenger deli és délkeleti partjának térségét nézzük, a különböző mezőgazdasági termékek gyártását nézzük, főként bor és olíva olaj gyártásra összpontosított, a sózott hal és halszósztok legfeljebb a regionális piacokra jutnak el.¹⁶⁶ Ez magyarázhatja a Knossos 36/Tezgör type B Sinope III típusú amforák elterjedését főként a Fekete-tenger partja mentén és egyben indokolja a Dacia provinciába beérkező nagyszámú leletegyüttest. Mégis felmerülő kérdés közben, hogy más import termékekhez viszonyítva, miért fordulnak elő ilyen kis számban a haltermékeket tartalmazó amforák? A választ elősegítheti J. Lund és V. Gabrielsen második hipotézise: amely során azt feltételezik, hogy az amforákat nem feltétlenül ezen termékek szállítására használták és megkockáztatják, hogy a halszósztokat másfajta kerámia edényekben is szállíthatták.¹⁶⁷ Ezt az indoklást azért fenntartásokkal kell kezelni, lehet egyfajta magyarázata is a piaci szinten való jelenlétnek, de nem lehet alátámasztani régészetiileg. Egy újabb indoklás alapján Moesia Superior, a Duna alsó folyása és a Dacia provincia annak a központi kereskedelmi hálózatnak a része, amelyet S. Vnukov a fő importáló területek közé sorol, de megjegyzi, hogy a termékek eloszlása északról-délre, keletről-nyugatra csökken.¹⁶⁸ Ez a fajta mozgás indokolhatja az áru kisebb létszámban való előfordulását.

Egy másik nagyobb számban reprezentált csoport, amely a Nyugat- Mediterrán térségből származik, jól mutatja a hispániai halszósztok iránti igényt (7. ábra). Három típussal találkozunk a provinciában, ilyen a Dressel 11-es, amely Tibiscumban (2 db.) és Ulpia Traiana Sarmisegetusan (2 db.) jelenik meg; a Dressel 14b típus Tibiscum, Dierna és Mészkö (Cheia) fordul elő 1–1 példányban, a Dressel 7 típus pedig Tibiscumban és Romulán fordul elő szintúgy 1–1 példányban. Ahogy már említve volt egyfajta igény mutatkozik a jobb minőségű

¹⁶⁴ HARRIS 2011, 176.

¹⁶⁵ VNUKOV 2017, 110.

¹⁶⁶ LUND/ GABRIELSEN 2003, 166.

¹⁶⁷ LUND/ GABRIELSEN 2003, 167.

¹⁶⁸ VNUKOV 2017, 112.

haltermékek fogyasztására, amelyet esetenként a katonaság jelenléte még jobban ösztönöz. A Hispániából származó *garumot* és annak származékait tartották az ókoriak a legfelsőbb kategóriájú halszószoneknak.¹⁶⁹ A távolság és a szállítás hosszadalmas menete során a termékek ára látványosan megemelkedhet, így mire az Ibériai–félszigetről eljut a keleti provinciákba a termékek megítélése és hozzáférhetősége jelentősen megváltozik. Talán ezen a folyamaton keresztül, mint luxuscikkekre kell tekintenünk.¹⁷⁰

Ez feltételezi, hogy nem mindenki számára voltak egyformán elérhetőek a legfelső kategóriás halszószonek. Ezáltal az innen származó leletek utalhatnak egyéni megrendelésre, amely más importcikkkel együtt érkezik. Mindez egy elengedhetetlen folyamat része. Megfigyelhető, hogy a Kr. u. 2–3. századra a Nyugat-Mediterrán térségből származó amforák a birodalom teljes területén elterjednek és keleten is a piaci megrendelések jelentős részét teszik ki.¹⁷¹ Ez magyarázható azzal a tendenciával is, hogy az államnak érdekében állt az elmaradottabb területekre eljuttatni a kész termékeket, ezzel is áthidalni a kulturális különbségeket és integrálni a lakosságot.¹⁷²

Érdeemes megfigyelni Dacia provincia tágabb kereskedelmi kapcsolatait. Három fő importterméket alapul véve: a bort, az olívaolajat és a halszószonekat, láthatjuk, hogy ezen termékek a birodalom eltérő területeiről érkeznek. Az olíva olaj legnagyobb mennyiségben Bithynia et Pontus-ból származik, de az Égeikum (Zeest 90, Knossos 36, Dressel 24) területéről is jelentős áru érkezik.¹⁷³ A borszállítmány tekintetében is egy erős keleti dominancia figyelhető meg, a beérkező áru főként Moesia Inferior-ból (Zeest 80, Zeest 94, Zeest 64, Zeest 92, Radulescu III a) származik, de más keleti és afrikai tartománnyal is tartottak fenn gazdasági kapcsolatokat.¹⁷⁴ A Nyugat-Mediterrán térség tartományaiból érkeznek termékek, mint az itáliai olaj (Dressel 6B, Dressel 2–4) vagy a baeticai bor (Metagallares I).¹⁷⁵ A 2. századig a jelenlétük uralja a provincia piacát, majd lassan az kis-ázsiai és fekete-tengeri termékek veszik át a helyüket.¹⁷⁶ Ha az amfora típusok gyártási idejét vesszük figyelembe, akkor láthatjuk, hogy egyidejűleg vannak jelen a tartomány piacán (5. ábra).

Már a provincia megalapításának a kezdetén ezek a típusok forgalomban voltak, így már az első perctől kezdve támaszthattak valamiféle igényt az alábbi területek termékei felé.

¹⁶⁹ COMIS/ RE 2009, 33.

¹⁷⁰ HARRIS 2011, 176.

¹⁷¹ GRASSO ET. AL 2023, 7.

¹⁷² HARRIS 2011, 177.

¹⁷³ ARDEȚ 2006, 255; ZMUDZINSKI 2009, 286–287.

¹⁷⁴ ARDEȚ 2006, 256; ZMUDZINSKI 2009, 286–287.

¹⁷⁵ ZMUDZINSKI 2009, 286.

¹⁷⁶ ZMUDZINSKI 2009, 287.

Akkor lenne lehetséges bármi féle kronológiai következtetést levonni, ha a leletek előkerülési környezete és a rétegtani elemzés adatai ismertek lennének. Mivel a kronológiai elemzés ebben az esetben nem magyarázó jellegű ezért a mostani elemzésből kizsorul.

A leletek származási helyét figyelembe véve, az a tendencia figyelhető meg a haltermékek esetében, hogy a keletről érkező áru nagyobb számban jelenik meg a helyi piacon (6. ábra), amely utalhat a tartomány által kialakított állandó gazdasági kapcsolatokra. A nyugatról importált cikkek pedig szorosabban kapcsolódnak az állami igazgatás szerveihez, mint a katonaság és adminisztratív funkciót betöltő személyek igényeihez.

6. Halszószt tartalmazó amforatípusok

6.1 Knossos 36 / Tezgör type B Sinope III

Ezt az amforát Kassab Tezgör tipológiájában „B típusú Snp III” - nak nevezte el. Szembetűnő különbség figyelhető meg közte és a szintűgy B típusba tartozó I és II formák között.¹⁷⁷ A nyak rövid, tömzsi kúp alakú, nem válik el a tojásded alakú testtől, kúp alakú alapon végződik, ami tipikusan a szinopéi amforákra jellemző.¹⁷⁸ Az edény masszív, rövid fülekkel rendelkezik, amelyek közvetlen a perem alól indulnak és a nyak aljánál vannak rögzítve a testhez.¹⁷⁹ (8. ábra) A magassága kb. 90 cm, a szája kb. 12 cm átmérőjű, a maximális átmérője 47 cm, a befogadóképesség pedig megközelítőleg 67 liter.¹⁸⁰ Anyaga téglavörös, kívülről egy kávésbarna bevonat borítja. Kívülről szabad szemmel megfigyelhető homokszemcsék és fekete vasásvány szemcsék vannak az anyagában. Belülről az anyag szürkés-barna színű és találunk benne mész-, kvarc-, vas- és vulkáni hamu szemcséket.¹⁸¹

Ezt a típust, ahogy a neve is árulkodik főleg Sinope környékén gyártották. A tudomány mai állása szerint, a Demirci műhelyekben gyártották.¹⁸² A forgalomban főleg az 1.– 3. századok között volt használatban.¹⁸³ Tartalmát tekintve valószínűleg a B I és II típusokkal ellentétben, külön haltermékek szállítására használták.¹⁸⁴

6.2 Dressel 11

A Dressel 11 amfora a Dressel 10 és a Beltran II B típusú amfora közötti átmenetként jellemezhető. A Dressel 7– 11 csoporton belül egy kifejlődött forma.¹⁸⁵ Morfológiailag egy széles és vaskos szájjal rendelkezik. Nyaka magas és hengeres, teste masszív, tojásded alakú

¹⁷⁷ TEZGÖR 2010, 126. PL. 15.3–4.

¹⁷⁸ OPAIT 2021, 365.

¹⁷⁹ VNUKOV 2010, 366– 368. FIG. 2. 10.

¹⁸⁰ OPAIT 2021, 365.

¹⁸¹ ARDET 2006, 109.

¹⁸² VNUKOV 2010, 366.

¹⁸³ OPAIT 2021, 363.

¹⁸⁴ OPAIT 2021, 365

¹⁸⁵ VARGAS ET. AL. 2016, 1–3.

és az alsó harmadában kiszélesedik. A nyakat a testtől elválasztja egy vékony pálcátág. A fülei kissé íveltek, közel állnak a nyakához, a perem alól indulnak és a nyakba becsatlakoznak.¹⁸⁶ Az anyagára a téglavörös szín jellemző, de ez lehet sárgás- barna is. Kívül gyakran borítja egy fehéres angóba réteg.¹⁸⁷ Emellett egy tapintásra meglehetősen durva, szemcsés anyaggal rendelkezik, amely tartalmazhat: mészkövet, kvarcsezemcséket, földpátokat, homokkővet és fosszilis maradványokat (9. ábra).¹⁸⁸ Méreteit tekintve, nem egy túl nagy amfora típus, magassága 80– 90 cm, testének átmérője 30– 35 cm és a szája 22– 25 cm átmérőjű vastag.¹⁸⁹

Előállítási helyeként eddig csak a Cádizi öblöt és a Jerez de la Frontera vidékét tudjuk meghatározni. Az előző helyről, pontosabban a villanuevai fazekasműhelyből származik az egyetlen épen maradt edény. Az utóbbiban, amihez, olyan lelőhelyek tartoznak, mint Estella del Marqués, El Torno és Cortijo de Martelilla fazekasműhelyei, csak töredékes példákkal rendelkeznek.¹⁹⁰

A típus datálását tekintve főleg a Kr. u. 1– 2. századra tehető, ezt támasztja alá a H. Dressel által talált amfora, amely a római Castra Praetoria fossájából származik. A Pompeii-ből származó példányok a Cádizi öbölben, valamint a Puerto Real-ben feltárt Villanueva kerámiaanyagából származó edények a flavius korszakbeli formát tükrözik.¹⁹¹

Az egyetlen *titulus pictus* Dressel 11-es amforán: *mur(ia) sec(unda)* (CIL XV, 4726) utal az edény tartalmára, miszerint muriát,– a halból a tartósítás közben kicsöpögő folyadék, a *garum*hoz hasonló olcsóbb és gyengébb minőségű halszószt– szállítottak benne.¹⁹² A különböző vizsgálatokból még az is kiderül, hogy az edényforma nem csak halszószt tartalmazhatott, a *garum* és a *liquamen* mellett megtalálhatjuk bennük a *rubrum vinum*, *lympham*, *laccatum* (különböző borok és borkészítmények, amelyek gyógynövényekkel voltak keverve) keverékeit.¹⁹³

6.3 Dressel 14b

Ennél az amforánál felmerül a kérdés, hogy miben is tér el a Dressel 14 amforától. Sokáig úgy tartották, hogy a baeticai Dressel 14 amfora „utánzata”, ezért a „b” betűt a lusitániai termékekhez adták hozzá.¹⁹⁴ A. J. Parker (1977) úgy találta, hogy el kell különíteni a Dressel 14 típust altípusokba, ezért a 14a megjelölést használta a baeticai példányokra és a Dressel 14b

¹⁸⁶ VARGAS ET AL. 2016, 1–3.

¹⁸⁷ ARDET 2006, 77.

¹⁸⁸ VARGAS ET AL. 2016, 6.

¹⁸⁹ ARDET 2006, 77.

¹⁹⁰ VARGAS ET AL. 2016, 4.

¹⁹¹ VARGAS ET AL. 2016, 4.

¹⁹² LIORIS 2021, 17.

¹⁹³ KELEMEN 1990, 155.

¹⁹⁴ LOPES/MAYET 2001, 279.

megjelölést a Lusitániában gyártott darabokra, F. Mayet és C. T. da Silva elfogadták és megerősítették, hogy

a két formának valószínűleg semmi köze egymáshoz, és hogy az utóbbi nem az előbbi utánzata, ahogyan azt feltételezték.¹⁹⁵

Erre az amforára jellemző, hogy a szája kiszélesedik és széles nyakkal rendelkezik, amelyik folytonos görbülettel kapcsolódik a testhez, egyértelműen markáns váll nélkül. A többé-kevésbé hengeres vagy tojásdad test egy kúpos, szabálytalan, üreges lábban vagy gyakran egyfajta gombban végződik. A fülei meglehetősen szélesek és vastag szalagokból készülnek (10. ábra).¹⁹⁶ Az anyagának a színe



10. ábra Dressel 14b típusú amfora, d'Abul

narancssárgás, tapintásra pedig szemcsés állagú, szabad szemmel is látható fehér és fekete szennyeződésszemcsékkel. A peremén megfigyelhető, hogy homok ragadt az anyagba, ami arra következtethető, hogy égetés előtt fejjel lefelé állították fel az edényeket száradni.¹⁹⁷ Az amfora méreteit tekintve egy 100–110 cm magas edényről beszélünk, amelynek a test átmérője 30–35 cm és a peremének átmérője 12–14 cm.¹⁹⁸

Ezt a típust Lusitánia tartományban gyártották a Tejo és Sado folyók völgyében.¹⁹⁹ A kronológiai kereteket tekintve az 1. század közepe és a 2. századra tehető. A Sado-völgyében igazolható, hogy ez az amfora Claudius uralkodása idején még gyártásban volt Setubal-ban és Abul-ban egyaránt. Ha a Tiberius–Claudius korszakban való megjelenés dátuma már nem kétséges, eltűnésének dátuma sokkal kevésbé pontos. A 2. század második felében alig található meg távoli fogyasztási helyeken, de a következő század első felében még mindig előállítják, de valószínűleg nem kerül be a külkereskedelembé.²⁰⁰

¹⁹⁵ PARKER 1977

¹⁹⁶ MAYET 2001, 278.

¹⁹⁷ LOPES/MAYET 2001, 278.

¹⁹⁸ ARDET 2006, 83.

¹⁹⁹ LOPES/MAYET 2001, 278.

²⁰⁰ LOPES/MAYET 2001, 278.

A Dressel 14b amforában sózott és pácolt halat szállítottak,²⁰¹ ezt bizonyítja azok a kutatások, amelyek a Granada és Malaga partjain történtek és az *ichtiofauna* elemzését archaeozoológiai célozták.²⁰²

6.4 Zeest 84

Ezt a típust egy meglehetősen keskeny száj jellemzi, amely kifelé fordul és kissé elvékonyodik. A nyaka hosszúkás, a fülek közvetlenül a perem alól indulnak ki és a nyak aljánál van hozzáillesztve a testhez, ebben a pontban a legnagyobb az amfora testének átmérője. A teste kúp alakú, ami egy gomb szerű tömör talpban végződik. Az anyaga tapintásra finom, színe skarlátvörös, sárgás árnyalatokkal benne, az edény fala belülről szürkés az égetés következtében (11. ábra). Összetételében tartalmaz: csillámot, kvarcot, mészkövet és vulkáni tufa szemcséket.²⁰³ Az edény magassága 55–60 cm között változik, testének átmérője pedig 30–35 cm.²⁰⁴ Űrtartalmát tekintve az 40–80 liter között lehet.²⁰⁵

Két altípust lehet megkülönböztetni, amelyeket G. Popilian A és B-ként jelölt. Az A altípust durva, de sárgásabb agyag jellemzi, a kúpos test külső oldalán mély barázda húzódik és tüskében végződő alja van. A B altípus barnás-rózsaszín agyagból készül, a fülek kívül bordázottak, a test pedig egy gyűrűs talpban végződik. Ennek a típusnak az eredete nem egészen világos számunkra. Csábítónak tűnik ezen amforák késői eredetének feltételezése, amelyet főleg az anyag textúrája (durva) miatt tartható valószínűnek.²⁰⁶

A Zeest 84 amforának a gyártási helye nehezen behatárolható, a kutatás egyik fele a Fekete-tenger északi partvonalát és Moesia Inferior tartományt nevezi meg, míg a másik tábor szerint helyesebb lenne inkább az égeikum térségére tenni a gyártási helyeiket.²⁰⁷ A datálását illetően szintúgy ellentmondások vannak a kutatásban. Analógiák alapján a 3. századra keltezhető, míg Zeest szovjet kutató a Kr. u. 2–3. századokra teszi ennek a típusnak a meglétét.²⁰⁸ A. Opaît véleménye szerint hosszabb fejlődésű típusról van szó, amely a 2–4. századokban forgalomban volt, de idővel kisebb változásokon megy át,²⁰⁹ a térfogatának kapacitása lecsökken, ami a tövénél a nyak kiszélesedéséhez és a perem felső rögzítésének közeledéséhez vezet.²¹⁰

²⁰¹ NAI 2012, 475.

²⁰² LIORIS 2021, 16.

²⁰³ ARDET 2006, 113.

²⁰⁴ ARDET 2006, 113.

²⁰⁵ NEDELEA 2020, 117.

²⁰⁶ POPILIAN 1976, 45.

²⁰⁷ NEDELEA 2020, 117.

²⁰⁸ POPILIAN 1976, 45.

²⁰⁹ OPAÎT 1980, 304.

²¹⁰ OPAÎT 1980, 304.

G. Popilian ezt a típust VI. formába sorolja és úgy véli, hogy haltermékek szállítására és tárolására, használták.²¹¹

6.5 *Aquincum* 78

Formai jellemzői: a szája kehely alakú, a peremén megfigyelhető, hogy vízszintesen fut vagy szinuszos, kissé hullámos vonalat alkot. Emellett jól látható éles szögben kapcsolódik a nyakhoz. A nyak és a test körvonalai folyamatosak, nem figyelhető meg törés a kettő között. A test ovális alakú, rövid csonkban, gomb szerű talpban végződik. A fülek vékonyak, a test felső részéhez vannak rögzítve, a perem alól indulnak és a nyak aljánál kapcsolódnak (12. ábra). Keresztmetszetük egy szabályos kört alkot.²¹² Anyagára jellemző, hogy jól kiégetett, tapintásra félfinom állagú, színe pedig sárgás- barna.²¹³

Ez a típus szoros hasonlóságokat mutat a Dressel 6B amforával, az eloszlása is nagyban megegyezik vele, mégis méreteiben eltér, kicsivel kisebb és anyaga sokkal finomabb.²¹⁴ Az P. Dell'Amico a Grado közelében talált hajóroncs alapján összefüggésbe hozza a két típust. A hajón számos edény azonos vagy nagyon hasonló az Aquincumban és Vindobona-ban talált amforákkal. A típus meghatározásával azonban nehéz egyetérteni. Ezeknek a daraboknak valószínűleg semmi közük ahhoz a típushoz, amelyet Dressel a 19-es típusnak írt le. Bár Dressel rajzai kissé homályosak valószínűleg a Rómában talált amforákra utal. Mindenesetre.²¹⁵

Méreteit tekintve, kisebb a Dressel 6B típusnál, a perem átmérője 10 cm, míg a magassága 77– 80 cm körüli.²¹⁶

Származási helye eddig ismeretlen, feltehetőleg az első század végétől a második század közepéig volt forgalomban.²¹⁷

A Grado hajóroncsban talált amforákon szereplő feliratok *liquament* említenek, amely valószínűleg Hispániából származott.²¹⁸

6.6 *Dressel* 7

Ez a típus a Dressel 7– 11 csoportba sorolja a szakirodalom, mivel formailag nem lehet pontosan elkülöníteni őket egymástól. Ennél fogva a típus besorolását nagyban befolyásolja a

²¹¹ POPILIAN 1976, 45.

²¹² BEZECKY 2005, 63.

²¹³ BEZECKY 1997, 170.

²¹⁴ BEZECKY 1997, 170.

²¹⁵ BEZECKY 2005, 65.

²¹⁶ BEZECKY 1997, 170.

²¹⁷ BEZECKY 1997, 170.

²¹⁸ BEZECKY 2005, 65.

gyártási környezete, az edényeken szereplő feliratok (*tituli picti*) és a belsejükben talált növényi vagy állati maradványok.²¹⁹

A típusra jellemző a széles, keskenyebbtől szélesebbre lejtő száj és a lefelé szélesedő perem. A perem alatt egy besimított szalag fut körbe a nyakon, amely henger alakú és simán kapcsolódik az ovális alakú testhez. Az edény egy hosszú vagy rövidebb tömör kúpban végződik. A fülei barázdáltak, a perem alatt vannak az edényhez erősítve és az edény válláig futnak.²²⁰ (13. ábra) A forma nagymértékű változatosságának köszönhetően nem lehet egy általános ürtartalmat meghatározni. Méretei is változóak, eléri a 75 cm magasságot, de terjedhet akár 90 cm-ig is. Peremének az átmérője 18- 20 cm közötti.²²¹ Anyagának a színe sárgás, vöröses- sárga, és egy sárgás- fehér vagy zöldes árnyalatú bevonat borítja.²²²

Származási helyét tekintve Baetica tartományból származik,²²³ pontosabban Gallineras, El Rinconcillo és Cerro del Mar környéki manufaktúrákból.²²⁴ Ezen típus gyártását ezek mellett Marocco nyugati partvonala mentén is tanúsították.²²⁵ A Kr. e. 1 században kezdik el gyártani és a 2. század közepéig forgalomban is marad.²²⁶

A különböző feliratok arra utalnak, hogy haltermékeket tároltak bennük, ezen belül is főként *liquamen*²²⁷ és *muria*²²⁸ szállítására alkalmazták. Egyes típusaiban bort is szállíthattak, de ha a gyártóközpontokat vesszük figyelembe, akkor a földrajzi elhelyezkedés következtében inkább a haltermékekhez köthető és ezek szállítását támassza alá, mivel körül belül a tengerpart mentén vagy attól legtöbb 10 km-re találhatóak.²²⁹

7. Következtetések

A haltermékek meghatározó szerepet töltek be a római világ gazdaságában. A kereskedelemben meghatározott helyük van, a sólepárlók sózóüzemek és amforagyártó központok soros szimbiózisban alakulnak ki egymástól nem függetlenül. A gyártási folyamat végén, amforákban szállítva a birodalom minden pontjára eljutnak. A szállításuk főként hajón

²¹⁹ KELEMEN 1990, 150.

²²⁰ KELEMEN 1990, 150; KELEMEN 1990, 153 (FIG. 1/3, 5).

²²¹ DIGITAL RESOURCE 2022.

²²² KELEMEN 1990, 150.

²²³ LIORIS 2021, 11.

²²⁴ VARGAS/CASSOLA 2008, 670.

²²⁵ DIGITAL RESOURCE 2022.

²²⁶ ARDEȚ 2006, 77; DIGITAL RESOURCE 2022.

²²⁷ LIORIS 2021, 11–15.

²²⁸ KELEMEN 1990, 150.

²²⁹ LIORIS 2021, 12–13.

történik és hol az egész birodalomra kiterjed, hol pedig a regionális piacra koncentrálódik. Olyan termékekkel találkozunk többek között, mint a *garum*, *liquamen*, *allex/ hallex* és *muria*.

Dacia római provincia halfogyasztását az írott források hiányában, csak a régészeti leletek tükrében tudjuk vizsgálni. Az amforákon, mint az ókor szállítóedényein keresztül meghatározhatjuk a tartomány gazdasági kapcsolatait, az import áruk célközönségét, a haltermékek iránt támasztott igényt. A provinciából előkerült haltermékeket tartalmazó amforák száma nem magas, az előkerült összes amforatöredék mindössze 18% teszi ki. Összesen 28 töredékről beszélhetünk, amely 10 különböző lelőhelyről származik: Tibiscumból (Zsuppa/Jupa) került elő a legtöbb lelet, összesen 8 darab, ezt követi Ulpia Traiana Sarmisegetusa 6 töredékkel, majd Dierna (Orsova) 4, Romula (Reșca) 2, Mészkő (Cheia), Vármező (Buciumi), Cioroiu Nou és Napoca (Kolozsvár/Cluj Napoca). A 28 töredék 6 típusba sorolható: Knossos 36/Tezgör type B Sinope III, Dressel 11, Dressel 14b, Dressel 7, Zeest 84 és Aquincum 78. Ezek alapján két nézőpontot érdemes megfigyelni: az első a lelőhelyek szerinti szóródás, a második pedig a típusok alapján való kereskedelmi kapcsolatok vizsgálata.

A leletanyag szóródása alapján kirajzolódik egy gócpont Dacia Superior- ban: Tibiscum (8 db.) és Ulpia Traiana Sarmisegetusa (6 db.) környékén jelentősen koncentrálódnak a leletek. Ugyan ezen a két településen a legváltozatosabb a típusok eloszlása. Mindenesetre figyelembe véve a fő római út vonalát, amely Diernától megy Porolissum felé, áthalad mindkét településen. Ez jelentősen befolyásolhatja a térség piaci ellátását. Következtethetünk akár egy célközönségre is, amely az állandó piaci megrendelések között tudja a haltermékeket, Nem másodlagos ugyan a katonaság jelenléte is a provinciába, amely magával hozza az igényt a mediterrán térség termékeinek állandó fogyasztására. A Dacia Porolissensishez tartozó települések sem teljesen független a hadseregtől, de a leletek jelentősen kisebb számban vannak jelen, arra következtethetünk, hogy magánmegrendelések formájában érkeznek a térségbe. Az igény a haltermékek fogyasztására mutatkozik, de az import áruk mégsem jutnak el teljesen eddig a piacig. Az adminisztratív egységek, hogy Dacia Inferior szempontjából elmondhatjuk, hogy a beérkező termékek valószínűleg nem a helyi piac igényeit szolgálják vagy az amforák tartalmát már a kikötőben áttöltik kisebb edényekbe.

A típusok származási helyét tekintve két térséget különíthetünk el: Nyugat- Mediterrán térség, nevezetesen Hispania Terraconensis, Baetica, Cádizi- öböl és a Kelet- Mediterrán térség, Égeikum és Fekete-tenger partvonala (13. ábra). A leletanyag túlnyomó részét a Knossos 36/ Tezgör type B Sinope III típusú amforák (14 db.) teszik ki, amelyek Sinopéból és környékéről származnak. Ennek a típusnak a birodalomban való szóródását tekintve elmondható, hogy főként a regionális piacnak szállította a termékeit. Az innen Dacia

provinciába érkező import áru főként annak a kereskedelmi hálónak a része volt, amelyet a város épített ki maga köré. Ezzel ellentétben a Nyugat- Mediterrán térség termékei inkább utalnak külön megrendelésekre és egyfajta igényre a luxuscikkek felé. Ezt az igényt a katonaság is erősíthette, akinek a napi fejadagjában nem szerepel a hal.

Összegezve, elmondhatjuk, hogy a provincia szoros kereskedelmi kapcsolatot épített ki főként a Fekete-tenger déli partja menti területekkel és fenntartotta a kapcsolatot az Ibériai-félsziget provinciáival egyaránt. A helyi piac igényeinek ellátására a közelebbi, olcsóbb haltermékek érkeztek. A helyi piac célközönsége főleg Tibiscum és Ulpia Traiana Sarmisegetusa környékére összpontosított. A nyugatról érkező amforák kisebb számban vannak jelen a provinciába, valószínűleg megrendelések során kerül a tartományba.

Bibliográfia

ALMAGRO 1955

M. Almagro, *Las Necropolis de Ampurias* vol. II. Barcelona, 1955.

A PALLAS NAGY LEXIKONA 1998

A Pallas nagy lexikona. I. kötet, Budapest 1998.

ALCÁNTARA ET AL. 2021

Á. R. Alcántara (et. al.), Making Garum. Experimental archaeology methods. In: D. B. Casasola, M. Bonifay, A. Pecci, V. Leitch (eds.), *Roman and Late Antique Mediterranean Pottery* 17. Oxford 2021, 171– 177.

ARCHER 2015

A. Martin, Roman Amphorae. In: Bonfante – Larissa – Helen Nagy (eds.): *The Collection of Antiquities of the American Academy in Rome, Memoirs of the American Academy in Rome, Supplementary*, vol. XI, 2015, 288-294.

ARDEȚ 2006

A. Ardeț, *Amforele din Dacia romană*. Timișoara 2006.

BACSA 2015

B. A. Bacsa, Fifth Taste– The Civilizational Effects of *Garum*. In: P. Forisek, K. Schrek, Á. Szendrei, *Hallgatói Műhelytanulmányok 3. rejuvenating Scholarship Collection of Graduate School Studies in History*. Debrecen 2015, 11– 17.

BÁNYAI 2011

K. Bányai, A római légiók logisztikája II. rész. *Supply Chain Monitor*, 2011, (23.04.2023)<https://www.scmonitor.hu/cikk/20110701/a-romai-legiok-logisztikaja-ii-resz>

BEJAN 1998

A. Bejan, *Dacia Felix. Istoria daciei romane*. Timișoara 1998.

BENEA 2008

D. Benea, Dacia în sistemul economic roman. In: D. Benea (ed.), *Dacia în sistemul socio-economic roman. Cu privire la atelierele meșteșugărești locale*. Timișoara 2008, 410– 430.

BEZECKY 1997

T. Bezeczky, Amphorae from the auxiliary fort of Carnuntum. In: H. Stiglitz, *Das Auxiliarkastell Carnuntum 1, Sonderschriften ÖAI 29*, Wien 1997, 147–178.

BEZECKY 2005

T. Beieczky, Roman amphorae from Vindobona. In: Fr. Krinzinger, Vindobona. Beiträge zu ausgewählten Keramikgattungen in ihrem topographischen Kontext, Österreichische Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-Historische Klasse, Denkschriften 328, Archäologische Forschungen 12, Wien 2005, 35–83.

BONIFAY 2022

M. Bonifay: African amphora contents: an update. *Hal: Open science*. France 2022. 280-298.

BOWMAN/WILSON 2013

A. Bowman, A. Wilson, Introduction: Quantifying Roman Agriculture. In: A. Bowman, A. Wilson (eds.): *The roman Agricultural Economy. Organization, Investment and Production*. London, Oxford, 2013.

CALLENDER 1965

M.H. Callender, Roman Amphorae with index of stamps. London 1965.

CARANNANTE 2019

A. Carannante, The last garum of Pompeii: Archaeozoological analyses on fish remains from the “garum shop” and related ecological inferences. *International Journal of Osteoarchaeology* 29, 2019, 277– 386.

COMIS/ RE 2009

L. Comis, C. RE, The archaeology of taste: Gargilius Martialis’s Garum. *EuroREA* 6, 2009, 33– 38.

CURTIS 1991

R. I. Curtis, Garum and Salsamenta. Production and Commerce in *Materia Medica* Volum 3. Köln 1991.

CURTIS 2003

R. I. Curtis, Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish. 2003, 31– 47.

DEMESTICHA 2014

S. Demesticha, Late roman Amphora typology in context. In: N. Poulou, P. Dimitriou, E. Nodarou, V. Kilikoglou (eds.), *Late Roman Coarse Ware, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean. Archeology and archaeometry. The Mediterranean: a market without frontiers*, vol. I., Oxford 2014, 599-603.

DUMITRACHE 2014

I. Dumitrache, *Garum și salsamenta în lumea romană. Surse literare, epigrafice și papirologice*. Iași 2014.

DIGITAL RESOURCE 2022

University of Southampton (2014) Roman Amphorae: a Digital Resource (14.11.2022).

York: Archaeology Data Service
https://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/cat_amph.cf
[m](#)

FARKASNÉ/ MOLNÁR 2007

M. F. Farkasné, M. József, *Közgazdaságtan I. Mikroökonómia*. Debrecen, 2007.

FODOREAN 2019

F. G. Fodorean, The Origin and Development of the Main Road Infrastructure and the City Network of Roman Dacia. *Journal of Ancient History and Archaeology*, no. 6/4, 2019, 17– 29.

GĂZDAC 2015

C. Găzdac (ed.), *Drobeta the Never Abandoned City of Roman Dacia. Coins from Roman Sites and Collection of Roman Coins From Romania*, Vol IX, 2015.

GRAINGER 2013

S. Grainger, Roman Fish Sauce: Fish Bones Residues and the Practicalities of Supply. *Archaeofauna* 22, 2013, 13– 28.

GRAINGER 2018

S. Grainger, Garum and Liquamen, What's in a Name? *Journal of Maritime Archaeology*. 13. sz, 2018, 247– 261.

GRAINGER 2021

S. Grainger, *The Story of Garum. Fermented Fish Sauce and Salted Fish in the Ancient World*. London 2021.

GRASSO ET AL. 2023

R. Grasso, T. Piga, A. Gorga, M. Mainetti, Garum Sardiniae in Tabula: Rediscovering the Ancient Taste of Roman Cuisine. *EXARC Journal*, 2023, 1– 16.

GRÜL 2013

T. Grül, *A Római Birodalom Történeti Földrajza*. 5. Gazdaságföldrajz. Egyetemi jegyzet. Pécs, Pécsi Tudományegyetem, 2013.

GRÜL 2017

T. Grül, *A Római Birodalom gazdasága*. Budapest 2017.

HARRIS 2011

W. V Harris, *Rome's Imperial Economy*. Oxford 2011.

KEAY 2020

S. Keay, The Context of Roman Mediterranean Port Societies: An Introduction to the Portuslimen Project. In: P. Arnaud, S Keay (eds.), *Roman Port Societies*. Cambridge 2020, 1– 36.

KELEMEN 1990

M. Kelemen, Roman Amphorae in Pannonia III. *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungariae* 42, 1990, 147– 193.

KOVÁCS 2015

A. Kovács, A katonák ellátása, különös tekintettel a húsételekre, a római légióktól a korszerű hadseregekig. *AWETH*, 11 évf., 2. sz., Gödöllő 2015, 104– 108.

LAMBOGLIA 1955

N. Lamboglia, Sulla cronologia delle anfore romane di eta repubblicana. In: *RSL* 21, 242– 270.

LIORIS 2021

M. B. Lloris, Ánforas romanas y contenidos. Notas historiográficas. In: D. Bernal, et al. (eds.), *Roman Amphora Contents Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*, *RLMP* 17, Oxford 2021, 7-27.

LOPES/MAYET 2001

C. Lopes, F. Mayet, Commerce Régionale et Lointain des Amphores Lusztaniennes. In: A. Alarção, F. Mayet (eds.), *Ânforas lusitanas: Tipologia, produção, comércio, Conímbriga: Museu Monográfico de Conímbriga*, Paris 1990, 295– 303.

LUND/ GABRIELSEN 2003

J. Lund, V. Gabrielsen, A Fishy Business: Transport Amphorae of the Black Sea Region as a Source for the Trade in Fish and Fish Products in the Classical and Hellenistic Periods. In: T. Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. Esbjerg 2003, 166– 167.

MÚLT- KOR 2023

Ma is áll az ókori Róma legnagyobb szemétdombja. *Múlt- kor. Történelmi magazin*, 2023. (22.04.2023) <https://m.mult-kor.hu/ma-is-all-az-okori-roma-legnagyobb-szemetdombja-20230314>

ZAICZ 2006

Zaicz Gábor (szerk.), Etimológiai szótár: magyar szavak és toldalékok eredete. *Arcanum*, <https://www.arcanum.com/hu/online-kiadvanyok/Lexikonok-magyar-etimologiai-szotar-F14D3/a-a-F14E1/amfora-F1624/> (20.10. 2023)

MAGYAR-HÁRSHEGYI 2017

P. Magyar-Hárshegyi, A távolsági kereskedelem és élelmiszerellátás emlékei – Amphorák Scarbantiából és környékéről. *Soproni szemle*, 71. évf. 1 sz. Sopron 2017, 30– 38.

MARZANO 2018

A. Marzano, Fish and Fishing in the Roman World. *Journal of Maritime Archaeology* 13, 437–447.

NAJI 2012

H. Naji, L’amphore Dressel 14B de Khédis. *Buletin D’Archeologie Marocaine*. TOME XXII, 2012. 475– 480.

NÉMET/ HEGYI 2011

Gy. Németh, W. Gy Hegyi, *Görög– római történelem*. Budapest 2011.

NEDELEA 2020

L. Nedelea, Ceramica. In. S. Cociş, A. Ursuţiu (edi.), *Principia din Castrul Legionar de la Potaissa*. Cluj– Napoca, 2020, 97– 157.

OPAIŢ 1980

A.Opaiţ, Consideraţii preliminare asupra amforelor romane şi romano- bizantine din Dobrogea. *PEUCE VIII*, Tulcea, 1980, 200– 227.

OPAIŢ 2013

A. Opaîţ, Some Pontic amphorae of Roman and Early Byzantine times. In. Gocha R. Tsetskhladze, Alexandru Avram, James Hargrave (eds), *The Danubian Land between the Black, Aegean, and Adriatic Seas*. Oxford 2013. 283-290.

OPAIŢ 2021

A. Opaîţ, Feeding the Lower Danube and Pontic areas with local wine and fish products (1st century BC-3rd century AD). In. D. Bernal- Casasola, M. Bonifay, A. Pecci, V. Leitch (eds.), *Roman Amphora Contents Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity (In Honour of Miguel Beltrán Lloris): Proceedings of the Roman Amphora Contents International Interactive Conference (RACIIC)*. Cadiz 2021, 355– 375.

PANELLA 1972

Panella Clementina. Annotazioni in margine alle stratigrafie delle Terme ostiensi del Nuotatore. In: *Recherches sur les amphores romaines. Actes du Colloque de Rome* (4 mars 1971) Rome: École Française de Rome, 1972. 69-106.

PARASCHIV 2007–2008

D. Paraschiv, Amforele pontice romane si romano-bizantine în zona dunării de jos. *Cercetări arheologice XIV–XV*. București 2007–2008, 599– 601.

PARKER 1977

A.J. Parker, Lusitanian amphoras. In: *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude typologique des amphores*. École Française de Rome, vol. 32, Roma 1977.

PEACOCK/ WILLIAMS 1986

D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae and the Roman economy: an introductory guide*. London 1986.

PELICHET 1946

E. Pelichet, A propos des amphores romaines trouvées a Nyon. In: *Zeitschrift für schweizerische Archaeologie und Kunstgeschichte* 10, 1946, 189– 202.

PENA 2007

J. Th. Pena, *Roman Pottery in the Archeological Record*, New York 2007.

PETRUȚ 2018

Petruț Dávid, Pottery and military life. Doctoral Dissertation. Editura Mega, Cluj-Napoca, 2018.

POPILIAN 1976

G. Popilian, *Ceramica romană din Oltenia*. Craiova, 1976.

RAPOSO/VIEGAS 2016

J. M. Raposo, C. Viegas, Dressel 14 (Western Lusitania), Amphorae ex Hispania. Landscapes of production and consumption [Amphora Dressel 14 \(Western Lusitania\) \(icac.cat\)](https://icac.cat) 2023. 12. 17

RODRÍGUEZ/ALCÁNTARA ET AL 2015

Á. Rodríguez-Alcántara, A. Roldán– Gómez, E. G. Vargas, D. Bernal– Casasola, V. M. Palacios– Macías, Making Garum. Experimental archaeology methods. *Roman Amphora Contents. Reflecting on the Maritime Trade of Foodstuffs in Antiquity*. 2015, 171– 177.

TEZGÖR 2010

K. Tezgör, *Les fouilles et le matériel de l'atelier amphorique de Demirci près de Sinope*. Varia Anatolica 22. Paris 2010.

TRAKADAS 2003

A. Trakadas, The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean. In: T. Bekker– Nielsen, *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. Esbjerg 2003, 47– 83.

VARGA 2023

R. Varga, Negotiator Allecarius: Nores on a Very Rare Occupational Title. *Journal of Ancient History and Archaeology* 10.3, 2023, 46– 52.

VARGAS 1998

E. G. Vargas, La producción de ánforas en la bahía de Cádiz en época romana: (siglos II a.C - IV d.C). *Écija*, 1998.

VARGAS (ET. ALI.) 2016

E. G. Vargas, D. Martín-Arroyo, L. G. Barrios, Dressel 11 (Baetica coast), *Amphorae ex Hispania*. Landscapes of production and consumption. 2016, [Amphora Dressel 11 \(Baetica coast\)](#) (2023. 12. 18)

VARGAS/CASSOLA 2008

E. G. Vargas, D. B. Cassola, Ánforas de la Bética, In: D. B. Casasola, A. Ribera i Lacomba (eds.), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*. Cadiz 2008, 661– 687.

VNUKOV 2010

S. Y. Vnukov, Sinopean Amphorae of the Roman Period. *Ancient Civilizations from Scythia to Siberia* 16, 2010, 361-370.

VNUKOV 2017

S. Iu. Vnukov, Overseas Trade in the Black Sea Region and the Formation of the Pontic Market from the First Century BCE to the Third Century CE. In: V. Kozlovsaya (ed.), *The Northern Black Sea in Antiquity, Networks, Connectivity, and Cultural Interaction*. Cambridge 2017, 100– 140.

WILKINS 2000

J. Wilkins, *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford 2000.

WILKINS 2003

J. Wilkins, Fish as a Source of Food in Antiquity. In: T. Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*. Esbjerg 2003, 21– 31.

ŽMUDZIŃSKI 2009

M. Žmudziński, Trade Contacts of Roman Dacia. *Tyrageia*, Serie Nouă, vol. III, nr.1, 2009, 285–291.

Források:

ATHENAIOS, *Deip.*

Athenaios, *Deipnosophistae*. C. D. Yonge (trad.), London 1854.

AUSONIUS Epis.

Ausonius, *Epistulae*. Hugh G., E. White (trad.), Oxford 1921.

COLLUMELA, *De re rustica*.

Collumela, *De re rustica*. H. Boyd, W. Heinemann, Oxford 1940.

DRESSEL 1899

H. Dressel, *Corpus Inscriptionum Latinarum*, band XV. Berlin 1899.

HIPPOCRATES, *Regimen II*.

Hippocrates, *Vol. II: Prognostic, Regimen in Acute Diseases, The Sacred Disease, The Art, Breaths, Law, Decorum, Physician*. W. H. S. Jones (trad.), Harvard University Press 2023.

MARTIALIS: *De medicina*.

Gargialis Martialis, *De medicina et de virtutae herbarum*. B. André (trad.), Paris 1981.

PLATÓN, *Az állam*.

Platón, *Az állam*. Steiger Kornél (ford.), Budapest 2018.

PLINY, *NH*.

Pliny the Elder, *Natural History*. W. H. S. Jones (trad.), Cambridge 1958.

