

A Mediterráneumban a bronzkortól kezdve agyagból készült, általában két füllel ellátott szállítóedényeket használtak különböző élelmiszerek – mint a bor, olaj, halszószkok, de akár tartósított gyümölcsök (mint például a datolya, füge) távoli vidékekre való eljuttatására.<sup>1</sup> Rengeteg különböző méretű és formájú amphora-típus ismert a Római Birodalomban.<sup>2</sup> Szinte minden tartományban számos gyártóhelyet tárnak fel a régészek, elsősorban a vízi utak és az egykori termelő nagybirtokok mellett. Tartalmukra, eredetükre – az egyre nagyobb számban elvégzett anyagvizsgálatok mellett – a rajtuk gyakran található bélyegek, vagy festett feliratok (*dipinto*), ritkábban bekarcolt jelek (*graffito*) alapján tudunk következtetni. Ezek jelölték az ókorban a gyártó manufaktúrát, megnevezhették az edényekben szállított árut, annak térfogatát, esetleg a recept típusát, amely szerint az készült.

Az ókorban a kiürült szállítóedényeket sokféle módon újrahasznosították,<sup>3</sup> vagy egyszerűen összetörték. Azokat az amphorákat, amelyekben korábban bort szállítottak, felhasználhatták még vízfordásra, de alapvetően más jellegű élelmiszer tárolására másodsor már nem voltak alkalmasak. A legjobban összetörve voltak újrahasznosíthatóak ezek a nagyméretű és sokszor önmagukban is jelentős súlyú edények: építéseken falakba, csatornába, kemencék platnijába, egyébiránt útalapozásokba építették be a töredékeket, továbbá használták sírok jelölésére, vagy kisdetek koporsójaként. A legtöbb amphora azonban a szemétdödrökben, vagy felhalmozva szeméthegeyeken végezte.<sup>4</sup>

Pannoniába eljuttatni ezeket az amúgy sem olcsó termékeket igen nagyfokú szervezettséget igényelt, amely tovább emelte az árukat. Scarbantiába és környékére az ún. Borostyánkő-úton érkeztek, nagy valószínűséggel az Adria partján található kikötővárosok, Aquileia, vagy éppen Tergeste közvetítésével.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> D. P. S. Peacock – D. F. Williams: *Amphorae and the Roman Economy. An Introductory Guide*. London, 1986, 20–30. (A továbbiakban: Peacock – Williams 1986.)

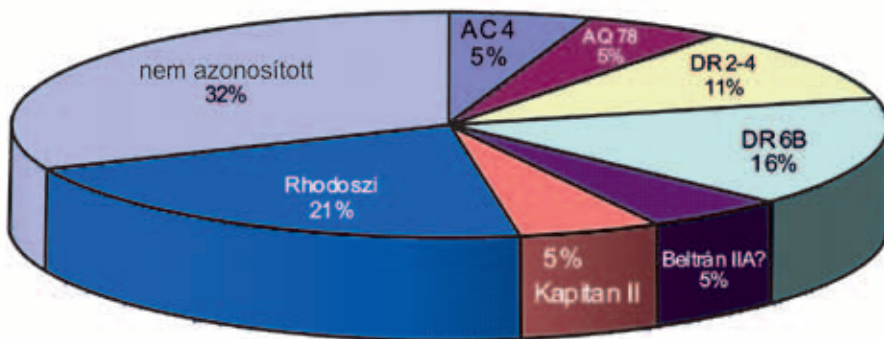
<sup>2</sup> Tájékozódásra kiválóak az interneten elérhető szakmai adatbázisok: Roman amphorae: a digital resource, Southampton 2005 ([http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora\\_ahrb\\_2005/](http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/)); Terres d'Amphores (<http://www.mae.u-paris10.fr/terresdamphores/>); Amphorae ex Hispania (<http://amphorae.icac.cat/>); CEIPAC (<http://ceipac.ub.edu/>); Adriaticum Mare (<http://adriaticummare.org/index.php/en>), Provenance Studies on Pottery in the Central Mediterranean (<http://facem.at/>).

<sup>3</sup> Az amphorák újrahasznosításáról bővebben: J. T. Peña: *Roman Pottery in the Archaeological Record*. Cambridge, 2007, 61–192.

<sup>4</sup> Ennek egyik leglátványosabb példája a Rómában található Monte Testaccio: ez a domb a római kikötő mellett kiürített, majd összetört amphorákból áll.

<sup>5</sup> Az Adrián zajló római tengeri kereskedelem hajózási útvonalaihoz és központjaihoz összefoglalóan: M. Jurišić: *Ancient shipwrecks of the Adriatic. Maritime transport during the first and second centuries*. (British Archaeological Reports. International Series 828.), Oxford, 2000, 47–55. Tergeste szerepéhez: C. Zaccaria: *Il ruolo di Aquileia e dell'Istria nel processo di romanizzazione della Pannonia*. In: *La Pannonia e l'Impero*

Scarbatiai előfordulásukat illetően sajnos egyelőre viszonylag kevés információ áll rendelkezésünkre. Sopron belvárosából 19 darab,<sup>6</sup> a környéken található Petőháza-Lésalja lelőhelyről – ahol egy római villa maradványai kerültek elő –,<sup>7</sup> hét darab amphoratöredék ismert (1. és 2. ábra). Ezen a leletanyagon belül azonban nyolc különböző forma (3. ábra) fedezhető fel, melyek gyártása a Kr. u. 1. század elejétől a Kr. u. 2. század harmadik negyede-vége közé eső időszakra tehető. A továbbiakban a bennük szállított termékek szerint tárgyaljuk a leleteket.



1. ábra. Scarbantiai amphoraleletek típusmegoszlása

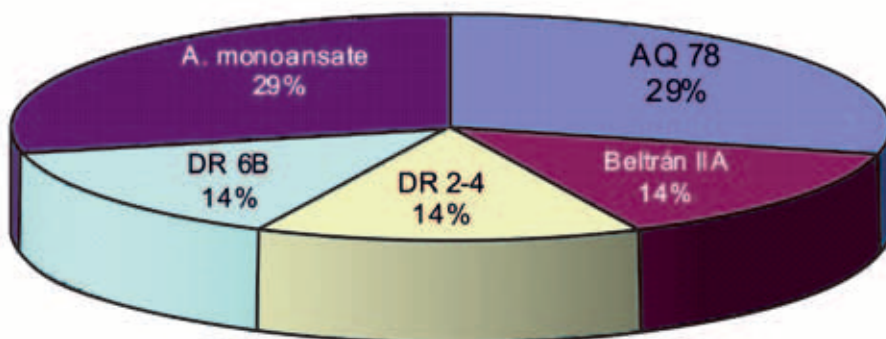
## Borok

A római korban – a mai ízléssel kifejezve – a testes, édes borok voltak kedveltek. A bor magas cukortartalmát több módon is elérhették, befolyásolták: egyrészt a fürtöket addig hagyták a tőkén, ameddig csak lehetett, vagy felforralt, nagy cukortartalmú *sapat* vagy *defrutumot* keverték a gyengébb borokhoz. A borokat az ókorban általában nem tisztán, hanem vízzel, tengervízzel, mézzel, fűszerekkel, gyantával elkeverve itták. A tiszta bor fogyasztását „barbár” cselekedetnek tartották. Természetesen nem csak jó minőségű italok voltak forgalomban: a szegények elsősorban a *lorához* juthattak hozzá, amely savanyú, másodosztálybeli bor, vagy *poscahoz*, mely lényegében vízzel kevert borecet volt. Léteztek körülbelül 1 évig fogyasztható borok, ezekből látták el központilag például a katonaságot. A jó minőségű, éveig tárolt borokat gyanta és szulfur hozzákeverésével

Romano. Atti del convegno internazionale „La Pannonia e l’Impero Romano”. Accademia d’Ungheria e l’Istituto Austriaco di Cultura. Roma, 13–16 gennaio 1994. Ed.: G. Hajnóczy, Roma, 1995, 61–62.

<sup>6</sup> A soproni amphoraleletek tipológiai közlése *T. Bezaczy: Roman Amphorae from the Amber Route in Western Pannonia. British Archaeological Reports. International Series 386 (1987) nos. 183–184., 268–270., 327., 408–409., 413., 416.* (A továbbiakban: Bezaczy 1987.)

<sup>7</sup> *Gömöri János: Petőháza – Lésalja dűlő. Régészeti füzetek I. Ser. I. No.39., 1986, 46.* A leletek feldolgozásának lehetőségéért itt szeretnék köszönetet mondani Gömöri Jánosnak és Gabrieli Gabriella ásatóknak.



2. ábra. Petőháza-Lésalja lelőhely amphoraleleteinek típusmegoszlása

tartósították.<sup>8</sup> Igen nagy hírnek örvendettek az Égeikumból származó különböző borok, mint pl. a „rhodoszi”, „kószi”, „knidoszi”, ezeket gyakran orvossággént is alkalmazták.<sup>9</sup>

Sopronban legnagyobb számban az ún. rhodoszi típusú amphorák töredékei találhatóak meg (4 db; 3.1. ábra). Ezt a típust Rhodoszon, az azt körülvevő kisebb szigeteken, valamint Kis-Ázsiában (Caria; Datça; Cayster folyó völgye) is gyártották,<sup>10</sup> az itt termelt kiváló minőségű bor – a *passum Rhodium* – szállításához.<sup>11</sup> Néhány régészeti lelet alapján azonban valószínűsíthető, hogy több esetben valamilyen gyümölcskészítmény, mint például a rhodoszi füge csomagolására is használták, melyet több ókori forráshely is említ.<sup>12</sup>

<sup>8</sup> A borkészítésről, a különböző borfajtákról összefoglalóan, további irodalommal, lásd P. Dyczek: *Roman Amphorae of the 1st–3rd centuries AD found on the Lower Danube. Typology.* Warszawa, 2001, 285–288. (A továbbiakban: Dyczek 2011)

<sup>9</sup> A. Tchernia: *Le vin d’Italie romaine.* (Bibliothèque des Écoles françaises d’Athènes et de Rome, 261) Rome, 1986, 244.

<sup>10</sup> D. P. S. Peacock: *Roman Amphorae: Typology, Fabric and Origins.* In: *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l’étude des amphores.* Actes du colloque de Rome, 27–29 mai 1974. Collection d’École Française de Rome 32, 1977, 266–269.; J.-Y. Empereur – M. Picon: *Les régions de production d’amphores impériales en Méditerranée Orientale.* In: *Amphores romaines et histoire économique: dix ans de recherche.* Collection d’École Française de Rome 114, 1989, 224–225. (A továbbiakban: Empereur – Picon 1989.); T. Bevezcky: *The Amphorae of Roman Ephesus.* Contributors P. Scherrer, Roman Sauer. (Forschungen in Ephesos XV/1.), Wien, 2013, 38–50. (A továbbiakban: Bevezcky 2013.)

<sup>11</sup> T. Bevezcky: *Roman Amphorae from Vindobona.* In: *Vindobona. Beiträge zu ausgewählten Keramikgattungen in ihrem topographischen Kontext.* Hrsg.: F. Krinzing. (ÖAW Archäologische Forschungen Band 12.), Wien, 2005, 41. (A továbbiakban: Bevezcky 2005); U. Ehmig: *Die römischen Amphoren im Umland von Mainz.* (Frankfurter Archäologische Schriften 5.), Wiesbaden, 2007, 26.

<sup>12</sup> Dyczek 2011, 135. A Dramont D-hajó rakományában az egyik rhodoszi amphorából fűgemarkadványok kerültek elő: J.-P. Joncheray: *L’étude de l’épave Dramont D (campagne 1972).* Cahiers d’archéologie subaquatique 3, 1974, 31–33.

A késő-rhodoszi variáns a Kr.e. 1. századtól jelenik meg,<sup>13</sup> és még a Kr. u. 3. század első felére datálható lelőhelyeken, leletegyüttesekben is megtalálható.<sup>14</sup> Pannoniába a Kr. u. 1. század első negyedétől a Kr. u. 2. század első harmadág-közepéig szállítják.<sup>15</sup>

Sajnos ismeretlen lelőhelyről került elő Sopronból egy – a rhodoszihoz rendkívül hasonló formájú, de sokkal kisebb méretű edény. Ez a típus a késő-rhodoszi amphorák kisebb imitációja, ún. „fél amphora”,<sup>16</sup> melyet a kutatók Amphore Crétoise 4 típusként ismernek (3.2. ábra). A forma jellegzetessége a rhodoszi produkciót utánzó szarvszerű fülkialakítás. Ezt az amphorát Kréta szigetén készítették, az itteni műhelyek az Augustuskortól a Kr. u. 3. század közepéig gyártották.<sup>17</sup> Petrográfiai vizsgálatokra alapozva, egy rovigo-i lelet kapcsán felvetették annak a lehetőségét, hogy Veneto régiójában is másolták ezt az amphora-típust.<sup>18</sup>

Más lelőhelyeken talált, hasonló amphorákon szereplő feliratokon némely esetben *vinum creticum*-ot, gyakrabban *vinum passum*-ot olvashatunk.<sup>19</sup>

Pannoniában rendkívül ritka, hogy ehhez a típushoz tartozó töredéket találunk, a mai napig a soproni darab az egyetlen közel ép példány. A Kr. u. 2. század elejére datálható a többi, tartományunkban talált töredékek egyútt.

A Dressel 2-4 forma az egyik legelterjedtebb a Római Birodalomban (3.3. ábra). Ezt a formát több tartományban is gyártották, számtalan formaváltozata és műhelye ismert Baeticától a Fekete-tengerig.<sup>20</sup> Ezt a típust elsősorban bor szállításához használták, de is-

<sup>13</sup> Peacock – Williams 1986, 103.

<sup>14</sup> F. Vilvorder – R.P. Symonds – S. Rekk: Les amphores orientales en Gaule septentrionale et au sud-est de la Grand Bretagne. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 36. (2000), 478. Lyonból, Kr. u. 190–250 közé keltezhető kontextusokban: S. Lemaitre: Les importations d’amphores de Méditerranée orientale à Lyon au IIIe siècle ap. J.-C. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 36. (2000), 468.; Bezeckzy 2013, 38.

<sup>15</sup> A Kr. u. 2. század első harmadág keltezi: M. H. Kelemen: Roman Amphorae in Pannonia II. Italian Amphorae II. *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 40. (1988), 128. (a továbbiakban: Kelemen 1988); Bezeckzy 2005, 41. Néhány aquincumi töredék késő-Antoninus/Severus-korra datálható *terra sigillataval* került elő, illetve carnuntumi töredékek a markomann háborúkig keltezhető jelenségekből ismertek.

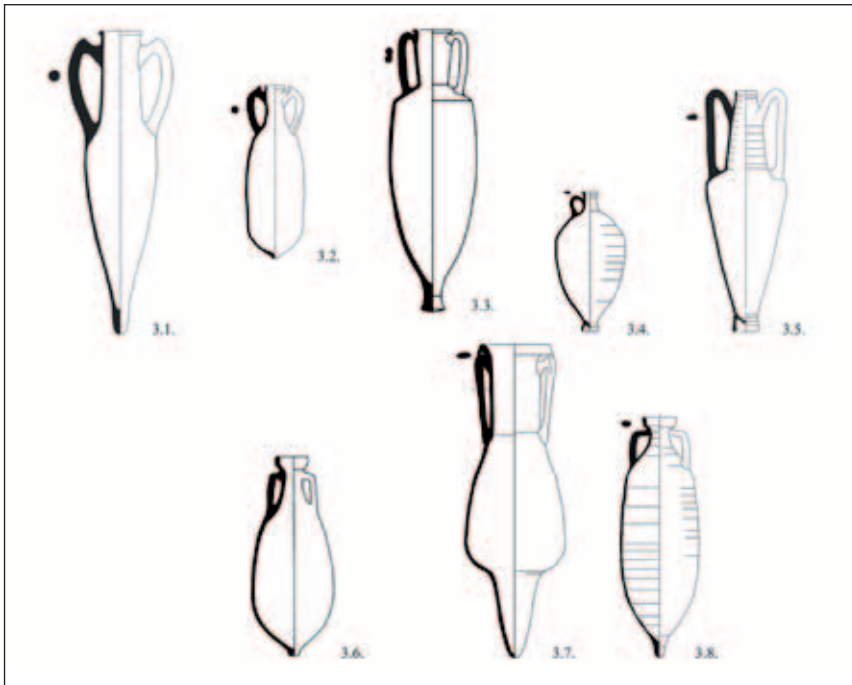
<sup>16</sup> A. Marangou-Lerat: Le vin et les amphores de Crète. De l’époque classique à l’époque impériale. *Études Crétoises* 30. (1995), 88.

<sup>17</sup> Marangou-Lerat 1995, 87.

<sup>18</sup> A. Toniolo: Anfore commerciali a Corte Cavanella. *Alcuni precisazioni. Aquileia Nostra* 65. (1994), 142.

<sup>19</sup> D. Williams: Cretan wine in Roman Britain. In: *Amphorae in Britain and the western Empire*. Ed.: J. Plouviez. *Journal of Roman Pottery Studies* 10. (2003), 28.; U. Ehmig: Tituli picti auf Amphoren in Köln. *Kölner Jahrbuch* 40. (2007), 226.

<sup>20</sup> Kelet-Mediterráneum: C. Panella: Oriente ed Occidente: Considerazioni su alcune anfore „egee” di età imperiale a Ostia. In: *Recherches sur les amphores greques*. Eds.: J.-Y. Empereur – Y. Garland. *Bulletin de Correspondance Hellénique Supplément* 13. (1986), 617. (a továbbiakban: Panella 1986); J.-Y. Empereur – M. Picon 1989, 225–228. Itália: C. Panella – M. Fano: Le anfore con anse bifide conservate a Pompei: Contributo ad una loro classificazione. In: *Méthodes classiques et méthodes formelles dans l’étude des amphores*. Actes du colloque de Rome, 27–29 mai 1974. *Collection d’École Française de Rome* 32, 1977, 149–156.; C. Panella: Le anfore italiche del II secolo d.C. In: *Amphores romaines et histoire économique: dix ans de recherche*. *Collection d’École Française de Rome* 114, 1989, 141–156.; E. Martelli: Anfore. In:



3. ábra. A Scarbantiában és Petóháza-Lésalja dűlő lelőhelyen előkerült amphorák típusai

Le fornaci del Vingone a Scandicci. Un impianto produttivo di età romana nella valle dell'Arno. Rassegna di archeologia: classica e postclassica, sez.B. 22/B, 2006, 139–145. Gallia: S. *Martin-Kilcher*: Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst: Ein Beitrag zur römischen Handels- und Kulturgeschichte. 2: Die Amphoren für Wein: Fischsauce, Südfrüchte (Gruppe 2-24) und Gesamtuswertung. *Forschungen in Augst* 7/2. Augst, 1994, 341–342 (a továbbiakban: Martin-Kilcher 1994). Sens: F. *Laubenheimer*: Amphorae and vineyards from Burgundy to the Seine. In: *Amphorae from Britain and the western Empire*. Ed.: J. Plouviez. *Journal of Roman Pottery Studies* 10, 2003, 36. Lyon: A. *Desbat*: Amphorae from Lyon and the question of Gaulish imitations of amphorae. In: *Amphorae from Britain and the western Empire*. Ed.: J. Plouviez. *Journal of Roman Pottery Studies* 10, 2003, 43. Hispania: J. *Freed*: Adoption of the form of the Koan amphora to the production of Dressel 2-4 amphoras in Italy and north-eastern Spain. *Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta* 36. (2000), 459–466. Britannia: Verulamium/Brockley Hill: S. A. *Castle*: Amphorae from Brockley Hill, 1975. *Britannia* 9, 1978, 386.; R. P. *Symonds*: Romano-British Amphorae. In: *Amphorae from Britain and the western Empire*. Ed.: J. Plouviez. *Journal of Roman Pottery Studies* 10. (2003), 50–51. Raetia: *Martin-Kilcher* 1994, 342–344. Tunézia: Zitha/Ziane, Gallala: M. *Bonifay*: Études sur la céramique romaine tardive d'Afrique. *British Archaeological Reports. International Series* 1301. Oxford, 2004, 146. Jerba: L. *Fentress*: Villas, wine and kilns: the landscape of Jerba in the late Hellenistic period. *Journal of Roman Archaeology* 14, 2001, 261–264. Egyiptomi variánsok: R. *Tomber* – D. *Williams*: Egyptian Amphorae in Britain and the Western Provinces. *Britannia* 31, 2000, 44–45. Fekete-tenger környéki produkció: S. Yu. *Vnukov*: Pan-Roman Amphora Types produced in the Black Sea Region. In: *Transport Amphorae and Trade in the Eastern Mediterranean. Acts of the International Colloquium at the Danish Institute at Athens, September 26–29, 2002. Monographs of the Danish Institute at Athens, Vol. 5*. Eds.: J. Eiring – J. Lund, 2004, 407–411. Isztriai műhelyek: Y. *Marion* – A. *Starac*: Les amphores. In: F. Tassaux – R.

mertek olyan darabok is, melyeken a kézzel festett feliratok olajat, vagy halkészítményt említenek.<sup>21</sup> A típust a Kr.e. 1. század közepétől kezdik gyártani és ez bizonyos műhelyekben még a Kr. u. 3. században is tart.<sup>22</sup> A Pannoniában előkerült Dressel 2-4 típusú amphoraleletek a Kr. u. 1. század közepe – Kr. u. 2. század közötti időszakra tehetőek, ide sorolhatóak a scarbantiai töredékek is.<sup>23</sup>

Pannoniában ritkának számítanak az egyfülű amphorák családjába tartozó leletek, melyeket MR3/Agora M 126-típusnak nevezett el a kutatás (3.4. ábra). Nem tudjuk, mit szállítottak bennük, de kis méretük alapján feltételezhetően bor, vagy valamilyen egyéb párlat (?) tárolására szolgáltak.<sup>24</sup> Szintén méretük és kialakításuk miatt később is alkalmaztak lehetnek vízhordásra.<sup>25</sup> Az amphoráknak ezt a családját a Kr.e. 1. századtól a Kr. u. 4. századig gyártották, valószínűleg kis-ázsiai műhelyekben.<sup>26</sup> Tartományunkban főként a Kr. u. 2. század vége – 3. század első felére voltak korábban keltezhetőek,<sup>27</sup> de a petóházi és zalalövői (*Salla*)<sup>28</sup> leletek alapján feltételezhető, hogy már a markomann háborúk ideje előtt, nagyjából a Kr. u. 2. század 40-es, 50-es éveitől megjelenik ez a formacsalád a Borostyánkő-út mentén. Érdekes, hogy Sopronból nem, csak a fent említett lelőhelyekről ismert ez a típus.

Az egyik leggyakoribb amphoralelet egész Pannoniában a Kapitán II típusú borszállító edény (3.5. ábra). Feltehetően kisázsiai műhelyekben,<sup>29</sup> a Kr. u. 2. század második

---

Matijašić – V. Kovačić, Loron (Croatie). Une grand centre de production d'amphores à hulie istriennes (Ier–IVe s. p.C.). Bordeaux, 2001, 119.

<sup>21</sup> Dyczek 2011, 61.

<sup>22</sup> Bezeckzy 2005, 38.

<sup>23</sup> M. H. Kelemen: Roman Amphorae in Pannonia IV. Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae 45, 1993, 63. Az újabb savariai leletek alátámasztják a típus Vespasianus-kori megjelenését a Borostyánkő-út mentén: A. Nagy: New amphora finds from Savaria (Pannonia). Preliminary Report. Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta 43. (2014), fig. 4. (a továbbiakban: Nagy 2014.)

<sup>24</sup> M. C. Rotschild-Boros: The Determination of Amphora Contents. In: Archaeology and Italian Society. Eds.: G. Barker – R. Hodges. (British Archaeological Reports. International Series 102.) Oxford, 1981, 79–89.

<sup>25</sup> Az athéni Agorán több kútból is előkerültek: M. Lang: Dated Jars of Early Imperial Times. Hesperia 24. (1955), 277.

<sup>26</sup> J. W. Hayes: Pottery: Stratified Groups and Typology. Excavations at Carthage 1975 conducted by the University of Michigan. 1, 1976, 117.; "Ephesian fabric": Bezeckzy 2013, 28.

<sup>27</sup> M. H. Kelemen: Roman Amphorae in Pannonia III. Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae 42, 1990, 185.; P. Hárshgyi: Roman Amphorae from the East along the Ripa Pannonica. Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta 40. (2008), 174.; D. Gabler – P. Hárshgyi – G. Lassányi – P. Vámos: Eastern Mediterranean Import and its Influence on Local Pottery in Aquincum. Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae 60, 2009, 64.; S. Menchelli – S. Genovesi – P. Sangriso – P. Hárshgyi – R. Cabella – C. Capelli – M. Piazza: La villa di Ercole ad Aquincum: la terra sigillata e le anfore. Studi Classici e Orientali 54. (2008), 265–269.

<sup>28</sup> Kr. u. 140–144 között vert bronz *as*-al keltezett kontextusból került elő. Az ásató Redő Ferenc szóbeli közlését itt köszönöm.

<sup>29</sup> Bezeckzy 2005, 45.; Bezeckzy 2013, 149–150.

felében-végén kezdik gyártani, és talán még a Kr. u. 5. század elején is használják.<sup>30</sup> Mivel nem található rajtuk semmilyen írásos jelzés, csak valószínűsíthető, hogy bor szállítására készítették.<sup>31</sup> Pannoniába elsősorban a markomann háborúk után, a Severus-dinasztia korában érkezik ez a típus.<sup>32</sup> A Scarbantiából ismert töredék az egyetlen amphoralelet egyelőre, amely a település markomann háborúk utáni időszakára keltezhető.

## Olajok

A rómaiak is, csakúgy, mint manapság, többféle növényből sajtolt, préselt olajat használtak. Legelterjedtebb az olívaolaj volt, többfajta minőségben. A római korban a legjelentősebb olajfa ültetvények Apuliában, az Isztriai-félszigeten és a mai Spanyolország területén voltak.

Pannoniába leghamarabb a Tiberius kortól, az ún. Dressel 6B típusú amphorákban hoztak olívaolajat (*oleum Histricum*) az Isztriai-félszigetről és Észak-Itáliából, az ideérkező római katonaság ellátására<sup>33</sup> (3.6. ábra). A műhelyek már az Augustus-korban elkezdik gyártásukat. A bélyegzők alapján mutatható ki, hogy a termelés a Vespasianus-korig nagy földbirtokokkal rendelkező gazdag családok kezében van, ekkortól azonban a birtokok császári kézbe kerültek és maradtak a forma gyártásának végéig, a Hadrianus-korig.<sup>34</sup> A Pannoniában előkerült amphora anyagban kiemelkedően sok a Dressel 6B típusú töredék,<sup>35</sup> melyek felölelik a forma teljes történetét. Mind Scarbantiában (3 db), mind Petőházán (1 db) megtalálható a leletek között.

## Halak és halszósok

A római konyha számunkra szokatlan összetevői a különböző, halakból és fűszerekből készített ízesítők. Apicius ókori szakácskönyvében számtalanszor találkozunk a *garumnak*, *liquamennek*, *salsamentának*, *muriának*, *hallexnek*, stb. nevezett hozzávalókkal. A sokfajta elnevezés mindegyike valamilyen hal alapú ízesítőt vagy szószot takar, igen sok fajta elkészítési, fűszerezési módot ismerünk.<sup>36</sup> A *salsamenta* lényegében a mai halkonzerveknek felelt meg, ez a halak szárításával, sózásával, vagy füstölésével készült. Az ún. *garum* és

<sup>30</sup> Panella 1986, 625.; H. S. Robinson: Pottery of the Roman period. The Athenian Agora, Vol. V. Princeton, 1959, 111.

<sup>31</sup> Panella 1986, 599.

<sup>32</sup> Bezeckzy 2005, 44.

<sup>33</sup> T. Bezeckzy: Amphorae and amphora stamps from the Laecanius workshop. Journal of Roman Archaeology 8, 1995, 41–64.; T. Bezeckzy: The Laecanius Amphorae Stamps and the Villas of Brijuni. Österreichische Akademie der Wissenschaften. Denkschriften, 261 Band. Wien, 1998. (a továbbiakban: Bezeckzy 1998; F. Tassaux: Loron (Poreč): villa maritime. Mélanges de l'École Française de Rome 108, 1996, 500.; Bezeckzy 2005, 50.

<sup>34</sup> Bezeckzy 1998, 9.; Bezeckzy 2005, 49–50.

<sup>35</sup> Az ismert pannoniai amphoraanyag egyötödét (c. 21%) adja ez a típus.

<sup>36</sup> Az egyes halszósokról összefoglalóan: S. Grainger: Garum, Liquamen and Muria. A new approach to the problem of definition. In: Fish & Ships. Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité. Eds.: E. Botte – V. Leitch. (BIAMA 17.), Aix-en-Provence, 2014, 37–46.

*liquamen* halak (elsősorban tonhal) belső részeiből készült, melyet sós vízben 2–3 hónapig áztattak nagyméretű kádakban. Ezek maradákaiból, zöltségek és gyógynövények hozzáadásával készült a *muria* és a *hallex*.

Mindezeket a hal alapú „fűszereket” természetesen tovább keverhették vízzel (*hydrogarum*), olajjal (*oleogarum*), vagy borral. Ezeket a termékeket jellemzően az Ibériai-félsziget déli részén (*Baeticában*, *Lusitaniában*) és Észak-Afrikában (*Mauretaniában*) készítették, majd nagy mennyiségben amphorákban szállították el a Római Birodalom távoli tartományaiba.

Petőházáról került elő egy, az Ibériai-félszigeten gyártott, úgynevezett Pélichet 46-típusú amphora töredéke (3.7. ábra). Ezt a formát a Kr. u. 1. század elejétől (Kr. u. 15–25 k.) a Kr. u. 2. század közepéig-végéig gyártották.<sup>37</sup> Sok esetben található rajtuk festett felirat, amely pontosan megjelöli, milyen típusú halalapú terméket szállítanak benne, valamint ennek tömegét. Tartományunkban körvonalazható, hogy a Kr. u. 1. század közepe/második fele és a Kr. u. 2. század első harmada/közepe közötti időszakban érkeztek ezek az amphorák. Talán ehhez a típushoz sorolható egy scarbantiai töredék is.

Az utóbbi évek kutatásai során egyre többször találunk úgynevezett Aquincum 78-típusú amphorához tartozó töredékeket Pannoniában, amelyek Domitianus-kor után, alapvetően a Hadrianus-kortól jelennek meg és a markomann háborúk idejéig biztosan követhetők<sup>38</sup> (3.8. ábra). A forma gyártási helye egyelőre nem ismert és a benne szállított termék mibenléte is egyelőre a kutatók közötti vita tárgya. Néhány *dipinto*-val ellátott töredék alapján valószínű, hogy ebben a formában is hal alapú termékeket (*liquamen*, *muria*) szállítottak és értékesítettek.<sup>39</sup> Elterjedése és anyaga alapján igen valószínű, hogy az észak-adriai partvidéken kell keresni műhelyeit. Ez a forma is egyelőre csak Petőházáról ismert (2 db), Scarbantiából nem.

Néhány amphoratöredék kis méretük, töredezettségük miatt nem volt típusba sorolható.<sup>40</sup>

---

<sup>37</sup> C. Panella: Appunti su un gruppo di anfore della prima, media e tarda età imperiale. Ostia III: Le terme del Nuotatore: scavo dell'ambiente V e di un saggio nell'area. (Studi Miscellanei 21.), Roma, 1973, 512–513.; S. Martin-Kilcher: Fish-sauce amphorae from the Iberian peninsula: The forms and observations on trade with the north-west provinces. In: Amphorae from Britain and the western Empire. Ed.: J. Plouviez. Journal of Roman Pottery Studies 10. (2003), 85–91.; B. Liou – E. Rodríguez Almeida: Les inscriptions peintes des amphores du Pecio Gandolfo (Almería). (Mélanges de l'école française de Rome 112.), 2000, 7–25.

<sup>38</sup> Kelemen 1988, 133–134. Egy töredéket a Flavius-korra datálnak Carnuntumból: S. Stökl: Amphoren. In: Zivilstadt Carnuntum – Fundbericht Haus II. Carnuntum Jahrbuch 2008, 189., Kat.no. 15.

<sup>39</sup> S. Pesavento Mattioli – E. Benvenuti: Due anforette con titoli picti dal Veneto. Quaderni di Archeologia del Veneto 17, 2001, 169–173.; R. Auriemma – S. Pesavento Mattioli: I titoli picti delle anfore di Grado. In: Olio e pesce in epoca romana. Produzione e commercio nelle regioni dell'alto Adriatico. Atti del convegno (Padova, 16 Febbraio 2007). A cura di: S. Pesavento Mattioli – M.-B. Carre. Padova, 2009, 275–279.; G. M. Fabrini – S. M. Marengo: L'uso della salsa da pesce nella testimonianza di un'anforetta ubisalviense. Picus 22, 2002, 129.; P. Magyar-Hárshegyi: Supplying the Roman army on the Pannonian Limes. Amphorae on the territory of Budapest, Hungary (Aquincum and Albertfalva). Rei Cretariae Romanae Fautorum Acta 44. (2016), 625. (a továbbiakban: Magyar-Hárshegyi 2016.)

<sup>40</sup> Scarbantiából 6 ilyen töredéket ismerünk: Bezeckzy 1987, Cat. nos. 410–412., 414–415., valamint a Soproni Múzeumban található M 85.1.477. közöletlen töredék.



## Összegzés

A fentiek alapján elmondható, hogy Sopron belvárosában, az ókori Scarbantia városából és a város territóriumán fekvő, Petőháza-Lésalja lelőhelyen feltárt villagazdaságból igen töredékes állapotban, kis mennyiségű amphora-anyag ismert egyelőre. Ezek a leletek azonban mindenképpen jelzik azokat a fogyasztói igényeket (bor, olívaolaj, halszósok), amelyek a Kr. u. 1. századtól a római katonasággal együtt jelentek meg ezen a területen. A fenti termékek elsősorban az Égeikumból, kisebb mennyiségben Észak-Itáliából, az Isztiai-félszigetről származtak, és egy szerencsés lelet alapján az Ibériai-félsziget is képviselteti magát. A leletek zöme a Kr. u. 1. század eleje-második negyede és a Kr. u. 2. század közepe közé keltezhető. Scarbantia, mint a Borostyánkő-út mentén fekvő, jelentős felvonulási bázis éppen ebben az időszakban élhette virágkorát.<sup>41</sup> Hasonló kép rajzolódik ki más, szintén a Borostyánkő-út mentén fekvő római település amphora anyagának elemzésekor is, Aquileiától Vindobonáig, mindenhol találkozhatunk ugyanezekkel a típusokkal.<sup>42</sup> Ez mindenképp a jelentős – katonasághoz köthető – szervezettség utal, valamint tükröz bizonyos nagykereskedelmi kapcsolatokat.

Ahogy már említettem, ezek a termékek egyrészt luxusárunak számítottak, másrészt idegenek voltak a bennszülött kelta népesség étkezési kultúrájában. Tehát a felvonuló római csapatok vezérkara, vagy meggazdagodott leszerelt katonák lehettek csak az eredeti felvevőpiac, a megrendelők a római kor kezdetén. Érdekes, hogy Pannonia limes-menti lelőhelyeiről előkerülő, Kr. u. 3–4. századra keltezhető amphora-típusok szinte teljesen hiányoznak a Borostyánkő-út menti területekről.<sup>43</sup> Egyértelmű, hogy a katonaságnak a tartomány belsejébe és a Dunához történő elvezénylésével megszűnt ezen termékek rendelőköre, a romanizált lakosság pedig nem tudta – vagy nem akarta – megfizetni ezeket a hosszú útról, más tartományokból érkező finomságokat.

---

<sup>41</sup> J. Gömöri: Scarbantia. In: The autonomous towns of Noricum and Pannonia / Die autonomen Städte in Noricum und Pannonien. Pannonia I. Eds.: M. Šašel Kos – P. Scherrer. Situla 41. (2003), 81–83.

<sup>42</sup> T. Bezaczy: Roman Amphora Trade in Pannonia. In: La Pannonia e l'Impero Romano. Atti del convegno internazionale „La Pannonia e l'Impero Romano”. Accademia d'Ungheria e l'Istituto Austriaco di Cultura. Roma, 13–16 gennaio 1994. Ed.: Hajnóczy, G. Roma, 1995, 155–175.; Nagy 2014, 129.

<sup>43</sup> V.ö. *Magyar-Hárshegyi* 2016, 628–630.