

**Agnieszka Góralczyk**  
(Warszawa)

**ZNALAZISKA STATKÓW RZYMSKICH ROZBITYCH  
U WYBRZEŻY POŁUDNIOWEJ GALII OD II W. P.N.E.  
DO I W. N.E. JAKO ŚWIADECTWA MASOWEGO HANDLU  
WINEM I OLIWĄ**

**Abstract**

The article attempts to reconstruct the image of wine and oil trade in the western part of the Mediterranean. The analysis focuses on the wrecks of Roman vessels which sank at the coast of southern Gaul and the wine and oil amphorae carried in their holds.

**Key words**

Gaul, wrecks, wine, oil, Greek-Italian amphorae, Dressel 1, Pascual 1, Dressel 2-4, Dressel 20

## WPROWADZENIE

W artykule zostały zebrane informacje na temat statków rzymskich (36 jednostek handlowych), które zatonęły w okresie od II w. p.n.e. do I w. n.e. u wybrzeży południowej Galii. Ich macierzyste porty znajdowały się na Półwyspie Apenińskim lub Iberyjskim a docelowe w Italii, Galii lub Hiszpanii. Znaleźiska wraków są ważne ze względu na zawartość ich ładowni wypełnionych przeważnie amforami na wino lub oliwę. Ceramika oraz zatopione statki tworzą dwie kategorie danych uzyskiwanych na stanowiskach podwodnych, zebranych w katalogu. Wszystkie opisane statki przewoziły duży ładunek wina lub oliwy – kilkadziesiąt lub kilkaset glinianych amfor albo doliów. Oba produkty były najczęstszym przedmiotem handlu tuż po zbożu i tkaninach. W przypadku zboża i tkanin, które szybko ulegają rozkładowi i ze względu na swoją nietrwałość nie zachowały się do naszych czasów, nie możemy określić rozmiarów ich produkcji i sprzedaży. Wino i oliwa cechują się podobną trwałością, ale ponieważ zachowują się pojemniki ceramiczne, w których je przechowywano, można oszacować rozmiary handlu w danym rejonie. Ramy chronologiczne artykułu obejmują 300 lat, podczas których prowadzono ożywioną działalność handlową w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego wymienionymi produktami żywnościowymi. W czasach późnej Republiki Italia stała się największym producentem i eksporterem wina w tym rejonie. W okresie wczesnego Cesarstwa Rzymskiego (I w. n.e.) jej miejsce w handlu winem zajęła prowincja Hispania Tarraconensis a głównym wytwórcą oliwy stała się Hispania Baetica.

Znajdowana we wrakach ceramika potwierdza, że w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego importowano i eksportowano wina italskie z Półwyspu Apenińskiego i Sycylii (w amforach grecko-italskich oraz w Dressel 1A, Dressel 1B i Dressel 1C), hiszpańskie z prowincji Hispania Tarraconensis (w amforach typu Pascual 1 i Dressel 2-4), sosy rybne w amforach Dressel 7-11 oraz hiszpańską oliwę z oliwek z prowincji Hispania Baetica (w amforach typu Dressel 20), a także przedmioty użytkowe, np. delikatną ceramikę stołową z Italii czy hiszpańskie metale w postaci sztabek.

Znaleźiska wraków pozwalają odtworzyć szlaki komunikacyjne łączące Półwysp Apeniński z Półwyspem Iberyjskim i przebiegające wzdłuż wybrzeży galijskich. Najstarsze spośród nich datuje się na przełom III i II w. p.n.e. i okres Republiki Rzymskiej, młodsze i dużo liczniejsze na czasy Cesarstwa Rzymskiego: I-II w. n.e.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Zob. A.J. Parker, *Ancient Shipwrecks of the Mediterranean and the Roman Provinces*, Oxford 1992.

Znamy dwie drogi morskie dla handlu winem. Pierwsza przebiegała wzdłuż wybrzeża Morza Tyrreńskiego w kierunku obecnej Ligurii i zatoki Lwiej, i z powrotem (o czym świadczą znaleziska wraków Diano Marina, La Garoupe, Grand Ribaud D, Petit Congloué), druga – przez Archipelag Toskański, Sycylię, Korsykę, do dzisiejszej zachodniej Francji i Hiszpanii, i z powrotem (pozostałości statków rzymskich znalezionych u wybrzeży Archipelagu Toskańskiego, np. wrak Ile-Rousse)<sup>2</sup>.

Rzymskie statki handlowe, takie jak Masa d'Or, Culip IV czy Port-Vendres II, przewoziły oliwę wyprodukowaną w prowincji Hispania Baetica w amforach typu Dressel 20. Wraki wraz ze znaleziskami lądowymi pozwoliły odtworzyć szlaki morskie, którymi eksportowano oliwę na sprzedaż lub jako *annona civilis* i *militaris*. Istniały trzy drogi morskie dla transportu oliwy hiszpańskiej: dwie śródziemnomorskie – Hispalis/Gades-Ostia/Puteoli (wzdłuż wybrzeża obecnej Andaluzji, Balearów, pomiędzy Sycylią a Korsyką, do Półwyspu Apenińskiego) i Hispalis/Gades-delta Rodanu (wzdłuż wybrzeży Półwyspu Iberyjskiego, południowej Galii, gdzie głównym portem przeładunkowym było Arelate (Arles), stamtąd do Lugdunum (Lyon) i na północ na *limes* germański) oraz szlak atlantycki wzdłuż północnych wybrzeży Półwyspu Iberyjskiego i Galii, prowadzący do Brytanii i północnej Galii<sup>3</sup>.

Porty prowincji Gallia Narbonensis stanowiły także miejsca przeładunku do dalszego transportu drogami lądowymi i rzecznyymi. Szczególnie popularnymi szlakami lądowymi handlu winem były: oś spławnych rzek Aude-Garonna, zaczynająca się w okolicach obecnej Tuluzy, a potem biegnąca morzem lub lądem droga przecinająca północno-zachodnią Galie, przez obecny kanał La Manche do Brytanii, oraz wschodni szlak handlowy w górę Rodanu skierowany na *limes* germański z Wiennej jako głównym ośrodkiem handlu<sup>4</sup>. Znamy wiele stanowisk na terenie Galii, kilka na Półwyspie Apenińskim oraz mniej liczne na *limesie* germańskim i w Brytanii, na których znaleziono hiszpańskie amfory na wino typu Pascual 1 i Dressel 2-4<sup>5</sup>.

Informacje zawarte w źródłach historycznych i archeologicznych wyraźnie wskazują na zwiększenie rozmiarów handlu w zachodniej części basenu

<sup>2</sup> C. Panella, Anfore, [w:] G. Volpe (red.), Archeologia subacquea. Come opera l'archeologo sott'acqua. Storie dalle acque, Firenze 1998, s. 554-556.

<sup>3</sup> P. Berni Millet, Las ánforas de aceite de la Bética y su presencia en la Cataluña romana, Barcelona 1998, s. 67-70.

<sup>4</sup> J. Miró, El comercio del vino de la Tarraconense (s. I a.C.-I d.C.). Una síntesis, [w:] Le commerce maritime romain en Méditerranée occidentale, El comercio marítimo romano en el Mediterráneo occidental, Colloque international tenu à Barcelone du 16 au 18 mai 1988, Le Groupe PACT du Conseil de l'Europe La Societat Catalana d'Arqueologia, Strasbourg 1990, s. 337.

<sup>5</sup> Ibidem, s. 338, 340.

Morza Śródziemnego od czasów późnej Republiki. Pominięcie odkryć archeologii podwodnej dałoby niepełne odzwierciedlenie rzeczywistości. Znaleźiska podwodne są na tyle liczne, że nie można mówić o przypadkowości podróży handlowych w tym rejonie Imperium Rzymskiego. Często wiadomości uzyskane dzięki pracom wykopaliskowym na stanowiskach podwodnych pozwalają rozwiązać wątpliwości powstałe przy braku lub niewystarczającej liczbie znalezisk na lądzie.

## I. HISTORIA BADAŃ

Pierwsze systematyczne badania starożytnych statków rozbitych u śródziemnomorskich wybrzeży dzisiejszej Francji i Włoch miały miejsce w latach 50. XX w. Pionierami tego typu prac byli Fernand Benoît i Nino Lamboglia. W latach 60. archeologia podwodna ukształtowała się jako dyscyplina naukowa, opracowano metody eksploracji dla stanowisk podwodnych i zaczęto sukcesywnie prowadzić badania u wybrzeży obecnej Prowansji i Langwedocji. Lata 70. wiązały się ze wzrostem zainteresowania tą dziedziną, co znalazło odbicie w rozszerzeniu prac badawczych i większej liczbie znalezisk wraków, analizowanych ze względu na ich konstrukcję oraz przewożony ładunek amfor wypełnionych winem lub oliwą<sup>6</sup>.

Na początku lat 90. A.J. Parker opublikował pracę, w której zebrał i opisał 1,2 tys. wraków z basenu Morza Śródziemnego. Nie jest to kompletna lista wraków greckich i rzymskich znalezionych w Morzu Śródziemnym. Bardzo duża liczba tego typu znalezisk, odkrywanie nowych, dotychczas nieprzebadanych pozostałości statków i wyjaśnianie niejasności powstałych podczas prac wykopaliskowych wpłynęły na trudności z zebraniem wszystkich znanych nam wraków w jednej pracy. Brak archiwów regionalnych bądź państwowych dokumentujących odkrycia archeologii podwodnej w krajach śródziemnomorskich, znaleźiska niepublikowane lub nieopracowane szczególnie – pogłębiły te problemy. Pomimo tych trudności jest to, jak do tej pory, najbardziej dokładny katalog wraków<sup>7</sup>.

Statki, które przewoziły wino, oliwę i inne produkty pod koniec Republiki, w przeciwieństwie do tych o mniejszym tonażu z czasów wczesnego Cesarstwa i najmniejszych z okresów późniejszych, były z reguły dużymi jednostkami o długości około 40 metrów i pojemności umożliwiającej transport

<sup>6</sup> E. Tortorici, *Lo scavo subacqueo*, [w:] G. Volpe (red.), *Archeologia subacquea*, s. 29-33.

<sup>7</sup> A.J. Parker, *Ancient Shipwrecks*, s. II.

około 10 tys. amfor. Ceramika stołowa stanowiła zwykle dodatek do transportu amfor lub sztabek metalu. Przykładem takich jednostek są Albenga i Madrague de Giens<sup>8</sup>.

Amfory znajdowane we wrakach rzymskich i na stanowiskach lądowych wraz ze źródłami historycznymi dostarczają informacji pozwalających odtworzyć realia badanej epoki. Ceramika jest analizowana pod względem kształtu i epigrafiki, ustala się miejsce jej produkcji oraz w miarę możliwości – drogę, jaką przebywały amfory z warsztatu garncarskiego do rąk nabywcy. Bada się technologię ich wyrobu, określa zawartość i zajmuje się związaną z nimi tematyką ekonomiczną. Wykopaliska XIX-wieczne, bogate w liczne znaleziska amfor, wzbudziły zainteresowanie tego typu ceramiką. Zaczęto wówczas tworzyć pierwsze klasyfikacje amfor rzymskich<sup>9</sup>.

Pierwszą typologię amfor, z pewnymi modyfikacjami i uzupełnieniami używaną do dzisiaj, zaproponował w 1899 r. H. Dressel. Sklasyfikował w niej 45 typów pojemników ceramicznych w oparciu o znaleziska z Monte Testaccio (prace wykopaliskowe od 1872 r.) i Castro Pretorio (od 1875 r.) w Rzymie oraz w Pompejach. Nie obejmowała ona wszystkich typów naczyń zasobowych używanych w Imperium. Kolejne znaleziska prowadziły do tworzenia innych, mniej lub bardziej szczegółowych, klasyfikacji. Powstawały one na podstawie badań prowadzonych na początku XX w. na *limesie* reńskim: w Haltern, Hofheim i Niederbieber, a także w Brytanii, Ostii i na agorze ateńskiej. Materiał ceramiczny nie zawsze dobrze opracowywano, pomijano amfory niemające inskrypcji lub wprowadzano nowe typy amfor, nie biorąc pod uwagę klasyfikacji Dressela<sup>10</sup>.

Skorygowana, obszerniejsza typologia amfor rzymskich Dressela jest obecnie najlepszą klasyfikacją tego typu pojemników, niezastąpioną w przypadku niektórych rodzajów amfor. Duży wpływ na jej opracowanie miały właśnie wyniki badań antycznych wraków, eksplorowanych od początku lat 50. XX w. w zachodniej części Morza Śródziemnego. Wraz z rozwojem archeologii podwodnej i pracami F. Benoît, N. Lambogli, A. Tcherni i B. Liou, poprawiano błędy i wyjaśniano niejasności zaistniałe w obszernej typologii amfor rzymskich Dressela<sup>11</sup>.

---

<sup>8</sup> J.-P. Morel, *Le commerce à l'époque hellénistique et romaine et les enseignements des épaves*, [w:] G. Volpe (red.), *Archeologia subacquea*, s. 485-488.

<sup>9</sup> P. Dyczek, *Amfory rzymskie z obszaru Dolnego Dunaju. Dystrybucja amfor transportowanych w nich przedmiotów w I-III w. po Chr.*, Warszawa 1999, s. 23.

<sup>10</sup> *Ibidem*, s. 24.

<sup>11</sup> *Ibidem*, s. 24, 29.

Termin „amfora” obejmuje bardzo różnorodne pojemniki ceramiczne o kształcie uzależnionym od przechowywanej zawartości, epoki, w jakiej je wykonano, i kraju, z którego pochodziły. W amforach przewożono produkty żywnościowe, takie jak: oliwa, wino, sosy i konserwy rybne, orzechy włoskie i laskowe itd. Można wyróżnić dwa podstawowe typy wszelkich znanych nam amfor, utworzone ze względu na ich formę: amfory o wydłużonym kształcie, np. rodyjskie i italskie, oraz amfory o okrągłym, pełnym kształcie, np. hiszpańskie. Każdą z amfor szczelnie zakorkowywano. Na korku odciskano (najczęściej w gipsie) stempel nadawcy wysyłającego amfory. Na amforach umieszczano inskrypcje takie jak znak garncarza, który je zrobił, właściciela lub osoby wysyłającej ładunek, nazwisko odbiorcy, czasem nazwę statku, na którym je załadowano, imię kapitana i oznaczenia przejść celnych. Nie zawsze są one jednak wystarczająco zrozumiałe i czytelne, często zawierają skróty napisane kursywą<sup>12</sup>.

Zawartość amfor była uzależniona właśnie od formy. Zazwyczaj naczynia o wydłużonym kształcie służyły do przechowywania wina – np. amfory grecko-italskie, Dressel 1, Dressel 2-4, Pascual 1, a amfory o okrągłej formie przeznaczano na sosy i konserwy rybne: garum, muria, takie produkty jak bób, oliwki czy oliwę (np. Dressel 7-11, Lamboglia 2, Dressel 20)<sup>13</sup>. Czasami zdarzały się wyjątki jak w przypadku pojemników Dressel 7-11 i Lamboglia 2 (Dressel 6), w których przewożono i wino, i garum. W zależności od wielkości mogły pełnić funkcję naczyń zasobowych lub zastawy stołowej (na oliwę lub wino do posiłku). Amfory miały formę dwuusznych dzbanów o dużej pojemności, czyli kształt dostosowany do warunków transportu, i były wypalone z jak najbardziej wytrzymałej, odpornej na wstrząsy gliny oraz zawsze zaopatrywane w dwa imadła tak, aby można było łatwo je przenieść. Pracownie garncarskie produkowały na masową skalę takie pojemniki, na jakie było zapotrzebowanie. Jeśli można zaobserwować małe zróżnicowanie kształtu i składu gliny poszczególnych naczyń, świadczy to albo o pochodzeniu z tej samej pracowni, albo o różnych miejscach produkcji. Nie musi to jednak oznaczać wydzielenia nowego typu amfor – może stanowić jeden z wariantów typu już znanego. Każda ze sklasyfikowanych form była produkowana przez dłuższy czas, w większej liczbie warsztatów ceramicznych na danym obszarze. Określenie zasięgu produkcji i dystrybucji amfor ułatwia analiza umieszczonych na nich stempli, charakterystycznych dla określonych pracowni ceramicznych<sup>14</sup>.

<sup>12</sup> J. Rougé, *La marine dans l'Antiquité*, Lyon 1975, s. 79-80.

<sup>13</sup> A. Grenier, *Manuel d'archéologie gallo-romaine*, Paris 1934, s. 635.

<sup>14</sup> P. Dyczek, *Amfory rzymskie*, s. 23-24.

Część antycznych wraków zawierała również dolia (*dolium* – beczka na wino, duże, gliniane naczynie zasobowe). Możliwe, że były one instalowane na stałe w centralnej ładowni, co tworzyło z tych jednostek rodzaj statków-cystern. Dolia miały większą pojemność niż amfory. Według A. Hesnard wykorzystanie naczyń typu dolia jako pojemników, w których przewożono wino na statkach, nie stanowiło na tyle korzystnej innowacji technicznej i dającej wzrost korzyści ekonomicznych, aby wprowadzono ją na stałe do żeglugi w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego. Zdecydowała o tym mała poręczność tych naczyń i trudności z ich przenoszeniem, co spowodowało, że znaczenie tego typu transportu nie było zbyt duże i miało raczej lokalny charakter. Większość statków-cystern pochodzi z I w. p.n.e. i I połowy I w. n.e.<sup>15</sup>

Jedynie 20 spośród wraków skatalogowanych przez A.J. Parkera zawierało dolia (np. wrak Punta Ala znaleziony u wybrzeży Toskanii, Ladispoli na północ od Rzymu, La Garoupe A koło Antibes, Grand Ribaud D przy brzegach Prowansji, Diano Marina – Ligurii, Petit Congloué z okolic Marsylii, Ile-Rousse u wybrzeża Korsyki)<sup>16</sup>. Wszystkie te wraki przewożyły dolia oznaczone znakiem rodziny Pirani pochodzącej z Minturnae (Minturno) w południowym Latium. Minturnae (Minturno) leżały na terenach już od czasów Republiki będących ważnym ośrodkiem produkcji wina. Statki-cysterny budowano prawdopodobnie w porcie Minturnae (Minturno), u ujścia rzeki Garigliano<sup>17</sup>.

Pewną trudność sprawia ustalenie położenia amfor i sposobu ich załadunku wewnątrz statku. F. Benoît uważał, że układano je warstwami, pionowo umieszczano jedne nad drugimi. Najniższa warstwa amfor znajdowała się w piasku pokrywającym dno statku i tworzącym jego balast. Każda z warstw ceramiki miała jak najściślej przylegać do następnej. Amfory z wyżej położonej warstwy aż do wysokości ramion mieściłyby się w niższej. Środkowa warstwa amfor wypełniałaby przestrzeń pomiędzy dolną a górną. H.-T. Wallinga zauważył, że takie rozmieszczenie ładunku było dość niezręczne, jeśli najniżej położone amfory nie były umocowane i najmniejszy ruch najwyższej warstwy ceramiki mógł spowodować uszkodzenie szyjek amfor z warstwy najniższej, o co było podczas morskiej podróży łatwo. Tak więc każda z amfor przylega-

<sup>15</sup> A. Hesnard, M.-B. Carre, M. Rival, B. Dangreaux, L'épave romaine Grand-Ribaud D (Hyères, Var), *Archaeonautica* 8, 1988, s. 150.

<sup>16</sup> C. Panella, *Anfore*, s. 554-555.

<sup>17</sup> A. Hesnard et al., Aires de production des gréco-italiques et des Dressel 1, Arse. *Boletín del Centro arqueológico saguntino*, 1989, s. 26.

łaby do sąsiedniej brzuścem, a przestrzeń pomiędzy nimi wypełniałaby słoma, zabezpieczająca je przed stłuczeniem. Stopki amfor z warstwy wyższej znajdowałyby się pomiędzy szyjkami amfor warstwy niższej. Ten sposób rozmieszczenia i zabezpieczenia ładunku odznaczał się większą stabilnością niż poprzednia metoda i wiązał się z mniejszym ryzykiem potłuczenia amfor w trakcie podróży<sup>18</sup>.

## II. ZNACZENIE ZNALEZISK PODWODNYCH DLA ODTWORZENIA OBRAZU HANDLU WINEM I OLIWĄ

### 1. AMFORY NA OLIWĘ

Oliwa z oliwek była najpopularniejszym produktem żywnościowym i przedmiotem handlu obok zboża i wina. Przez całą starożytność miała bardzo szerokie zastosowanie: nie tylko w kuchni – jako składnik potraw, używana do pieczenia i smażenia oraz do wyrobu sosów (np. garum), ale także jako wkład do lampek oliwnych, kosmetyk i olej przemysłowy. Uprawiano ją z lepszym lub gorszym skutkiem: w Grecji, na południowym wybrzeżu Azji Mniejszej, w północnej Afryce, na południu Półwyspu Iberyjskiego i na Półwyspie Apenińskim.

Oliwki leśne, jak wskazują badania paleobotaniczne, były znane na Półwyspie Iberyjskim w epipaleolicie i neolicie. Udomowiono je w V w. p.n.e. Stopniowo udoskonalano metody uzyskiwania pełnowartościowych owoców i rozszerzano obszar uprawy drzewek oliwnych. W czasach Republiki i w początkach Cesarstwa produkcja zaspokajała potrzeby lokalne. W okresie I-III w. n.e. osiągnęła dużą skalę i wówczas prowincja Hispania Baetica stała się jednym z głównych eksporterów oliwy w Imperium Rzymskim<sup>19</sup>.

Amfory typu Dressel 20 produkowano wzdłuż brzegów rzeki Guadalquivir, co poświadczają wyniki prac archeologicznych prowadzonych na obszarze pomiędzy Sewillą (Hispalis), Kordobą (Corduba) i Astigi (Ecija) w obecnej Andaluzji odpowiadającej terytorialnie rzymskiej prowincji Hispania Baetica<sup>20</sup>. Wszystkie pojemniki ceramiczne Dressel 20 znalezione na Półwyspie Iberyjskim i we wrakach odkrytych w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego datuje się na czasy Cesarstwa. Nieobecność betyckich amfor na

<sup>18</sup> J. Rougé, *La marine*, s. 80-81.

<sup>19</sup> A. Toniolo, *Por qué seguimos estudiando las ánforas?*, *Astigi Vetus* 1, 2001, s. 82.

<sup>20</sup> P. Berni Millet, *Las ánforas*, s. 19.



oliwę (a także pojemników ceramicznych wypełnionych oliwą wyprodukowaną w innych rejonach śródziemnomorskich) na stanowiskach z okresu Republiki nie oznacza braku produkcji i sprzedaży oliwy. Mogła być ona umieszczana w tych samych amforach co wino. Na pewno produkowano ją na potrzeby lokalne zarówno w czasach Republiki, jak i Cesarstwa.

Oliwę betycką przewożono w amforach typu Dressel 20. Dzięki szerokiej dystrybucji docierały one do wszystkich prowincji zachodniej części Imperium. Są cennym źródłem dla badań epigraficznych ze względu na znajdujące się na większości z nich: stemple, *tituli picti* i *graffita* (*ante* i *post cocturam*). Amfory Dressel 20 tworzą około 80% materiału ceramicznego na śmietniku Monte Testaccio<sup>21</sup>, datowanego na okres od lat 70. I w. n.e. do połowy III w. n.e.<sup>22</sup> Stanowi ono niezwykle cenne źródło informacji dla badań porównawczych znalezisk z innych obszarów dawnego Imperium Rzymskiego ze względu na jego jednorodność i dobry stan zachowania.

Amfory z Monte Testaccio można sklasyfikować w pięciu grupach chronologicznych, dla okresów rządów: Flawiuszy-Trajana (z dynastii Antoninów), Antoninów (Hadriana i Antonina Piusa), późnych Antoninów (Marka Aureliusza i Kommodusa), Sewerów (Septymiusza Sewera i jego synów) oraz późnych Sewerów i post-seweriańskich (od śmierci Karakalli w 217 r. n.e. do połowy III w. n.e.)<sup>23</sup>.

Analiza znalezisk z Monte Testaccio, stanowisk andaluzyjskich (z obszaru prowincji Hispania Baetica) oraz podwodnych (np. wrak Port-Vendres II) pozwoliła na wydzielenie kilku wariantów amfor typu Dressel 20 ze względu na kształt i okres produkcji:

- amfory z czasów Augusta i Tyberiusza (koniec I w. p.n.e.-37 r. n.e.);
  - typ A z okresu panowania Augusta (koniec I w. p.n.e.-14 r. n.e.),
  - typ B z okresu panowania Augusta i Tyberiusza (początek I w. n.e.-14-37 r. n.e.),
- amfory z czasów julijsko-klaudyjskich (14 r. n.e.-68 r. n.e.; amfory z tego okresu mogą występować również w mniejszym rozmiarze i określa się je jako Dressel 20 *parvae*);
- amfory z czasów Flawiuszów i Trajana (69 r. n.e.-117)<sup>24</sup>.

<sup>21</sup> Ibidem, s. 18.

<sup>22</sup> J.M. Blázquez Martínez, J.Remesal Rodríguez (red.), Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma), Publicacions Universitat de Barcelona 7, 1999, s. 220.

<sup>23</sup> Ibidem, s. 219-220.

<sup>24</sup> A także: amfory z czasów Antoninów (117 r. n.e.-192 r. n.e.); amfory z czasów Septymiusza Sewera i „post-seweriańskich” (193 r. n.e.-poł. III w. n.e.). Poza typem Dressel 20 wyróżnia się: amfory późne: Tejarillo I (poł. III w. n.e.-IV w. n.e.), Dressel 23 a (połowa III w. n.e.), Dressel 23 b

Amfory Dressel 20 nie były jedynymi pojemnikami służącymi do przechowywania oliwy. Na Półwyspie Apenińskim (w Apulii) oraz w Istrii produkowano amfory typu Lamboglia 2 (Dressel 6; II połowa I w. p.n.e.-koniec I w. n.e.). Mogły zawierać oliwę, wino lub *garum*. Eksportowano je głównie na Półwysep Apeniński, do Istrii, Dalmacji oraz Galii<sup>25</sup>.

## 2. AMFORY NA WINO

Wino stało się jednym z podstawowych produktów żywnościowych dla ludności Imperium Romanum i chociaż nie był to jedyny dostępny trunek (produkowano także piwo i miód) – najpopularniejszym. Pito je i przyprawiano nim przyrządzane potrawy. Było dostępne dla wszystkich i co najważniejsze, nie musiano go dodatkowo konserwować podczas transportu. Wino nie psuło się, jeśli przechowywano je w odpowiednich warunkach i stosownych naczyniach. Można było je przewozić lądem i morzem, zarówno na krótkich, jak i długich dystansach.

Najstarsze winnice italskie znajdowały się na wybrzeżu Morza Tyrreńskiego. Innymi regionami produkującymi wino i zaopatrującymi w nie Półwysep Apeniński, a przede wszystkim Rzym, były: wybrzeże Adriatyku, rejon dzisiejszej Rawenny (rzymska Ravenna) i dolina Padu. W okresie Republiki wino italskie zdominowało rynek zachodniej części Morza Śródziemnego. Od przełomu er, poprzez I w. n.e., na szerszą skalę zaczęto importować wino hiszpańskie (niewielkie ilości z prowincji Hispania Baetica i wielkie z obszaru Hispania Tarraconensis). Od połowy I w. n.e. do ważniejszych producentów i eksporterów wina dołączyła Gallia Narbonensis. W handlu winem brały udział także afrykańskie prowincje zachodniej części Morza Śródziemnego<sup>26</sup>.

Uchwytne archeologicznie początki handlu winem italskim na szeroką skalę w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego sięgają czasów przed II wojną punicką (218-202 r. p.n.e.). Od końca III w. p.n.e. uprawa winorośli z nastawieniem na późniejszą sprzedaż wina na lokalnych rynkach italskich rozpowszechniała się stopniowo na Półwyspie Apenińskim z południa na północ, wzdłuż wybrzeża od Kampanii (ager Falernus) poprzez Etrurię, a potem Latium. Na amforach grecko-italskich obok imion greckich poja-

---

(IV w. n.e.-poł. V w. n.e.), Dressel 23 c (IV w. n.e.-poł. V w. n.e.), Dressel 23 d (I poł. V w. n.e.). Zob. P. Berni Millet, *Las ánforas*, s.24, 26-62.

<sup>25</sup> D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae and the Roman economy an introductory guide*, London 1992, s. 99-100.

<sup>26</sup> A. Tchernia, J.-P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble 1999, s. 154.

wiały się również oskijskie. Pierwszym zamorskim rynkiem zbytu dla wina italskiego stały się ziemie galijskie<sup>27</sup>, kolejnym – wybrzeża Półwyspu Iberyjskiego<sup>28</sup>.

W czasach Republiki wino italskie przewożono w amforach grecko-italskich (a także w wywodzących się z ich późnych form amforach Dressel 1), występujących w różnych wariantach i eksportowanych na Sycylię, Półwysep Apeniński, do Galii, na Półwysep Iberyjski, także do północnej Afryki i wschodniej części basenu Morza Śródziemnego (w przypadku Dressel 1 także do Brytanii)<sup>29</sup>.

E. Lyding-Will podzieliła amfory grecko-italskie na cztery typy<sup>30</sup> (por. tabela 1).

**Tab. 1.** Typy amfor grecko-italskich wg klasyfikacji E. Lyding

Typ amfory grecko-italskiej	Miejsce produkcji	Datowanie
A	Sycylia, Egea	koniec IV w. p.n.e.-początek III w. p.n.e.
B	Półwysep Apeniński	koniec III w. p.n.e.-początek II w. p.n.e.
C	Cosa (w Etrurii)	koniec III w. p.n.e.-początek II w. p.n.e. <sup>31</sup>
D	Etruria, np. Cosa, Kampania, np. Pompeje	I połowa II w. p.n.e.
E	Półwysep Iberyjski	I połowa II w. p.n.e.

Źródło: opracowanie własne na podstawie literatury podanej w bibliografii załączonej do artykułu.

Ch. Van der Mersch opracował mapę ośrodków specjalizujących się w ich produkcji w Wielkiej Grecji i na Sycylii<sup>32</sup>. Obecny stan badań pozwala na wyróżnienie dwóch typów amfor: grecko-italskich wczesnych (pochodzących z terenów Italii południowej i Sycylii i datowanych na IV-III w. p.n.e.) oraz grecko-italskich późnych (od ostatniej ćwierci III w., od II wojny punickiej, do II w. p.n.e., produkowanych m.in. w Kampanii). W przypadku amfor grecko-italskich późnych można już mówić o pojemnikach rzymskich,

<sup>27</sup> N. Purcell, Wine and wealth in ancient Italy, *The Journal of Roman Studies* LXXV, 1985, s. 7.

<sup>28</sup> II wojna punicka zapoczątkowała rzymską obecność na Półwyspie Iberyjskim. Ostatecznie podbito go w całości do 19 r. p.n.e.

<sup>29</sup> D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*, s. 84-85.

<sup>30</sup> *Ibidem*.

<sup>31</sup> A. Tchernia sugeruje jako datę końcową produkcji 130 r. p.n.e.

<sup>32</sup> Ch. Van der Mersch, *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicilie IV<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> s. avant J.-C.*, Naples 1994, s. 88.

przyjmując, że określenie to odnosi się do ceramiki produkowanej na terenie objętym rzymską kontrolą polityczną, wojskową i ekonomiczną<sup>33</sup>.

Od II w. do ostatnich dziesięcioleci I w. p.n.e. statki handlowe wypełnione winem wypływały z portów Półwyspu Apenińskiego nad morzem Tyrreńskim i dopływały do wybrzeży południowej Galii (skąd transportowano je na północ) oraz brzegów Półwyspu Iberyjskiego. Zarówno *oppida* galijskie (z okolic dzisiejszej Tuluzy, Essalois czy Bibracte), jak i wraki rzymskie z tego okresu zawierają amfory Dressel 1 z importowanym winem italskim<sup>34</sup>. Pojemniki ceramiczne, które zajęły miejsce amfor grecko-italskich na rynku handlowym w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego, występują w trzech wariantach określanych jako Dressel 1A, Dressel 1B i Dressel 1C<sup>35</sup>.

Obecnie uważa się, że prototypem amfor typu Dressel 1 były późne amfory grecko-italskie. Część warsztatów w Italii nad Morzem Tyrreńskim (od Kampanii po Etrurię), produkujących amfory określane jako grecko-italskie D mniej więcej w trzeciej ćwierci II w. p.n.e., wyprodukowała nowy model – typ Dressel 1A, będący najstarszym typem amfor Dressel 1. Niedługo później rozpoczęła się produkcja amfor typów Dressel 1B i C, równoległe z amforami typu Dressel 1A. Często wytwarzały je te same ośrodki do I połowy I w. p.n.e.<sup>36</sup>

**Tab. 2.** Typy amfor Dressel 1

Typy amfor Dressel 1	Rozpoznane miejsca produkcji	Datowanie
Dressel 1A	Półwysep Apeniński (głównie Caecubum, Falernum, Albina w Etrurii)	130 r. p.n.e.-połowa I w. p.n.e. <sup>37</sup>
Dressel 1B	Półwysep Apeniński (głównie Kampania, Latium i Etruria)	I ćwierć I w. p.n.e.-ostatnia dekada I w. p.n.e.
Dressel 1C	Półwysep Apeniński: Kampania, możliwe, że Etruria	koniec II w. p.n.e.-początek I w. p.n.e.

Źródło: opracowanie własne na podstawie literatury podanej w bibliografii załączonej do artykułu.

Wszystkie typy amfory Dressel 1 służyły do przechowywania wina. Niekiedy mogły mieć jednak inną zawartość. Na wraku Cavalière znajdowały się

<sup>33</sup> C. Panella, *Anfore*, s. 533.

<sup>34</sup> B. Liou, *Sur les amphores et le commerce du vin*, [w:] *Le commerce maritime*, s. 327-328.

<sup>35</sup> D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*, s. 86-92.

<sup>36</sup> C. Panella, *Anfore*, s. 534-536.

<sup>37</sup> Wg A. Tcherni 130 r. p.n.e. to data przejściowa pomiędzy produkcją amfor grecko-italskich a wykształceniem się z nich amfor typu Dressel 1.

amfory Dressel 1A i Dressel 1C wypełnione oliwkami<sup>38</sup>, a na innych stanowiskach podwodnych – amfory Dressel 1B z pancerzykami skorupiaka spondylus, żywicą i orzechami laskowymi<sup>39</sup>. Czas rozpoczęcia produkcji ceramiki typu Dressel 1 pokrywa się z okresem, kiedy utworzono pierwszą prowincję rzymską określaną jako Gallia Narbonensis. W ciągu pierwszego wieku po opanowaniu przez Rzymian jej ziem nie produkowano na nich masowo wina przeznaczonego na eksport. Importowano italskie wino w dużych ilościach i wymieniano je na niewolników i metale z Galii. Senat rzymski postanowił, że na terenach kontrolowanych przez Rzymian i leżących poza Alpami nie wolno uprawiać oliwek i winnej latorośli. Po upadku Kartaginy był to najważniejszy zamorski rynek zbytu dla producentów italskich<sup>40</sup>. Wspomina o tym Ciceron (106-43 r. p.n.e.) w „De Republica” dla zilustrowania różnicy między korzyścią a sprawiedliwością:

Przecież i my, choć uznajemy się za ludzi bardzo sprawiedliwych, nie pozwalamy ludom zaalpejskim na uprawianie oliwek i winorośli, by podnieść dochodowość naszych ogrodów oliwnych i winnic. W związku z tym mówi się o nas, że postępujemy roztropnie, lecz nikt nie powie, że postępujemy sprawiedliwie, z czego możecie pojąć, że roztropność jest czymś różnym od sprawiedliwości<sup>41</sup>.

Bliska współpraca właścicieli italskich winnic, warsztatów ceramicznych i statków oraz kupców w okresie Republiki ułatwiała rozwój handlu. O ile wytwarzane wina różniły się jakością, o tyle pojemniki, w których je przechowywano, miały podobny kształt i pojemność<sup>42</sup>.

W latach 20. i 30. I w. p.n.e. na terenie Galii amfory Dressel 1 zostały zastąpione przez amfory na wino typu Dressel 2-4 (italska imitacja greckich amfor z Kos). Zmniejszył się też eksport wina pochodzącego z Półwyspu Apenińskiego do Galii i na Półwysep Iberyjski<sup>43</sup>. Warsztaty ceramiczne w Italii produkowały przez około 30-40 lat oba typy amfor, by ostatecznie zacząć wytwarzać jedynie Dressel 2-4. Najstarsza data konsularna z Castro Pretorio

<sup>38</sup> D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*, s. 87, 92.

<sup>39</sup> *Ibidem*, s. 90.

<sup>40</sup> F. Laubenheimer, *Les amphores de la Gaule romaine, état de la question*, *Revue archéologique* 1, 1998, s. 166-167.

<sup>41</sup> Cic., *De Re Publica* III 9: „nos vero instissimi homines, qui Transalpinas gentis oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint nostra oliveta nostraeque vineae; quod cum faciamus, prudenter facere dicimur, iuste non dicimur, ut intellegatis discrepare ab aequitate sapientiam”, przekł. W. Kornatowski.

<sup>42</sup> N. Purcell, *Wine and wealth*, s. 7.

<sup>43</sup> B. Liou, *Sur les amphores*, s. 328.

dla tej ceramiki to 28-27 r. p.n.e. Inskrypcja z Pompejów przesuwą początki produkcji na 35 r. p.n.e.<sup>44</sup> Amfory typu Dressel 2-4 wytwarzano na Półwyspie Apenińskim i Iberyjskim do I połowy II w. n.e. (okres końcowy datuje się również na koniec I w. n.e.)<sup>45</sup>. O zastąpieniu amfor Dressel 1 pojemnikami typu Dressel 2-4 zadecydowały względy ekonomiczne i techniczne. Nowy typ amfor cechowały lekkość, solidność i duża pojemność – tak potrzebne podczas transportu morskiego produkowanego głównie na eksport wina<sup>46</sup>.

Największym eksporterem wina w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego w I w. n.e. stała się prowincja Hispania Tarraconensis. Tamtejsze warsztaty ceramiczne wytwarzały amfory Pascual 1 i opisywane wcześniej Dressel 2-4<sup>47</sup>. Typ ceramiki określane jako Pascual 1 stanowił kopię italskiej Dressel 1B i był wytwarzany od połowy I w. p.n.e. do I ćwierci I w. n.e.<sup>48</sup>

Od czasów panowania Oktawiana Augusta w prowincji Gallia Narbonensis wytwarzano imitacje italskich amfor na wina typu Dressel 1 i Dressel 2-4: odkrywane w obecnej Marsylii, Ardèche w Saint-Just, Lyonie, oraz imitacje amfor z prowincji Hispania Tarraconensis – Pascual 1, np. w dzisiejszym Montans (Tarn), Cornéilhan (Hérault), Marsylii lub Sainte-Cécile-les-Vignes (Vaucluse)<sup>49</sup>.

Na trzech stanowiskach znajdujących się na jej obszarze znaleziono pozostałości amfor typu Dressel 7-11, które mogły służyć do przechowywania wina lub garum (warsztaty ceramiczne w dzisiejszym Sigean, Sallèles d’Aude i Veloux). Dotychczasowy stan badań sugeruje, że na tym terenie Dressel 7-11 nie były produkowane w dużych ilościach<sup>50</sup>.

<sup>44</sup> A. Tchernia, *Le vin de l’Italie romaine*, Rome 1986, s. 134.

<sup>45</sup> D.P.S. Peacock, Williams D.F., *Amphorae*, s. 105-106.

<sup>46</sup> A. Tchernia, *Le vin de l’Italie*, s. 135.

<sup>47</sup> Amfory Dressel 2-4 wytwarzano zarówno na Półwyspie Apenińskim, jak i w Hiszpanii Tarraconensis (początek I w. n.e.-I poł. II w. n.e.).

<sup>48</sup> D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*, s. 93-94.

<sup>49</sup> F. Laubenheimer, *Les amphores*, s. 167; Coraz liczniej powstające warsztaty ceramiczne zaczęły szybko produkować także rodzime galijskie amfory płaskodenne, z których pierwszą była amfora Gauloise 2. Zob. idem, *Le temps des amphores en Gaule. Vins, huiles et sauces*, Paris 1990, s. 98-99; Początkowo Gauloise 2 wytwarzano w rejonie Marsylii (Massalia) i eksportowano w niewielkiej ilości na *limes* germański do zachodniej i centralnej Galii. Zob. idem, *Les amphores*, s. 167; w ciągu I i II w. n.e. na obszarze prowincji Gallia Narbonensis (obecnie Langwedocji i Prowansji) produkowano pięć typów amfor określanymi jako: Gauloise 1 (I w. n.e.), Gauloise 2 (koniec I w. p.n.e.-początek I w. n.e.), Gauloise 3 (I w. n.e.), Gauloise 4 (Pélisset 47; poł. I w. n.e.-II-III w. n.e.) i Gauloise 5 (II poł. I w. n.e.-trzy pierwsze ćwierćwiecza II w. n.e.). Zob. idem, *Le temps des amphores*, s. 98-99.

<sup>50</sup> Idem, *La production des amphores en Gaule Narbonnaise*, Paris 1985, s. 318.

**Tab. 3.** Amfory na wino i oliwę produkowane w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego (i znalezione we wrakach statków rozbitych u wybrzeży południowej Galii) od II w. p.n.e. do I w. n.e.

Typ amfory	Datowanie	Zawartość
Amfory grecko-italskie	koniec IV w. p.n.e.-I połowa II w. p.n.e.	wino italskie
Dressel 1	130 r. p.n.e.-początek I w. p.n.e.	wino italskie
Dressel 2-4	początek I w. n.e.-I połowa II w. n.e.	wino italskie i hiszpańskie (Hispania Tarraconensis)
Pascual 1 (Dressel1-Pascual1)	połowa I w p.n.e.-I ćwierć I w. n.e.	wino hiszpańskie (Hispania Tarraconensis)
Lamboglia 2 (Dressel 6)	II połowa I w. p.n.e.-koniec I w. n.e.	oliwa i wino z Istrii i Italii
Dressel 20	27 r. p.n.e.-połowa III w. n.e.	oliwa hiszpańska (Hispania Baetica)

Źródło: opracowanie własne na podstawie D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*.

W kontekście rozważań na temat produkcji wina w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego nie można nie wspomnieć o edykcie Domicjana z 92 r. n.e. o zniszczeniu części winnic w prowincjach. Mógł on stanowić próbę ochrony rolników italskich i przywrócenia im utraconych rynków zbytu. Domicjan zarządził w nim zniszczenie połowy winnic w prowincjach i zakazywał zakładania nowych upraw winnej latorośli na terenie Italii. To cesarskie postanowienie budzi do dzisiaj kontrowersje, co jednak nie przyniosło jednoznacznego wyjaśnienia pobudek cesarza<sup>51</sup>, chociaż najnowsze wyniki badań wskazują jako przyczynę wydania edyktu szerzącą się zarazę.

Poglądy badaczy schyłku XIX w. były zgodne. Tch. Mommsen uważał, że edykt Domicjana miał wzmocnić pozycję ekonomiczną Italii w stosunku do konkurencyjnych rynków prowincji i stanowić ochronę dla miejscowych producentów<sup>52</sup>. S. Gsell zgadzał się z tą teorią, przypominał również słowa Swetoniusza, który pisał o wielkiej obfitości wina i małej ilości zboża oraz zwracał uwagę na klęski głodu nękające wcześniej ludność tej epoki, które mogły stanowić główny motyw cesarskiej decyzji. Możliwe, że tym zarządzeniem Domicjan zamierzał zwiększyć produkcję zboża kosztem wytwarzania wina<sup>53</sup>.

<sup>51</sup> G. Pereira Menaut, *El edicto de Domiciano sobre el vino y la economía política romana en el Alto Imperio*, [w:] *I Colloqui d'arqueologia romana. El vi a l'antiguitat economia producció i comerç al Mediterrani occidental*. Actes. Museu de Badalona. Monografies Badalonines 9, Badalona 1987, s. 349-351.

<sup>52</sup> *Ibidem*; zob. Th. Mommsen, *Römische Geschichte*, I-III, Berlin 1854-1856.

<sup>53</sup> *Ibidem*; zob. S. Gsell, *Essai sur la Règne de l'Empereur Domitian*, Paris 1894.

W latach 40. XX w. zaczęto podważać taką interpretację edyktu Domicjana. T. Frank uważał, że jedyną przyczyną wydania opisywanego zarządzenia była dysproporcja między dużą ilością wina i małą zboża. Negował wyraźnie możliwość wprowadzenia protekcjonistycznej polityki w Italii. Sądził, że edykt Domicjana miał pomóc rolnikom italskim właśnie poprzez zwiększenie wydajności winnic na Półwyspie Apenińskim i zmniejszenie produkcji wina w prowincjach. T. Frank nie odpowiedział jednak na pytanie, dlaczego zmniejszenie uprawy zboża pozostawało w bezpośredniej relacji ze zwiększeniem produkcji wina<sup>54</sup>.

Prace naukowe powstające w latach 70. koncentrowały się wokół teorii ekonomicznych sformułowanych przez M.I. Finleya i przez dłuższy czas miały wielu zwolenników. M.I. Finley uważał, że większość badaczy epoki tak naprawdę nie potrafi uwolnić się od teorii o protekcyjnej polityce cesarskiej wobec Italii. Zgodnie ze swą wizją antycznej ekonomii uważał, że podstawę gospodarki stanowiło rolnictwo zaspokajające potrzeby lokalnych społeczności miejskich. Nie było warunków dla rozwoju handlu śródziemnomorskiego i rzemiosła, gdyż tak naprawdę nie umiano racjonalnie gospodarować własnymi zasobami. Nie istniał prawdziwy rynek dla masowego handlu. Jego poglądy na temat ekonomii starożytnej nie znalazły potwierdzenia w wynikach prac archeologicznych ani na stanowiskach lądowych, ani podwodnych<sup>55</sup>. Znaleźiska wraków stały się jednym z najważniejszych dowodów na istnienie masowego handlu śródziemnomorskiego. Podważały one fałszywy obraz rzeczywistości zbudowany przez M.I. Finleya.

Nie wszyscy badacze podzielali jego opinie. R. Duncan-Jones przypisywał winu najważniejszą rolę w handlu opisywanej epoki – sądził, że często rolnicy zaprzestawali uprawy zboża, by zamiast niego uprawiać winną latorośl. O ile tę teorię można z dużą łatwością odnieść do rejonu Kampanii i okolic Rzymu, o tyle trudno rozciągać ją na wszystkie ziemie, których dotyczył cesarski edykt. R. Duncan-Jones zgadzał się jednak, że zarządzenie Domicjana miało zwiększyć uprawę zboża w całym Imperium Romanum<sup>56</sup>. P. Petit zastanawiał się, kogo tak naprawdę dotyczyła ta decyzja: drobnych rolników italskich czy wielkich posiadaczy ziemskich specjalizujących się w produkcji wina na eks-

<sup>54</sup> Ibidem; zob. *An Economic Survey of Ancient Rome*, red. T. Frank, New Jersey 1959.

<sup>55</sup> Zob. M.I. Finley, *The Ancient Economy*, Berkeley 1973; krytyka jego wizji ekonomii antycznej zob. A. Ziółkowski, *Historia Rzymu*, Poznań 2004, s. 477.

<sup>56</sup> G. Pereira Menaut, *El edicto*, s. 349-351; zob. R. Duncan-Jones, *The Economy of the Roman Empire*, Cambridge 1974.



port<sup>57</sup>. Zarówno H.W. Pleket, jak i P. Veyne skrytykowali teorię R. Duncana-Jonesa na temat największej dochodowości wina w porównaniu z innymi produktami, opierając się przy tym na tekstach Cycerona i Pliniusza Młodszeo. H.W. Pleket sądził, że produkcja wina w określonych okolicznościach może być bardzo dochodowa, ale zawsze należy uwzględnić duże ryzyko, z jakim wiąże się nastawienie na uprawę czy produkcję tylko jednego produktu i możliwość jego wyczerpania. Uważał, że trudno byłoby zrezygnować z wytwarzania podstawowych artykułów żywnościowych, szczególnie na własne potrzeby<sup>58</sup>.

### III. KATALOG WRAKÓW<sup>59</sup>

Nazwa wraku	Amfory na wino	Amfory na oliwę
Grand Congloué A (210-180 r. p.n.e.)	amfory grecko-italskie	
Ciotat A (200-140 r. p.n.e.?)	amfory grecko-italskie	
Jaumegarde B (200-140 r. p.n.e.?)	amfory grecko-italskie	amfory o owalnym kształcie z Apulii
Chrétienne C (175-150 r. p.n.e.)	amfory grecko-italskie	
Chrétienne A (150-100 r. p.n.e.)	Dressel 1A, Lamboglia 2	
Grand Grenille (150-25 r. p.n.e.?)	Dressel 1	
Grand Ribaud A (120-100 r. p.n.e.?)	Dressel 1A, Dressel 1C	
Cavalière (około 100 r. p.n.e.)	Lamboglia 2, Dressel 1A, Dressel 1C, amfory z Kos, amfory punickie	
Estérel (100 r. p.n.e.?)	Dressel 1A	
Dramont C (koniec II w. p.n.e.)	Dressel 1B, Lamboglia 2	Dressel 20
Ciotat C (koniec II/początek I w. p.n.e.)	Dressel 1A	
Grand Congloué B (110-70 r. p.n.e.)	Dressel 1B	

<sup>57</sup> Ibidem; zob. P. Petit, *Histoire Générale de l'Empire Romain*, Paris 1974.

<sup>58</sup> Ibidem.

<sup>59</sup> Katalog został sporządzony na podstawie: F. Benoît, *Fouilles sous-marines. L'épave du Grand Congloué à Marseille*, Gallia suppl. 14, 1961; G. Charlin, J.-M. Gassend, R. Lequement, *L'épave antique de la baie de Cavalière (Le Lavandou, Var)*, *Archaeonautica* 2, 1978, s. 9-93; D. Colls, R. Etienne, R. Lequement, B. Liou, F. Mayet, *L'épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique à l'époque de Claude*, *Archaeonautica* 1, 1977, s. 7-143; M. Corsi-Sciallano, B. Liou, *Les épaves de Tarraconaise à chargement d'amphores Dressel 2-4*, *Archaeonautica* 5, 1985, s. 9-178; A. Hesnard, M.-B. Carre, M. Rival, B. Dangreaux, *L'épave romaine*, s. 11-180; L. Long, *Les épaves du Grand Congloué. Etude du journal de fouille de Fernand Benoît*, *Archaeonautica* 7, 1987, s. 9-36; A.J. Parker, *Ancient Shipwrecks*; D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae*; C. Santamaria, *L'épave "H" de la Chrétienne à Saint-Raphaël (Var)*, *Archaeonautica* 4, 1984, s. 9-52; Y. Solier, *Les épaves de Gruissan*, *Archaeonautica* 1, 1981, s. 8-434.

Grand Bassin B (100-70 r. p.n.e.)	Dressel 1A	
Grazel A (100-50 r. p.n.e.)	Dressel 1A	
Cap Gros A (100-50 r. p.n.e.?)	Dressel 1B, Dressel 1C, Dressel 1A	Dressel 20
Grand Soufre (100-25 r. p.n.e.?)	Dressel 1B	
Madrague de Giens (70-50 r. p.n.e.)	Dressel 1B	
Dramont A (I połowa I w. p.n.e.)	Dressel 1B	
Cap Béar III (50-25 r. p.n.e.)	Dressel 1B, Pascual 1, Tarraconense 1; Dressel 12 na sosy rybne i <i>garum</i>	
Grand Radeau (45-35 r. p.n.e.?)	Dressel 1	
Port-Vendres IV (50 r. p.n.e.-25 r. n.e.?)	Pascual 1	
Port-Vendres V (50 r. p.n.e.-25 r. n.e.)	Pascual 1, Dressel 2-4	
Cap Béar I (50 r. p.n.e.-25 r. n.e.?)	Pascual 1	
Grand Ribaud D (10-1 r. p.n.e.)	Dressel 2-4	
Dramont B (początek I w. n.e.)	Dressel 2-4	
Garoupe A (10-35 r. n.e.?)	Dressel 2-4	
Jarre (10-50 r. n.e.?)		Dressel 20
Chrétienne H (15-20 r. n.e.)	Dressel 2-4	
Perduto (15-25 r. n.e.)	Dressel 2-4	
Sud-Lavezzi C (15-25 r. n.e.?)	Dressel 2-4	
Port-Vendres II (41-42 r. n.e.)	Haltern 70	Dressel 20
Petit Congloué (40-60 r. n.e.)	Dressel 2-4	
Dramont A (I połowa I w. n.e.)	Dressel 1B	
Grand Rouveau (połowa I w. n.e.)	Dressel 2-4	
Baie de l'Amitié (50-100 r. n.e.)		Dressel 20
Mateille B (I w. n.e.)	Dressel 7-11 (mogły zawierać wino lub sosy rybne)	

Źródło: opracowanie własne na podstawie literatury podanej w przyp. 59.

#### IV. PODSUMOWANIE

Wraki i ich zawartość stanowią niezwykle cenne źródła dla odtworzenia obrazu handlu śródziemnomorskiego. W przypadku okresu wczesnego Cesarstwa znaleziska podwodne są liczniejsze niż lądowe i często ich analiza pozwala rozwiązać wątpliwości mogące pojawić się przy braku lub zbyt małej ilości wiadomości uzyskanych w wyniku tradycyjnych prac wykopaliskowych. Odkrycia archeologii podwodnej pozwoliły odtworzyć etapy rozwoju

ekonomicznego Imperium – roli Italii i zachodnich prowincji stopniowo włączających się do handlu winem i oliwą. Możemy oszacować rozmiary produkcji w poszczególnych rejonach zachodniej części basenu Morza Śródziemnego dla różnych okresów, określić, które gatunki wina i oliwy były najtańsze, a które najdroższe i kto miał największy udział w handlu (co potwierdzają nazwiska producentów umieszczane na stemplach na amforach pochodzących z Półwyspu Apenińskiego, Galii lub Półwyspu Iberyjskiego). Musimy jednak pamiętać, że liczba znalezisk w danym rejonie zależy od przypadku i stopnia przebadania wybrzeży, jak również od częstotliwości użytkowania danego szlaku w starożytności.

We wrakach statków rzymskich znalezionych u wybrzeży prowincji Gallia Narbonensis (dzisiejszej Langwedocji i Prowansji) najczęściej przewożonymi towarami były wino, oliwa oraz delikatna ceramika stołowa (aretyńska, kampańska, typu *terra sigillata*) i kuchenna. Rzadziej transportowano soloną wieprzowinę (tak jak na statku Cavalière), migdały, sosy rybne, lampki oliwne, pojemniki na wonności, sztabki żelazne (jak we wraku Port-Vendres II) lub balast (np. wapienny).

A. Tchernia podjął próbę obliczenia rocznej liczby rejsów odbywanych wzdłuż wybrzeży prowincji Gallia Narbonensis. Ustalił, że w epoce hellenistycznej i rzymskiej około 264 statków przewoziło umieszczone w amforach wino z Italii do Galii. Liczba ta obejmuje wraki znalezione w wodach przybrzeżnych południowej Galii (132 znaleziska), Półwyspu Apenińskiego i na pełnym morzu w pobliżu Korsyki. Pomija pozostałości statków rozbitych na pełnym morzu, a jeszcze nieodkrytych, bądź szczątki jednostek handlowych znalezione w pobliżu brzegu lub na małych głębokościach i na tyle zniszczone przez morskie fale, że ich eksploracja nie była możliwa<sup>60</sup>.

Ponieważ nie dysponujemy pisanyymi źródłami historycznymi, które zawierają dane potrzebne do takich kalkulacji, A. Tchernia musiał oprzeć się jedynie na znaleziskach archeologicznych i uznać je za reprezentatywne. Posłużył się ustaleniami dla innej epoki historycznej. Katastrofy morskie prowadzące do zatonięcia statków handlowych w XVIII w. na trasie Europa – Antyle i Ameryka odnosiły się do 2% wszystkich rejsów, co potwierdzają źródła historyczne. A. Tchernia założył, że podobnie było i w starożytności, a bezpieczeństwo tego typu podróży zwiększała krótkość dystansu. Na podstawie analizy ładunków wraków wypełnionych amforami Dressel 1A i B i rozbitych u wybrzeży obecnej Langwedocji i Prowansji obliczył roczną lic-

<sup>60</sup> A. Tchernia, *Le vin de l'Italie*, s. 85-86.

bę tego typu podróży handlowych w omawianym rejonie zachodniej części basenu Morza Śródziemnego na 132 (w ciągu stulecia prawdopodobnie takich rejsów było 13,2 tys.). Przeciętnie każda z amfor Dressel 1A lub Dressel 1B zawierała 20 lub 25 l wina. Prawdopodobnie co roku statki handlowe przewoziły z Italii do Galii łącznie około 60 tys. hl tego trunku<sup>61</sup>.

Powyższe ustalenia dotyczące rozmiarów handlu na omawianym obszarze opierają się na przesłankach, które można podważać, niemniej są z pewnością wiarygodne, jeśli chodzi o rząd wielkości. Analiza porównawcza znalezisk podwodnych i lądowych pozwoliła nie tylko na odtworzenie szlaków handlowych w zachodniej części basenu Morza Śródziemnego, ustalenie ośrodków produkcji wina i oliwy w poszczególnych rejonach Imperium Rzymskiego w różnych okresach historycznych, ale również pomogła stworzyć typologię amfor i zweryfikować ich chronologię. Obowiązująca do dzisiaj klasyfikacja amfor rzymskich Dressela została skonfrontowana z odkryciami archeologii podwodnej. Dzięki pracom F. Benoît, N. Lambogli, A. Tcherni i B. Liou poprawiono w niej błędy i wyjaśniono niejasności (tak jak dzięki znaleziskom z wraków Grand Congloué A i Grand Congloué B).

**Agnieszka Góralczyk**

**FINDS OF ROMAN SHIPS SUNK AT THE COAST OF SOUTHERN GAUL IN THE 2<sup>ND</sup> CENT. BC-1<sup>ST</sup> CENT. AD AS A TESTIMONY TO MASSIVE WINE AND OIL TRADE**

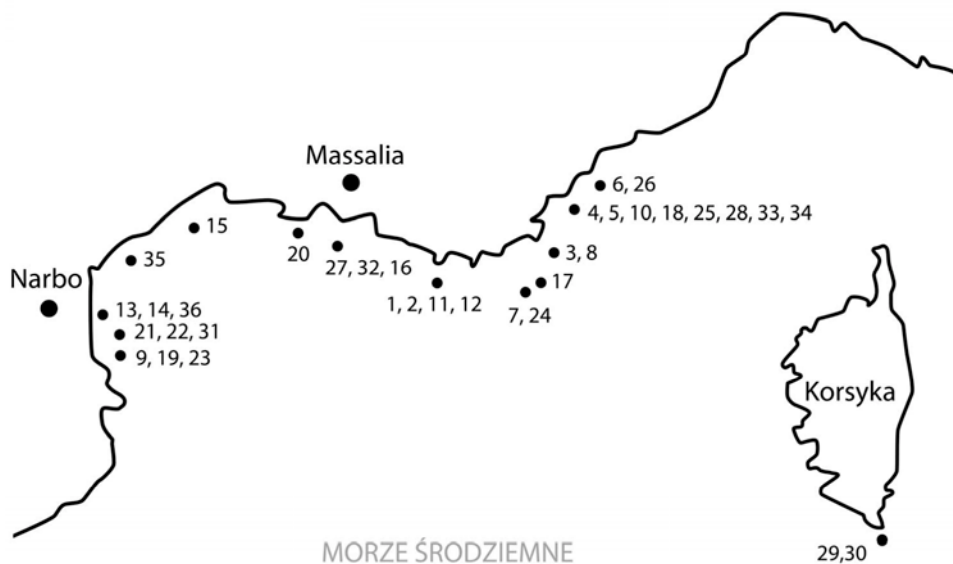
**Summary**

The wrecks of merchant ships transporting amphorae with wine and oil represent an important source of information for the reconstructions of antique economy in the western part of the Mediterranean. Following the analysis of submerged finds, it was possible to validate the findings obtained at land sites, create a classification of Roman amphorae and verify their chronology, which proved particularly important in the case of Greek-Italian amphorae, i.e. Dressel 1, Pascual 1 and Dressel 2-4 (for wine) and Dressel 20 (for oil), as well as reconstruct trade routes and the distribution of wine and oil production centres in particular areas of the Roman Empire during the Republican and Imperial periods.

---

<sup>61</sup> Ibidem.

Il. 1. Mapa rozmieszczenia wraków statków rzymskich z II w. p.n.e.-I w. n.e.



Wraki statków rzymskich z II w. p.n.e.-I w. n.e. znalezione u wybrzeży południowej Galii:

1 – Grand Congloué A	10 – Dramont C	19 – Cap Béar III	28 – Chrétienne H
2 – Ciotat A	11 – Ciotat C	20 – Grand Radeau	29 – Perduto
3 – Jaumegarde B	12 – Grand Congloué B	21 – Port-Vendres IV	30 – Sud-Lavezzi C
4 – Chrétienne C	13 – Grand Bassin B	22 – Port-Vendres V	31 – Port-Vendres II
5 – Chrétienne A	14 – Grael A	23 – Cap Béar I	32 – Petit Congloué
6 – Grand Grenille	15 – Cap Gros A	24 – Grand Ribaud D	33 – Dramont A
7 – Grand Ribaud A	16 – Grand Soufre	25 – Dramont B	34 – Grand Rouveau
8 – Cavalière	17 – Madrague de Giens	26 – Garoupe A	35 – Baie de l’Amitié
9 – Estérel	18 – Dramont A	27 – Jarre	36 – Mateille B

Źródło: wykonanie autorskie

**Bibliografia**

- An Economic Survey of Ancient Rome, red. T. Frank, New Jersey 1959.
- Benoît F., Fouilles sous-marines. L'épave du Grand Congloué à Marseille, Gallia suppl. 14, 1961.
- Berni Millet P., Las ánforas de aceite de la Bética y su presencia en la Cataluña romana, Barcelona 1998.
- Blázquez Martínez J.M., Remesal Rodríguez J. (red.), Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma), Publicacions Universitat de Barcelona 7, 1999, s. 205-234.
- Charlin G., Gassend J.-M., Lequement R., L'épave antique de la baie de Cavalière (Le Lavandou, Var), Archaeonautica 2, 1978, s. 9-93.
- Colls D., Etienne R., Lequement R., Liou B., Mayet F., L'épave Port-Vendres II et le commerce de la Bétique à l'époque de Claude, Archaeonautica 1, 1977, s. 7-143.
- Corsi-Sciallano M., Liou B., Les épaves de Tarraconaise à chargement d'amphores Dressel 2-4, Archaeonautica 5, 1985, s. 9-178.
- Duncan-Jones R., The Economy of the Roman Empire, Cambridge 1974.
- Dyczek P., Amfory rzymskie z obszaru Dolnego Dunaju. Dystrybucja amfor transportowanych w nich przedmiotów w I-III w. po Chr., Warszawa 1999.
- Finley M.I., The Ancient Economy, Berkeley 1973.
- Grenier A., Manuel d'archéologie gallo-romaine, Paris 1934.
- Gsell S., Essai sur la Règne de l'Empereur Domitian, Paris 1894.
- Hesnard A. et al., Aires de production des gréco-italiques et des Dressel 1, Arse. Boletín del Centro arqueológico saguntino 1989, s. 21-65.
- Hesnard A., Carre M.-B., Rival M., Dangreux B., L'épave romaine Grand-Ribaud D (Hyères, Var), Archaeonautica 8, 1988, s. 11-180.
- Laubenheimer F., Les amphores de la Gaule romaine, état de la question, Revue archéologique 1, 1998, s. 164-175.
- Laubenheimer F., La production des amphores en Gaule Narbonnaise, Paris 1985.
- Laubenheimer F., Le temps des amphores en Gaule. Vins, huiles et sauces, Paris 1990.
- Liou B., Sur les amphores et le commerce du vin, [w:] Le commerce maritime romain en Méditerranée occidentale, El comercio marítimo romano en el Mediterráneo occidental, Colloque international tenu à Barcelona du 16 au 18 mai 1988, Le Groupe PACT du Conseil de l'Europe la Societat Catalana d'Arqueologia, Strasbourg 1990, s. 327-332.
- Long L., Les épaves du Grand Congloué. Etude du journal de fouille de Fernand Benoît, Archaeonautica 7, 1987, s. 9-36.
- Miró J., El comercio del vino de la Tarraconense (s.I a.C.-I d.C.). Una síntesis, [w:] Le commerce maritime romain en Méditerranée occidentale, El comercio marítimo romano en el Mediterráneo occidental, Colloque international tenu à Barcelone du 16 au 18 mai 1988, Le Groupe PACT du Conseil de l'Europe la Societat Catalana d'Arqueologia, Strasbourg 1990, s. 333-354.
- Mommsen Th., Römische Geschichte, I-III, Berlin 1854-1856.
- Morel J.-P., Le commerce à l'époque hellénistique et romaine et les enseignements des épaves, [w:] Volpe G. (red.), Archeologia subacquea. Come opera l'archeologo sott'acqua. Storie dalle aquee, Firenze 1998, s. 485-529.
- Panella C., Anfore, [w:] Volpe G. (red.), Archeologia subacquea. Come opera l'archeologo sott'acqua. Storie dalle aquee, Firenze 1998, s. 531-559.
- Parker A.J., Ancient Shipwrecks of the Mediterranean and the Roman Provinces, Oxford 1992.
- Peacock D.P.S., Williams D.F., Amphorae and the Roman economy an introductory guide, London 1992.
- Pereira Menaut G., El edicto de Domiciano sobre el vino y la economía política romana en el Alto Imperio, I Colloqui d'arqueologia romana, El vi a l'antiguitat, economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. Actes, Museu de Badalona, Monografies Badalonines 9, 1987, s. 349-351.

- Petit P., *Histoire Générale de l'Empire Romain*, Paris 1974.
- Purcell N., *Wine and wealth in ancient Italy*, *The Journal of Roman Studies* LXXV, 1985, s. 1-19.
- Rougé J., *La marine dans l'Antiquité*, Lyon 1975.
- Santamaria C., *L'épave "H" de la Chrétienne á Saint-Raphaël (Var)*, *Archaeonautica* 4, 1984, s. 9-52.
- Solier Y., *Les épaves de Gruissan*, *Archaeonautica* 1, 1981, s. 8-434.
- Tchernia A., *Le vin de l'Italie romaine*, Rome 1986.
- Tchernia A., Brun J.-P., *Le vin romain antique*, Grenoble 1998.
- Toniolo A., *Por qué seguimos estudiando las ánforas?*, *Astigi Vetus* 1, 2001, s. 73-86.
- Tortorici E., *Lo scavo subacqueo*, [w:] Volpe G. (red.), *Archeologia subacquea. Come opera l'archeologo sott'acqua. Storie dalle aque*, Firenze 1998, s. 29-62.
- Van der Mersch Ch., *Vins et amphores de Grande Grèce et de Sicilie IV<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> s. avant J.-C.*, Naples 1994.
- Ziółkowski A., *Historia Rzymu*, Poznań 2004.

