Fischsaucen und Fischkonserven aus dem römischen Gallien

Autor(en): **Martin-Kilcher, Stefanie**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist**

Band (Jahr): **13 (1990)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-11644

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fischsaucen und Fischkonserven aus dem römischen Gallien

Stefanie Martin-Kilcher

Garum, Liquamen, Muria und Allec – so nannten die Römer diese heute generell als »Fischsaucen« übersetzten Produkte – waren als Zutaten und Würze in der antiken Mittelmeerküche seit langem üblich. Im westlichen Mittelmeerraum entstanden vor allem entlang der grossen Thunfischstrassen Südspaniens und Marokkos schon früh regelrechte Fabriken (Abb. 1), erkennbar an ihren aneinandergereihten, mit Mörtel ausgestrichenen quadratischen bis rechteckigen Becken, in denen die mit Salz vermengten Fische und Fischstücke (oder Fischblut) an der südlichen Sonne oder mit Hilfe des Feuers langsam zu einer stark riechenden Brühe vergingen. Aber auch an vielen anderen Orten wurden direkt am Meeresstrand oder im geschützten Mündungsgebiet eines Flusses kleine und grössere Anlagen zur Herstellung von Fischsauce gebaut, oft in der Nähe von Salzgewinnung[1].

Nach unterschiedlicher Behandlung, zu der Dekantieren, Sieben, eventuell auch Würzen dieser Grundmasse gehören konnten, war schliesslich eine Fischsauce bereit, die je nach Qualität und Herkunft im alten Rom zwar nicht gerade mit Gold aufgewogen, aber doch teuer bezahlt wurde. Als Paradefall gilt das von Plinius notierte Beispiel des spanischen Garum Sociorum[2], von dem ein Sextarius (0,5 l) etwa 170 Sesterzen kostete – damals der doppelte Monatslohn eines einfachen Arbeiters. Derartige Beispiele aus der damaligen Skandalpresse, die gerne über die kulinarischen Finessen und Exzesse einer verwöhnten Oberschicht berichtete, geben nicht den üblichen und alltäglichen Gebrauch der Fischsaucen wieder. Weit mehr erfahren wir etwa aus dem Kochbuch des Apicius, einer in augusteischer Zeit entstandenen Rezeptsammlung, die immer wieder ergänzt und im 4. oder 5. Jahrhundert n.Chr. ein letztesmal überarbeitet wurde. Zu zahlreichen Gerichten wird Fischsauce oder eine Fischsaucenmixtur als Würze oder mitservierte Sauce empfohlen. Offensichtlich wurde die eiweisshaltige Fischsauce anstelle von Salz, vor allem aber pur oder mit Wasser, Wein, Gewürzen usw. gemischt als Sauce verwendet.

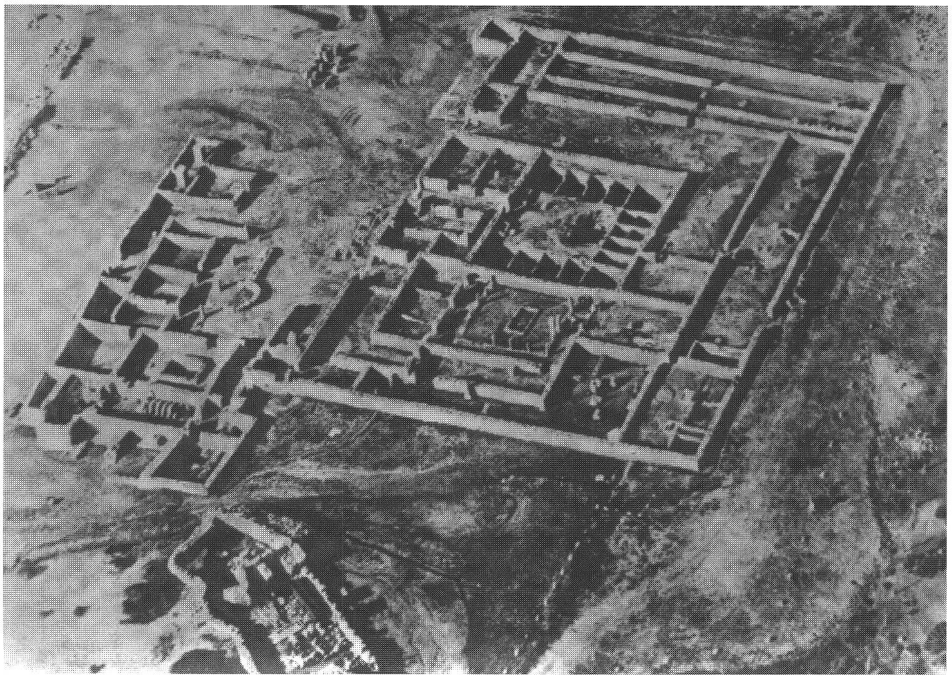


Abb. 1
Blick auf die Fischsaucenfabrik von Cotta an der Westküste von Marokko. Nach Ponsich (Anm.1).
La fabrique de garum de Cotta, sur la côte ouest du Maroc.
La fabbrica di salsa a base di pesce di Cotta, alla costa occidentale del Marocco.

Nicht selten haben sich die zum Teil mit genauen Inhaltsangaben beschrifteten Transportverpackungen für Fischsaucen erhalten, nämlich tönerne Behälter von etwa 3 l bis 15 l, ja über 30 l und 40 l Inhalt (Abb. 2–6). Allein diese Kapazitäten zeigen, dass Fischsauce in der Regel eine erschwingliche Zutat war. Gemäss dem Preisedikt, das Kaiser Diokletian um 300 erliess, kostete ein Sextar (0,5 l) gute Fischsauce gleichviel wie ein Sextar besserer Wein oder ein Pfund Speck, aber nur etwa halb so viel wie ein Sextar gutes Olivenöl.

Neue Absatzmöglichkeiten

Durch die römische Eroberung der Gebiete nördlich der Alpen eröffnete sich für Lebensmittelexporte von Süd nach Nord ein neuer Markt: In den nunmehr gallischen und germanischen Provinzen wurde zwar Wein seit Generationen eingeführt, aber nur eine vergleichsweise kleine Schicht konnte sich den zweifellos nicht billigen Rebensaft aus Italien leisten. Seit augusteischer Zeit änderte sich das Konsumentenspektrum vollständig: Nicht nur mussten die Truppen am Rhein mit den gewohnten und im Militärreglement vorgeschriebenen Lebensmitteln wie Wein, Olivenöl und eben Fischsauce versorgt werden. Durch das Vorbild der sich rasch romanisierenden Familien der einheimischen Oberschicht und des Militärs übernahmen nicht geringe Teile der gallorömischen Bevölkerung, zusammen mit anderen römischen bzw. mediterranen Gewohnheiten und Errungenschaften, auch südliche Lebensmittel.

Abb. 2
Beispiele von Behältern für den Export von Fischsauce aus Südspanien (und Marokko) M. 1:10.
Quelques exemples de récipients destinés à exporter le garum de l'Espagne méridionale (et du Maroc).
Alcuni esempi di contenitori per il trasporto di salse a base di pesce dalla Spagna meridionale (e dal Marocco).

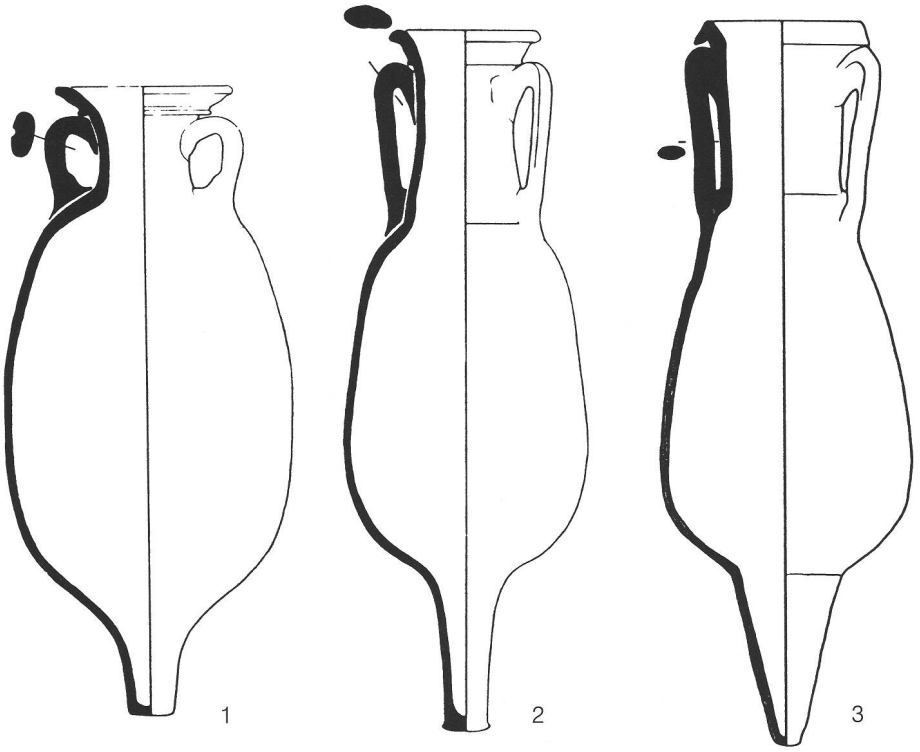


Abb. 3
Beispiel einer typischen Beschriftung für Fischsauce aus Südspanien: [G(arum)] Scomb(ri) Flos (Fischsauce aus Makrelen vorzüglicher Qualität). Nach Archaeonautica 2 (1978) 134.
Inscription caractéristique d'une sauce de poisson provenant d'Espagne: [G(arum)] Scomb(ri) Flos (sauce de poisson au maquerau de première qualité).
Esempio di una iscrizione tipica per una salsa a base di pesce proveniente dalla Spagna meridionale: [G(arum)] Scomb(ri) Flos (salsa a base di scombro di prima qualità).

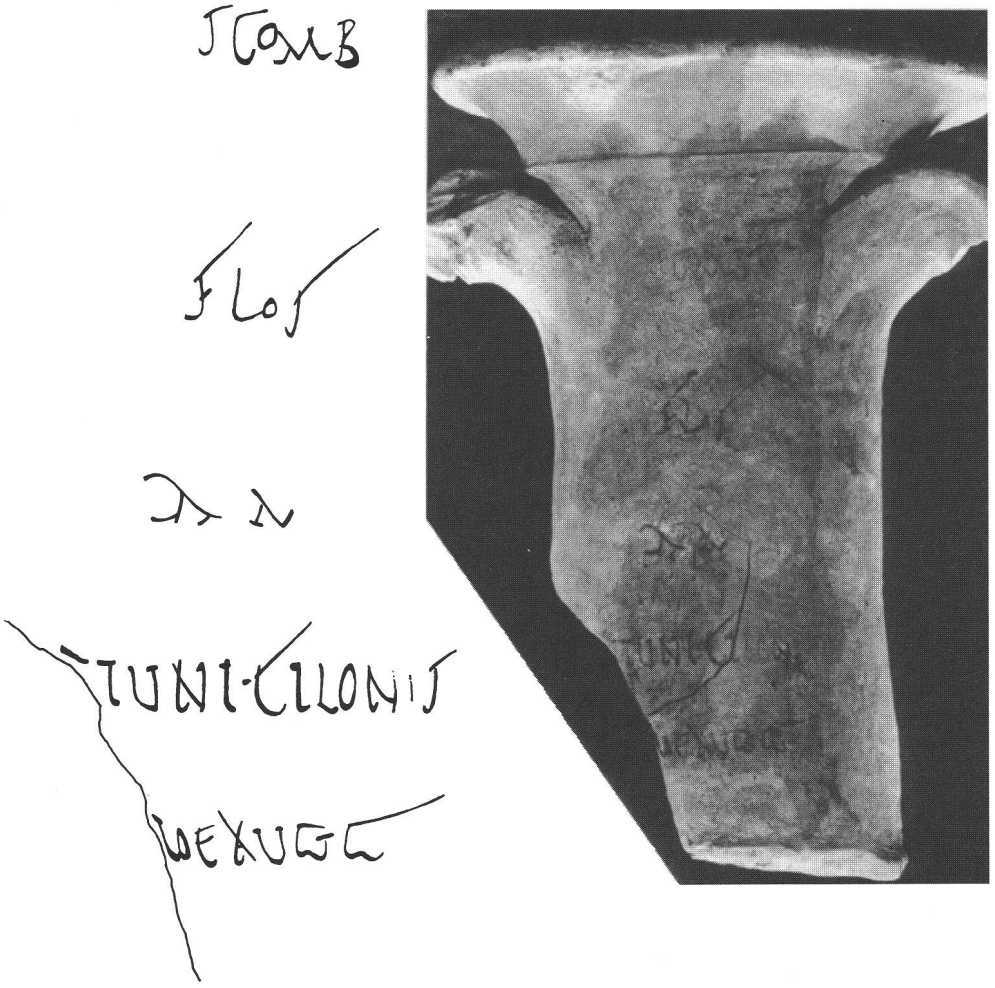
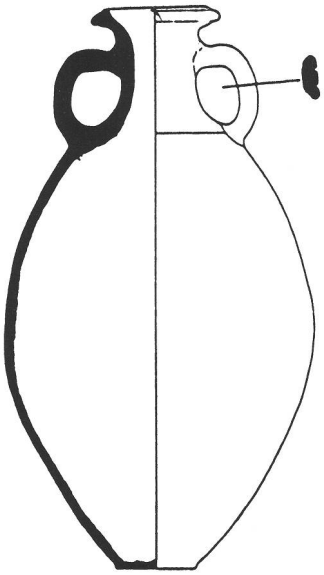


Abb. 4
Amphore für Fischsauce aus Forum Iulii (Fréjus), gefunden in Lenzburg AG. M. 1:10. Nach Ettlinger (Anm. 5).
Amphore ayant contenu de la sauce au poisson en provenance de Forum Iulii (Fréjus), recueillie à Lenzburg AG.
Anfora per salsa a base di pesce proveniente da Forum Iulii (Fréjus), trovata a Lenzburg AG.



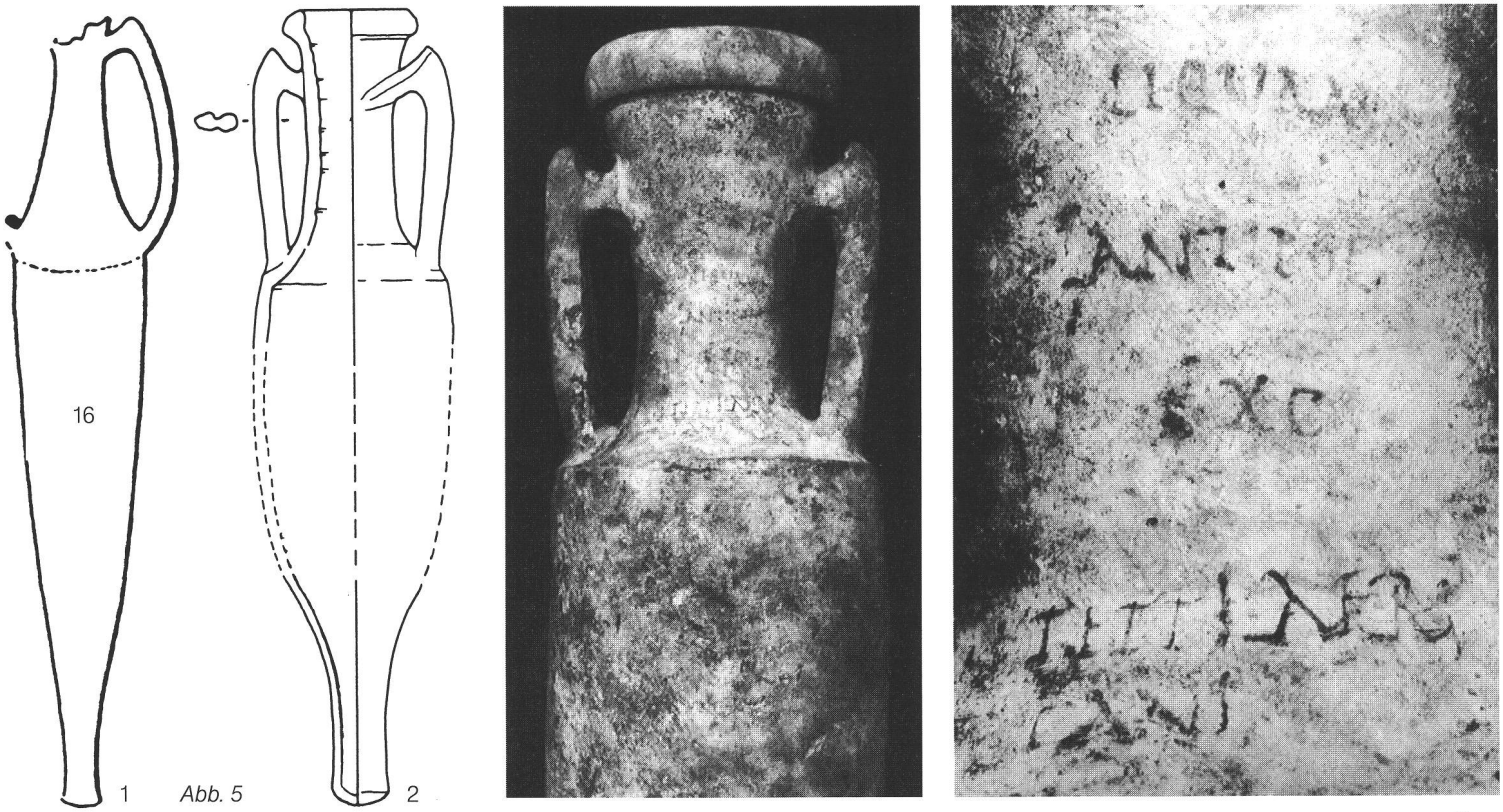
Nur vor diesem Hintergrund ist die grosse Zahl von (natürlich meist nur in Scherben erhaltenen) Amphoren zu verstehen, Verpackungen importierter Lebensmittel, die nördlich der Alpen an den römischen Militärplätzen, in den zivilen Städten und Kleinstädten und selbst in abgelegenen Gutshöfen auf dem Land zutage kommen. Und unter diesen Behältern befinden sich nicht wenige, die dank Pinselaufschriften als Amphoren für Fischsauce ausgewiesen sind (Abb. 3)

Fischsaucen aus Südgallien

Wie gesagt, wurde Fischsauce nicht nur im Süden der iberischen Halbinsel und in Nordafrika in grossen Mengen hergestellt und bis in die Provinzen verhandelt[3]. Durch die Berichte u.a. von Plinius und die Epigramme Martials erfahren wir, dass im 1. Jahrhundert in Rom Muria aus Antipolis (Antibes) geschätzt war; Plinius erwähnt ausserdem Fischsauce aus Forum Iulii (Fréjus).
Diese Berichte haben jüngst archäologische Ausgrabungen in Fréjus bestätigt. Dort kamen nicht nur ausgedehnte Töpfereien zutage, in denen Weinamphoren fabriziert wurden, sondern neuerdings auch Öfen mit Amphoren für Fischsauce[4]. Diese Amphoren sind ausserhalb Südfrankreichs im Mittelmeerraum nicht bekannt, gehören aber ab claudischer Zeit und bis ins mittlere 2. Jahrhundert in den Fundplätzen nördlich der Alpen zu den gut bezeugten Transportbehältern (Abb. 4). Dank einer erhaltenen Pinselaufschrift aus dem Schutthügel von Vindonissa ist die Verwendung als Amphore für Fischsauce (Muria) gesichert[5]. Auch wenn darauf die Herkunft des Produktes nicht angegeben ist, sind die meisten dieser flachbodigen Behälter mit ihrer Kapazität von über 40 l dank des charakteristischen Tones der Produktion von Fréjus zuweisbar.
Die zweite von Plinius erwähnte Fischsauce aus Südgallien stammt aus Antipolis (Antibes). Hier wurden zwar bis jetzt noch keine Töpferöfen entdeckt, aber einige Pinselaufschriften auf Amphoren nennen die Fischsaucen. Das wichtigste Dokument ist eine vollständig erhaltene Amphore aus London (Abb. 5), die in einer flavischen Schicht zutage kam. In der Amphore blieben nicht nur Fischreste (von Makrelen) erhalten, sondern glücklicherweise auch die Pinselaufschrift am Hals. Sie besagt, dass diese Amphore Liquam(en) Antipol(itanum) Exc(ellens), also Fischsauce aus Antibes vorzüglicher Qualität enthielt. Die Meertierreste in dieser und in weiteren Fischsaucenamphoren zeigen ausserdem, dass in Fischsauce auch vollständige (kleine) Meertiere oder Fischstücke enthalten sein konnten, auch wenn die Form der Behälter mit dem engen Hals für einen mehr oder weniger flüssigen Inhalt spricht[6].
Die Form der Londoner Amphore erstaunt zunächst, entspricht sie doch keineswegs den (in Gallien) üblichen Behältern für Fischsauce (vgl. Abb. 4 und 6), sondern scheint auf den ersten Blick eher einigen provinziellen Weinamphoren des 1. Jahrhunderts aus Gallien zu entsprechen[7]. Aber zwei weitere Amphoren derselben Form mit gleicher Inhaltsangabe aus Rom – Liq(uamen) Antip(olitanum) Exc(ellens) – und aus Ostia – Mur(ia) Flos Antipolit(ana)[8] – machen eher wahrscheinlich, dass es sich um eine eigenständige Form handelt. In einer Auffüllung flavischer Zeit aus Augst kam ein viertes, in grossen Teilen erhaltenes Exemplar zutage (Abb. 5,2), von dessen Pinselaufschrift aber leider lediglich die in Spanien und Gallien nur für Fischsauce übliche Qualitätsbezeichnung »Flos« erhalten ist. Der hohl gedrehte Fuss ist charakteristisch für Fischsaucenamphoren und findet sich bisher unter den zahlreichen sicher gallischen Weinamphoren der Form Dressel 2–4 nur bei zwei nicht für den Export hergestellten provinziellen Produktionen nördlich der Narbonensis[9].
Wo genau diese Amphoren, die wir wegen der Pinselaufschrift in Rom der Form Dressel 16 (Abb. 5,1) zuweisen, hergestellt wurden, ob in Antibes selbst oder im Rhonetal, bleibt zu untersuchen, wie die folgenden Beispiele zeigen.

Verpackungsindustrie im Rhonetal

Neben der Herstellung von Amphoren für Fischsauce in Fréjus an der südfranzösischen Küste und damit in unmittelbarer Nachbarschaft des Produktionsortes, wo man die zugehörige Verpackungsindustrie erwartet, ist seit kurzem die Fabrikation derartiger Behälter auch in Lyon und im mittleren Rhonetal bezeugt[10]. Für einige Formen wird nach der Tonart auch das südliche Rhonetal in Erwägung gezogen, doch braucht es weitere Analysen und vor allem gründliche Prospektionen, um diese Fragen zu klären. Zwar sind mit Ausnahme eines nicht näher dokumentierten Töpferofens in Lyon selbst noch keine echten Fabrikationsabfälle zutage gekommen, aber eine grössere Serie von chemischen und petrographischen Tonanalysen erhärtet diese Feststellung. Schon länger war aufgefallen, dass eine grosse Gruppe von Fischsaucenamphoren nur ab dem mittleren Rhonetal und nördlich der Alpen, nicht aber im Mittelmeergebiet verbreitet ist, und E. Ettlinger postulierte deshalb 1977 eine Herkunft aus dem südlichen Gallien[11].
Diese Töpfereien müssen nach der Häufigkeit und Verbreitung der Amphoren regelrechte Grossbetriebe gewesen sein. Als Vorbilder für die Formen dienten zwei spanische Fischsaucenbehälter (Dressel 9 und Dressel 10, vgl. Abb. 2). Neben grossen, über 40 l fassenden Behältern gab es seltener auch kleinere mit halbem oder noch weniger Inhalt (Abb. 6). Die Datierungen an den Konsumationszentren – Militäranlagen und Zivilstädte – zeigen, dass diese als Dressel 9 similis und Dressel 10 similis bezeichneten Amphoren ab augusteischer Zeit vorkommen. Nach der Mitte des 1. Jahrhunderts blieben allein die weit verbreitete Dressel 9 similis und ihre kleinen Varianten, bis auch sie um die Mitte des 2. Jahrhunderts verschwanden.
Diesen Amphorentöpfereien des (mittleren) Rhonetals entstammt auch eine Dressel 9 similis, die im Schutthügel des Legionslagers Vindonissa zutage kam (Abb. 7,1). Leider ist die Randpartie abgebrochen, so dass von der ersten Zeile mit der Angabe des Inhalts nur noch ein I zu lesen ist. Auf der zweiten und dritten Zeile stehen aber die Herkunftsangabe Ant(ipolis) und die für Fischsaucen reservierte Qualitätsbezeichnung Excel(lens), vorzüglich, so dass die erste Zeile der Aufschrift unschwer ergänzt werden kann zu Liq(uamen), neben Mur(ia) die in Gallien geläufigste Bezeichnung für Fischsauce.
Was aber bedeutet es, wenn eine im Rhonetal, wohl in der Gegend von Lyon/Vienne fabrizierte Amphore Fischsauce aus dem südfranzösischen Antibes enthielt? Weitere Aufschriften auf derartigen Amphoren beantworten diese Frage: Auf dem Hals zweier Amphoren derselben Form Dressel 9 similis, die in Augst zutage kamen, liest man Mur(ia) Hisp(ana) bzw. G(arum) Hisp(anum) (Abb. 7,2), spanische Fischsauce. Nach den oben genannten Aufschriften ist damit nicht etwa eine Fischsauce nach spanischer Art, sondern spanischer Herkunft gemeint. Zweifellos wurden aber nicht leere Amphoren nach Spanien verschifft und dort abgefüllt. Die Beschriftungen lassen vielmehr darauf schliessen, dass umgekehrt Fischsauce aus Spanien und Südfrankreich zu Schiff in grossen Behältern bis nach Vienne und Lyon verfrachtet und dort in Amphoren umgefüllt wurde.
Dieses Verfahren ist in der Römerzeit nicht neu: Man kennt inzwischen mehrere



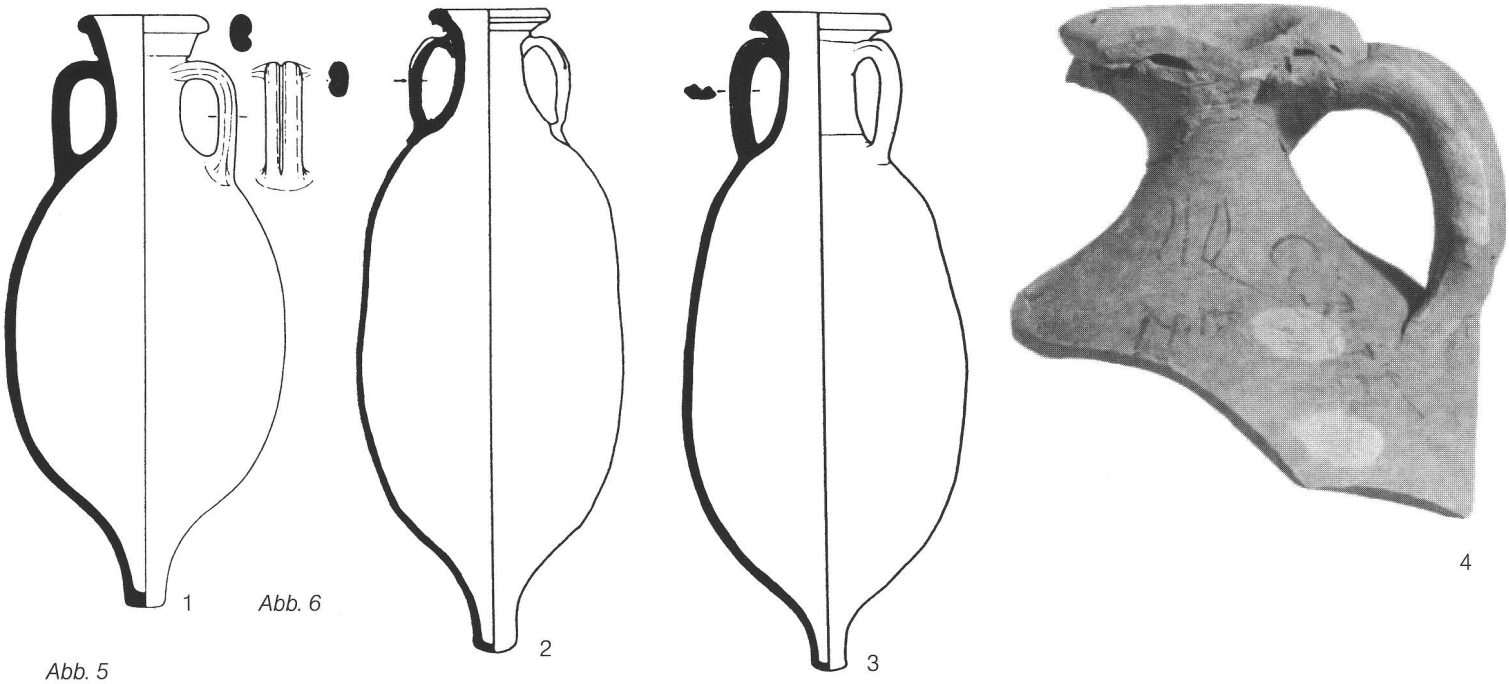
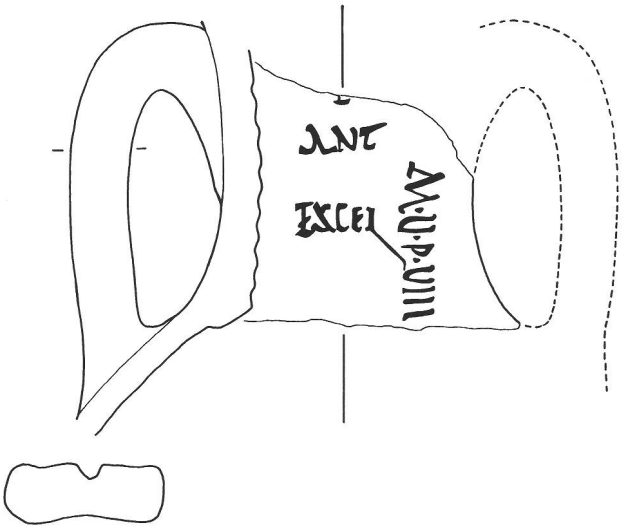
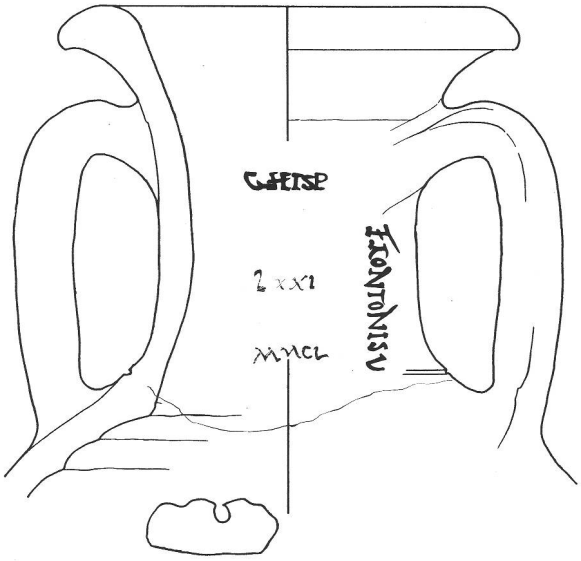


Abb. 5
Amphoren der Form Dressel 16 aus Rom (1), Augst (2) und London (3), diese mit Aufschrift: Liquam(en) Antipol(itanum) Exc(ellens). 1 nach CIL XV, 2; 2 = M. 1:10. Vgl. Anm. 6.
Amphores du type Dressel 16 découvertes à Rome (1), Augst (2) et Londres (3), celle-ci avec l'inscription suivante: Liquam(en) Antipol(itanum) Exc(ellens).
Anfore Dressel 16 trovate a Roma (1), Augst (2) e Londra (3), questa con l'iscrizione Liquam(en) Antipol(itanum) Exc(ellens).

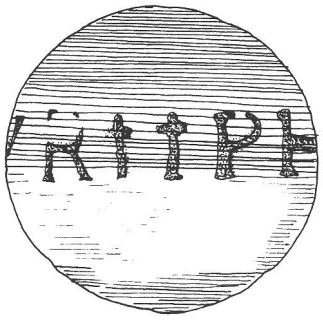
Abb. 6
Beispiele von Amphoren für den Transport von Fischsauce aus dem mittleren Rhonetal. M. 1:10. 1 Dressel 10 similis, gefunden in Kempten, 2 aus Lyon, mit Pinselaufschrift G(ari) F(los), 3 Dressel 9 similis aus Augst, 4 kleine Variante, aus Lyon, mit Aufschrift Liq(uamen). 1–3 = M. 1:10.
Exemples d'amphores pour l'acheminement des sauces de poisson depuis la moyenne vallée du Rhône.
Esempi di anfore per il trasporto di salse a base di pesce dalla media valle del Rodano.



1



2



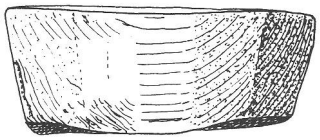


Abb. 7
1 Amphore Dressel 9 similis mit der Aufschrift [L]i[q](uamen) Ant(ipolitanum) Excel(lens), gefunden im Schutthügel von Vindonissa, 2 Amphore derselben Form aus Augst mit der Aufschrift G(arum) Hisp(anum). Fotos und Zeichnungen VM Brugg und RM Augst.
1 Amphore Dressel 9 similis avec l'inscription [L]i[q](uamen) Ant(ipolitanum) Excel(lens), receuillie dans la décharge de Vindonissa, 2 amphore du même type découverte à Augst avec l'inscription G(arum) Hisp(anum).
1 Anfora Dressel 9 similis con l'iscrizione [L]i[q](uamen) Ant(ipolitanum) Excel(lens), trovata a Vindonissa, 2 anfora dello stesso tipo di Augst con l'iscrizione G(arum) Hisp(anum).

Abb. 8
Spunddeckel eines Holzfasses aus der Saône in Lyon mit Brennstempel [ ]Vritti Ph[ ]. M. 2:3. Vgl. Anm. 18.
Couvercle de bonde d'un tonneau en bois, découvert dans la Saône, à Lyon, avec une marque au fer rouge [ ]Vritti Ph[ ].
Coperchio di una botte in legno, proveniente dalla Saône, Lione con marchio [ ]Vritti Ph[ ].

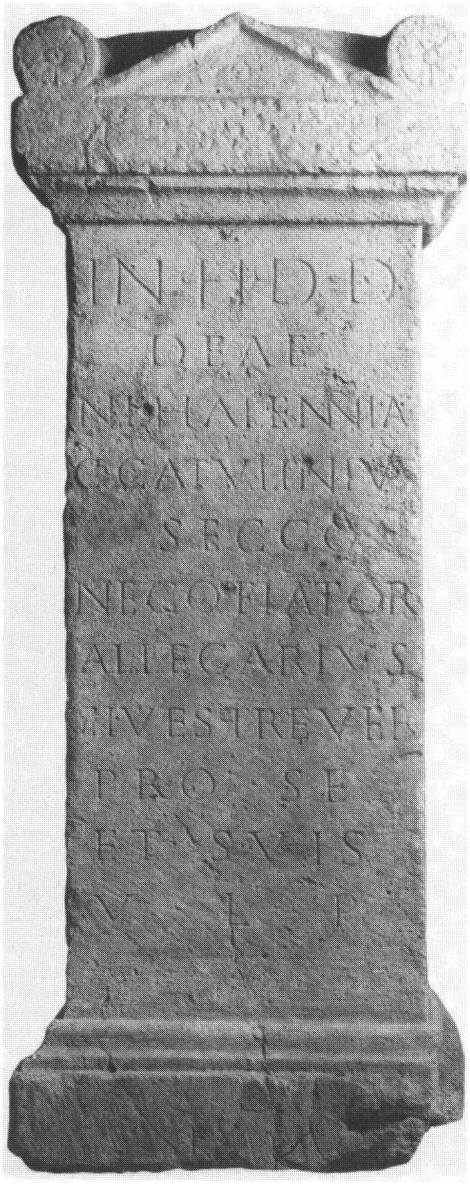


Abb. 9
Weihealtar, den C. Catulinius Secco, Negotiator allecarius, Bürger von Trier, für sich und die Seinen der Göttin Nehalennia und zu Ehren der vergöttlichten Kaiserfamilie in Colijnsplaat aufstellen liess. 3. Jahrhundert. Vgl. Anm. 21.
Autel érigé en l'honneur de la déesse Nehalennia et de la famille impériale divinisée à Colijnsplaat par C. Catulinius Secco, Negotiator allecarius, bourgeois de Trèves, pour lui et les siens.
Altare votivo eretto a Colijnsplaat da C. Catulinius Secco, Negotiator allecarius, cittadino di Trier, per se e i suoi, in onore della famiglia imperiale deificata e dedicato alla dea Nehalennia.

Wracks mit einer ganzen Reihe von Dolien, von denen jedes an die 2000 Liter fasste. Diese auf dem Weg zwischen Spanien und Italien gesunkenen Schiffe transportierten in der frühen Kaiserzeit billigen Wein aus der nordspanischen Tarraconensis nach Italien[12]! Auch wenn die Dolien-Schiffe offenbar nur kurze Zeit im Umlauf waren, zeigen sie doch das Bestreben, gewisse Güter wenn möglich nicht in individueller Verpackung zu verschiffen, sondern »en vrac«.

Lyon, Handelszentrum in Gallien

Es ist überliefert, dass bei günstigen Strömungen selbst grössere Meerschiffe rhoneaufwärts bis Vienne und Lyon kamen, und die grossen Umschlags- und Vorratshallen in Vienne illustrieren zusammen mit den zahlreichen Inschriften von Handelsherren und Korporationen die Bedeutung der gallischen Hauptstadt Lyon als Drehscheibe für den Süd-Nord-Handel[13].
Aus den Töpfereien gerade des mittleren Rhonetals erweisen sich nicht nur Fischsaucenamphoren, sondern während der frührömischen Zeit auch eine ganze Reihe von Weinamphoren vor allem der Form Dressel 2–4 als Verpackung zur Weiterverteilung von Ware aus dem Grosshandel – sei es nun im Auftrag oder Dienst der Rheinarmee oder im Handel mit der Zivilbevölkerung[14].
Als Behälter für einen Schiffstransport »en vrac« kommen für Wein wie für Fischsauce entweder Dolien – Reste von grossen Dolien sind aus Lyon bekannt[15] – oder aber grosse Holzfässer oder sogar genähte Tierhäute in Frage. Zahlreiche Holzfässer mit bis zu 600 l und 800 l Inhalt aus dem Holz der bis in die südlichen Wälder verbreiteten Weisstanne zeigen zusammen mit bildlichen Darstellungen, dass ein guter Teil des Weins aus Südfrankreich (und eventuell aus Nordspanien?) in Fässern nach Norden gelangte[16]. Ähnliches gilt offenbar auch für die Fischsaucen: Die Grosshändler kauften spanische (eventuell aus der Tarraconensis?) und auch südfranzösische Fischsauce und verschifften diese Ware in grossen Behältern an die Umschlagplätze Vienne und Lyon, wo die Ware in Amphoren umgefüllt wurde[17]. Für ein solches Vorgehen könnte auch der Spunddeckel eines Holzfasses sprechen, der beim Töpferzentrum von La Muette in Lyon in der Saône gefunden wurde (Abb. 8). Er trägt sozusagen als Siegel den leider nicht vollständig erhaltenen Brennstempel mit dem Namen einer aus Gallien stammenden Familie, der Vritti[18]. Mitglieder dieser Familie sind mit ihren Freigelassenen und Sklaven im mittleren und in der zweiten Hälfte des 1. Jahrhunderts vielfach im Handel mit Südspanien bezeugt, als Exporteure von spanischen Oliven und süssem Weinmost sowie wohl als Produzenten, sicher aber als Käufer und Grosshändler von Olivenöl. Der Spunddeckel aus der Saône zeigt, dass zu den Handelsgeschäften auch Wein (und/oder Fischsauce?) gehörten.

Fischsauce und eingesalzener Fisch von Atlantik und Nordsee?

Seit dem frühen 2. Jahrhundert nimmt an etlichen kontinuierlich bewohnten Orten und gerade in den städtischen Siedlungen unserer Provinzen der Fundstoff, darunter auch die Amphoren, deutlich ab. Die Interpretation dieses Phänomens ist nicht einfach, da die Abnahme nicht bei allen Fundgattungen gleich verläuft, auch nicht bei den Amphoren. Eine gleichmässige Abnahme der Lebensmittelimporte in Amphoren ist deshalb wenig wahrscheinlich. Die Feststellung, dass der vielenorts seit dem späteren 1. Jahrhundert vollzogene Wechsel vom leichteren Holz- und Fachwerkbau mit häufigen Umbauphasen und Verfüllungen zu massivem Steinbau mit Mörtelböden eine gewissenhaftere Beseitigung des Abfalls mit sich brachte, erklärt wohl, weshalb gewisse Fundkurven ab dieser Zeit sozusagen gekappt erscheinen[19]. Hingegen kann damit nicht erklärt werden, weshalb beispielsweise in der Koloniestadt Augusta Rauricorum im 2. und 3. Jahrhundert weiterhin direkt aus Südspanien importierte Fischsaucen (wenn auch offenbar in nur geringen Mengen), aber seit der Mitte des 2. Jahrhunderts keine gallischen Fischsaucenamphoren mehr vorkommen.
Aus archäologischen Funden und schriftlichen Quellen ist bekannt, dass Fischsauce bis in spätrömische Zeit und danach auch in Gallien weiterhin gebraucht und hergestellt wurde. Es ist also wenig wahrscheinlich, dass diese Errungenschaften der mediterranen Küche bereits im 2. Jahrhundert wieder zugunsten des Salzes und anderer Würzen aufgegeben worden wären. Vielleicht gelangte aber Fischsauce seit dem 2. Jahrhundert vermehrt in Holzbehältern und nicht nur aus dem Süden in die Rheinprovinzen. In Westfrankreich beispielsweise sind in der Bretagne grosse Anlagen zur Herstellung von Fischsaucen ausgegraben, aber keinerlei zugehörige Verpackungen gefunden worden[20]. Sie waren vielleicht schon im 1., sicher aber im 2. und 3. Jahrhundert oder noch später in Betrieb

und zweifellos auch für den Export eingerichtet. Es ist anzunehmen, dass damals auch an weiteren, günstig gelegenen Orten an der fischreichen Atlantik- und Nordseeküste nicht nur Salz gewonnen und Fische eingesalzen, sondern auch Fischsauce hergestellt wurde. Es ist gut möglich, dass diese Produkte zusammen mit den geschätzten Austern bis an den Rhein transportiert wurden.

Einen vom Hochrhein und Ostfrankreich bis Britannien reichenden Handel spiegeln im späten 2. und 3. Jahrhundert die Weihesteine im Heiligtum der Dea Nehalennia bei Colijnsplaat im Bereich des antiken Schelde- und Rheindeltas an der Nordsee wider[21]. Dort hatten Kaufleute und Händler, die auf den Wasserstrassen in einem Gebiet von Hochrhein (Augst) und Ostfrankreich im Süden bis Nordfrankreich und am Niederrhein (Köln) mit Britannien Handel trieben, der einheimischen Göttin für glückliche Überfahrt Votivaltäre gestiftet. Von neun erhaltenen Berufsangaben nennen nicht weniger als fünf Handel mit Eingesalzenem, Negotiator salarius (Fischsauce, Fisch oder auch Fleisch; Salz), und zwei waren spezialisierte Händler für Fischsauce und eingesalzenen Fisch, Negotiatores allecari (Abb. 9)[22].

Dass die Händler für Fischsauce und andere eingesalzene (und damit konservierte) Lebensmittel einer nicht unwichtigen Berufsgruppe angehörten, zeigt auch, dass sie in Kollegien zusammengeschlossen waren.

Ein Grabrelief des späten 2. oder frühen 3. Jahrhunderts aus Trier-St.Maximin (Abb. 10) zeigt Vorratskammer und Gaststube eines Schankwirtes und Lebensmittelhändlers. In der Vorratskammer steht aufrecht neben einer strohumwickelten Weinamphore aus Südgallien ein kleines Fass, aus dem ein langer Schöpfer hervorsteht. Vielleicht waren in diesem Holzbehälter Fischsauce oder in Salzlake schwimmende Fischstücke nordwestgallischer Provenienz aufbewahrt?

Die Kenntnisse über den Handel mit Lebensmitteln in römischer Zeit erweitern sich dank des vermehrten Interesses an ihren Verpackungen und deren Beschriftung[23]. Auch für die Gebiete nördlich der Alpen beginnt sich ein differenziertes System von Transport und Verteilung abzuzeichnen für einen Markt, dessen Abnehmer nicht allein das römische Militär bildete, sondern an dem auch weite Kreise der gallorömischen Bevölkerung teil hatten.

Abb. 10
Trier-St.Maximin. Auf der Vorderseite eines kleinen Grabpfeilers ist im oberen Teil eine Szene bei einem Schankwirt und Lebensmittelhändler gezeigt. Neben einer strohumwickelten südgallischen Weinamphore steht aufrecht ein kleines Fass für Fischsauce (?) aus dem ein langstieliger Schöpfer ragt. Im unteren Bildfeld wird auf einem Ochsenwagen ein grosses Weinfass transportiert. Bischöfliches Museum Trier; Foto Landesmuseum Trier.
Trèves-Saint-Maximin. Une scène d'auberge est représentée dans la partie supérieure d'un petit pilier funéraire. Un petit fût à sauce de poisson (?) est visible à côté d'une amphore à vin entourée de paille, qui provient de Gaule méridionale. Un char à boeufs transportant un grand tonneau de vin figure sur le champ inférieur de la scène.
Trier-St.Maximin. Il rilievo sulla faccia di un piccolo monumento funerario mostra in alto una scena in un'osteria. Vicino ad un'anfora per vino avvolta in paglia proveniente dal sud della Gallia c'è una piccola botte per salsa a base di pesce (?). In basso si trasporta una grande botte per vino su un carro.

1 Vgl. R. I. Curtis, The Production and Commerce of Fish Sauce in the Western Roman Empire. Diss. Maryland 1978 (Ann Arbor 1979). – Ders., Ancient Society 17, 1986, 209ff. – M. Ponsich, Aceite de Oliva y Salazones de Pescado (1988). Alle mit ausführlicher Literatur zum Thema und zum vielfältigen Gebrauch der Fischsaucen.

2 R. Etienne, A propos du garum sociorum. Latomus 29, 1970, 297ff.

3 Für die kaiserzeitlichen Importe aus Spanien und Marokko die beste Übersicht bei D. Manacorda, Anfore spagnole a Pompei, in: L'instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei. Quaderni di cultura materiale 1, 1977, 121ff.

4 D. Brentchaloff, L'amphore à Saumure de Type Fréjus-Lenzbourg, in: SFECAG. Actes du congrès d'Orange 1988 (1988) 179ff. Weitere mögliche Fischsaucenamphoren aus Südfrankreich, die nicht für den Fernhandel gebraucht wurden, werden hier nicht berücksichtigt.

5 E. Ettlinger, Aspects of Amphora Typology, seen from the North, in: Méthodes classiques et méthodes formelles dans l'étude des amphores. Coll. école française Rome 32 (1977) 9ff. Abb. 2.

6 Britannia 15, 1984, 310 Taf. 21.28. – Auf den darunterstehenden Namen des L. Tettius Africanus wird hier nicht weiter eingegangen.

7 So bei F. Laubenheimer, in: Amphores romaines et Histoire économique. Dix ans de recherche. Coll. école française Rome 114 (1989) 107.

8 Rom: CIL XV, 4712; H. Dressel las Liq(uamen) Antia (titanum); bisher wäre dies die einzige Nennung einer Fischsauce aus dem italischen Antium. Die Inschrift befindet sich auf der von Dressel nur einmal registrierten Form 16. Nach dem Vergleich von Form und Aufschrift handelt es sich aber mit grösster Wahrscheinlichkeit um eine der hier aufgeführten Amphoren für Fischsauce aus Antipolis. Für eine Herkunft aus Gallien sprechen auch weitere Details in der Formulierung der Pinselaufschrift, z.B. die abgekürzten Tria nomina auf der untersten Zeile. – Ostia: Freundl. Mitteilung C. Panella.

9 Vgl. S. Martin-Kilcher, M. Maggetti, G. Galetti, JbSGUF 70, 1987, 113ff.

10 Zuletzt A. Desbat, in: SFECAG. Actes du congrès de Caen 1987 (1987) 159ff. B. Dangréaux u. A. Desbat, Gallia 45, 1988, 115ff. bes. 139 ff. A. Schmitt, in: SFECAG. Actes du congrès d'Orange 1988 (1988) 25ff. Weitere Analysen und Vergleiche bei Martin-Kilcher 7/2 (Anm. 19).

11 Ettlinger (Anm. 5).

12 Vgl. zuletzt etwa El vi a l'antiguitat. Actes I col.loqui d'arqueologia romana, Badalona (1987) 271ff. (B. Liou), 285ff. (P.-A. Gianfrotta u. A. Hesnard), 298ff. (F. Pallarés).

13 Vgl. z.B. O. Schlippschuh, Die Händler im römischen Kaiserreich in Gallien, Germanien und den Donauprovinzen Rätien, Noricum und Pannonien (1974). R. Chevallier, Gallia Lugdunensis, in: ANRW II 3 (1975) 860ff. 930ff. – Zur Rhoneschiffahrt z.B. J. Rougé, Aspects économiques de Lyon antique, in: Les martyrs de Lyon (177). Coll. intern. CNRS Nr. 575 (1978) 47ff. A. Desbat, Lyon et ses fleuves dans l'Antiquité, in: Lyon au fil des fleuves (1982) 29ff. A. Audin, Les docks des Etroits à Lyon. Latomus 27, 1968, 425ff.

14 Vgl. auch A. Desbat u. S. Martin-Kilcher (wie Anm. 7) bes. 353ff. – Die Fabrikation von feinem Tafelgeschirr und von Reibschüsseln geht parallel zu dieser »Verpackungsindustrie«. Die darin transportierten Produkte erreichten die gleiche Kundschaft, wenn auch in unterschiedlicher Verteilung.

15 Freundliche Mitteilung A. Desbat.

16 Vgl. A. Tchernia, Le vin de l'Italie romaine. Bibl. école française Rome 261 (1986) bes. 285ff. und die in Anm. 9 und Anm. 14 zitierte Lit.

17 Dass damit wahrscheinlich die Ware oft die Hand änderte und weiterverkauft wurde, machen gewisse Vermerke auf den Pinselaufschriften der Fischsaucenamphoren wahrscheinlich, die hier nicht weiter zur Sprache kommen.

18 A. Desbat u. M. Picon, in: Le courrier du CNRS. Dossier scientifique No 73, sept. 1989, 51 Abb. 5. Für weitere Angaben und die Zeichnung danke ich A. Desbat sehr. – Zu den Vritti vgl. Archaeonautica 1 (1977) 71ff.

19 Vgl. dazu S. Martin-Kilcher, Die römischen Amphoren aus Augst und Kaiseraugst. Forschungen in Augst 7/1 (1987) bes. 181ff. (die Teile 7/2 und 7/3 sind in Vorbereitung).

20 Zuletzt Gallia 35, 1977, 356ff. mit Lit. Vgl. auch Curtis (Anm. 22).

21 Deae Nehalenniae. Katalog Rijksmuseum Leiden (1971). P. Stuart u. J. E. Bogaers, Augusta Raurica und die Dea Nehalennia. Jber. Augst u. Kaiseraugst 1, 1980, 49ff.

22 Erst nach Abfassung dieser Bemerkungen konnte ich R. I. Curtis, Negotiatores allecarii and the Herring. Phoenix 38, 1984, 147ff. einsehen, wo wiederum viel interessantes Quellenmaterial ausgewertet wird.

23 Vgl. zuletzt den Kongressbericht Amphores romaines et Histoire économique. Dix ans de recherche. Coll. école française Rome 114 (1989).

Les sauces de poisson provenant de la Gaule romaine

Dénommées en latin garum, liquamen, muria, allec, les sauces de poisson constituaient un des ingrédients de base de la cuisine méditerranéenne. Dans la partie occidentale de l'Empire, les principaux centres de production étaient situés le long de la route de migration du thon, au Maroc et en Espagne méridionale.
Cependant, les auteurs Pline et Martial mentionnent la fabrication de sauces de poisson également dans le sud de la Gaule, à Antipolis (Antibes) et Forum Iulii (Fréjus). Cette production est depuis peu confirmée par les données archéologiques. Rarement exportée plus au sud, elle était essentiellement distribuée dans les provinces situées au nord des Alpes.
En outre, des sauces de poisson d'Espagne et du sud de la Gaule furent probablement d'abord convoyées par voie maritime et fluviale dans des bâteaux citernes et ensuite transvasées dans des amphores pour leur acheminement au nord. Ces dernières étaient fabriquées par des grands ateliers établis dans la vallée du Rhône ainsi qu'à Lyon, alors métropole commerciale. Ce courant commercial semble concurrencé dès le 2e siècle de notre ère par des sauces de poisson et des produits salés provenant de la côte atlantique de la Gaule, et acheminées jusqu'aux régions rhénanes dans des fûts en bois. *M.-A.H.*

Salse a base di pesce dalla Gallia romana

Nell'area mediterranea le salse a base di pesce, denominate in latino garum, liquamen, muria, allec, erano molto comuni e rappresentavano un condimento irrinunciabile nella cucina romana. Nella parte occidentale dell'Impero le maggiori fabbriche erano situate lungo le strade del tonno della Spagna meridionale e del Marocco.
Plinio e Marziale parlano della fabbricazione di tali salse nella Gallia meridionale, ad Antipolis (Antibes) e Forum Iulii (Fréjus); essa è stata confermata recentemente da indagini archeologiche. La produzione venne esportata soprattutto nelle province a nord delle Alpi, mentre raramente è attestata al sud. Oltre a ciò nella regione di Lione e nella media valle del Rodano fu impiantata un'industria di imballaggi per l'esportazione di salse a base di pesce (e vino) verso il nord; a quanto sembra, i grandi contenitori trasportati fin qui per via fluviale dalla Gallia meridionale e dalla Spagna venivano travasati in anfore per proseguire poi verso nord.
A partire dal II secolo forse raggiunse il Reno anche salsa a base di pesce importata in contenitori di legno dalle coste atlantiche della Francia occidentale. *S.B.S.*