

Universitatea
„Babeş-Bolyai” Cluj-Napoca
Facultatea de Istorie și Filosofie

ALIMENTAȚIA ÎN DACIA ROMANĂ

-REZUMATUL TEZEI DE DOCTORAT-

Conducător științific,
Prof.univ.dr.Mihai Bărbulescu

Doctorandă,
Molnár Melinda-Leila

Cuprins

Introducere

1. Stadiul cercetărilor
2. Metodologie
3. Izvoare

I. Alimentația la romani

1. Izvoare literare și arheologice
2. Aspecte generale ale alimentației
 - a. Fundal istoric
 - b. Proveniența alimentelor
 - c. Gătitul
 - d. Aromele
 - e. Ierburi și condimente
 - f. Alte ingrediente
 - g. *Tavernae* și hanuri
 - h. *Triclinia* și sufrageriile antice
 - i. Așezarea la masă
 - j. Obiceiuri și tradiții
 - k. Vesela
 - l. Mesele principale
 - m. Trăsături caracteristice ale bucătăriei romane
3. Rețete

II. Producerea alimentelor

1. Cereale

- a. Aspecte generale ale agriculturii romane
- b. Agricultura în Dacia
- c. Forme de proprietate, terenuri cultivate
- d. Cultivarea cerealelor
- e. *Villa rustica* romană
- f. *Villa rustica* în Dacia romană
- g. Unelte agricole
 - g.1. Unelte agricole în Dacia
 - g.2. Morăritul
- h. Depozitare

- i. Producerea pâinii
- j. Studii carpologice

2. Legume și fructe

- a. Grădini
- b. Legume
- c. Fructe

3. Viticultura

- a. Surse antice
- b. Aspecte generale ale viticulturii
 - b.1. Vinul în mitologie
 - b.2. Filosofia vinului
 - b.3. Originea și expansiunea viței de vie
 - b.4. Strugurii
 - b.5. Viticultura
 - b.6. Producția de vin
 - b.7. Tipuri de vin
 - b.8. Utilizarea vinului
 - b.9. Viticultura din punct de vedere economic
 - b.10. Alte băuturi
 - b.11. Vița de vie și vinul în Gallia
 - b.12. Vinul în Britannia
 - b.13. Vinul și viticultura la Pompei
- c. Viticultura în Dacia
 - c.1. Perioada preromană
 - c.2. După cucerirea romană
 - c.3. Tăblițele cerate
 - c.4. *Cella vinaria* de la Potaissa
 - c.5. Testamentul de la Sucidava
 - c.6. Vinul de import
 - c.7. Prețuri în Dacia
- d. Amforele în Dacia

4. Creșterea animalelor

- a. Principalele rase crescute
- b. Sărbători pastorale
- c. Creșterea animalelor în Dacia

d. Studii arheozoologice

e. Medicina veterinară

5. Apicultura

6. Vânătoare și pescuit

a. Vânătoare

b. Pescuit

7. Salinele

8. Alimente de import

a. Comerțul în Dacia

b. Importuri de vin și ulei

c. Importul de pește, derivate din pește și alte produse

III. Consumul

1. Prepararea alimentelor

a. Veselă și ustensile de bucătărie

b. Bucătăria

2. Servitul

a. Vesela de masă

3. Banchetele

IV. Concluzii

1. Comparație cu alte zone

2. Situația ante- și post-romană

3. Alimentația în mediul militar

4. Standardul de viață

5. Concluzii finale

V. Anexe

1. Abrevieri bibliografice

1.a. Periodice și reviste

2. Bibliografie

2.a. Izvoare literare

2.b. Izvoare epigrafice

2.c. Lucrări generale

2.d. Lucrări speciale

2.e. Surse on-line

3. Lista ilustrațiilor

4. Mulțumiri

Cuvinte cheie:

- Alimentație
- Dacia romană
- Alimente și băuturi
- Cerealicultură
- Creșterea animalelor
- Viticultură
- Apicultură
- Vânătoare și pescuit
- Alimente de import
- Consum
- Viață socială

Introducere

1. Stadiul cercetărilor

Alimentația, mâncărurile, obiceiurile culinare, rețetele lumii antice reprezintă o mare fascinație pentru omul modern. Există foarte multe lucrări din secolele XX-XXI care tratează aceste subiecte, dintre care putem aminti: **Patrick Faas**, *Around the Table of the Romans: Food and Feasting in Ancient Rome* (2002), **Ilaria Gozzini Giacosa**, *A Taste of Ancient Rome* (1992), **Mark Grant**, *Roman Cookery: Ancient Recipes for Modern Kitchens* (1999); **Andrew Dalby & Sally Grainger**, *The Classical Cookbook* (1996); **Sally Grainger**, *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today* (2006); **Jacques André**, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (1981); **Andrew Dalby**, *Food in the Ancient World from A to Z*; **H. E. M. Cool**, *Eating and drinking in Roman Britain* (2006); **D. L. Thurmond**, *A handbook of food processing in classical Rome* (2006); **J. P. Alcock**, *Food in the ancient world* (2006).

Cercetările cu privire la alimentația în Dacia romană sunt într-un stadiu destul de incipient, neexistând nici o lucrare specială dedicată acestei teme. În încercarea de a trata un astfel de subiect, este necesară abordarea unor domenii oarecum secundare, cum ar fi producerea alimentelor (

agricultură, apicultură, viticultură, creșterea animalelor, vânătoare și pescuit), salinele, alimentele de import, vesela și ustensilele de bucătărie, izvoarele epigrafice și arheologice. Neavând lucrări dedicate în întregime alimentației, trebuie să folosim articole sau referiri din lucrări diverse, dintre care putem aminti: Popa D., *Villae, vici, pagi. Așezările rurale din Dacia romană intracarpatică*, 2002; Tătulea C. M., *Contribuții la cunoașterea tipologiei, evoluției și răspândirii brăzdarelor romane în Dacia. Depozitul de fiare de plug de la Ghidici*, în *Oltenia* 4, 1982; Gudea Al., *Contribuții la istoria economică a Daciei romane (Studiu arheozoologic)*, 2007; Gudea N., *Așezări rurale în Dacia romană (106-275 p. Chr). Schiță pentru o istorie a agriculturii și satului daco-roman*, Oradea, 2008; Ardeț A., *Amforele din Dacia romană*, Timișoara, 2006; Gudea Al. I., *Soldatul roman în Dacia (106- 275 p. Chr.). Studiu de arheozoologie privind creșterea animalelor și regimul alimentar în armata romană*, Cluj-Napoca, 2009.

2. Metodologie

Lucrarea de față își propune să încerce, pe baza informațiilor existente, să prezinte situația din Dacia în ceea ce privește agricultura, viticultura, creșterea animalelor, izvoarele epigrafice și arheologice, cercetările paleo-faunistice, toate acestea constituindu-se în izvoare secundare pentru cunoașterea alimentației din provincie. Lucrarea este structurată în introducere și cinci mari capitole, fiecare cu subcapitole.

Totuși, teza de față mai mult pune o problemă decât să o rezolve având în vedere că cercetarea, publicarea sunt lacunare și nu avem suficiente informații. Este necesară publicarea cât mai completă și mai rapidă a descoperirilor, pentru a ajuta cercetarea ulterioară. Trebuie acordată atenție și descoperirilor mărunte, cum ar fi diferitele semințe carbonizate, este necesară efectuarea de studii carpologice, paleo-faunistice. Situația de față nu se datorează lipsei materialului, ci a unei cercetări lacunare, nesistematice și a lipsei publicărilor. Remedierea acestor probleme ar oferi material pentru un studiu mai amplu și mai complet al alimentației.

3. Izvoare

În lipsa izvoarelor scrise antice, pentru studiul situației în Dacia trebuie să recurgem la izvoarele epigrafice (Tăblițele cerate, în special Tab. Cer. D XVI, testamentul de la Sucidava) și mai ales la cele arheologice (*Cella vinaria* de la Potaissa, fermele, în special fermele rurale, unelte agricole, vesela și ustensilele de bucătărie, materialul carpologic, studiile arheo-zoologice, amforele).

Chiar dacă uneori lacunare, toate aceste izvoare se dovedesc a fi surse prețioase în încercarea de a realiza o schiță a alimentației în Dacia romană.

I. Alimentația la romani

1. Izvoare literare și arheologice

Informații prețioase despre dezvoltarea agriculturii, despre alimentație, despre cereale, legume, fructe cultivate, despre uneltele folosite, despre animalele crescute și chiar despre rețete avem deja de la autorii antici: *Cato cel Bătrân, De agri cultura*; *Marcus Terentius Varro, Res rusticae*; *Vergiliu, Georgica*; *Columella, De re rustica*; *Plinius cel Bătrân Naturalis Historia*; *Apicius, De re coquinaria*; *Petronius, Satyricon (Cina lui Trimalchio)*.

Cercetările arheologice oferă importante informații legate de alimentație, obiceiuri, veselă utilizată. În străinătate s-a acordat mai multă atenție studiilor carpologice, paleo-faunistice, studierii conținutului amforelor sau a diferitelor recipiente. Pentru Britannia, de exemplu, există o bază de date on-line ce cuprinde toate descoperirile carpologice: http://intarch.ac.uk/journal/issue1/tomlinson_index.html. O altă bază de date extrem de valoroasă este www.stoa.org/projects/ph/home care prezintă casele de la Pompei. În ultima perioadă se acordă o atenție aparte arheologiei subacvatice, cu ajutorul căreia se recuperează cargouri aproape întregi ale unor vase scufundate în antichitate. Uneori amforele sau alte recipiente descoperite întregi încă mai păstrează produsul antic (ulei, *garum*, vin, produse de pește), care prin studiere poate oferi informații atât despre alimentație cât și despre relațiile comerciale.

2. Aspecte generale ale alimentației

a). Fundalul istoric

După fondarea Romei, în timpul lui Romulus, bucătăria era una militară, lipsită de eleganță sau rafinament. După căsătoria cu femeile sabine, romanii au rămas soldați pe timp de război, dar pe timp de pace au început să cultive legume. Mâncarea zilnică se compunea din cereale, *puls*-uri și legume.

În epoca republicană romanii au cucerit teritorii vaste în special pentru terenurile agricole fertile. Bucătăria grecească a avut o influență foarte mare asupra celei romane. Prin cucerirea mediteranei vestice romanii au preluat controlul și asupra rutelor comerciale spre India și China, iar condimentele au fost introduse la Roma.¹

Bucătăria romană a abandonat treptat virtuțile simplității rurale, făcând loc cosmopolitismului Romei Imperiale.²

Multe s-au schimbat odată cu creștinismul. Gastronomiia romană nu s-a prăbușit datorită legilor alimentare, iar transformarea unei culturi care s-a format în peste o mie de ani nu a avut loc peste noapte. În creștinism delicatesele erau considerate calea spre iad și blestem.³

b). Proveniența alimentelor

¹ Faas 1994, 17-19

² Faas 1994, 26-29

³ Faas 1994, 35-37

Bucătăria antică era destul de variată. Se consumau variate specii de **pește, carne** (porc, miel, capră, găină, rață, găscă, porumbel, iepure, mistreț, potârniche, fazan, cerb, căprior, sturz, melci, slănină, multe tipuri de cârnați, șuncă), **legume** (sparanghel, sfeclă, varză, morcovi, anghinare, hrean, ceapă, praz, castraveți, ciuperci și trufe, fasole, lupin, linte, mazăre, năut), **lapte, cașcaval, brânzeturi, fructe** (mere, pere, rodii, gutui, prune, mure, duche, cireșe, pepeni verzi și galbeni, nuci, alune, migdale, curmale, măslina, fructe de pădure, smochine, struguri), **cereale** (orz, alac, grâu, mei, ovăz, secară, orez), celebrul **puls, pâine**.

c). Gătutul

Cuvântul latin pentru bucătar era "*coquus*" sau "*cocus*", dar mai apare și "*coctor*", iar bucătarul șef era numit "*archimagirus*" sau "*praepositus cocorum*", "*supra cocos*".

Odată cu răspândirea meselor luxoase crește și popularitatea bucătarilor specializați. Extravaganțele culinare ale epocii imperiale au dat posibilitatea de afirmare măiestriei bucătarilor, iar gătutul a devenit o adevărată artă.⁴

Plautus oferă informații despre meseria de bucătar. Pliniu, Plautus și Terentius ne spun că bucătarii profesioniști erau angajați din *macellum*, numit și *forum coquinum*.

Caracteristicile bucătarilor erau adesea cele prezentate de comediile grecești: lăudăroși, hoți, erau mândri de meseria lor, erau în rivalitate unii cu alții. Bucătarii romani erau și ei lăudăroși, mândrii de profesia lor, hoți- duceau acasă mâncare și gustau toate alimentele în timpul preparării, mari amatori de glume, capabili a înșela prin talentele lor culinare (găteau un anumit aliment ca să semene cu altceva, solicitat de stăpân dar pe care nu l-au avut la dispoziție), certăreți cu alți bucătari.⁵

Două elemente vitale în procesul de gătit erau apa și focul. După construirea apeductelor, multe case romane au putut fi conectate la rețeaua de apă a orașului, asigurând apă curentă bucătăriilor și băilor. Pe lângă sobele fixe, zidite, se foloseau sobe și cuptoare portabile. Unele aveau vase cu apă și grătare pentru a prepara atât legumele, cât și carnea pe ele. Bucătarii romani dispuneau de numeroase echipamente de gătit: cuțite, tocătoare, furculițe de carne, linguri pentru supă, site, răzătoare, frigărui, spărgătoare de nuci, câni de măsurat și tot soiul de oale și tigăi.).⁶

d). Aromele

Aromele de bază erau cele cunoscute și de noi: **acru** (lămâie, oțet), **sărat** (sare, saramură, *garum*, diferite sosuri de pește), **dulce** (miere) și **amar**. Din cele patru arome, cea dulce era cea mai răspândită. Aroma amară nu era foarte îndrăgită. Bucătarii de obicei încercau să o mascheze sau să o aline.

⁴ Gaskins Harcum 1914, 5-14

⁵ Gaskins Harcum 1914, 39-50

⁶ Faas 1994, 128-134

e). Ierburi și condimente

Există o multitudine de ierburi întâlnite în literatura latină, dintre care putem aminti: leușteanul, chimionul, ruta, menta, busuiocul, țelina, pătrunjelul, măghiranul, aerele (silphium), cimbrul, mărarul, fenicul, anason, dafinul, mirtul, muștarul, mac, șofran, salvie, rozmarin, susan.

Diferența științifică dintre ierburi și condimente nu este clară. Cele mai utilizate condimente erau: piperul, scorțișoara, cassia, cardamonul, ghimbirul.

f). Alte ingrediente

Alte ingrediente utilizate în bucătăria romană erau *uleiul de măsline, grăsimile animale, parfumurile, cașul*.

g). Taverne și hanuri

Românii aveau mai multe posibilități unde să mănânce. Roma avea nenumărate taverne și hanuri.

Tavernele (*tabernae*) se găseau în apropierea băilor, templelor, bibliotecilor și clădirilor publice. Mâncarea din taverne era mai puțin spectaculoasă decât la mesele celor bogați, dar proprietarul o pregătea proaspătă. Feluri tipice erau *puls*, fasole, mazăre, linte.

Cel mai utilizat termen pentru hanuri era *popina*, la țară se numea *caupona*. Existau și restaurante mai respectabile, *cenationes*, care adesea aveau grădini idilice, piscine și fântâni.⁷

h). *Triclinia* și sufrageriile antice

Odată cu dezvoltarea casei romane cu elementele arhitectonice grecești, masa de seară se lua în *triclinium*, unde se organizau de obicei ospetele. În greacă *triclinium* înseamnă "trei mese". Paturile erau aranjate în formă de potcoavă, fiecare fiind suficient de mare pentru trei persoane.⁸

Românii de multe ori cinau afară, *tricliniile* fiind adesea înconjurate de grădini idilice. O petrecere romană de cină cuprindea ideal nouă invitați, în onoarea celor nouă muze.

i). Așezarea la masă

Ocuparea canapelelor respecta un model ierarhic, ce reflecta relațiile dintre oameni în Roma. Meserii erau împărțiți în trei grupe. Canapeaua centrală A era pentru invitatul de onoare. La dreapta se afla canapeaua B pentru gazdă și familia lui. La stânga, pe partea cea mai puțin favorabilă, canapeaua C era pentru restul invitaților.⁹

Infernul era simbolizat de podea, cerul, raiul de tavan, *triclinium* reprezenta societatea romană, zeii locuiau în *lararium*, iar masa simboliza pământul.

j). Obiceiuri și tradiții

În cercurile superioare, cu ocazia unei cine formale, era obligatorie purtarea unei vestimentații potrivite, numită *toga cenatoris*.

⁷ Faas 1994, 41-45; Gozzini Giacosa 1992, 207-209; Cowell 1961, 140-141

⁸ Faas 1994, 45-46; Ellis 1995, 165-166; Dunbabin 1998, 89

⁹ Faas 1994, 57-60

Se obișnuia să se intre în sufragerie cu piciorul drept pentru a evita ghinionul. Apoi mâinile invitaților erau spălate, ca o purificare rituală. Picioarele erau spălate de un sclav, iarna cu apă caldă, vara cu apă rece. Se obișnuia purtarea de *coroane* și *parfum*.¹⁰

În spatele fiecărui ospăț reușit se afla o întreagă echipă de oameni. Sclavii nu doar serveau și făceau curat ci mai și recitau poezii, cântau, jucau teatru, dansau, jonglau. Fiecare avea o specializare, dar mulți erau multitalențați.¹¹

k). Vesela

Vesela romană a fost o importantă formă de expresie artistică. Materia primă varia, de la vasele ieftine de lemn, până la cele mai fine porțelanuri. Cele mai uzuale erau cele din teracotă. Vasele din bronz și sticlă aveau un statut aparte. Oamenii înstăriți preferau totuși piesele de aur și argint.¹²

k). Mesele principale

În mod tradițional, dimineața se servea micul dejun, numit *iantaculum* sau *ientaculum*, la prânz o mică gustare, iar seara masa principală.

La *micul dejun* (*iantaculum*) se consuma pâine înmuiată în lapte sau vin nediluat sau lapte covăsit cu miere, măslin, stafide, nuci sau fructe; la *prandium* pâine, *puls*, terci, carne rece sau pește, ouă, măslin, fructe și caș sau ce rămăsese de la cina zilei anterioare. După *prandium* erau îndeplinite ultimele responsabilități, după care urma o vizită la baie (băile publice sau baia privată).¹³

Masa cea mai copioasă pentru toate categoriile sociale era masa de seară. De-a lungul perioadei Republicii, *cena* s-a dezvoltat în două direcții: o masă principală și un desert cu fructe și fructe de mare. Până la sfârșitul Republicii era obișnuit ca masa să se servească în trei părți: aperitive (*gustatio*), masa principală (*cena* sau *primae mensae*) și desert (*secundae mensae*). După masă urma băutul, *comissatio*.¹⁴

Aperitivele (*promulsis* și *gustatio*) ajutau digestia, puteau conține stridii, caracatiță marinată, legume marinate, conopidă, ceapă, usturoi, melci, arici de mare, ciuperci sălbatice și *salsamentum*: șuncă, slănină, pește sărat, cârnați, chiftele de carne și de pește, păsări și pești mici, legume crude și fierte, incluzând sparanghel, mazăre, fasole, morcovi, lăptuci, andive, ridichi și castraveți.¹⁵

Felul principal (*mensa prima*) se mai numea și *caput cenae*, ”capul cinei” și se putea servi o supă consistentă cu legume și carne fiartă, un *puls* simplu sau un preparat cu legume, un *minutal* sau

¹⁰ Faas 1994, 49-50

¹¹ Faas 1994, 68-70

¹² Faas 1994, 73

¹³ Faas 1994, 38-40; Lascu 1965, 216-217; http://en.wikipedia.org/wiki/Roman_cuisine ; http://www.romans-in-Britain.org.uk/ar1_roman_cooking-pt1.htm

¹⁴ Faas 1994, 40-41

¹⁵ Faas 1994, 78-79; http://www.romans-in-Britain.org.uk/ar1_roman_cooking_pt1.htm ; Lowrance 1939, 89

delicatese scumpe, cum ar fi creier de papagal, ficat de țipar, uter de scroafă, fripturi senzaționale: pelican, girafă, urs, cocor. Nici o mâncare nu era completă fără sosul ei foarte aromat și aseasonat.¹⁶

Desertul (mensa secunda) putea fi alcătuit din mere, rodii, pere, gutui, smochine, curmale, piersici, caise, prune, cireșe, zmeură, căpșuni, struguri, alături de nuci, alune, migdale, sâmburi de pin, fistic, castane dulci. Se mai ofereau prăjituri dulci cu marțipan, chifle cu semințe de susan sau mac cu miere, produse de patiserie cu nuci pisate.¹⁷

Romanii au preluat obiceiul de a continua cu băutul după cină de la greci, unde se numea *symposium*. Romanii aveau mult mai multe vase de băut, decât pentru mâncare. *Comissatio* sau *symposium* nu consta doar din băut și cântat. Oaspeții se distrau cu tot felul de provocări intelectuale: rezolvarea ghicitorilor, inventarea rimelor. Erau apreciate și recitări de poezii sau citirea poveștilor. Mai erau și alte jocuri, ca table, zaruri.¹⁸

Pe lângă plăcerile mâncărilor, vinului, parfumurilor, muzicii și distracției, se obișnuia ca invitații să fie răsfățați cu mici *cadouri*, numite *apophoreta*, care puteau consta din alimente, obiecte, obiecte de artă, animale și scalvi.¹⁹

m). Trăsături caracteristice ale bucătăriei romane

În cele mai multe cazuri carnea se fierbea înainte de a fi pusă la fript, prin fierbere încercându-se redarea frăgezimii cărnii sărate sau uscate, dar ea era necesară și în cazul cărnii de vânat, care era destul de tare. O altă trăsătură caracteristică bucătăriei romane este frecvența sosurilor. Legumele, carnea, vânatul, peștele, chiar și fructele erau acompaniate de sosuri variate și foarte complicate. Mai ales pentru carne erau extrem de multe varietăți de sosuri, calde sau reci.

Utilizarea în exces a substanțelor aromate era o altă caracteristică. La acestea se adaugă utilizarea foarte frecventă a mierii, care se punea în aproape toate felurile de mâncăruri de carne și de legume. De multe ori pe acelaș fel de mâncare se distingeau gusturi diferite: miere, oțet, piper. Chiar și pe preparatele de cofetărie, unde era normal să predomine gustul dulce, se putea presăra piper.²⁰

3. Rețete

În ultimele decenii s-a observat un interes crescut în ceea ce privește rețetele romane și s-a încercat adaptarea acestora la bucătăria modernă. Unii cercetători (cum ar fi de exemplu Sally Grainger) au făcut experimente culinare și au încercat să nimerescă proporțiile diferitelor ingrediente în speranța recreării gusturilor de acum 2000 de ani.

În momentul de față putem găsi rețete romane (unele adaptate bucătăriei moderne) în diferite cărți (Sally Grainger, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Prospect Books, Devon, 2006)

¹⁶ Faas 1994, 79-81

¹⁷ Faas 1994, 81-83; http://www.romans-in-Britain.org.uk/arl_roman_cooking_pt1.htm

¹⁸ Faas 1994, 87-91

¹⁹ Faas 1994, 99-101

²⁰ Lascu 1965, 249-253

dar și pe diferite site-uri de pe internet (http://www.romans-in-britain.org.uk/url_roman_cooking_pt1.htm).

În lucrarea de față au fost amintite doar câteva rețete încercate de noi în bucătăria proprie și impresiile cu privire la gusturile bucătăriei romane: *Patina de varză*, *Pullus Fusilis* (*Pui cu umplutură lichidă*), *Pui fript cu glazură de miere și mărar*, *Morcovi fripți*, *Fasole verde în sos de coriandru*, *Patina de Piris*, *Budincă de migdale și griș*.

II. Producerea alimentelor

1. Cereale

a). Aspecte generale ale agriculturii romane

Primii romani par să fi fost mai degrabă crescători de animale și au învățat fără îndoială agricultura de la sabini și de la etrusci, care aveau cunoștințe avansate în practica irigației și a asanării solurilor.²¹

Culturile au evoluat în timpul Republicii, mai ales datorită schimbărilor din economie. Policultura alimentară, generalizată în primele secole, chiar dacă nu va dispărea niciodată, a lăsat locul unei agriculturi specializate, destinată realizării de profituri.²²

Odată cu Imperiul agricultura a făcut progrese considerabile. Tehnicile utilizate au fost îmbunătățite, irigarea și fertilizarea terenurilor au fost utilizate pe scară largă.²³

Țăranii romani cunoșteau din cele mai vechi timpuri practica fertilizării terenurilor cu *îngrășăminte*. După mărturia lui Cato cel Bătrân, lucrările permanente pe o moșie, cădeau în primul rând în sarcina sclavilor. Se practica pe scară largă arendarea unor lucrări agricole sezoniere, ca seceratul, cositul, culesul viilor, recoltatul măslinilor.

Stăpânul locuia la oraș și își conducea ferma prin *vilicus*, un sclav mai deștept și știutor de carte. Pământul este principalul mijloc de producție. El este lucrat de sclavi, dar la muncile sezoniere apare și muncitorul liber sau micul țăran. Unitatea economică descrisă de Cato nu este autarhică, cumpără cele necesare și vinde produsele de prisos. Schimbul produselor se face prin mijlocirea banului.

b). Agricultura în Dacia

Relieful României este foarte bine proporționat, munții sunt străbătuți de numeroase trecători ce fac posibilă legăturile transcarpatice. Prin altitudine, forme dominante de relief și condițiile naturale, aproape întreg teritoriul țării este locuibil. Climatul este continental moderat, favorabil condițiilor de viață. O caracteristică a teritoriului este și bogata rețea hidrografică (râuri, lacuri).

²¹ Robert 2007, 127

²² Robert 2007, 128, 131

²³ Louis 1927, 267

Aproape toate cursurile de apă sunt colectate de Dunăre. Vegetația este etajată după altitudine. Cea mai mare parte a țării este ocupată de zona forestieră. Solurile sunt specifice zonei temperate, cu fertilitate medie sau chiar înaltă.²⁴

Ocupația de bază a dacilor a fost agricultura și creșterea animalelor. Creșterea demografică duce și la sporirea suprafețelor cultivate, la perfecționarea uneltelor și tehnicilor de cultivare a pământului.

Dovezi ale practicării agriculturii în Dacia sunt și descoperirile destul de numeroase de unelte agricole, un fragment de aedica funerară de la Șeica Mică, jud. Sibiu, care prezintă un personaj în postura unui țăran la arat cu un plug tras de doi boi, iar alături de ei un copil care îi mână, trei butoaie din lemn descoperite la Tibiscum în interior cu semințe carbonizate de grâu, orz și cânepă, tăblița cerată cu lista de cumpărături pentru un banchet (CIL III, TabCer XV= IDR I, TabCerD XVI), care pomenește de salată și ceapă.²⁵

c). Forme de proprietate, terenuri cultivate

Pământul reprezenta atât baza averilor celor bogați, cât și bogăția Imperiului. Seneca, Pliniu și Columella deplâng existența proprietăților uriașe. Termenul de *latifundium* apare în sursele literare tocmai în perioada lor, la mijlocul secolului I d. Chr.

Am putea presupune că proprietățile persoanelor foarte bogate nu formau un domeniu unitar de mari dimensiuni, ci se compuneau din mai multe părți de mai mici dimensiuni, care erau împrăștiate în diferite zone.

În ce privește administrarea și munca, proprietarii aveau mai multe opțiuni. Una ar fi domeniile bazate pe munca sclavilor, unde sclavii erau utilizați și ca forța de muncă permanentă și în administrație. În caz de nevoie (mai ales la recoltat) se apela și la munca temporară, prestată de sclavi sau oameni liberi. Proprietarul putea să-și administreze direct domeniul printr-un sclav de încredere (*vilicus*), sau putea să îl arendeze.

După cucerirea Daciei de romani, pe lângă numeroșii militari trimiși în noua provincie vin și un număr mare de civili. Și în Dacia a fost introdusă, adaptând-o la situațiile particulare, schema organizatorică a așezărilor coloniale. Statutul juridic al solului trebuia să fi fost cel de *ager publicus*, ca în cazul tuturor zonelor cucerite de romani. Treptat terenurile mai bune au fost centuriate și împărțite coloniștilor. Pășunile și minele erau proprietatea statului.²⁶

În Dacia romană, pe lângă întinsele domenii imperiale, a predominat proprietatea funciară mică și mijlocie, alături de care s-a format marea proprietate particulară de tip *villa rustica*.²⁷

d). Cultivarea cerealelor

²⁴ *Istoria românilor*, I, 4-8, 13-16

²⁵ Țeposu- Marinescu 1982, 217, nr. 74; Moga, Benea 1977, 326

²⁶ Soraci 1982, 65-97

²⁷ *Istoria românilor*, II, 170

Foarte importantă în alimentație au fost cerealele, bogate în carbohidrați. Recolta de cereale se putea păstra pe termen lung dacă era ferită de rozătoare și boli și putea fi utilizată într-o multitudine de feluri. Chiar dacă romanii au practicat o policultură a cerealelor grâul a fost baza pentru Roma, de-a lungul întregii sale istorii. Principalele specii de cereale erau grâul și orzul. Cele mai vechi soiuri de *cereale* cultivate de romani par să fi fost alacul, orzul și meiul. Dacă în Mediterana vestică primul loc în cerealicultură este ocupat de grâu, în zona estică (mai ales Grecia) predomina orzul.²⁸

Cerealele se păstrează pentru mult timp, dar cultivarea lor necesită muncă intensivă. *Triticum L.* este cea mai răspândită cereală din agricultura preistorică a Lumii Vechi. Pe baza studiilor efectuate s-a putut evidenția rolul extrem de important pe care l-a avut grâul în dieta omului de-a lungul timpului, ca urmare, în primul rând, a calităților sale nutritive. Alte cereale utilizate erau: orzul, meiul, ovăzul, secara, linte, orezul.

În cazul Daciei speciile de plante cultivate sunt puțin cunoscute. În Dacia se cultivau trei specii de grâu, mult orz, orzoaică, secară, bob, mazăre, linte, usturoi, muștar, mac, năut și plante textile (în, cânepă). Descoperirea semințelor de plante furajere în așezări și fortificații indică existența proviziilor de nutrețuri pentru animalele domestice. Probabil se cultivau toate cerealele cunoscute în Europa romană, legumele, pomii fructiferi și plantele textile.²⁹

e). *Villa rustica romană*

Informații cu privire la *villae* găsim în operele autorilor clasici cum ar fi Cato, Varro și Columella. Pe baza scrierilor celor trei autori se poate observa o evoluție de la *villae*-le relativ mici, simple la unele mai mari și mai luxoase. În literatura de specialitate se vorbește despre două categorii de *villae*: *villa rustica* și *villa urbana* sau *suburbana*.³⁰

Villa rustica romana constituie nucleul unor activități productive, în principal agricole, de cereale, legume, fructe, dar uneori și meșteșugărești, de prelucrare a lânii și a pieilor. În economia romană termenul de *villa* înseamnă fermă. Probabil în provinciile vestice *villae*-le s-au dezvoltat cu cel mai mare succes, cunoscând o evoluție spre o largă varietate de modele.

S-a încercat o clasificare a *villae*-lor pe baza planurilor: „*vilă cu coridor*” (*corridor villa*), descrisă ca o casă cu un portic simplu de-a lungul fațadei, de obicei deschisă pe partea exterioară și cu acoperiș cu un versant. Ca o dezvoltare a acestui tip apare tipul cu „*coridor înaripat*” (*winged corridor villa*), prin transformarea celor două încăperi din colțuri în aripi. Un pas ulterior este apariția „*villae-i cu curte*” (*courtyard villa*). Urmează adăugarea unei a doua curți, prin care se

²⁸ Thurmond 2006, 15-18; Jasny 1944, 14-16

²⁹ *Istoria românilor*, I, 766; Ardevan, Zerbini 2007, 83

³⁰ Marzano 2007, 85-101

putea ajunge la prima. Aceasta s-a explicat prin dorința de a separa partea rezidențială de cea de lucru.³¹

În **Britannia** cele mai timpurii *villae* sunt construite pe un plan simplu, dreptunghiular, de obicei cu un rând de camere mai mici nu cu o încăpere mai mare, ca pe continent. Majoritatea *villae*-lor de pe teritoriul Britanniei apar în secolul I d. Hr. și se dezvoltă până în perioada de criză a secolului III. În secolul IV situația variază, unele dispar, altele supraviețuiesc până în secolul V sau chiar mai târziu. Modelul tipic este cel al *villa*-ei cu coridor (ca cea de la Lockleys, Boxmoor), care în unele cazuri se dezvoltă în cel cu curte (Gadebridge Park, Dicket Mead).³²

În cazul **peninsulei italice** se observă că partea vestică a fost mai favorizată și mai dens populată. Dezvoltarea *villae*-lor în zonele cu terenuri fertile indică rolul lor preponderent agrar. Majoritatea *villae*-lor studiate sunt axate pe muncă și nu pe confortul proprietarului. Trebuie amintite pe lângă *villae*-le rustice și suburbane și cele maritime.³³

Spania avea solul foarte fertil și există dovezi ale exportului de cereale începând cu secolul II î. Chr. Apariția *villae*-lor depinde și aici de zonele fertile, aflate mai ales în văile râurilor. În Spania, o țară mediteraneeană, planurile *villae*-lor sunt puternic influențate de cele din Italia.³⁴

În nordul **Africii** teritoriile cultivate și înainte cu cereale au fost exploatate mai intensiv în acest scop, iar noile teritorii au fost transformate în plantații de măslini. Forma de *villa* cel mai adesea întâlnită este mica fermă de măslini, cu pronunțat caracter utilitar. Unele dau senzația că ar fi aproape neplanificate, dezvoltându-se pentru a satisface nevoile agricole speciale, altele în schimb oglindesc o planificare riguroasă. Toate sunt ferme bazate pe muncă, fiind lipsite de amenajări luxoase. În zonele de producție cerealieră, aflate în apropierea orașelor, se observă o serie de alte dotări, dar nici aici accentul nu s-a pus pe lux. Cele din zona centrală de cultivare a cerealelor se datează începând din secolul I î. Chr., iar fermele de măslini din noile teritorii câteva generații mai târziu.³⁵

În **Gallia** *villae*-le s-au dezvoltat de timpuriu, de la începuturile provinciei. Par să fie destul de mari dar accentul cade tot pe caracterul lucrativ. Adesea *villae*-le lipsesc din zonele secetoase, unde era nevoie de sisteme complexe de irigare. În Gallia nu este la fel de importantă apropierea unui mare oraș, ca în alte zone, datorită posibilităților de transport pe apă. Primele așezări se datează în secolul I d. Chr. Pentru majoritatea siturilor principala perioadă de prosperitate a fost în secolul IV. Este o zonă caracterizată cu precădere de așezări mijlocii sau mari, cu oarecare grad de confort (de exemplu *villa* cu coridor de la Cadeilhan-St-Clar).³⁶

³¹ Marzano 2007, 72-82

³² Marzano 2007, 91-105

³³ Marzano 2007, 52-59

³⁴ Marzano 2007, 59-61

³⁵ Percival 1976, 61-66

³⁶ Percival 1976, 67-82

Multe din aşezările din **Germania Superior** și **Inferior**, **Raetia** și **Norricum** erau expuse la tulburări militare și barbare, distrugeri cauzate de invazii sau raiduri, ruinare economică datorată pierderii piețelor. *Villae*-le sunt în special aşezări lucrative, planurile și modelul lor fiind dictate de nevoia de securitate și eficiența de lucru, nu de confort. În general erau construcții de dimensiuni mici sau medii, cu clădirile agricole în jur, înconjurate de un zid sau palisadă. Multe din aceste *villae* au fost asociate cu castrule legionare. Pentru teritoriile provinciilor germanice se vorbește despre un tip aparte de *villae*, așa numitele *villae* cu hol, având holuri mari, deschise în locul grupurilor de camere mici.³⁷

În provincia **Norricum** apariția *villae*-lor se leagă de apropierea marilor centre. Chiar dacă mai numeroase erau aşezările mai mici și mai simple (ca cele de la Wimsbach), sunt prezente și cele mari și luxoase (ca Löffelbach, Thalerhof). Multe din *villae*-le norrice au continuat să existe până la sfârșitul secolului IV sau chiar și mai târziu.³⁸

Lipsa apei și a terenurilor fertile nu a făcut **Dalmatia** foarte atrăgătoare din punct de vedere agricol. Majoritatea populației, romanizării și prosperității s-a concentrat în zona costală, unde exista pământ fertil, rezerve bogate de pește și o climă mediteraneeană favorabilă. Înafara părții costale sunt puține zone cu *villae* prospere. Aceste *villae* reprezintă adoptarea de către populația locală a unor metode și mod de viață romanizat.

Pannonia era foarte diferită din punct de vedere geografic. Munca pe fermele pannonice a fost foarte extinsă și eficientă. Cele mai timpurii *villae* au apărut pe văile Savei și Dravei, mai ales în triunghiul cuprins între Poetovio, Emona și Siscia. Aceste *villae* sunt în primul rând aşezări lucrative, chiar dacă multe aveau camere încălzite, podea cu mozaic și alte dotări (Csúcshegy, Testvérhegy). În jurul lacului Balaton apar *villae*-le cu adevărat luxoase și impozante (Nemesvámos-Balácapuszta, Keszthely-Fenekpuszta).

Situația din **Moesia Inferior**, **Superior** și **Tracia** pare asemănătoare cu cea din Pannonia. Primele *villae* apar în spatele frontierei, în apropierea marilor orașe (ca Serdica). În aceste zone apar aşezări importante ca Amira și Chatalka în Tracia, Bela Palanka în Moesia Superior și Kolarovgrad în Moesia Inferior.³⁹

f). *Villa rustica* în Dacia romană

După cucerirea Daciei de romani autohtonii au continuat exploatarea agricolă, fie pe proprietățile romane, fie prin deștelenirea unor noi teritorii, mai puțin fertile, neutilizate în acest scop în perioada anterioară. Forma cea mai frecventă a exploatării bogăției solului era gospodăria agricolă- *villa*

³⁷ Percival 1976, 83-85; King 1990, 96

³⁸ Percival 1976, 86-87

³⁹ Percival 1976, 87-91

rustica. Temelia vieții rurale romane în Dacia o constituie așezările de agricultori și crescători de vite.⁴⁰

Toate fermele romane sunt amplasate în zone fertile, majoritatea de-a lungul principalelor drumuri din provincie. În general *villa rustica* cuprinde o clădire pentru proprietar, la care se adaugă o serie de anexe: grajduri, magazii, hambare, curți, locuințe pentru lucrătorii sezonieri. Adesea întregul complex era înconjurat de zid și avea un turn pentru refugiu și observație. Locuința proprietarului era dotată și cu elemente de confort, cum ar fi băi încălzite cu sistem de hipocaust.⁴¹

Sunt numeroase descoperiri de *villae* pe teritoriul Daciei (cum ar fi Aiton, Aiud, Apahida, Apulum, Caransebeș, Chinteni, Cinciș, Ciumăfaia, Cristești, Dalboșeț, Deva, Dezmir, Gârbău, Gârla Mare, Gornea, Hobița, Jucu de Sus, Mănerău, Mediaș, Miercurea Sibiului, Răhău, Romula, Sarmizegetusa, Tibiscum). Aceste *villae rusticae* erau situate, la fel ca în alte părți ale Imperiului, în văi sau pe terasele dealurilor, în imediata apropiere a unui fir de apă, în terenuri fertile, la oarecare distanță (dar nu prea mare) de marile artere de circulație, dar nu prea departe de orașe sau castrere care reprezentau importante piețe de desfacere a surplusului de produse. Clădirea principală, locuința proprietarului, este prezentă în toate aceste *villae*. S-a afirmat că *villae*-le se încadrează în tipurile de *villae rusticae cu clădiri dispersate în interiorul unei incinte*, cu un pronunțat caracter agricol, întâlnite atât în Italia, cât și în Africa, Gallia, Germania, Pannonia.

Cele mai multe dintre aceste *villae* la început erau destul de modeste, iar cu timpul unele au fost amplificate, devenind unități agricole bine conturate. Se pare că majoritatea ating gradul maxim de dezvoltare în cea de-a doua jumătate a secolului II și prima jumătate a secolului III.

Proprietarii par să fie veterani sau militari, probabil și mulți coloniști, poate chiar și mulți autohtoni. Mâna de lucru pentru muncile și treburile gospodărești, creșterea animalelor era recrutată dintre localnici, fapt dovedit și de prezența ceramicii dacice în anexele mai multor *villae*. Probabil erau folosiți și sclavii, dar în număr foarte redus, mai curând în treburile casei, având în vedere existența din abundență a mâinii de lucru ieftine.

Aceste *villae* par să fi fost locuite tot timpul anului, fapt pentru care s-a încercat recreerea confortului urban în mediul rural (pavimente, instalație de *hypocaustum*, instalații pentru apă și baie, pereții pictați). Unii își procurau chiar și vinuri și ulei de import. Pe lângă caracterul lor profund agrar, aceste *villae rusticae* nu erau doar simple centre de exploatare agricolă, ci și centre de răspândire a civilizației și culturii romane.⁴²

g). Unelte agricole

Uneltele agricole au cunoscut schimbări considerabile. La început erau foarte primitive. În secolele III-II î. Chr. noile metode de cultură agricolă transformă radical economia romană.

⁴⁰ Mărghitan 1987, 59-65

⁴¹ Fodorean 2006, 339-341

⁴² Mitrofan 1977, 245-256

Uneltele agricole sunt mai numeroase și mai variate, decât în epoca precedentă. În secolul I î. Chr., marile proprietăți descrise de Varro posedă un inventar agricol mai bogat și mai perfecționat. Este amintit și un *plug perfecționat*, care se compunea din mai multe piese.

După materialul din care au fost confecționate, uneltele pot fi grupate în *unelte de lemn* (pluguri cu brăzdar de fier, juguri, lopeți, care, ciubere, coșuri împletite), *unelte de lut* (vase de diferite mărimi, amfore), *unelte de bronz și de plumb* (oale, căldări, polonice, balanțe) și *unelte de fier* (brăzdare de plug, sape, coase, furci, seceri, ferăstraie, lopeți, sfredele, cuțite) sau *de piatră* (râșnițe, *mortaria*).

K. D. White propune o împărțire în două grupe: *instrumentar agricol manual* (cazma, lopată, săpăligă, sapă, topor, cuțit, seceră, cârlig, coasă, furcă, fierăstrău, foarfece) și *mașinării agricole* (plug, grapă, remorcă, mașină de treierat, mașină de secerat). Sunt importante adăugirile și îmbunătățirile aduse echipamentelor deja existente.⁴³

g. 1. Unelte agricole din Dacia

Dacia, fiind o provincie în care agricultura a jucat un rol important, este destul de bogată și în descoperiri de unelte agricole.

În așezările și depozitele **dacice** uneltele agricole, de fierărie, dulgherie apar în număr relativ mare. Din a doua jumătate a secolului II î. Chr. datează cel mai vechi brăzdar de fier și cel mai vechi cuțit de fier, de atunci înmulțindu-se continuu. Brăzdarele de plug au ajuns în Dacia din lumea sud-tracică, unde cele mai vechi exemplare se datează în secolul IV î. Chr.

S-a realizat o tipologie a **fiarelor de plug**. Leopold Schmidt a stabilit două tipuri: tipul provincial roman și tipul celtic. În Dacia fierul de plug de tip celtic este rar întâlnit (Ichimen, Moldova), dar cel roman este mult mai răspândit (Hobița, Garvăn-Dinogetia). În Dacia mai este cunoscut un tip de fier de plug aplatizat, cu vârful triunghiular, în genul unei linguri prevăzute cu o puternică nervură mediană și terminat într-un cârlig (cui) de fixare (acest tip de fier de plug dacic a fost descoperit la Costești, Cristești, Tinosul, Lechnița, Pecica, Poiana, Popești, Grădiștea-Muncelului).

Cuțitul de plug este piesa de metal montată pe grindeiul plugului, înaintea brăzdarului pentru a despica pământul. Este mai puțin frecvent în Dacia. Era confecționat dintr-o bară masivă lățită și ascuțită la capătul inferior. Au fost descoperite la Bicfalău, Cetățeni, Craiva, Grădiștea Muncelului, Strâmbu, Poiana. În majoritatea cazurilor apar în asociere cu brăzdarele. Numărul mic al cuțitelor indică faptul că plugul dacic nu era prevăzut întotdeauna cu ambele piese metalice, brăzdarul fiind mai important.⁴⁴

În agricultură se foloseau mai multe tipuri de **sape** și **săpăligi**, dar cea mai răspândită unealtă pare a fi **secera cu cârlig**, specific dacică, fiind prezentă în toate așezările rurale studiate. În a doua

⁴³ White 1967, 12-14

⁴⁴ Glodariu, Iaroslavschi 1976, 63-64

jumătate a secolului I d. Chr. apare coasa cu limbă, cârlig și manșon, creație a meșterilor de la Sarmizegetusa Regia. Alte unelte utilizate erau: cosoarele pentru vița de vie, foarfecel pentru tunsul oilor.⁴⁵ Grebla din fier a fost descoperită rar în Dacia, apare la Grădiștea Muncelului.

Sapele sunt destul de numeroase, dar nu se deosebesc în privința aspectului de anumite tesle. Drept criteriu de departajare a fost luată dimensiunea lor: sunt considerate sape cele mari, peste 19-20 cm înălțime, iar tesle cele mici. Se cunosc diferite tipuri (Tipul I, Tipul II, a, b, c, Tipul III, a, b)

Săpăligile după forma piesei pot fi clasificate în două tipuri. Tipul I – în formă de frunză, cu lama îngustă spre partea inferioară și corpul lățit în zona orificiului pentru coadă. Au fost descoperite la Grădiștea Muncelului și datate la sfârșitul secolului I d. Chr.- începutul secolului II.⁴⁶ Analogii se cunosc atât în lumea greacă, cât și în cea romană, indicând că tipul a fost preluat din lumea greco-romană. Tipul II are lama îngustă, corpul ușor rotunjit în jurul orificiului pentru coadă și terminat în partea superioară cu două coarne. A fost descoperit la Grădiștea Muncelului și analogii există în lumea romană, indicând o preluare din acest spațiu.

Cele mai frecvente unelte agricole din descoperiri sunt secerile. Au o formă relativ simplă: o lamă curbată, ascuțită la vârf și terminată la capătul opus printr-un cârlig de fixare, perpendicular pe lamă. Există două variante: cu lama lată și cu lama îngustă. Multitudinea pieselor descoperite în comparație cu alte unelte agricole se explică prin faptul că secera a fost unealta de bază în economia agricolă.

Coasele nu sunt la fel de frecvente în descoperiri ca și secerile. S-a afirmat că în antichitatea adesea diferite tipuri de seceri înlocuiau coasele. În Dacia se cunosc două tipuri principale.

Foarfeca folosită la tunsul oamenilor și oilor este asemănătoare cu cele de azi. Era confecționată dintr- o bară de fier îndoită în forma literei U, lățită la bază pentru a-i mări elasticitatea și prevăzută cu două lame la extremități. Varietatea acestor instrumente este foarte mare și la unele exemplare se observă urme de reparații. Descoperirile sunt frecvente, mai ales în zona de deal și de munte.

Aproape nelipsite din așezările dacice sunt și cosoarele, folosite la curățatul viței de vie, altoit. De obicei au o mică tijă în prelungirea lamei pentru a se fixa mânerul, rar un mâner plin sau toc pentru coadă. Sunt cunoscute pretutindeni și au forme aproape identice.⁴⁷

Se observă varietatea uneltelor agricole dacice, numărul mare al pieselor, specializarea unora, utilizarea pe scară largă a fierului în realizarea diferitelor unelte.

Și în **epoca romană** unelte sunt făcute din fier cu accesorii de lemn, fiind produse de regulă în atelierele locale. Numeroase piese au fost descoperite în așezări rurale, în apropierea castrelor (Hoghiz, Bumbști, Răcari, Slăveni), în *villae rusticae* (Hobița, Chinteni, Apahida), în teritoriul

⁴⁵ *Istoria românilor*, I, 766

⁴⁶ Glodariu, Iaroslavschi 1976, 70-71

⁴⁷ Glodariu, Iaroslavschi 1976, 75

rural al orașelor (Apulum, Napoca, Tibiscum, Romula). S-au descoperit sape, cazmale, seceri, coase, greble, lanțuri, fiare de plug, furci, etc.⁴⁸

Ioan Horațiu Crișan a stabilit trei tipuri de fiare de plug cunoscute în Dacia în epoca romană:- tipul dacic; tipul celtic și tipul provincial roman.

Fierul de plug de tip roman va fi larg răspândit pe teritoriul Daciei după cucerirea romană, dar nu este exclus să fi ajuns încă în secolul I d. Chr. Acesta avea un randament superior față de cel dacic, ceea ce determină folosirea lui de băștinași împreună sau în locul celui dacic. În Dacia romană se cunosc două tipuri de fier de plug de tip roman.

Cuțitele de plug au forma identică cu cea a unui mare cuțit și servesc la tăierea pământului. De obicei sunt mai lungi decât brăzdarul pentru că se prindeau de grindei. În descoperiri nu apar întotdeauna alături de brăzdare, ce ar putea indica faptul că nu peste tot se foloseau ambele piese.

Brăzdarul de tip roman seamănă până la identitate cu cele frecvente în așezările provinciale romane. Corneliu Mărgărit Tătulea face o tipologie a brăzdarelor de plug romane (vorbește de patru tipuri, unele cu variante).

Alte unelte agricole importante și larg utilizate erau sapele, săpoaiele, săpăligile. În Dacia romană era frecvent mai ales un alt tip seceră cu limbă lungă pentru fixare pe coadă.

Unelte extrem de importante în procedeul recoltării sunt coasele, vorbindu-se de două tipuri: a) cel cu lamă lungă (*falx foenaria*); b) tipul masiv, cu lama scurtă (*falx sirpicula*), apropiat ca dimensiuni de seceri dar de formă diferită.⁴⁹ Hârletele nu sunt prea numeroase în descoperirile din Dacia, dar nu lipsesc din inventarul așezărilor romane și mai ales a celor cu caracter rural. Hârlețul ca unealtă de grădinărit este atestată în mai multe descoperiri de epocă romană: Hobița, Răcari, Peceneaga-Mangalia, Mărculeni.

Tăietorul apare pentru prima dată în descoperirile de epocă romană în Dacia. Destinația lui este greu de precizat. Forma lui indică o mănuire verticală, ce ar trimite spre un tăietor destinat tocării păioaselor, ierburilor, poate trestiei și papurii.

În lucrările viticole o unealtă extrem de importantă era cosorul de vie. A fost utilizat în lucrările viticole la tăierea viței de vie, a strugurilor.

Numărul mare de piese agricole descoperite pe întreg teritoriul Daciei dovedesc importanța agriculturii atât în perioada dinainte de cucerirea romană, cât și după și practicarea ei pe scară largă.

Se observă folosirea concomitentă în multe zone a pieselor dacice și a celor romane. Cele din urmă sunt mai perfecționate, mai avansate, aducând cu sine și creșterea randamentului producției agrare. În schimb, piesele dacice sunt în anumite cazuri mai potrivite realităților locale (caracteristici specifice de sol, climă, etc.), fiind astfel folosite în continuare (eventual se

⁴⁸ *Istoria românilor*, II, 171

⁴⁹ Berciu, Popa 1963, 151-161

perfecționează). Piese noi pătrund și adesea sunt preluate de localnici, dar acest lucru nu înseamnă o înlocuire totală sau imediată a vechilor unelte.

g. 2. Morăritul

Morăritul s-a dezvoltat datorită necesității prelucrării produselor agrare. Măcinarea grânelor și transformarea lor în făină a avut o importanță foarte mare în alimentația oamenilor.

Mortaria este o categorie ceramică distinctă și destul de frecventă în descoperirile arheologice. Mai sunt cunoscute și sub denumirea de *pelves*. Sunt recipiente de dimensiuni mari, cu buza mai mult sau mai puțin răsfrântă în exterior, curbată către bază și desprinsă de corp. Pereții sunt groși și curbați, iar fundul discoidal. În multe cazuri ele sunt prevăzute cu un deversor, mai larg spre partea interioară, îngustându-se treptat spre partea exterioară. La majoritatea, pe suprafața interioară, se întâlnesc pietricele în pastă. Forma acestor vase, prezența pietricelelor în interior și a deversorului au sugerat explicații cu privire la funcționalitatea acestor vase mari. Ele erau utilizate pentru a zdrobi și mărunți nenumărate ingrediente (semințe, ierburi) folosite în bucătăria romană. Acest fapt este consemnat de cărțile culinare și de textele referitoare la agricultură, precum și de *graffiti* înscrise pe astfel de vase. Această operație se făcea cu o ustensilă în formă de unghi, denumită *pistillum*.⁵⁰ Alți cercetători sunt de părere că aceste vase se utilizau și pentru smântânitul sau închegarea laptelui. În cazul unei asemenea întrebuințări erau utilizate vase de aceeași formă, dar fără granulele de cuarț sau pietricele din interior.⁵¹

Moara antică se compunea din două părți esențiale, unul fix și unul mobil. Cea de jos, fixă, *meta*, era de formă cilindrică și avea o proeminență de formă conică. Piatra de sus, mobilă, *catillus*, era în formă de nisiparniță, așa încât o jumătate din ea se potrivea, ca o pălărie, pe suprafața conică a pietrei inferioare, având la mijloc o gaură. În partea laterală avea o bară de fier, cu ajutorul căruia era pusă în mișcare. Partea superioară era scobită în mijloc în formă de covată- aici se puneau grăunțele, care treceau treptat prin gaură și ajungeau la proeminența conică a pietrei inferioare, de unde alunecau apoi între cele două pietre, fiind zdrobite și transformate în făină, care cădea în jurul pietrei fixe.⁵²

S-a făcut o clasificare a morilor după forța de tracțiune: morile de mână- *mola trusatilis*, *manualis*, *manuaria*, *versatilis*, unde era folosită cu precădere munca sclavilor; morile cu tracțiune animală- foloseau asini, cai, mule, catâri- *mola asinaria*, *jumentaria*; morile de apă- așezate la o sursă de apă capabilă să le poarte în toate anotimpurile- *mola aquaria*, *hidromula*, *hidraletes*.⁵³

La morile rotative dacice dinainte de cucerire partea mobilă se caracterizează prin înălțimea formei de con tocit. Partea activă este fină. Materialul din care s-au realizat este foarte similar, fapt

⁵⁰ Rusu Bolindeț 2007, 407

⁵¹ Lipovan 1992, 179-183

⁵² Lascu 1965, 25-26

⁵³ DAGR, Paris, Tomul III, 1904, 1960-1961

ce sugerează obținerea pietrelor din carierele locale. Mișcarea rotativă era realizată prin manipularea verticală a barei. Unele criterii de recunoaștere a morilor dacice pot fi: a) partea mobilă în formă de con trunchiat, este înaltă cu deschizătura de centrare în forma unei stele cu trei brațe; b) partea fixă are o deschidere perforantă; c) partea fixă are o scobitură în formă de căciulă.

Este foarte probabil că romanii au adus cu ei și moara rotativă. Un avantaj al morii rotative romane a fost productivitatea mai mare și un produs finit de o calitate superioară. Pătrunderea acestor unelte în castre și așezările civile este cantitativ mai mare. Este sigur că a avut loc o înlocuire treptată a morii rotative dacice. Chiar dacă cele dacice au supraviețuit și în perioada romană, numărul lor a scăzut.

Morile romane sau daco-romane se deosebesc de cele dacice având *catillus*-ul cilindric aplatizat (nu tronconic, ca cele dacice), cu punte peste orificiul rotund sau patrulater și mâner prins în marginea pietrei, cum arată descoperirile de la Cristești, Aquae, Căpulung-Muscel care se mențin și în secolul IV d. Chr.

Radu Octavian Maier a realizat un studiu comparativ cu privire la morăritul de la Pompei și Histria, ajungând la concluzia că morile de tipul Histria II erau construcții orizontale și erau mai evolute din punct de vedere tehnic.

Stabilimentele romane de morărit nu erau numai mori, ci adevărate complexe de panificație. Pe lângă mori, fiecare unitate era completată cu un cuptor pentru coptul pâinii, vase de diferite dimensiuni, unelte. Ca dovezi apar amfore de păstrat grâu, cuptoare de pâine descoperite la Pompei, vase de marmură de dimensiuni considerabile pentru frământat și vase mai mici din piatră în care se făceau tot felul de aluate, plămădeli pentru dospitul pâinii sau cu alte întrebuințări auxiliare în producerea pâinii.

Descoperirea frecventă a râșnițelor, morilor și a *mortaria* dovedesc importanța morăritului în viața populației provinciilor. Pe lângă măcinarea cerealelor pot fi dovada indirectă a utilizării și măcinării și altor alimente, cum ar fi fructe uscate sau oleaginoase (alune, nuci), semințe, plante aromatice, ierburi și condimente.

Râșnițele, morile și *mortaria* nu sunt importante doar pentru că ne oferă informații despre practicarea pe scară largă a unei îndeletniciri (morărit, măcinat), ci și pentru că sunt dovezi pentru practicarea agriculturii și în special a cerealiculturii în zona Daciei pre-romane și romane.

h.) Depozitare

Depozitarea cerealelor în condiții sigure (în locuri uscate, răcoroase, întunecoase), pentru a le feri de umezeală, atacul rozătoarelor sau a altor boli și păstrarea lor pentru perioade scurte, medii sau lungi de timp, era o problemă importantă în epoca romană. Autorii antici spun că zonele diferite, clima diferită necesită diferite tehnici și facilități de stocare: peșteri subterane, gropi, șanțuri, grânare de suprafață.

În sens literar *horreum* are aproape același sens ca și *granarium*. Pliniu cel Bătrân face totuși o distincție între cei doi termeni. *Horreum* era o construcție din cărămizi, cu pereții groși de cel puțin trei picioare, fără geamuri sau alte deschizături pentru ventilat, iar cerealele se introduceau prin partea superioară. *Granarium* era construit din lemn, pe stâlpi, iar aerul circula din toate direcțiile, chiar și de jos. Columella face aceeași distincție, adăugând că *horreum* avea un acoperiș arcuit. Existau și *granaria* subterane. Se vorbește în general de două categorii majore de *horrea*: cele civile și cele militare.

Erau numeroase *horrea* la Roma, Ostia, dar și în alte orașe romane. S-ar putea vorbi de două tipuri principale, în ceea ce privește planul: cele patrulate și cele cu coridor. În cadrul fiecărui tip există diferențe de forme și mărimi. Nu se poate vorbi despre materiale sau stiluri de construcție specifice pentru *horrea*. Geamurile erau simple deschizături, cât mai înguste posibil, rolul lor fiind ventilația și nu luminarea. Unele *horrea* aveau și etaj. Acoperișul putea fi boltit, din beton sau lemn, dispunea de jgheaburi. Câteva aveau podeaua ridicată, pentru o mai bună aerisire a grânelor. Cerealele se păstrau în general în trei feluri: în saci, în coșuri sau liber, vărsat. În general se crede că în *horrea* militare se păstrau în coșuri, pe lângă pereți.

Mai existau și depozitele militare pentru proviziile armatei. Există două categorii principale de hambare militare: cele din lemn și cele din piatră. Prima categorie este specifică mai ales castrelor de secol I d. Chr. Cele de piatră încep să fie construite în epoca traianică și par a fi direct derivate din cele de lemn.⁵⁴ Cele mai bine studiate *horrea* militare sunt cele din Britannia și Germania.

Horrea din Britannia erau clădiri lungi, înguste, dreptunghiulare, în formă de hol, cu pereții groși, cu contraforți și adesea cu podeaua ridicată (în special cu ajutorul bânelor transversale dispuse sub podea). Chiar dacă par a fi construite după un model standard, există diferențe între ele în ceea ce privește dimensiunile, gruparea, poziția și detaliile structurale. În secolul I d. Chr. s-au construit *horrea* de lemn în forturile auxiliare și legionare. Primele hambare din piatră se datează în perioada lui Traian. În aceste cazuri podeaua ridicată se sprijinea pe piloni mici, similari cu cei de la sistemul de *hypocaust* sau pe ziduri mici, paralele cu axul lung al clădirii. A doua variantă pare să fie utilizată pe scară mai largă și se datează începând cu Hadrian. În cazul hambarelor militare din Britannia se vorbește de patru tipuri: un singur *horreum*, *horrea* duble, *horrea* în pereche, *horrea* plasate una după alta. Ultimele trei tipuri sunt defapt variații ale primului și par să fi fost create pentru a răspunde particularităților locale.

În Germania majoritatea hambarelor din castrele auxiliare germane erau clădiri dreptunghiulare simple (asemănătoare cu tipul 1 din Britannia), dar cu o mare diversitate în detalii. Hambarele par să fie mai late decât cele din Britannia.

⁵⁴ Curtis 2001, 329-333

În *Dacia Porolissensis* avem *horrea* identificate în castele de la: Bologna, Buciumi, Cășeiu, Ilișua, Porolissum, Romita, Potaissa; în *Dacia Superior* în castele de la Bumbesti, Cigmău, Drobeta, Micia, Pojejena; în *Dacia Inferior* în castele de la Arutela, Jidova, Răcari, Slăveni.

În Dacia nu s-au identificat hambare de lemn, dar acest fapt se poate datora și practicii de a reconstrui în piatră în epoca imperială construcțiile anterioare. Grânarele din castele auxiliare sunt destul de late (în general o proporție de 2,5 : 1), ce ar explica lipsa celor duble. Astfel sunt asemănătoare cu cele din Germania și diferă de cele mai înguste din Britannia. De obicei grânarele ocupau cam 1,5-2 % din suprafața castrelor. Există contraforți de-a lungul laturilor lungi, iar pe lățime sunt în general în pereche. Accesul se făcea prin partea din spate, dinspre drumul principal (erau mai ușor de abordat dinspre porțile castrului și favorizau încărcarea proviziilor). Există diferite tipuri de suport al podelei, dar cel mai des par să fi fost utilizați pilonii, la fel ca în Germania. O caracteristică a grânarelor din Dacia ar fi podeaua de lemn.

Din păcate cercetările arheologice din așezările rurale sau orașele Daciei romane nu au vizat și identificare și studierea de *horrea* civile. Poate în cazul Ulpiei am putea avea de a face cu un *horreum* civil păstrat din vremea castrului. Este mai mult ca sigur că astfel de *horrea* au existat în toată Dacia, atât în mediul militar cât și în cel civil. Fiind o provincie în care agricultura juca un rol extrem de important este de înțeles și necesitatea de păstrare și depozitare a recoltelor.

i.) Producerea pâinii

Joan Frayn este de părere că coptul în cenușă și *sub testu* era specifică bucătăriei țăranilor, cuptorul portabil și cuptorul fix, mic apar în gospodăria mai prospere de la oraș sau din zona rurală, iar *furnus* poate apărea și la țară pe marile domenii și în oraș era cuptorul standard al brutăriilor comerciale.

Inițial pâinea era coaptă acasă. O practică larg răspândită era așezarea pâinii pe frunze înainte de a fi pusă la copt, procedeu amintit de Cato, Pliniu, Columella și Apicius.

Inițial pâinea se făcea fără drojdie, apoi se adaugă diferite tipuri de plămădeală, pentru ca pâinea să crească și să fie mai pufoasă. Sarea nu era un ingredient obligatoriu al pâinii. Pâinea și anumite produse de patiserie erau frământate.⁵⁵

Din punct de vedere calitativ erau diferite tipuri de pâine. Pâinea din grâu era mai apreciată decât cea de orz. Unele făini, cum ar fi *siligo* erau utilizate pentru a face pâinea de cea mai bună calitate (*panis siligineus*). Pâinile puteau fi de diferite dimensiuni și forme: au fost descoperite la Herculaneum forme pentru pâine (cu fața Meduzei pentru a o imprima pe partea superioară a pâinii sau în formă de purcel, iepure sau chiar șuncă).

Avem puține informații despre produsele de patiserie, dar acest fapt nu înseamnă că ele nu erau produse și consumate, ci mai degrabă că nu s-au păstrat cărțile de bucate dedicate acestora.

⁵⁵ Frayn 1978, 28-33

În cazul Daciei pot fi făcute doar anumite presupuneri, care poate pe viitor prin studierea descoperirilor arheologice, vor putea fi demonstrate. Dacii foloseau grâul pentru a obține nu doar terci, ci îl transformau și în făină, din care produceau lipii sau chiar pâini dospite. Fermentul se putea obține din amestecarea făinii de mei cu vin dulce sau se putea folosi aluat dintr-o preparare anterioară de pâine.

Tehnica panificației fiind cunoscută și utilizată de daci și înainte de cucerirea romană este foarte probabil să se fi păstrat sau chiar perfecționat după venirea romanilor. Pâinea fiind un aliment hrănitor și nu foarte greu de preparat a fost probabil folosit pe scară largă de populația Daciei înaintea epocii romane, după cucerirea romană și după retragere.

j.) Studii carpologice

Existența materialului carpologic în sedimentele arheologice este o dovadă directă a proceselor de cultivare și culegere efectuate de om de-a lungul timpului, dar și a condițiilor favorabile conservării acestuia. În conservare intervin două grupe de factori: factorii naturali de conservare (amplasarea sitului, compoziția solului și acțiunea agenților organici de distrugere) și factorii antropici- acțiunea umană.⁵⁶

Carpologia are un rol important în reconstituirea istoriei alimentației vegetale a omului. S-a putut stabili o listă a plantelor consumate, atât a plantelor sălbatice culese, cât și a celor cultivate.

În domeniul agriculturii aportul carpologiei este considerabil. Studii carpologice s-au efectuat și la Pompei, Oplontis și Boscoreale. S-a observat că în unele cazuri, în anumite părți ale zonei vezuviene, căldura extrem de mare datorată erupției, a avut un rol important în carbonizarea anumitor semințe. Au fost identificate și studiate rămășițe carbonizate de la diferite specii, printre care cereale: orz, mei; legume: fasole, mazărice, năut, roșcovă, linte, ceapă; fructe: alune, castane, smochin, măslin, curmală, pin, rodie, migdală, vișine, păr, măr, struguri. Multe rămășițe de plante au fost recuperate *in situ* din grădinile din Pompei.

Și pentru teritoriul României, au fost efectuate analize carpologice în câteva situri neo-eneolitice, ce au permis evidențierea elementelor caracteristice agriculturii din acea perioadă. Din păcate pentru siturile de epocă romană nu s-a manifestat suficient interes pentru studierea materialului carpologic. La Tibiscum au fost descoperite trei butoaie de lemn, în interior cu semințe carbonizate de grâu, orz și cânepă.

Pentru perioada dacică au fost efectuate cercetări carpologice pe materialul provenit din diferite situri, reușindu-se astfel să se stabilească principalele cereale consumate, chiar și legume și fructe: meiul, grâul, linte, alune, orz, mazărice, spanac, ștevie, cânepa, *vitis vinifera*, morcovi, usturoi, mac, măcriș, secara, mazăre, ovăz, năut, bob, muștar.

⁵⁶ Cărciumaru, Pleșa, Mărgărit 2005, 14

Ar fi foarte important ca pe viitor să se realizeze studii carpologice asupra materialului de epocă romană deja existent precum și a celui care va fi descoperit de acum încolo, pentru a se putea face o comparație cu epoca dacică și eventual cu studiile din alte zone ale Imperiului Roman. La momentul de față am putea spune că în mare plantele cultivate pe teritoriul Daciei sunt cele cunoscute și cultivate și în alte provincii. Întotdeauna preponderența cultivării unei anumite plante se datorează și caracteristicilor de sol și de climă din anumite zone.

2. Legume și fructe

a.) Grădini

Un rol important în viața romanului îl avea și *grădina*, care evoluează într-o strânsă legătură cu casa. Pe lângă grădinile mai mult decorative, erau și cele pentru cultivarea diferitelor plante. Grădini pentru cultivarea legumelor și fructelor erau foarte frecvente și în orașele romane. Pe lângă plantele pentru uz culinar se mai cultivau și cele cu rol medicinal.

Termenul *hortus* (grădină) este destul de flexibil. Inițial s-a referit la o curte interioară cu ierburi, legume și pomi fructiferi. Era înconjurat cu un zid sau gard viu, pentru a ține departe animalele sălbatice și hoții. Fântânile și lacurile din interior aveau atât scop decorativ cât și utilitar (pentru udarea plantelor). Fiecare grădină avea măcar o statuie a zeului Priap, zeul grădinilor.

Din păcate nu avem informații directe în ceea ce privește grădinăritul pe teritoriul Daciei. Acest lucru nu înseamnă că nu a fost practicat. Indicii pentru această îndeletnicire sunt uneltele agricole (care puteau fi folosite atât la câmp cât și în grădina de zarzavat sau livezi), cunoașterea, cultivarea și utilizarea în alimentație a legumelor și fructelor. Putem bănui existența și în Dacia a grădinilor de zarzavaturi de lângă case, unde se cultivau legume și diferite ierburi.

b.) Legume

Legumele erau cultivate în grădini. Romanii făceau diferența clară între agricultură și horticultură. Preferau să se ocupe ei de grădini.

Legumele au reprezentat o foarte importantă parte a alimentației în antichitate, atât pentru locuitorii orașelor cât și pentru cei de la țară. Nu proveneau doar din cultivare, unele specii erau adunate și în forma sălbatică (se pactica și cultivarea și culesul). Alimentația vegetală se caracterizează prin bogăția, abundența, varietatea diferitelor specii de legume.

S-a consumat pe scară largă: linte, năut, mazăre, ceapă, usturoi, praz, ridichi, nap, morcov, păstârnac, sfeclă, varză, sparanghel, salată verde, castravete, fasole. Ciupercile și trufele erau foarte apreciate de romani.

Legumele au fost o sursă importantă de alimente și pentru daci. În Dacia preromană s-au consumat cu precădere lintea, bobul, mazărea, mazăricea, usturoiul. Se mai consumau și specii sălbatice cu semințe, frunze sau rădăcini comestibile: spanac, știr, lobodă, măcriș, ștevie, morcov.

Probabil dacii consumau și ciupercile, chiar dacă arheologic acestea nu lasă nici o urmă. Diferitele soiuri de ciuperci apar în toate zonele de relief, din primăvară până în toamnă și puteau fi consumate crude sau gătite (prăjite, fierte). Unele aveau avantajul de a putea fi uscate și păstrate pentru sezonul rece.

Surse sigure în ce privește cultivarea legumelor în epoca romană nu prea avem. O dovadă ar fi una din tăblițele cerate de la Alburnus Maior, Tab.Cer.D XVI, care conține o listă de sume de bani și cumpărături (produse agroalimentare) și amintește de salată și ceapă. Probabil cele două provin din producția locală de legume.

Putem presupune că se cultivau și se consumau cam aceleași legume ca în epoca preromană și ca în alte părți ale Imperiului. De la unele legume se consuma frunza (varză, salată), de la altele rădăcina (ridiche, morcov, păstârnac), boabele (mazăre, linte, năut, fasole) sau semințele. Puteau fi consumate crude, ca salată sau fierte, fripte ca și terci sau garnituri.

Indicii pentru cultivarea legumelor sunt și uneltele agricole care puteau fi folosite, la fel ca și azi și în grădina de zarzavat: lopată, hârleț, sapă, săpăligă, furcă, greblă. Atribuirea sigură a unui anumit tip de unealtă exclusiv pentru cultivarea legumelor nu este posibilă, fiecare unealtă putând fi utilizată în variate lucrări agricole.

Cele mai importante indicii cu privire la diferitele soiuri de legume cultivate n-i le pot oferi cercetările arheologice și în special studiile carpologice. Pe viitor, odată cu înmulțirea acestor studii, s-ar putea trage unele concluzii cu privire la principalele specii cultivate în diferitele așezări, eventual identificare unor soiuri noi sau specifice zonei Daciei.

Din păcate, pe baza puținelor informații existente pentru situația din Dacia romană nu se pot trage concluzii concludente și nu se poate oferi o viziune de ansamblu asupra situației existente în provincie. Sperăm că studiile viitoare vor putea completa această imagine lacunară.

c.) Fructe

Cultura pomilor fructiferi s-a dezvoltat la romani relativ târziu. Despre livezi cu specii rare de pomi avem știri abia din secolul I î. Chr. Varro ne spune că se practica pe scară largă altoirea pentru obținerea de varietăți superioare. În cazul Italiei, pe lângă fructele indigene, printre care foarte apreciate erau merele și perele de Verona, s-au adus numeroase soiuri de pomi fructiferi din Orient. Autorii antici oferă informații despre plantarea și îngrijirea livezilor.

Dintre fructele consumate putem aminti: mere, pere, gutui, prune, cireș, caise, piersici, curmale, smochine, rodii, struguri, pepene galben și roșu, ghindă, alune, castane. Se mai consuma migdale, măslinul, fag, sămburi de pin.

Fructele consumate de daci sunt foarte slab atestate, în puține așezări dacice apar semințe sau sâmburi de fructe. Se poate presupune că în alimentație intrau și fructele de pădure: fragi, zmeură, afine, mure.⁵⁷

Un indiciu pentru practicarea pomiculturii în Dacia este descoperirea a circa 40 de semințe de cireș (*prunus avium*) grupate la un loc în interiorul fermei de la Gârla Mare.⁵⁸ Alte dovezi ale practicării pomiculturii ar putea fi uneltele agricole care ar fi putut fi utilizate și pentru plantarea sau întreținerea pomilor (târnăcop, sape, lopeți, cosoare, topoare). În cazul cosoarelor nu se poate face distincția clară între cele folosite pentru vie și cele care ar putea fi folosite și la arbori. Unii au presupus că piesele de dimensiuni mai mari ar fi fost utilizate în pomicultură, dar această supoziție nu poate fi dovedită.

Pentru epoca romană nu dispunem de informații furnizate de descoperirile de semințe sau sâmburi de fructe. Putem presupune că și în provincie erau consumate unele fructe în formă sălbatică, iar unele erau cultivate. Probabil o serie de fructe ce apar în meniul romanilor din alte provincii, erau consumate și în Dacia: mere, pere, prune, cireșe, gutui, piersici, struguri, alune, castane, nuci și fructe de pădure. Și în cazul pomiculturii, la fel ca în cultivarea legumelor, informații prețioase ne vor putea fi furnizate de descoperirile arheologice și efectuarea de cercetări carpologice. Astfel s-ar putea furniza dovezi cu privire la soiurile de fructe cultivate sau culese în varianta sălbatică și s-ar putea obține informații despre această îndeletnicire.

3. Viticultura

a.) Surse antice

Autorii antici ne oferă informații prețioase despre viticultură: Marcus Porcius Cato, *De Agricultura*; Varro, *Res Rusticae*; Columella, *De Re Rustica*; Plinius, *Naturalis Historia*; Publius Ovidius Naso, *Tristele* și *Ponticele*; Aurelius, Xenofon, Galen.

Datorită acestor izvoare antice putem vedea locul extreme de important ocupat de vin în viața cotidiană a romanilor, precum și în comerț.

b.) Aspecte generale ale viticulturii

Termenul folosit de greci și romani pentru a denumi vinul (gr. *oinos*, lat. *vinum*), arată că a fost împrumutat de ambele popoare din Orientul Apropiat.

În epoca Regalității și la începutul Republicii cultura viței de vie nu era foarte dezvoltată, dar mai târziu a cunoscut o dezvoltare de așa proporții încât a ajuns să ocupe locul al doilea, după cereale, în viața economică.

b.1. Vinul în mitologie

⁵⁷ Suciu 2001, 165

⁵⁸ Stîngă 1999, 90

Vinul a jucat un rol important și în mitologie. În Egipt el a fost adus pe pământ de zeul Ra și este consacrat lui Osiris.

În Grecia simbolistica vinului va fi exprimată de Dionysos, fiul lui Zeus, vinul fiind asimilat cu sângele divinității.

Conform tradiției, la romani vinul ar fi fost introdus de Saturn și apoi închinat lui Bacchus.

b.2. Filosofia vinului

Filosofia greacă legată de vin cunoaște diferite etape: se pornește de la concepția vinului oferit umanității de Dionysos, apoi este văzută ca unica băutură care poate conduce omul la o uniune perfectă cu divinitatea apoi se observă devalorizarea progresivă a practicii băutului.

În tradiția popoarelor latine, din cele mai vechi timpuri vinul stă sub semnul ambiguității: este atât un dar divin cât și izvor de tragedie și de violență, având în vedere efectele pe care le poate produce.

b.3. Originea și expansiunea viței de vie

Vița de vie poate fi considerată o plantă preistorică și este dificil de determinat locul de origine. Extinderea podgoriilor este foarte veche în regiunea mediteraneană, unde a găsit condiții de sol și de climat foarte favorabile. Viticultura este indiciul unei civilizații avansate, deoarece are nevoie de o mână de lucru abundentă, activă, foarte ”devotată” viei.

Viticultura este foarte răspândită în Asia Mică, se cunosc numeroase podgorii. În Marea Egee foarte apreciate sunt și vinurile de Creta, Samos, Cos, Chios, Lesbos, Thasos.⁵⁹ În Grecia sunt puține regiuni care nu cultivă vița. Cel mai bun vin de Sicilia este cel de Messina. Italia este bogată în podgorii. Vinurile din Campania sunt cunoscute ca printre primele din lume.

Se observă anumite schimbări de-a lungul istoriei romane. În secolele III-II î. Chr. romanii din epoca republicană importau cantități considerabile de vin grecesc până în anul 121 î. Chr., an în care condițiile de creștere a strugurilor erau aproape ideale în peninsula italică. Vinul aceluia an a fost numit *Opimian*, în onoarea consulului Lucius Opimius. Pe la mijlocul secolului I î. Chr. viile din mai multe regiuni ale Italiei au fost recunoscute pentru calitatea lor. La sfârșitul secolului I d. Chr. în multe din pivnițele din porturile din jurul Mediteranei erau mai mult vinuri spaniole, decât italiene.

b.4. Strugurii

Cea mai timpurie scriere despre vin și agricultură a fost scrisă în limba punică. După distrugerea Cartaginei în 146 î. Chr. senatul a decretat ca acest tratat să fie tradus în latină și a devenit sursa tuturor scrierilor romane despre viticultură.⁶⁰

⁵⁹ DAGR Tom 5, vol. 1- *Vinum*, 914

⁶⁰ *Wine and Rome* pe <http://penelope.uchicago.edu>

Via este cultivată în special pentru vin. Strugurii pot fi consumați și proaspeți, ca fructe, dar producția de struguri de masă nu este profitabilă decât dacă podgoria se află în apropierea unui oraș mare unde piața să asigure consumul.

b.5. Viticultura

Datorită relatărilor autorilor antici, cunoaștem felul cum erau plantate vișele într-o podgorie, distanța dintre ele în funcție de natura terenului și expunerea lui, loturile în care era divizată de căile principale de acces pentru vehicule și de numeroasele poteci care o străbăteau. Autorii antici ne oferă informații și despre varietățile de viță de vie.

În ciuda tuturor îngrijirilor, viticultorul nu are asigurată o recoltă bună, el mai având de a face cu bolile și insectele, care atacau plantele și fructele.⁶¹

b.6. Producția de vin

Legea celor XII table păstrează vechea tradiție a recoltatului strugurilor după căderea frunzelor, când aceștia erau aproape stafidiți. La micii cultivatori culegătorii erau membrii familiei, iar pe marile proprietăți erau membrii personalului, sclavi și oameni liberi, precum și numeroși zilieri.⁶² Prima operație la care erau supuși strugurii după ducerea lor de la vie acasă, era călcatul lor. După călcat, reziduurile de struguri mai conțineau o cantitate considerabilă de must, fapt pentru care se puneau în teasc (*torcularium*) pentru a fi stoarse. Teascul a fost descris de Cato și s-a descoperit în bună stare de conservare la Pompei, în *villa Boscoreale*.

În regiunea din jurul Alpilor vinul se pune în butoaie de lemn, deasupra cărora se ridică o construcție acoperită cu țigle. Iarna se aprind focuri pentru a proteja butoaiele de îngheț. În zonele cu climat mai cald vinul se păstra în vase parțial sau total îngropate în pământ, pentru a le proteja de fluctuațiile de temperatură.⁶³ Crama (*cella vinaria*) putea fi subterană sau la nivelul casei. Dacă existau ambele feluri de cramă, în cea subterană se păstra vinul vechi, iar în cealaltă vinul nou.

Este cunoscut obiceiul romanilor de a amesteca vinul cu apă înainte de a-l bea. Vinul nediluat era considerat un obicei al provincialilor și barbarilor. Romanii de obicei amestecau o parte vin cu două părți apă (uneori caldă sau sărată cu apă de mare pentru a reduce din dulceață). Puteau fi adăugate la vin diferite arome, cum ar fi mirt, trandafir, violete, flori de liliac, coriandru, țelină, migdale, piper, scorțișoară. Unele vinuri erau aromate cu rășină.⁶⁴

Pentru transportul vinului se folosea mai ales amfora, așezată în rastele, când se transporta pe corăbii și înfipțată în nisip atunci când se depozita în pivnițe. Gura amforelor se închidea cu un dop de lemn de plută, smolit, bine legat și apoi acoperit cu argilă fină sau ipsos. Pe gâtul vaselor se făcea

⁶¹ DAGR Tom 5, vol. 1- *Vinum*, 918-919

⁶² Lascu 1965, 39; White 1970, 240-241

⁶³ Faas 2005, 113-114

⁶⁴ Faas 2005, 117-118

o inscripție cu vopsea (roșie sau castanie) care indica numele negustorului, locul de producție și capacitatea amforei.

b.7. Tipuri de vin

Majoritatea romanilor consumau vinul la temperatura camerei sau la temperatura încăperii în care fusese depozitat vinul. Cei mai bogați puteau răci vinul cu zăpadă sau puteau s-o încălzească, adăugând apă caldă sau încălzind vinul în *authepsa* sau *miliarium* (erau de diferite forme și tipuri).⁶⁵ Romanii făceau diferența între vinul dulce și cel sec. Există diferite tipuri de vin, din care câteva exemple ar fi: *Albanum, Calenum, Caecuban, Caroenum, Defrutum, Falernum, Fundanum, Lora, Mamertine, Massic, Massilitanum, Mulsum, Nomentanum, Passum, Posca, Sapa, Setinum, Surrentinum, Spolentinum, Tarentinum, Trifolinum.*

b.8. Utilizarea vinului

Egiptul a fost prima țară din bazinul mediteranean care a cultivat vița de vie (există mărturii în basoreliefuri), totuși consumul vinului era limitat. Dat fiind caracterul lui sacru, era folosit în principal la ceremoniile religioase. Vinul este consumat doar de demnitarii religioși și politici. Și faraonul bea vin, dar preferă berea, băutura supușilor săi.⁶⁶

La greci vinul juca un rol important în cadrul *symposium*- ului. Beția, nefiind nici ignorată, nici sever blamată, pare mai mult un viciu al grecilor, decât al barbarilor.

Ca și la greci și la romani vinul de calitate era o băutură a elitelor. Sclavii și soldații au avut dreptul doar la un amestec de vin, oțet și apă. Vinul se bea întotdeauna amestecat cu apă.

Vinul este utilizat și în bucătărie, servind la prepararea diferitelor rețete (deserturi, sosuri), dar a fost inclus în arsenalul terapeutic, fiind un remediu curent. Grecii foloseau de mult vinul în medicină. Odată cu Hipocrat, părintele medicinei moderne, vinul cunoaște o adevărată consacrare în domeniul terapiei. Teofrast inventează vinurile medicinale, adăugând vinului ierburi și mirodenii cu proprietăți fitoterapeutice. La Roma vinul nu pierde nimic din calitățile sale terapeutice, Dioscoride, Pliniu cel Bătrân atestă efectele benefice ale vinului.⁶⁷

b.9. Viticultura din punct de vedere economic

Cultura viței de vie ocupă un loc important în agricultura antică. Viile erau considerate cele mai profitabile, la Cato ocupând primul loc. Pliniu și Columella vorbesc și ei despre mari câștiguri obținute de pe urma viticulturii.⁶⁸

Este dificil de evaluat consumul și în urma acestuia importanța schimburilor. În epoca romană natura și importanța schimburilor sunt mai ușor de precizat, vinul ocupă un loc important. Prețul vinului varia, în funcție de ani și în funcție de podgorie.

⁶⁵ Curtis 2001, 372-374

⁶⁶ Montignac 2010, 24

⁶⁷ Montignac 2010, 80-83

⁶⁸ Duncan-Jones 1974 , 33-59

Vinul este furnizat adesea ca impozit plătit în natură. Vinul de stat este donat gratuit anumitor corporații, ca plată a serviciilor lor, o altă parte este vândută poporului. Având în vedere toate donațiile, nu este posibilă calcularea exactă a veniturilor viilor.

Oricare ar fi situația, nu putem respinge opiniile anticilor despre importanța economică a viticulturii.⁶⁹

b.10. Alte băuturi

Pe lângă vin, anticii mai consumau și alte băuturi. Putem aminti aici: *Alica* (o băutură ieftină din cereale și apă, cu conținut scăzut de alcool), *apa*, *berea*, *laptele* (mai ales de oaie și de capră), *Lora* (un vin inferior, pulpa de strugure se amesteca cu apă și se presa pentru a doua sau a treia oară), *melca* (un soi de iaurt din lapte de oaie și de capră), *miedul* (*aqua mulsa*- este o băutură mai veche și mai simplă decât *mulsum*, se făcea prin amestecarea apei, mierii și drojdiei, care erau apoi lăsate să fermenteze; are o culoare aurie foarte frumoasă, un conținut ridicat de alcool și o aromă subtilă de miere⁷⁰), *Mulsum* (vin la care s-a adăugat miere, fie în timpul procesului de producție fie după), *Passum* (un vin alb, dulce, din stafide, căruia nu i se adaugă miere), *Posca* (o băutură revigorantă din apă și oțet, populară în rândul călătorilor), *zăpada* (consumată singură sau adesea aromată cu vin condimentat și *mulsum*).

b.11. Vița de vie și vinul în Gallia

Stereotipul celtului beat este printre cele mai legendare clișee în literatura antică. Din secolul IV î. Chr. până în secolul VI d. Chr. circa 30 de texte menționează consumul băuturilor alcoolice la galli. Aceste băuturi erau locale sau importate, furate sau cumpărate la prețuri ridicate. În siturile Galliei vinul importat a circulat începând cu epoca Hallstattiană (secolul VI î. Chr.).⁷¹

S-au consumat simultan mari cantități de băutură (bere și vin) și mâncare de către membrii unei comunități numeroase. Un rol important a jucat vinul și în ritualurile religioase. Libațiile cu vin în onoarea divinităților sau a morților au reprezentat o practică fundamentală.

Istoria vinului în Gallia preromană cunoaște diferite faze, prosperitate și declin, legate de schimbările sociale și politice. Legăturile comerciale cu Roma au asigurat provizii constante de vin.⁷² După cucerire vița de vie se răspândește tot mai mult în Gallia. Gallii îi depășesc repede pe romani în arta viticulturii. Perfecționează considerabil conservarea vinului, inventând în 62 î. Chr. butoiul. În funcție de clasa socială diferă foarte mult și vinul consumat.

b.12. Vinul în Britannia

Fragmentele de amforă de la Colchester și Londra sugerează existența unei piețe pentru vin bun în Britannia. Vinul nu pare a fi importat în cantități mari până la cucerire, majoritatea fiind probabil

⁶⁹ DAGR Tom 5, vol. 1- *Vinum*, 923-924

⁷⁰ Faas 2005, 119-120; Dalby 2003, 210-211

⁷¹ Poux 2004, 610

⁷² Poux 2004, 612-613

pentru armată. Faptul că soldații aveau acces la vin se poate vedea în descoperirile din cele mai timpurii forturi. În general, până la sfârșitul secolului I majoritatea vinului consumat în Britannia provenea din Gallia. Marea necunoscută a comerțului cu vin este cantitatea de vin adusă în Britannia în butoaie.⁷³

Dovezi pentru producerea locală a vinului în Britannia sunt puține. Descoperirea în 1990 a unei vii la Wollaston a dovedit în sfârșit existența unei producții locale de vin.

În Britannia foarte apreciată a fost și berea. Descoperirea anumitor piese (strecurători, boluri-strecurătoare, ”răcitoarele de vin”) ar putea indica prepararea și consumarea unor băuturi condimentate și infuzate.⁷⁴

b.13. Vinul și viticultura la Pompei

Pompei fiind acoperit de cenușă păstrează vie imaginea vieții de atunci. *Villae*-le Pisanella de la Boscoreale și Regina de lângă Boscoreale erau implicate în producția de vin, viticultura fiind o importantă activitate locală.

Pompeiul nu era recunoscut pentru producția de vin de calitate. Se pare că în regiune erau produse vinuri de diferite calități, unele probabil pentru consumul local și unele probabil pentru export. Sursele antice înregistrează denumirile mai multor soiuri cultivate pe pantele Vezuviului și pe câmpiile înconjurătoare. Amfore de vin pompeian au fost găsite în Ostia (Italia), Ampurias (Spania), Alesia (Gallia), Vindonisa și Angs (Elveția), Trier (Germania), Stanmore, Middlesex (Marea Britanie). Se pare că unii cetățeni de frunte din Pompei erau implicați în producția și exportul de vinuri locale.⁷⁵

c.) Viticultura în Dacia

c.1. Perioada preromană

În așezările și uneori necropolele dacice apar cuțite curbe de diferite dimensiuni cu tăișul pe partea concavă, unele având 20-23 cm, apropiate ca formă cu secerile. Acestea aveau cu siguranță o întrebuințare specială, Maria Comșa fiind de părere că erau folosite în viticultură.

În numeroase așezări și în unele morminte sau necropole dacice sau getice s-au descoperit cuțite curbe de dimensiuni mai mici (lungimea lamei, fiind în medie, 6-12 cm) cu tăișul pe partea concavă. Se știe din izvoare că în Italia pentru recoltarea strugurilor se foloseau niște cuțitașe mici curbe, cu tăișul pe partea concavă. Se crede că aceste cuțite s-au răspândit din sud pe teritoriul țării noastre, fiind folosite la recoltarea strugurilor. Cuțite curbe asemănătoare au fost descoperite în așezările, fortificațiile și cetățile din Moldova, Muntenia, Oltenia, Dobrogea, Transilvania, dar și în complexe funerare dacice și morminte cu caracter celtic⁷⁶

⁷³ Cool 2006, 129-135

⁷⁴ Cool 2006, 143-147

⁷⁵ Berry 2008, 213-214

⁷⁶ Comșa 1982, 59-66

Concomitent cu cuțitele curbe erau folosite pentru întreținerea viei și la recoltatul strugurilor și cosoare propriu-zise. Astfel de piese au fost descoperite în așezările și fortificațiile dacice precum și într-un depozit de unelte din casa atelier de pe terasa VIII de la Grădiștea Muncelului.

Preocupările privind cultivarea viței de vie sunt reflectate și prin reproducerea frunzei de viță de vie pe ceramica dacică pictată de lux, descoperită la Grădiștea Muncelului.⁷⁷

Maria Comșa ajunge la unele concluzii în ceea ce privește cultura viței de vie la traco-daci. Uneltele speciale pentru întreținerea viței și pentru recoltatul strugurilor au apărut pe teritoriul țării noastre încă din secolul VI î. Chr., poate chiar în a doua jumătate a secolului VII î. Chr. Lângă aceste unelte de întreținere a viței au apărut în secolul II î. Chr. și cuțitașe curbe, unelte speciale folosite la recoltatul strugurilor. Aceste tipuri de cuțite se păstrează aproape neschimbate până în secolul I d. Chr. și în unele situații continuă până în Evul Mediu. Alături de cuțitele-cosoare, încă din secolele IV-III î. Chr. apar și cosoarele propriu-zise. În secolele VI-I î. Chr. viticultura din Dacia preromană a fost influențată de cea grecească, apoi romană. Odată cu intensificarea influenței romane la nord de Dunăre în secolul I d. Chr. apar unelte mai perfecționate pentru întreținerea viei. Pe baza descoperirilor arheologice se poate afirma că geto-dacii au practicat viticultura în toate zonele viticole cunoscute.⁷⁸

c.2. După cucerirea romană

În epoca romană viticultura cunoaște o mare dezvoltare. La soiurile vechi se adaugă altele noi, metode de muncă superioare, aduse de coloniști. Una din aceste metode era cultivarea viței de vie în asociație cu diferiți copaci (ulm, plop). Viticultura în secolele I-II d. Chr. devine o ramură agricolă principală în aproape toate provinciile Imperiului Roman.

Dovezi ale practicării viticulturii pe teritoriul Daciei sunt:

- Testamentul de la Sucidava (*CIL III*, 14493)
- Tăblița cerată de la Alburnus Maior (*CIL III*, Tab. Cer. XV)
- Un fragment de amforă de la Porolissum ce dovedește importul de vin sau ulei sudic încă din timpul lui Traian.⁷⁹
- Descoperirea la Potaissa, pe Dealul Șuia, a unui mic complex de vinificație.⁸⁰
- O inscripție de pe un altar descoperită la Sarmizegetusa.⁸¹
- Ornamentele reprezentând tulpini și ramuri cu frunze de viță de vie și ciorchini de struguri, frecvent întâlnite pe monumentele de piatră; numeroasele dedicații către Liber Pater și

⁷⁷ Florea 1996

⁷⁸ Comșa 1982, 78-79

⁷⁹ Macrea 1969, 297

⁸⁰ Bărbulescu 1994, 124; Cătinaș, Bărbulescu 1979, 101-126

⁸¹ Piso 1993, 223-226

reprezentările plastice (reliefuri sau statui) ale zeului vinului⁸²; descoperirile de unelte (cosoare de vie).

- O mască de silen cu fruntea încununată de ciorchini de struguri și frunze de viță de vie, descoperită la Tibiscum.⁸³

Dovezi prețioase ar putea să ne ofere și studiile carpologice cu privire la cultivarea viței de vie.

c.3. Tăblițele cerate

Consumul paralel al vinurilor locale și a celor de import este atestat în textul unei tăblițe cerate (CIL III, Tab. Cer. XV), care amintește cheltuielile făcute pentru banchetul unui colegiu din Alburnus Maior. Sunt amintite două feluri de vin: *merum* și *vinum*. *Merum*, un vin dulce, era o băutură scumpă și străină, iar *vinum* un produs local. Acest lucru reiese și din prețurile lor. *Merum* costa aproape doi denari litrul, iar *vinum* 0,54 denari litrul.⁸⁴

Chiar dacă în mod tradițional *merum*, o băutură mai scumpă este văzută ca fiind străină, iar *vinum*, mai ieftin, un produs local, ar putea exista și o altă interpretare. *Merum* nu trebuie văzut neapărat ca un produs străin. Știm că era un produs frecvent utilizat și în ofrande. *Merum* amintit de tăblița cerată de la Alburnus Maior ar putea fi interpretat ca un vin nediluat, probabil de mai bună calitate. Așa ar putea fi explicat și prețul mai ridicat, precum și cantitatea mai mică amintită de tăbliță. Dacă s-ar accepta o atare interpretare, atunci nu ar mai fi vorba de dovada consumului concomitent de vin local și străin, ci despre dovada existenței și utilizării diferitelor calități de vinuri, de producție locală.

c. 4. Cella vinaria de la Potaissa

Cella vinaria este beciul în care sunt ținute butoaiile și amforele destinate vinului. Putea fi situată în casă sau acasă la comercianți sau în vecinătatea podgoriilor. Era orientată spre nord.⁸⁵

La marginea de sud-vest a orașului Turda se află Dealul Șuia, exploatată până azi ca și carieră. În primăvara anului 1978 malul abrupt al carierei s-a prăbușit și a apărut capătul unui zid de piatră, tencuit numai pe fața dinspre nord. Săpăturile arheologice au scos la iveală o încăpere subterană de formă dreptunghiulară, orientată pe lungime în direcția est-vest. *Instalația pentru zdrobirea strugurilor* a fost descoperită în imediata apropiere a încăperii subterane. S-a descoperit un bogat și variat material arheologic ce cuprinde ceramică de diferite tipuri, obiecte din metal, os și sticlă, fragmente de statuete din teracotă, fragmente dintr-un relief de piatră. Materialul arheologic confirmă rosturile complexului. Încetarea funcționării construcției s-a pus în legătură cu un

⁸² Macrea 1969, 297

⁸³ Ardeț 2006, 48

⁸⁴ Tudor 1976, 398-399

⁸⁵ DAGR Tom 1, vol. 2- *Cella*, 988

incendiu. Schelăria acoperișului s-a aprins și s-a prăbușit în interiorul *cellei*. S-a presupus că incendiul a urmat, poate o jefuire și o distrugere intenționată.⁸⁶

Nu s-a exclus nici ipoteza că ne-am putea afla în fața anexelor unei gospodării mai întinse-o *villa suburbana* în apropierea orașului antic. Complexul de la Potaissa constituit din *cella vinaria* și *torcular* se afla lângă sau chiar în vie. Încăperea subterană în care se păstra vinul putea servi și ca depozit al uneltelor necesare în lucrările viticole, locuință a paznicului. Tot aici se puteau comercializa vinurile, în special vinul roșu.⁸⁷

Chiar dacă *cella vinaria* de la Potaissa este singura descoperită și cercetată până acum în Dacia, am putea presupune existența unor astfel de pivnițe pentru păstrarea vinului și în alte zone cu exploatare viticolă de pe teritoriul provinciei. Poate cercetările ulterioare vor duce la descoperirea de noi *cellae* care să dovedească practicarea viticulturii și depozitarea vinurilor în diferite zone din Dacia.

c. 5. Testamentul de la Sucidava

Este un testament al unui anonim, păstrat parțial, care lasă moștenire o vie de două iugera. Din acest epitaf aflăm despre cultivarea viței de vie în Dacia de sud sau pe terasele Dunării.

Pe baza textului putem observa că producția celor două iugera de vie putea asigura traiul îngrijitorului, precum și cele necesare efectuării sacrificiilor periodice care se cuvin. Această atestare a producției locale de vin, dovedește că în Dacia se consuma și vin local, nu doar cel importat, probabil de mai bună calitate, dar mult mai scump decât acest vin local.

c. 6. Vinul de import

Se știe că importul de vin și ulei apare pe solul Daciei libere în secolele IV-III î. Chr., când aristocrația locală cumpăra amfore cu vin tasiian, rodian, pontic, prin intermediul unor negustori greci din orașele elenistice de pe coasta dobrogeană. În perioada Daciei libere, pătrunderea amforelor grecești a fost documentată doar pe actualele teritorii ale Olteniei, Munteniei și Moldovei, nu și în Transilvania unde nu se ajungea datorită greutăților ridicate de trecerea munților.⁸⁸

În perioada romană comerțul cu vin și ulei a avut o pătrundere mult mai adâncă, până în nordul Transilvaniei, la Porolissum. Până în porturile dunărene ale Daciei (Sucidava, Drobeta, Dierna) amforele se transportau cu corăbii, iar de aici trebuiau ambalate în vehicule speciale pentru transport. Cele mai multe amfore cu vin și ulei s-au desfăcut în imediata vecinătate a fluviului. Importul acestor amfore cu vin și ulei a cunoscut o maximă dezvoltare în perioada dinastiei

⁸⁶ Bărbulescu 1994, 124

⁸⁷ Bărbulescu 1994, 125-126

⁸⁸ Tudor 1968, 397

Severilor, acesta fiind epoca de maximă înflorire economică a Daciei, când multe elemente locale, având o stare materială bună, puteau cumpăra aceste mărfuri de lux aduse de departe.⁸⁹

Dovada menținerii importurilor de vin și ulei până în secolul VI d. Chr. sunt amforele romane descoperite pe teritoriul Daciei în așezări datate după părăsirea provinciei. Consumul lor apare atât în așezările populațiilor migratoare, cât și în cetățile romano-bizantine de pe malul stâng al Dunării. Acum, însă, ca locuri de import pot fi determinate coastele și insulele egeene.⁹⁰

În concluzie, putem afirma că viticultura a fost o ramură importantă a agriculturii dacice încă dinaintea cuceririi romane. Pe lângă vinul importat, probabil de mai bună calitate, nu trebuie neglijată nici producția locală de vin. Exploatarea viticolelor au existat în multe zone ale Daciei (chiar și în zone nu tocmai prielnice pentru vița de vie). Existența unei viticulturi locale, precum și importarea vinului atestă interesul populației dacice față de acest produs.

c.7. Prețuri în Dacia

În Imperiul Roman prețurile și veniturile sunt foarte diferite în funcție de epocă.

Tăblițele cerate sunt surse unice pentru prețurile din Dacia acelor vremuri. Este importantă studierea prețurilor din Dacia în raport cu prețurile din alte provincii. Au fost făcute unele calcule pe baza prețurilor din tăblița cerată ce conține cheltuielile și produsele cumpărate pentru un banchet.

Coresponderea prețurilor de la Alburnus Maior cu cele din alte provincii în secolele I-II d. Chr. atestă în această perioadă o stabilitate monetară și inexistența inflației, care va apărea în secolul III. Având în vedere coresponderea prețurilor cu celelalte provincii, prețurile de la Alburnus ar putea fi generalizate. La asta se adaugă și faptul că minele de aur din Dacia n-au fost izolate economic, ci se aflau în apropiere de Apulum, important centru economic, cu intensă circulație monetară.⁹¹

d.) Amforele în Dacia

Amfora a fost un vas folosit pentru păstrarea și transportarea lichidelor. Se distingea prin corp înalt, două torți și fund conic, fapt pentru care trebuia plasată pe suporturi sau transportată înfiptă în nisip. Pe unele se află ștampile ale producătorului și/sau *tituli picti*, atestând capacitatea ori conținutul, amplasate pe torți sau pe gâtul vasului.⁹²

Pentru situația din Dobrogea, Andrei Opaț a tras unele concluzii preliminare. O producție locală există, dar se rezumă în special la ceramica de uz comun. Dacă există o corelație între marfă și amforă, atunci formele conice erau pentru ulei, cele ovoidale pentru vin, cele globulare-piriforme pentru cereale și pește. Opaț face diferența între 13 tipuri. Dintre acestea patru ar fi pentru ulei (tipurile II, III, IV, VI), patru pentru vin (V, VII, VIII, IX), patru pentru cereale sau pește (X, XI, XII, XIII). Ca producție locală ar fi tipul I. Este de menționat deosebita activitate economică a

⁸⁹ Tudor 1968, 397-398

⁹⁰ Tudor 1968, 399

⁹¹ Mrozek 1971, 451

⁹² Bărbulescu (coord.), 2005, 79

orașelor dunărene. Printre acestea Troesmis și Noviodunum ocupă locuri de frunte, fiind puncte de tranzit al mărfurilor sudice către ținuturile nord-dunărene.⁹³

Studiul amforelor a început în secolul XX, în urma investigațiilor de la Pompei. Heinrich Dressel oferă prima și cea mai importantă clasificare tipologică, bazată pe forma recipientelor. El identifică un număr de 40 de tipuri diferite. Alți cercetători care s-au ocupat de amfore (tipologii, evoluție, etc.) sunt: F. Schumacher, F. Pelichet, M. Almagro, N. Lamboglia, M. H. Callender, M. Beltran Lloris, G. Kuzmanov, D. P. S. Peacock, D. F. Williams, M. H. Kelemen.

Originea vasului își găsește rădăcinile în vasul cananit, cunoscut în secolul XV î. Chr. și care se caracterizează printr-o asemănare frapantă cu amfora. Cei care preiau amfora cu două toarte se pare că sunt fenicienii. Amfora grecească este total diferită de cea feniciană. În secolele VI- V î. Chr. amfora devine aproape unicul recipient folosit curent în comerț. Pentru secolele III-II î. Chr. variantele fabricate în Grecia Magna vor constitui prototipul pentru amfora romană, cunoscută și ca amforă greco-romană.⁹⁴

Vinul este unul din produsele ce au făcut domeniul transportului prin intermediul amforelor. Acesta ajunge în Dacia din Italia, Gallia, Hispania, Grecia, Asia Mică sau Nordul Africii. Analizele efectuate pe amforele din Dacia indică faptul că circa 43% din produsele importate sunt reprezentate prin vin.⁹⁵ În Dacia se disting 45 de tipuri de amfore ce au circulat pe parcursul secolelor II-VI d. Chr.

A. Ardeți pe baza studiilor efectuate a tras anumite concluzii cu privire la problema amforelor din Dacia:

- 81% provin din orașe, 11,68% din castre, 7,86% din așezări rurale.
- Au fost identificate 45 de tipuri de amforă provenite din 14 provincii de pe tot cuprinsul Imperiului. 29% provin din Occident, 62% din Orient și 9% din Africa.
- 44,85% erau pentru transportul uleiului de măsline, 43,01% pentru transportul de vin, 6,61% pentru transportul produselor de pește și 5,51% pentru transportul de măsline.
- Vinul din Dacia provine din provinciile: Asia, Moesia Inferior, Italia, Pontus et Bithynia, Gallia, Creta et Cyrenae, Egipt, Syria Palestina, Baetica, Africa Proconsularis.
- Principalele căi de acces în provincie atât pentru produsele vestice, cât și pentru cele estice rămân cele fluviale.⁹⁶

4. Creșterea animalelor

a.) Principalele rase crescute

⁹³ Opaiț 1977-1978, 310-314

⁹⁴ Ardeț 2006, 21-26

⁹⁵ Ardeț 2006, 47-50

⁹⁶ Ardeț 2006, 246-264

De la început economia romană a avut un pronunțat caracter păstoresc-agricol. Temelia vieții economice a romanilor din primele secole a fost lucrarea pământului și creșterea vitelor. Animalele cele mai apreciate erau bovinele, surse de carne, lapte, brânză, îngrășământ, coarne, oase, piele și ajutor pentru trasul carelor și pentru arat. Foarte valoroși erau și caii, nu atât pentru utilizarea lor ca mijloace de transport, cât mai ales pentru întrebuințarea militară și sportivă. Deși bovinele, cabalinele și ovinele constituiau marea parte a creșterii animalelor, nu trebuie neglijate porcinele, care furnizau carne apreciată de toate clasele sociale și păsările de curte (pui, găini, găște), care furnizau ouă și carne. Un subprodus prețios era îngrășământul natural cu care erau tratate viile și terenurile cultivate.⁹⁷

Multe orașe din Italia aveau piețe pentru vânzarea animalelor vii. Roma în secolul II î. Chr. avea *forum boarium* (piața de vite) și *forum suarium* (piața de suine). Aquilea, Atina, Falerii, Ferentinum aveau *fora pecuaria*. Cu siguranță și alte orașe aveau astfel de piețe, aprovizionate cu animale în special de la fermele din apropiere.

Locul întâi îl ocupa boul datorită rolului jucat în cultura cerealelor, locul doi este ocupat de cal, tovarăș al agricultorilor din cele mai vechi timpuri. Una din cele mai vechi întrebuințări ale calului era călăria. Frâul a fost cunoscut din cele mai vechi timpuri, dar șaua nu a fost cunoscută de romani. Calul era folosit și la război.

Tovarășul de nădejde al micilor proprietari și al oamenilor săraci a fost măgarul. El îi ajuta să-și are peticul de pământ, să-și macine grăunțele. Și catârul era important, Columella și Varro discută despre cele mai bune tehnici de a crește animale cât mai reușite.

Un loc de seamă în economia agricolă a romanilor, după vite și cai, o ocupau oile. Erau indispensabile oricărei gospodării pentru lâna, laptele și carnea lor. În vederea acelorasi foloase erau crescute și caprele. Porcul a asigurat de timpuriu cea mai mare parte a cărnii consumate de țărănul roman, rămânând până în epoca imperială alimentația lor de bază. Totuși, porcul a fost căutat și la mesele celor bogați.

Fiecare gospodărie țărănească avea și păsări (mai ales de găini, găște și porumbei) care constituiau o rezervă de hrană prin carnea și ouăle lor. Câinele era un animal domestic credincios, crescut mai ales pentru vânătoare și apărarea fermei. Foarte apreciat și considerat o delicatessă în epoca romană a fost șoarecele de pădure (*Glis glis*), crescut și îngrășat în vase ceramice speciale (*gliraria*).

Animalele puteau fi crescute din plăcere ca animale de companie (păsări, câini, maimuțe, șerpi), ca o plăcere pentru proprietar, ca un fel de hobby (grupuri întregi de animale, heleștee cu pești) sau pentru sport (animale sălbatice pentru vânătoare, câini pentru folosit la vânat, cocoși pentru luptă).

⁹⁷ Conti 1993, 138-139

Atât grecii cât și romanii au îmbrățișat de timpuriu ideea de a avea animale de companie. Numeroase animale erau ținute ca animale de companie, cum ar fi câinele, maimuțele, șarpele, păsările, iepurele, pisica, broasca țestoasă, pești.

b.) Sărbători pastorale

Sunt interesante de amintit și anumite sărbători legate de creșterea animalelor. Lupercalia era o reminescentă a vieții pastorale, care avea loc la mijlocul lunii februarie, în cinstea divinității Lupercus, ocrotitorul turmelor împotriva lupilor. Scopul acestei serbări de Lupercalia era obținerea fertilității pământului și fecunditatea turmelor și femeilor.

De o popularitate similară se bucurau și Paliliile, serbări în cinstea zeiței Pales, protectoarea turmelor, a păstorilor și a pășunilor, una din cele mai vechi și mai venerate divinități ale Romei.

c.) Creșterea animalelor în Dacia

În provinciile dunărene se observă două tipuri de creștere a animalelor, cel primitiv al populației locale și cel mai evoluat al romanilor, care presupunea o reproducere controlată și o selecție a raselor în vederea creșterii productivității.

Introducerea de noi rase a dus la o creștere a taliei animalelor cu circa 16-17 cm, chiar dacă există diferențe în dimensiuni în diferitele zone. Pe lângă noile rase, mai mari, apar și cele mai mici ale localnicilor. O caracteristică a creșterii animalelor în zonele dunărene este apariția diferitelor rase și creșterea lor împreună: se cunosc 2-3 rase de cai și 5-6 rase de câini, care diferă între ele în dimensiuni, formă și proporțiile corpului. Probabil că noile rase introduse au fost adesea încrucișate cu cele locale.

Realitatea geomorfologică și geografică a Daciei s-a dovedit a fi prielnică creșterii animalelor: pășunile alpine pentru vărat, iar zonele de câmpie pentru iernat.

Alexandru I. Gudea și Nicolae Gudea ne prezintă izvoarele scrise și epigrafice cu privire la existența, utilizarea și creșterea animalelor în Dacia.⁹⁸

O altă dovadă a practicării creșterii animalelor a fost și descoperirea la Potaissa a unei foarfeci de tuns oile.⁹⁹ Mai pot fi amintite și o serie de izvoare iconografice, care redau diferite animale: cal, câine, iepure, oaie.

Dovezi pentru creșterea animalelor sunt și izvoarele arheologice: urme de copite, labe de câine și urme de păsări, oasele menajere provenind de la animale domestice și sălbatice din castre și așezări civile, un cărucior-jucărie cu patru roți tras de un cal, piese din metal de la căruțe, trăsuri sau juguri, piese din bronz de la hamuri, piese de harnașament din bronz și fier.

⁹⁸ Gudea, Gudea 2000, 245-246

⁹⁹ Bărbulescu 1994, 124

Studiile osteologice pentru perioada dacică indică speciile care intrau în mod obișnuit în consumul populației. Predominau ovinele și caprinele, urmate de bovine, suine. Oasele de păsări și pești s-au conservat mai rar. Caii, utilizați la călărie și tracțiune aveau talia mică și mijlocie.¹⁰⁰

Prelucrarea pieilor este adesea atestată de produsele în sine (curelele de harnașament, încălțăminte, îmbrăcăminte, centuri), dar și de pomenirea unui sclav tăbăcar (*coriarius*- CIL III, 14492), pe nume Titus, într-o inscripție de la Sucidava. O altă îndeletnicire secundară legată de creșterea animalelor era prelucrarea osului și cornului. Diverse obiecte erau confecționate din os și corn: ace de păr și cusut, străpungători, lingurițe, mărgel, piepteni.¹⁰¹

Dacă am compara situația din Dacia cu cea din Pannonia romană am putea observa unele similitudini. Cucerirea romană aduce cu sine o creștere cantitativă și calitativă a numărului de animale domestice. Se introduc rase noi cu o productivitate crescută. În epoca romană apar cai de talie mai mare, cu robustețe crescută și numărul acestora este considerabil mai mare în așezările militare. O creștere a taliei animalelor se observă și în cazul bovinelor (circa 16-17 cm în Pannonia, 15-20 cm în Dacia), dar pentru Dacia nu se observă diferențe importante în creșterea ovicaprinelor și suinelor. În cazul canidelor se observă o diversificare rasială (câini de pază, vânătoare, tipuri pitice ca animale de companie). În ambele provincii se observă o creștere a animalelor și în scopuri comerciale, o parte dintre ele fiind vândute soldaților romani, în piețe sau chiar exportate. Totodată, se observă că proporția vânatului este mai mare în siturile de tip rural sau militar din ambele provincii romane (probabil aportul de carne domestică este suplinită de cea sălbatică).

Se poate astfel observa o direcție generală în ceea ce privește aspectele generale ale romanizării în creșterea animalelor. Sunt anumite schimbări și caracteristici care apar după cucerirea romană în diferitele provincii. La acestea se adaugă, bineînțeles, trăsături specifice fiecărei zone în parte.

d) Studii arheozoologice

Studiile arheozoologice sunt foarte importante pentru studiul de față, ele fiind o dovadă a creșterii diferitelor rase de animale pe teritoriul Daciei. Chiar dacă nu sunt foarte numeroase, aceste studii ne dau o idee despre rasele de animale crescute, despre scopul creșterii lor (muncă; produse secundare: lapte, lână; alimentație), despre modul și vârsta la care au fost sacrificate.

O importanță mare pentru Dacia au avut-o Pannonia, Moesia Superior și Moesia Inferior, deoarece din aceste provincii vin în Dacia cei mai mulți coloniști, majoritatea unităților militare din Dacia sunt mutate din aceste provincii, majoritatea animalelor aduse de romani vin din aceste provincii, iar comerțul cu Roma se realizează prin acestea.

Studiile osteologice realizate pentru materialul din Ungaria sunt printre cele mai complexe. Pentru epoca romană, în Pannonia, se observă prezența cu preponderență a vitelor, porcilor, oilor,

¹⁰⁰ *Istoria românilor*, I, 766

¹⁰¹ *Istoria românilor*, II, 183, 185

caprelor și cailor, dar adesea lipsa găinilor domesticite. Sunt numeroase animalele sălbatice, dar apar și rase romane, mai ales în cazul vitelor și câinilor.

În Moesia economia a fost preponderent agrară și minieră. A fost o provincie de tranzit între Occident și Orient, puternic romanizată.

Speciile cele mai importante în provinciile vecine Daciei sunt cele domestice reprezentate de bovine, suine, ovicaprine, cabaline, păsări (galinacee) și câinele. Speciile sălbatice sunt de mică importanță (cerb, căprior, mistreț). Proporțiile dintre aceste specii sunt relativ constante. Poate fi remarcată relativa abundență a oaselor de bovine în siturile din Pannonia. O posibilă explicație ar putea fi legată de condițiile particulare de relief și vegetație specifice zonei. În alimentație s-au folosit aproape exclusiv bovinele, suinele și ovicaprinele. Utilizarea cărnii de cal în alimentație rămâne discutabilă (există unele indicii care ar sugera acest lucru). Prezența oaselor de câine printre oasele menajere nu înseamnă neapărat consumarea cărnii de câine. Sunt evidente unele probleme de ameliorare și creștere sistematică și deliberată a animalelor, dar studiile nu ating probleme de medicină veterinară (boli, vindecări) și practică medicală (castrări).¹⁰²

Pentru Dacia, chiar dacă studiile arheozoologice nu sunt foarte numeroase, par să se așeze pe aceeași linie generală de cercetare a resturilor faunistice. Studiile existente până în acest moment oferă anumite informații cu privire la creșterea animalelor.

S-au efectuat studii osteologice pe materialul osos descoperit în templul lui Liber Pater de la Apulum, la Alba Iulia "Stația de salvare" (jud. Alba), în castrul de la Bologna- Resculum, în castrul roman de la Brâncovenești (jud. Mureș), în locuința de pe strada Deleu (Cluj- Napoca), în castrul roman de la Hinova (jud. Mehedinți), în clădirea vămii de la Moigrad- Porolissum, în clădirea LM1 din Moigrad- Porolissum, în clădirea L7 de la Porolissum, în clădirea LM3 de la Porolissum, în templul lui Jupiter Dolichenus de la Porolissum, la Potaissa, în castrul de la Răcari, în castrul de la Românași- Largiana, în așezarea civilă de la Stolniceni- Buridava, în așezarea romană de lângă localitatea Suceag (Cluj), la Târnăvioara-„Cetate" (jud. Sibiu), la Timișoara-Freidorf (jud. Timiș), în amfiteatrul de la Ulpia Traiana Sarmizegetusa, la Vețel- Micia (jud. Hunedoara).

Se pot trage unele concluzii pe baza studiilor osteologice. În ce privește proporția speciilor domestice față de cele sălbatice, procentul celor din urmă este mic, nedepășind în general 5-6%. Din punct de vedere al eșantioanelor studiate, dintre **speciile domestice** au fost identificate: vita, oaia, capra, porcul, pisica, câinele, calul, găina, gâsca, iar dintre cele **sălbatice**: bourul, cerbul, căpriorul, mistrețul, vulpea, lupul, potârnichea, castorul, iepurele, ursul, veverița.

Din punct de vedere numeric se conturează trei specii principale, care constituie majoritatea fiecărui eșantion: bovine, ovicaprine, suine. Primul loc în majoritatea siturilor este ocupat de

¹⁰² Gudea 2009, 35-46

bovine, urmate de ovicaprine și suine. Speciile cu importanță secundară (cabaline, canide, păsări) sunt reprezentate în procente scăzute.

Bovinele au fost sacrificate în general după vârsta de 3,5 ani, iar majoritatea taliilor se plasau în intervalul 110-135 cm. La ovicaprine se observă predominanța claselor de vârstă adultă/ matură în caste. Taliile medii se plasează în intervalul 65-70 cm. La suine este greu de prefigurat un model de sacrificare, adesea se poate vorbi de o structură heterogenă a vârstelor de sacrificare, cu predominanță relativă a indivizilor maturi. Taliile medii se situează între 65-75 cm. La cabaline valorile taliilor nu sunt uniforme (de la 115 la 156 cm). Oasele de cal lipsesc tocmai din caste, unde ne-am fi așteptat să găsim informații mai clare. Este clar faptul că nu era o rasă alimentară, carnea de cal fiind consumată doar în condiții speciale. Descoperirea oaselor de canide este obișnuită între resturile menajere, fără să se pună problema consumului. Se vorbește de circa 6-8 grupe morfologice distincte. În interiorul castrelor apar cu precădere indivizi de circa 55 cm, ce ar putea indica preferința pentru tipul morfologic al câinelui de pază.¹⁰³

Pe baza cercetărilor osteologice se poate afirma existența raselor diferite în cadrul unor specii. S-au identificat două sau trei rase de bovine: cu talie mare (la Bologa, Micăsasa, Alba Iulia), medie (la Brâncovenești) și mică (la Timișoara-Freidorf). Se crede că bovinele cu talie mică (în jur de 110 cm) aparțineau fondului autohton, cele cu talie medie sunt rezultatul metisajului, iar cele de talie mare (peste 140 cm) sunt cele importate. În cele mai multe așezări rasele coexistau. Și la ovicaprine s-a constatat coexistența a trei rase: de talie mare, medie și mică. Diferențele au apărut prin metisarea animalelor aduse cu cele autohtone. La suine s-au identificat doar două rase: cu talie mare și medie. La cai s-a observat existența a trei rase: cu talie mare (peste 140 cm- la Stolniceni, Moigrad), medie (Brâncovenești, Micăsasa, Târnăvioara, Alba Iulia, Moigrad) și mică (la Moigrad- vama). Cele trei rase coexistau. Se presupune existența mai multor rase de câini. La Stolniceni s-au identificat câini mari de pază, câini de vânătoare, câini mici și chiar pitici. Două rase s-au identificat la Moigrad, trei la Pojejena, iar la Alba Iulia predominau câinii de talie medie. În cazul găinii domestice avem de-a face cu două rase: de talie mare și mică.¹⁰⁴

Printr-o comparare a situației din Dacia cu cea din cele trei provincii învecinate (Pannonia, Moesia Inferior și Superior) se poate afirma că nu sunt diferențe majore.

Pe baza studiilor arheozoologice, se pot formula câteva concluzii generale referitoare la creșterea animalelor în epoca romană:

- Procesul de romanizare a influențat direct creșterea, exploatarea și gestionarea resurselor rezultate din creșterea animalelor.

¹⁰³ Gudea 2009, 70-78

¹⁰⁴ Gudea, Gudea 2000, 269-270

- Se modifică raportul dintre speciile sălbatice și domestice în epoca romană, prin creșterea cantitativă și calitativă a ponderii speciilor domestice.
- În siturile romane se modifică ponderea alimentară a speciilor principale (bovine, ovicaprine, suine), printr-o mai frecventă exploatare și utilizare în alimentație a bovinelor.
- Se produc modificări morfologice la unele specii. Apar rase noi și dispar sau se reduc numeric rasele primitive dacice, trecându-se de la creșterea extensivă la cea intensivă, științifică, de la rasele primitive la cele superioare, cu productivitate crescută.
- Importul de rase noi început în epoca dacică devine o practică curentă în epoca romană.
- Apariția marilor aglomerări urbane (orașe, centre de producție, caste) determină o creștere intensivă nu numai pentru consumul propriu, ci mai ales pentru consumul intensiv. Orientarea acestor produse animaliere dinspre sate, ferme agricole s-a făcut prin comerț spre aglomerările urbane. Urmele de pe oase atestă cel mai probabil un sistem de tranșare (ce ar putea fi indiciul unei activități comerciale), carnea fiind cumpărată gata parcelată, tranșată prin tăieturi- tip, în spații special destinate unei asemenea activități (măcelării).
- Influența romană asupra lumii animalelor domestice se reflectă atât prin schimbarea la nivel morfologic, apariția raselor, creșterea capacităților productive, cât și prin originea latină a multor nume de animale din limba română (vacă, vițel, bou, taur, oaie, miel, capră, ied, câine).
- La bovine se constată o creștere a taliilor în medie cu 10-15 cm.
- O modificare mai puțin pregnantă se produce și la ovicaprine. Aici este mai vizibilă modificarea modelului de consum, prin polarizarea vârstelor de sacrificare.
- La suine nu se constată modificări morfologice, fapt ce indică păstrarea unui model de exploatare extensiv, facil.
- La cai se observă o creștere a taliei cu 10-15 cm.
- Din punct de vedere morfologic, câinii apar cei mai diversificați, fiind evidențiată existența mai multor tipuri morfologice distincte: brahimeli, robuști, câini pitici sau de talie mare.¹⁰⁵

e) Medicina veterinară

Mai mulți autori antici s-au ocupat de agricultură și creșterea vitelor, demonstrând că exista o adevărată știință a zootehniei dublate de o știință a medicinei veterinare (Varro, *De Re rustica*, Cato cel Bătrân, *De Agri Cultura*, Vegetius, *Ars Mulomedicinae*, Columella, *De Re Rustica*, Pelagonius, *Ars Veterinaria*).

Asocierea elementelor de zootehnie și medicină veterinară cu agricultura arată importanța și accentul pus pe animalele de povară și muncă.

¹⁰⁵Gudea 2005, 248; Gudea 2009, 98-99

Nu avem dovezi despre existența unor veterinari în Dacia. Se știe că în caste funcționau abatoare, iar spitalele pentru animale (*veterinaria*) erau situate înafara castrelor, la fel ca și grajdurile pentru animalele de tracțiune și consum. Unele instrumente medicale descoperite sugerează că ar fi putut fi folosite și în cazul unor tratamente pentru animale.¹⁰⁶

5. Apicultura

Albinele și albinăritul jucau un rol important în viața de toate zilele a romanilor. Mierea era întrebuințată atât în alimentație cât și în prepararea unor leacuri. Ceara era materia primă pentru cea mai mare parte a sistemului de iluminat. Din aceste cauze, probabil romanii s-au ocupat de albinărit încă din cele mai vechi timpuri.

Sursele literare principale cu privire la albine și albinărit sunt: Varro (III, 16), Columella (cartea IX), Pliniu, Palladius și cartea XV din *Geoponika*.¹⁰⁷

În Roma antică mierea a avut o multitudine de utilizări, nu doar pentru prăjituri și dulciuri ci și ca și conservant. Apicius recomandă conservarea cărnii, dar și a fructelor cu miere. Era un ingredient important al dulciurilor, dar și al sosurilor, dressingurilor, fiind folosit chiar și ca glazură pentru șuncă.¹⁰⁸ Putea fi consumată crudă, ca desert de populația mai modestă sau rurală. Era folosită și pentru prepararea băuturilor îndulcite: *mulsum*, *aqua mulsa*, *hydromel*. Dacă era lăsată să fermenteze *aqua mulsa* putea să se transforme în *aqua mulsa inveterata*, un lichior auriu, asemănător cu vinul alb. Cea mai căutată și mai comercializată era *mulsum*, pentru care se folosea cel mai bun vin și mierea de cea mai bună calitate.¹⁰⁹

Mierea mai era utilizată și la producerea diferitelor uleiuri aromate, parfumurilor și alte produse cosmetice, dar și în medicină, singură sau amestecată cu alte ingrediente.

Alte produse importante ale albinelor erau ceara și o serie de lichide derivate din miere. Ceara avea o multitudine de utilizări, era folosită la iluminat, pentru tăblițe cerate, pentru îmbălsămare, în medicină, la statui și picturi.¹¹⁰

În cazul Daciei nu avem nicio informație concretă despre practicarea apiculturii. Poate un indiciu ar putea fi inscripția, care o amintește pe Diana Mellifica, un epitet interesant și totodată unic, care ar putea fi eventual pus în legătură cu mierea sau albinăritul.¹¹¹ Cumont a pus epitetul în legătură cu mierea utilizată în cultul lui Mithras, alții au considerat că ar fi vorba de o divinitate autohtonă, dar *mellifica* ar putea fi o funcție a patroanei pădurilor.

Indicii pentru practicarea apiculturii și utilizarea cerii la iluminat ar fi și fragmentele de sfeșnice descoperite în Dacia. De la Răcari provine o piesă de bronz considerată multă vreme paleocreștină,

¹⁰⁶ Gudea 2005, 248; Gudea 2009, 90-93; Gudea 2007, 38-40

¹⁰⁷ White 1970, 331

¹⁰⁸ Brothwell 1969, 79-80; Bortolin 2008, 22-24

¹⁰⁹ Bortolin 2008, 24-26

¹¹⁰ Fraser 1931, 137-146

¹¹¹ IDR III/5, 62, 52

descrișă și reprodușă greșit (cu capul în jos). Din castrul de la Potaissa provine un sfeșnic de bronz, înfățișând un acrobat care stă în mâini, cu tălpile picioarelor susținând o sferă peste care era montată o „floare” cu șase petale care se resfrâng. În centrul florii s-a mai păstrat cuiul din fier în care se înfîngea lumânarea. Un alt sfeșnic de la Potaissa reprezenta un silen pe corpul căruia, printr-un sistem de suporturi se montau în cruce patru brațe pentru patru lumânări. Tot de la Potaissa (oraș) provine un sfeșnic cu corpul în formă de acrobat, pentru o lumânare. Se mai păstrează și fragmente („frunze”, „petale”) din sfeșnice. Chiar dacă iluminatul cu lumânări era mai puțin răspândit decât cel cu lucerne, descoperirea de asemenea sfeșnice (întregi sau fragmentare) și în alte părți ale Imperiului Roman dovedesc această practică.¹¹²

Chiar dacă nu sunt dovezi sigure ale practicării apiculturii în provincia Dacia, putem presupune existența acesteia. Și azi multe zone ale României sunt prielnice creșterii albinelor și probabil o situație asemănătoare putea exista și în antichitate. Mai mult ca sigur mierea era cunoscută și de populația dacică, nu știm dacă erau cunoscute practicile apicole sau dacă procurarea mierii se reducea la adunarea din sălbăticie. Odată cu venirea romanilor, care erau mari consumatori de miere, cu siguranță au fost introduse în provincie și tehnici de creștere a albinelor. Mulți coloniști sau veterani, obișnuiți cu variatele utilizări ale mierii în viața de zi cu zi, au adus cu ei și cunoștințele cu privire la apicultură, pe care cu siguranță le-au pus în practică pe noile ferme rurale pe care ș-i le-au întemeiat. Dacă populația dacică nu avea cunoștințe de creștere a albinelor, putea să învețe și să preia de la romanii veniți în Dacia. Indicii pentru cunoașterea și utilizarea cerii ne oferă și tăblițele cerate de la Alburnus Maior, dar ceara mai putea fi utilizată în diferite scopuri (pentru închiderea etanșă a diferitelor recipiente, la scris, la turnat statuete, iluminat).

Dovezi importante pentru practicile apicole ar putea să ne ofere cercetările arheologice viitoare, cum ar fi descoperirea de inscripții care să ateste această practică, eventual urme sau fragmente de stupi, recipiente care să conțină urme de miere, reprezentări plastice ale albinelor sau practicilor legate de albinărit.

6. Vânătoare și pescuit

a) Vânătoarea

Sunt două tipuri de vânătoare distincte: vânătoarea de păsări se numea *aucupium*, iar cea de animale patrupede *venatio*. Erau utilizate diferite arme, iar vânătorul era acompaniat de cal și câini de vânătoare.

Romanii au întemeiat adevărate rezervații pentru vânătoare (*vivaria*), care puteau fi teritorii întinse, împădurite, pline cu vânat, îngrădite și păzite. Apicius oferă 38 de rețete pentru carne de vânat și doar 30 pentru carnea animalelor domestice.

¹¹²Bărbulescu 2001, 376-379

Carnea de mistreț era foarte apreciată, se mai consuma carnea de cerb, iepure, șoarecele de pădure, melcii de vie, melcii de casă și o multitudine de păsări sălbatice.¹¹³

Vânătoarea depindea de necesități și condițiile locale. Se vâna în special cerb, căprior, mistreț, castor, iepure, diferite păsări și broasca țestoasă.

Probabil locuitorii din zonele rurale vânau pe o scară mult mai largă decât cei ai orașelor. Și unii cetățeni bogați din Roma vânau, dar cu scop sportiv. Vânătoarea era o necesitate pentru micul fermier, o activitate obișnuită pentru oamenii de la țară și un sport pentru aristocrați.¹¹⁴

Indicii pentru practicarea vânătorii în Dacia ne oferă unele monumente ce redau scene de vânătoare. Există numeroase obiecte (unelte, instrumente, podoabe) din oase de animale domestice sau sălbatice. Prezența diferitelor rase de câini, mai ales a celor care se foloseau la vânătoare sunt un indiciu al practicării acestei ocupații. La acestea se adaugă cercetările osteologice din diferite castre și așezări unde au fost descoperite și oase de animale sălbatice, pe lângă cele domestice.

Putem observa că importanța economică a vânatului este redusă. Proporția vânatului în siturile romane este mult mai mică decât în cele dacice. În siturile romane de tip rural sau militar proporția vânatului este puțin mai mare decât în cele civile. În Dacia, în ce privește proporția speciilor domestice față de cele sălbatice, procentul celor din urmă este mic, nedepășind în general 5-6%.

Din punct de vedere al eșantioanelor studiate dintre speciile sălbatice au fost identificate: bourul, cerbul, căpriorul, mistrețul, vulpea, lupul, potârnichea, castorul, iepurele, ursul, veverița. Putem observa absența aproape în totalitate a oaselor de păsări sălbatice, dar acest lucru nu înseamnă că păsările sălbatice nu erau vâdate sau consumate, ci situația se poate datora și perisabilității acestor oase, condițiilor de sol sau de strângere a materialului arheologic.

La daci vânătoarea se practica pe scară mai largă. Se vânau mai ales animale mari: cerb, mistreț, la care se adaugă căprior, bour, urs, iepure. Vânătoarea avea un caracter preponderent alimentar, furnizând o parte importantă din carnea necesară locuitorilor.

În epoca romană se modifică raportul dintre speciile sălbatice și domestice, prin creșterea cantitativă și calitativă a ponderii speciilor domestice. Vânătoarea, practică din vremuri străvechi, continuă să fie prezentă printre ocupațiile oamenilor, în special în mediu rural sau militar, suplimentând dieta cu carne de vânat. Pe lângă acest tip de vânat (să spunem de necesitate, pentru aportul de carne) apare și cel sportiv, de plăcere, probabil mai ales în rândurile orașenilor sau oamenilor înstăriți. Condițiile geografice (munți, păduri, câmpii, dealuri) din Dacia au asigurat cu siguranță prezența a numeroase specii sălbatice. Atât populația locală, cât mai apoi și cea a coloniștilor au cunoscut și exploatat într-o anumită măsură această bogăție naturală a provinciei.

b) Pescuit

¹¹³ Faas 2005, 279-299; Alcock 2006, 82

¹¹⁴ Green 1996, 222-260; Alcock 2006, 69-70

Moluștele și cochiliile acestora au fost utilizate în variate forme de-a lungul istoriei: alimente, bijuterii, vase, simbol al rangului, monete de schimb, decorații. La Pompei au fost descoperite numeroase nevertebrate marine, scoici de apă dulce și melci de uscat. Unele apar reprezentate pe mozaicuri, picturi sau sculpturi.¹¹⁵

Scrierile despre pești și pescuit apar în literatura romană odată cu începerea creșterii peștilor în heleștee, importarea peștilor vii din mările îndepărtate. Autorii de la începuturile imperiului s-au inspirat foarte mult din *Istoria Animalelor* a lui Aristotel.¹¹⁶

Pescarul roman, singur sau în parteneriat cu alții, asigura peștii pentru piețele romane. Chiar dacă erau numeroși pescari sclavi, marea majoritate a pescuitului comercial era realizat de oameni liberi.

Dacă pescarul era și comerciant de pește, atunci vindea prada pe piețele cele mai apropiate și încasa tot profitul. Uneori pescarul vindea peștele comercianților, care apoi o vindeau consumatorilor. Principala piață de pește de la Roma era *Forum Piscarium*.

Majoritatea informațiilor despre heleștee provin de la Varro, Columella și Pliniu cel Bătrân. Heleșteele au fost împărțite în două categorii principale: cele cu apă dulce și cele cu apă sărată. Aceste *piscinae* au apărut ca simple bazine pentru a ține peștii în viață până la prepararea lor, dar apoi s-au dezvoltat continuu, devenind nu doar crescătorii de pești maturi ci și locuri de depunere a icrelor.¹¹⁷

Heleșteele din jurul Romei pot fi împărțite în două categorii: cele comerciale și cele private. Cele comerciale creșteau mari cantități de pește pentru a fi vândute în piețe. Cele private, de obicei cu apă dulce, asigurau pește proaspăt pentru locuitorii domeniului și delicatose pentru proprietar. În ele se mai creșteau pești în scopuri decorative sau pentru a oferi plăcerea de a pescui musafirilor.

Oppian vorbește despre patru tehnici diferite de pescuit: cu undiță și fir (utilizând cârlig și plumb), doar cu fir (ținut de pescar, cu una sau mai multe cârlige, metodă folosită mai ales pentru pești mai mari), cu coș (având gâtul îngust), cu trident (mai ales pentru ton, dar și sepie sau alte specii).¹¹⁸

Pentru pescuit se folosea: plasa, undița, cârligul, momeala, anumite substanțe pentru a intoxica peștii, trident, harpon, coșurilor de răchită, capcane, pescuit cu torță.¹¹⁹

Dovezi clare despre practicarea pescuitului în Dacia nu prea avem. Pentru epoca dacică oasele de pește sunt destul de puține, păstrându-se mai ales oasele de la pești mai mari. Practicarea pescuitului la dacii din așezările aflate în apropierea cursurilor de apă este incontestabilă, în unele astfel de așezări s-au descoperit unelte de pescuit: cârlige de undiță, greutatea de la plasele de pescuit. Culesul scoicilor și melcilor a avut caracter sporadic și fără importanță foarte mare în alimentație. În câteva

¹¹⁵ Reese 2002a, 292-314

¹¹⁶ Corcoran 1964, 271-274; Alcock 2006, 75-76; Corcoran 1957, 11-20

¹¹⁷ Radcliffe 1921, 222-230

¹¹⁸ Corcoran 1957, 66-74; Gallant 1985, 12-16; Robert 2007, 230

¹¹⁹ Corcoran 1957, 78-80

așezări dacice s-au descoperit multe cochilii: Brad, Popești, Sucidava, Stenca.¹²⁰ Pentru epoca romană oase de pește au fost descoperite în castrul roman de la Hinova (jud. Mehedinți), la Potaissa, la Gornea, la Gârla Mare.

Puținele dovezi existente în momentul de față se datorează perisabilității oaselor de pește și a instrumentelor utilizate la pescuit, cercetărilor lacunare și strângerii necorespunzătoare a materialului din descoperirile arheologice.

Chiar dacă nu avem suficiente dovezi pentru a putea contura o imagine clară a pescuitului în Dacia (principalele soiuri de pește, tehnicile și instrumentele de pescuit) cu siguranță această îndeletnicire a fost practică atât de populația locală, cât și probabil de coloniștii veniți după cucerirea provinciei. Numeroasele râuri ale Daciei (Someș, Criș, Târnave, Olt, Mureș, Timiș, Jiu, Argeș, Dunărea) au asigurat probabil specii destul de variate de pești de apă dulce, iar pești de apă sărată puteau fi aduse din orașele de pe malul Mării Negre. Putem presupune, de asemenea, pe lângă consumul peștelui proaspăt și conservarea (uscare, în sare, poate chiar sos de pește).

7.Salinele

Dacia dispune de importante zăcăminte de sare. Există mai multe posibilități de obținere a sării: evaporarea apei de mare, extragerea din saline, cea din urmă fiind probabil cea mai frecvent utilizată. Zone bogate în sare erau Sic (jud. Cluj), Domnești (jud. Bistrița-Năsăud), Ocna Sibiului, Ocna Mureș (jud. Alba), Mărtiniș (jud. Harghita).

S-a pus problema exploatărilor salinifere și în perioada anterioară cuceririi romane. Cel mai vechi centru de producție a sării este cel de la Lunca-Poiana Slatinei din Moldova, unde sarea se obținea prin brichetaj. În zona transilvăneană cea mai relevantă descoperire atribuită civilizației dacice este cea de la Valea Florilor, unde s-au descoperit mai multe puțuri. Inventarul acestei exploatări de sare se compune din: o cazma, trei lopeți de diferite forme și dimensiuni, un fel de ciocan de sare (format dintr-un mâner și un braț-ciocan din lemn de frasin), patru pârghii (una prevăzută cu un cârlig), o troacă. În Maramureș, în Valea Regilor au fost descoperite obiecte și puțuri amenajate foarte asemănător cu cele de la Valea Florilor, unde s-au găsit scări și odgoane de coborât în puț, jheab prevăzut cu cepuri, lemne de armătură, lopeți de tip „vâslă” și ciocan de lemn.¹²¹

O descoperire aproape identică este cea din exploatarea de sare de la Ocna Dejului, de unde provin două jgheaburi cu orificii în care s-au introdus cepuri de lemn de soc, astfel de instalații fiind utilizate pentru dislocarea bucăților de sare cu ajutorul apei dulci. O descoperire asemănătoare provine și din locul „ Slatina” de la Figa, jud. Bistrița-Năsăud, zonă cunoscută prin bogăția în sare și izvoare de saramură.¹²²

¹²⁰ Suci 2001, 168

¹²¹ Wollmann, Ciugudean 2005, 97-99

¹²² Wollmann, Ciugudean 2005, 101-102

Trei inscripții descoperite la Vețel și Sânpaul de Homorod (Dacia Apulensis) și Domnești (Dacia Porolissensis) menționează funcționari imperiali (*conductores pascui et salinarum*) care administrau și închiriau pășunile și salinele unor crescători de vite- în CIL III, 1309, IDR III, 3, nr. 119, IDR III, 4, nr. 298.¹²³

La Potaissa sarea apare la suprafață pe dealul din marginea estică și nord-estică a orașului, iar exploatarea ei în epocă romană este probabilă. Dovezi certe în această direcție nu avem, dar nu este exclus ca marile exploatări medievale și moderne, prăbușirea bolților în vechile ocne și apariția lacurilor sărate să fi distrus urmele exploatărilor antice (galerii, puțuri, unelte).¹²⁴

Salinele de la Ocna Sibiului par să fi fost un obiectiv economic important în epoca romană. Este greu de crezut că locuitorii așezării romane nu au cunoscut bogățiile subsolului, mai ales că masivul de sare se află aici la adâncimi foarte mici, circa 3 m.¹²⁵

Există informații sau dovezi că în epoca romană mai erau exploatări la Cojocna, Sic, Pata, Ocna Dejului. Pe Someș mai sunt menționate și alte exploatări mai mici, locale (Reteag, Căianu Mare, Ilișua, Beclean) unde sarea se află la adâncimi de doar 3-4 m. Un centru important era și la Sânpaul-Homorod, de unde se extrăgeau mari cantități de blocuri de sare.

Nu avem mențiuni în autorii antici despre mijloacele tehnice de producție a sării. Metodele depindeau de adâncimea și consistența masivului de sare.

Atât pentru oameni, cât și pentru animalele armatei era necesară sarea. Nu doar în alimentație joacă un rol important sarea, ci și în conservarea cărnii. Nu se știe unde era păstrată sarea, probabil tot în chiupuri sau chiar în butoaie de lemn (de la care nu s-au păstrat urmele).

În ceea ce privește administrarea salinelor, se știe că acestea se aflau în patrimoniul împăratului. Nu erau exploatare în regie proprie, ci de antreprenori, care prin funcționarii sau subarendașii lor vindeau sarea la prețuri stabilite oficial. Acești mari arendași se numeau *conductores salinarum* sau *salarii*. În Dacia se știe că salinele și pășunile au fost transferate în proprietate imperială și au fost arendate unor *conductores pascui et salinarum*.

Chiar dacă atestările cu privire la exploatarea sării în Dacia sunt puține, multe indicii pledează pentru o producție mare de sare. Această producție întrecea probabil nevoile interne, sarea constituind și obiect de export. Având în vedere importanța sării nu doar în alimentația umană (condiment, conservant), ci și în creșterea animalelor, precum și bogăția în sare a Daciei, cu siguranță sarea era exploatată în multe zone, în cantități relativ mari. Exportul de sare putea juca un rol important în economia Daciei romane.

8. Alimente de import

¹²³ Gudea, Gudea 2000, 245-246

¹²⁴ Bărbulescu 1994, 106

¹²⁵ Wollmann 1996, 242-243

Cercetările arheobotanice au demonstrat că în timpul dominației romane numeroase alimente au fost introduse în Europa Centrală, chiar dacă acestea nu au înlocuit alimentele locale tradiționale. Multe din aceste noutăți au fost încorporate în sistemele locale de producere a alimentelor, devenind parte a alimentației, oferind o varietate mai largă de mâncăruri și gusturi decât înainte. Unele au reprezentat produse de lux la începutul dominației romane, dar apoi treptat au pierdut acest statut. Alte alimente, care nu puteau fi cultivate local sau necesitau eforturi considerabile, au rămas produse de lux (orez, năut, piper negru, fistic, migdale, sâmburi de pin, curmale, rodii, măslin, pepene, uneori și piersici).¹²⁶

Au fost efectuate studii arheobotanice pe circa 180 de situri din Austria, Belgia, nordul Franței, Ungaria, Luxemburg, Olanda, Elveția. Majoritatea materialului arheobotanic s-a păstrat carbonizat sau în mediul umed. S-a afirmat că importurile în regiunea Europei Centrale apar de la începuturile dominației romane, mai ales în așezările militare. Treptat noile alimente pătrund și în mediul civil. După consolidarea ocupației romane, unele dintre aceste produse (cele care se puteau cultiva în zonă) au început să fie cultivate în zonă, pierzându-și astfel statutul exclusivist, de produse de lux. În perioada romană târzie importurile apar doar în așezările civile și doar în zona sudică. Probabil adevăratele produse de lux au dispărut odată cu prăbușirea Imperiului Roman.¹²⁷

a.) Comerțul în Dacia

Încă dinaintea cuceririi romane Dacia exporta produse agricole (cereale), animaliere (vite, piei), miere, ceară, lemn de construcție, sare. Importa din lumea greco-romană produse manufacturate (stoffe, vase de bronz și sticlă, obiecte de podabă), specialități agricole (vinuri, uleiuri), parfumuri, unguente.

În Dacia sunt aduse mărfuri mai ales din cetățile grecești din Pontul Euxin și bazinul nordic al Mării Egee. La sfârșitul secolului II î. Chr. și începutul secolului I î. Chr. se schimbă orientarea comerțului Daciei dinspre est (dinspre lumea elenistică) spre vest (lumea romană, mai ales Italia). În ținuturile carpato-dunărene produsele de import romane sporesc progresiv ca volum și diversitate, până în anii războaielor daco-romane.¹²⁸

Relații comerciale existau probabil între așezările din interiorul provinciei (orașe, sate, ferme rurale), între Dacia și provinciile vecine, dar și cu zone mai îndepărtate. Dacia importa vin, ulei de măsline, produse de pește, produse de lux, etc.

Și în cazul Daciei am putea vorbi despre alimente din diferite grupe: cele mai rare, care nu se puteau cultiva local erau probabil importate, unele dintre acestea putând fi și produse de lux (măsline, ulei de măsline, smochine, curmale, piper). Probabil cele care puteau fi cultivate local au fost preluate de la romani și cultivate în provincie. La începutul dominației romane noile alimente

¹²⁶ Bakels, Jacomet 2003, 542

¹²⁷ Bakels, Jacomet 2003, 552-555

¹²⁸ *Istoria românilor*, I, 775-776

au fost importate, aduse mai ales de militari, astfel încât apar cu precădere în mediul militar. Apoi treptat, ele pătrund și în mediul civil, începând să fie cultivate local (cele care se puteau). Cele care nu pot fi cultivate, mai ales datorită diferențelor de sol și climat din Dacia, rămân produse importate, mai scumpe și probabil accesibile doar anumitor straturi ale societății.

În Dacia erau colegii (asociații cu caracter profesional, religios și chiar etnico-regional) și asociații de comercianți, care s-au constituit și au funcționat mai ales în orașe. Colegiile de meseriași și negustori au jucat un rol important în viața economică a Daciei.¹²⁹

Dintre colegiile cu caracter mai pregnant profesional se remarcă *collegium fabrum* (al făurarilor și probabil al altor meseriași) bine documentat la Apulum și Ulpia Traiana Sarmizegetusa, *pristae* (al lemnarilor) la Apulum, *centonarii* (fabricanții de postav) la Apulum, *lapidarii* la Micia, *lecticarii* (hamali) la Ulpia Traiana Sarmizegetusa, al negustorilor și transportatorilor pe apă (*negotiatores, nautae, uticlarii*). La acestea se adaugă asociațiile religioase, cele cu caracter etno-religios, cele funerare.¹³⁰

În Dacia se importa din alte provincii sau din centrele mai importante produse artizanale comune sau de lux (piese artistice, ustensile și veselă de bronz sau din alte metale, *terra sigillata* și ceramică de diferite tipuri, țesuturi, bijuterii), alimente care nu se puteau găsi în provincie (ulei de măsline, fructe, pește mediteranean, produse de pește, vin sudic). Dacia exporta materii prime (animale, sare, lemn, cereale, lână, carne, poate și vin) și probabil unele produse fabricate (țesuturi, vase, fibule și alte piese de metal).

Se vede că Dacia importa mai mult obiecte de lux, vinuri și uleiuri sudice, cumpărate de oameni bogați, militari sau alte categorii favorizate și exporta mai ales materii prime, produse neprelucrate. Principalele centre de comerț erau marile orașe, în frunte cu Ulpia, Drobeta, Napoca, Apulum. Comerțul cu *barbaricum* revenea mai ales orașelor din apropierea frontierei, Porolissum, Tibiscum, Romula. Ceramica, mărgelile și alte podoabe sau obiecte de uz cotidian atestă relațiile acestora cu dacii liberi și iazigii.¹³¹

Negustorii și moneda romană au pătruns în Dacia cu două secole înainte de cucerire. După întemeierea provinciei, circulația monetară și activitățile comerciale s-au intensificat. Informații importante cu privire la negustorii din Dacia sunt furnizate și de documentele epigrafice. Din datele epigrafice rezultă că cei mai mulți negustori cunoscuți în Dacia, ca și în alte zone ale Imperiului, erau de origine orientală. Locul doi este ocupat de negustorii din Gallia (Treveri).

Afluxul comercianților străini demonstrează dezvoltarea afacerilor și comerțului. Descoperirea de piese barbare atestă existența relațiilor comerciale îndreptate și spre aceste zone și participarea barbarilor la viața economică a Daciei (în special la piețele periodice de la frontiere).

¹²⁹ *Istoria românilor*, II, 190-191

¹³⁰ Bărbulescu s.v. *collegium* în Bărbulescu (coord.) 2005, 79

¹³¹ *Istoria românilor*, II, 199-200

Căile de pătrundere a importurilor se pot stabili pe baza repartiției principalelor produse de import: opaițe, amfore, ceramică de lux de tip *terra sigillata* sau alte produse importate (cum ar fi pietrele prețioase). Cea mai mare parte a ceramicii de lux din Dacia provine din Gallia, din atelierele de la Lezoux sau Graufesenque. Ceramică *terra sigillata* s-a mai importat din Germania, de la est de Rin și în mai mică măsură din Pannonia.¹³²

Au fost importate și *mortaria*, fiind descoperite în diferite locuri din Dacia: Romula, Sucidava, Ulpia Traiana, Tibiscum, Apulum, Răcari, Stolniceni, Ilișua, Orheiul Bistriței, Buciumi, Obreja. Au fost aduse odată cu pătrunderea unităților militare. În centrele urbane ale Daciei și mai rar în așezările rurale apar fragmente de amfore romane, unele cu ștampile sau inscripții. Amforele pentru transportul vinului și uleiului sunt dovezi ale relațiilor comerciale ale Daciei cu alte provincii din Imperiu.¹³³

O serie de produse din Dacia au fost descoperite în alte provincii romane sau în lumea barbară. O parte s-au descoperit în zona dintre Dunăre și Tisa. Cu siguranță mai erau exportate și alte mărfuri, mai greu de identificat din punct de vedere arheologic: sarea, lemnul, mierea, cerealele, ceara, lâna sau pieile.

Pe teritoriul Daciei au fost atestate epigrafic sau arheologic mai multe puncte vamale plasate la trecerile de poduri, râuri, la intersecții de drumuri din interiorul provinciei.¹³⁴

În perioada preromană toate amforele au fost importate din zone grecești, probabil în special de negustori orientali, prin orașele grecești de pe malul Mării Negre. În epoca romană primul loc între produsele alimentare importate îl ocupă uleiul de măsline (care nu se putea produce pe teritoriul dacic și trebuia importat), urmat de vin. Procente scăzute înregistrează importurile de pește și derivatele acestuia, precum și măslinile.

b.) Importuri de vin și ulei

Importurile de vin și ulei apar pentru prima dată pe teritoriul Daciei libere în secolele IV-III î. Chr., când aristocrația locală cumpără amfore cu vin tasian, rodian, pontic prin intermediul unor negustori greci din orașele elenistice de pe coasta dobrogeană. Amforele grecești ștampilate apar pe teritoriul Daciei libere doar pe actualele teritorii ale Olteniei, Munteniei, Moldovei. Din cauza greutatea de transport amforele nu au putut fi comercializate și dincolo de Carpați, pe teritoriul Transilvaniei de azi. În perioada dominației romane se observă o pătrundere mult mai adâncă a comerțului cu vin și ulei, până în nordul Transilvaniei, la Porolissum.

Amforele descoperite pe teritoriul Daciei în așezări ce se datează după părăsirea provinciei de romani, dovedesc menținerea importurilor de vin și ulei până în secolul VI d. Chr. Consumul lor

¹³² *Istoria românilor*, II, 189

¹³³ Tudor 1968, 391

¹³⁴ Fodorean 2006, 336-337; *Istoria românilor*, II, 203-204

apare atât în așezările populațiilor migratoare, cât și în cetățile romano-bizantine de pe malul stâng al Dunării. Acum importurile provin de pe coastele și insulele egeene.¹³⁵

Andrei Opaiț este de părere că dacă există o corelație între marfă și amforă, atunci formele conice erau pentru ulei, cele ovoidale pentru vin, cele globulare-piriforme pentru cereale și pește.

Vinul ajunge în Dacia din Italia, Gallia, Hispania, Grecia, Asia Mică sau nordul Africii. Din totalul de 46 de tipuri de amfore cunoscute în Dacia 43% sunt considerate a fi fost folosite pentru transportul vinului. Vinul este adus în proporție de 73,5% din Orient.¹³⁶

La Cristești a fost găsit un gât de amforă cu inscripție ce dovedește că pătura înstărită din așezare importa ulei chiar din Gallia.

Pe buza amforei de tipul Dressel 6B descoperită la Porolissum apare inscripția IMP/NRVA/AVG, provenită din atelierele ce prelucrau uleiul de măsline de la Parentium.

Din cele 46 de tipuri de amfore din Dacia 45% sunt destinate transportului de ulei de măsline. Uleiul de măsline provine în proporție de 55,73% din provinciile orientale, 30,32% din cele occidentale și 13,93% din Africa.¹³⁷

Înainte de cucerirea romană amforele cu vin și ulei sunt importate din spațiul grecesc, pătrunzând doar în zona extracarpatică, amforele fiind greu de transportat, mai ales dincolo de munți. Acest lucru nu înseamnă că în zonele intracarpatică, în această perioadă, nu se importa vin și ulei, ci probabil că aceste produse erau puse în vase mai ușor de transportat și astfel ajungeau și dincolo de Carpați.

După cucerirea romană amforele apar și în zonele intracarpatică, până în nord, la Porolissum. Dezvoltarea rețelei de drumuri a favorizat transportul în mai multe zone ale provinciei. În urma studierii amforelor s-a evidențiat că marea majoritate a uleiului și vinului în epoca romană s-a importat din zonele orientale. Probabil în continuare marea parte a produselor au pătruns prin orașele grecești de pe malul Mării Negre, fiind aduse de negustorii orientali.

c.) Importul de pește, derivate din pește și alte produse

Exemplarele de amforă care sunt considerate ca fiind utilizate la transportarea peștelui și a derivatelor acestuia sunt originare din Spania și Portugalia. Produsele din pește reprezintă doar 18% din importuri. Provinciile occidentale dețin supremația absolută la produsele de pește cu 66%, iar Orientul doar 33%.¹³⁸

Alt produs importat în Dacia erau măslinile. Acestea sunt singurul produs unde supremația nu este atribuită nici unei zone, Occidentul și Orientul având același procentaj (46,66%), urmate de Africa cu 6,66%.

¹³⁵ Tudor 1968, 397-399

¹³⁶ Ardeț 2006, 47- 50, 256- 257, 262

¹³⁷ Ardeț 2006, 51- 52, 262

¹³⁸ Ardeț 2006, 52- 53, 262

Probabil o gamă mult mai largă de produse au fost transportate în amfore. Pliniu afirma că anumite amfore transportau frunze verzi de dafin, Columella menționează amfore cu struguri, prune, mere, miere de albine. Se mai știe de utilizarea amforelor pentru nuci, boabe de linte, dulceață, unguente și medicamente. Poate și unele produse din Dacia au fost exportate în amfore (fructe, miere, poate unele produse animaliere).¹³⁹

Dacă cea mai mare proporție a vinului și uleiului de măsline în epoca romană a fost importat din provinciile orientale ale Imperiului, în cazul peștelui și produselor de pește supremația o deține occidentul. Acest lucru s-ar putea explica prin importanța peștelui și a sosurilor de pește în alimentația romanilor. Totuși putem observa procentul relativ scăzut al acestor produse (doar 18%) ce ar demonstra alte gusturi sau alte obiceiuri culinare față de bucătăria romană, care acorda o mare importanță sosurilor de pește (în special *garum*-ului, care era folosit de la sosuri, la cărnuri, legume, deserturi). Proporții egale între Orient și Occident sunt sesizabile în importul de măsline.

Pe lângă aceste patru categorii principale de produse importate, cu siguranță se mai importau și alte alimente (anumite legume, fructe, poate băuturi, cărnuri), doar că prezența lor este mai greu sesizabilă.

III. Consumul

1. Prepararea alimentelor

a.) Veselă și ustensile de bucătărie

Gătitul se făcea de bucatarul casei sau la anumite ocazii de bucătari angajați. Metode simple de pregătire a cărnii erau frigerea sau fierberea. Prăjirea cărnii la frigare se utiliza pentru vânat de mici dimensiuni, pește sau bucăți de carne. Romanii preferau frigerea cărnii și a peștelui în vase de lut sau fier puse direct pe foc sau pe grătare de fier.

Vasele ceramice erau utilizate pentru colectat, depozitat, gătit, putând fi ușor înlocuite dacă se spărgeau sau deveneau inutilizabile.

Bucătarii aveau la dispoziție o mare varietate de vase, de diferite forme, capacități (boluri, căni, ulcioare, oale, castroane, vase cu capac, lăzi de depozitare). *Dolia* de mari dimensiuni, uneori îngropate, erau folosite pentru depozitat (vin, ulei, grâne, etc.). *Mortaria* erau frecvent utilizate în bucătărie. Se foloseau și numeroase feluri de tigăi: *sartago* (tigaia de prăjit), *pater*, *patella* (tigaie rotundă, puțin adâncă), *patina* (tigaie adâncă). Aveau și vase de plumb, de fier. Alte ustensile de bucătărie erau polonice de lemn, bronz sau fier, grătare, cuțite variate.¹⁴⁰ Pe lângă vasele de fiert erau și numeroase tigăi de prăjit. Carnea nu era doar prăjită sau fiartă, ci și friptă la grătar. Pentru asta se foloseau grătare de fier sau bronz, *craticula*.

¹³⁹Ardeț 2006, 53- 54, 262

¹⁴⁰Alcock 2006, 103-115

Poate cel mai adesea amintit în sursele literare este cuțitul. De pe vremea lui Plautus bucătarul începe să fie reprezentat cu un cuțit în mână.¹⁴¹ O categorie de tacâmuri romane speciale este cea a pieselor combinate lingură-cuțit. Majoritatea au partea de lingură din argint, bronz sau os, iar lama cuțitului din fier. Unele sunt decorate sau au chiar și inscripții. Au fost datate în secolul II-III.¹⁴²

Și în Dacia au fost descoperite diferite vase de ceramică și ustensile de bucătărie din metal. După criteriul funcționalității vasele au fost clasificate în patru mari categorii: *vasa escaria*, *vasa po(ta)toria*, *vasa coquina(to)ria*, vase pentru turnat, păstrat și transportat.

În categoria *vasa coquina(to)ria*, vase pentru pregătirea mâncării, au fost incluse recipientele utilizate la prepararea hranei la cald și la rece. În această categorie au fost incluse: platourile, *mortaria*, oalele, capacele, strecurătorile.¹⁴³

În categoria vaselor pentru turnat, păstrat și transportat alimente sunt incluse: ulcioarele, cămile, amforetele, *dolia*.¹⁴⁴

Și piesele de fier descoperite pe teritoriul Daciei sunt importante. Depozitul descoperit la Strâmbu conține și o furcă cu cinci dinți, păstrată fragmentar. Cea mai apropiată analogie este o piesă de la Piatra Roșie, dar aceea are doar 3 dinți.¹⁴⁵ Piesa este asemănătoare cu cea păstrată în Royal Ontario Museum of Archaeology, amintită mai sus, doar că aceea are 8 dinți.

În castrul de la Feldioara a fost descoperit un fragment de grătar, din fier forjat, destul de bine conservat.¹⁴⁶ Aceste grătare erau folosite pentru a frige carnea, dar puteau fi puse deasupra cărbunilor ca suport pentru vasele de gătit.

La *Potaissa*, pe baza studierii ceramicii, s-a tras concluzia că pasta zgrunțuroasă, cenușie sau neagră, este predominantă la oale, tăvi și cănițe, iar pasta fină, galben cărămizie sau roșie mai ales la castroane, farfurii, ulcioare și fructiere.¹⁴⁷ Marea varietate a tipurilor de vase utilizate în pregătirea și servirea mâncării (oale, castroane, tăvi, farfurii, capace) este dovedită de diferitele forme de vase descoperite. Aceste recipiente de bucătărie, unele fiind și veselă de masă, au fost descoperite în cantități mari în oraș, dar și în castru. În schimb vasele de bronz, mai scumpe și adesea importate sunt în număr mult mai redus. S-au descoperit și o furculiță mare de fier cu doi dinți, o lingură mare („polonic”), linguri, cuțite de fier. Pentru băut erau folosite pahare de ceramică sau de sticlă, de mari dimensiuni.¹⁴⁸

Vase destinate transportului și depozitării unor produse alimentare, solide sau lichide erau: amforele, chiupurile, ulcioarele.

¹⁴¹ Harcum 1921, 37-54

¹⁴² Sherlock 2003, 331-335

¹⁴³ Rusu-Bolindeț 2007, 402

¹⁴⁴ Rusu-Bolindeț 2007, 423-427

¹⁴⁵ Crișan 1965, 218; Berciu, Popa 1963, 159

¹⁴⁶ Gudea 2008, 195

¹⁴⁷ Bărbulescu 1994, 110

¹⁴⁸ Bărbulescu 1994, 141-142

În cadrul ceramicii de la Napoca, vasele pentru gătit reprezintă 33% din totalul ceramicii. Din punct de vedere numeric ponderea cea mai mare o au oalele, urmate de platouri, castroane, capace, *mortaria* și strecurători. Predomină pasta grosieră gri de diferite nuanțe, cu particule de cuarț și calcare ca degresanți. Situația este normală, având în vedere că majoritatea vaselor erau folosite la prepararea alimentelor și trebuiau confecționate dintr-o pastă rezistentă termic.¹⁴⁹

O situație sesizabilă pe alte situri din Dacia sau din alte provincii este frecvența mai mare a vaselor de servit decât cea pentru pregătirea mâncării. Ar putea exista diferite explicații pentru acest fenomen. Ar putea însemna că vasele pentru gătitul alimentelor nu erau foarte numeroase sau erau dublate de cele din metal. O altă explicație ar fi fragmentarea foarte mare a anumitor piese ceramice din descoperirile arheologice, fapt ce nu permite identificarea sau atribuirea lor anumitor categorii de vase. Condițiile de păstrare, descoperire sau inventariere ar putea fi o altă explicație.

b.) Bucătăria

În epoca imperială, în casele bogătașilor de la Roma bucătăria era de mari dimensiuni. Focul se făcea atât pe vetre zidite fixe, cât și pe un fel de mașini de gătit care puteau fi transportate dintr-un loc în altul. În jurul acestora mișunau numeroși bucătari și ajutoarele lor, sub conducerea unui bucătar șef.

Vatra pentru gătit era piesa cea mai importantă dintr-o bucătărie. Romanii aveau vetre fixe, zidite. Pe lângă aceste vetre zidite au existat și variante mai mici, portabile.

De obicei bucătăriile erau mici și simple, dar utilate cu diferite vase și ustensile de bucătărie. Adesea bucătăria era legată și se afla în apropierea termelor (în cazul în care casa avea). Uneori lângă bucătărie se aflau și latrinele, grupându-se astfel în același loc al casei toate încăperile care necesitau apă sau foc.¹⁵⁰

2. Servitul

a.) Vesela de masă

Pe lângă platouri, farfurii, pe masă puteau fi puse mici recipiente pentru sare (*salina*) și piper (*piperatoria*). De obicei alimentele erau gata preparate și secționare în momentul așezării lor pe mese, astfel încât furculițe și cuțite nu erau folosite. Se foloseau în schimb linguri (*cochlear*, *ligula*). Destul de variate sunt și vasele destinate lichidelor.¹⁵¹

Serviciul de masă din argint (*ministerium*) cuprinde atât vasele pentru alimentele solide (*vasa escaria*) cât și cele pentru lichide (*vasa potoria*). De obicei se compunea din: ulcioare, patere, tăvi, recipiente pentru piper, linguri, cupe, pahare.

¹⁴⁹ Rusu-Bolindeț 2007, 416

¹⁵⁰ Salza Prina Ricotti 1982, 237-294

¹⁵¹ Micheli 1990, 118-121

Trecând la vesela de servit din ceramică și aici putem vorbi despre cele două categorii: *vasa escaria* și *vasa po(ta)toria*. Prima categorie cuprinde platouri, farfurii, boluri, castroane, străchini. Vesela pentru servitul lichidelor cuprinde boluri/cupe, cupe și pahare. Recipientele de băut nu sunt foarte numeroase. Acest lucru se poate explica prin fragilitatea lor și prin preferința, probabil, pentru recipiente similare din sticlă sau metal.¹⁵²

Se pare că în sudul Daciei, farfuriile sunt mai numeroase, iar castroanele mai rare decât la Potaissa. Cănițele sunt foarte rare la Potaissa, probabil pentru că aici cănițele și cupele de lut erau în mai mare măsură înlocuite cu paharele de sticlă. Platourile-tăvi puteau fi folosite și la bucătărie, iar farfuriile făceau parte din serviciul de masă. Diferite forme aveau și cănițele și cupele. Pentru băut erau folosite pahare de ceramică sau de sticlă, de mari dimensiuni.¹⁵³

Vesela pentru servitul mâncării este relativ bine reprezentată pe situl de la Napoca. Din punct de vedere al frecvenței majoritatea covârșitoare o constituie bolurile, urmate de străchini, farfurii și platouri. Vesela pentru servitul mâncării se situează pe primul loc în ansamblul ceramicii comune, reprezentând 41% din total. Vesela pentru băut include un număr redus de exemplare (15), care din punct de vedere al formelor este dominată de cupe urmate de boluri/cupe și pahare. Vesela pentru băut reprezintă 7% din ansamblul ceramicii comune, proporția respectivă fiind obișnuită și în cazul altor situri.¹⁵⁴

Putem observa că la Potaissa castroanele sunt mai numeroase, iar farfuriile mai rare. O situație asemănătoare este observabilă și la Napoca, unde 78% din vesela de servit este alcătuită din boluri. Acest lucru ar putea indica anumite preferințe culinare și consumarea cu predilecție a terciurilor sau a mâncărurilor mai lichide. Preponderența oalelor în cadrul veselei pentru pregătirea alimentelor ar putea fi un indiciu pentru fierberea cu precădere a alimentelor.

Situații asemănătoare se observă în cele două situri și în cazul veselei de băut din ceramică, destul de redusă numeric. Acest lucru arată utilizarea unor vase asemănătoare, dar din alte materiale: metal, sticlă.

Deoarece vasele de ceramică, metale și sticlă de pe diferitele situri din provincie nu au fost studiate unitar, nu s-au făcut atribuiri clare ale pieselor diferitelor categorii de vase și nu s-a stabilit procentajul diferitelor grupuri de vase, nu se pot trage concluzii concrete și sigure cu privire la utilizarea cu preponderență a anumitor tipuri de vase în anumite zone, cu privire la preferința anumitor vase în anumite ateliere, nu se pot face presupuneri mai ample și mai complexe cu privire la anumite preferințe culinare.

3. Banchetele

¹⁵² Rusu-Bolindeț 2007, 395-398

¹⁵³ Bărbulescu 1994, 141-142

¹⁵⁴ Rusu-Bolindeț 2007, 388, 398

Banchetele au reprezentat un ritual social important în lumea romană. Au fost esențiale în relația elitelor cu cei aflați în subordinea lor, cu potențialii suporterii, cu întreaga comunitate, precum și în relațiile cu cei din aceeași clasă socială. Marcau și întâlnirile mai umile dintre cei din clasele inferioare, liberi și chiar și unii sclavi, în breslele și asociațiile lor religioase. Apar în ritualurile funerare și comemorarea morților, sunt caracteristice festivalurilor religioase. Numeroși autori antici oferă informații cu privire la banchete, gazdele acestora, obiceiuri, ritualuri, alimente de la banchete (Cicero, Pliniu, Juvenal, Martial, Horatius, Petronius), dar acestea se referă de obicei doar la clasele superioare.

La acestea se adaugă descoperirile arheologice ale unor încăperi destinate banchetelor, dovezi despre mobilierul acestora, vesela și alte elemente utilizate la banchete. Multe reprezentări artistice ilustrează luatul cinei, băutul.

Banchetele publice pot avea un caracter sacru sau profan, fiind legate de evenimente din viața politică sau militară. Se desfășurau într-un context religios, aspectele rituale ale banchetului fiind respectate. În cultul privat, familia participa la banchetele în onoarea zeilor sau strămoșilor. În cultul domestic erau numeroase ocazii pentru ofrande și sacrificii.¹⁵⁵

Mâncarea joacă un rol important și în banchetele funerare. Erau o serie de reguli în ce privește tipurile de alimente și modul lor de preparare pentru banchet. Un rol decisiv îl joacă și statutul social al persoanelor implicate. Comemorarea în clasele mai sărace era diferită de cea a bogaților. Schimbări în ritual se produc și de-a lungul timpului. Alimentele de la banchetul funerar se compuneau din ouă, legume, fasole, linte, sare, pâine, carne de pasăre. Pe mormânt se puneau alimente și vin.¹⁵⁶

Și în Dacia sunt numeroase reprezentări cu scene de banchet, pe care apar și diferite vase, pâinea crestată în patru. De obicei sunt mai numeroase scenele pe monumentele funerare. Apariția acestei teme și în reprezentările artistice din Dacia atestă obiceiuri și practici similare cu cele din restul Imperiului. Ar fi interesantă realizarea unui studiu comparativ între motivele de pe aceste reprezentări sau modul de reprezentare a anumitor lucruri sau idei, pentru a vedea dacă există anumite caracteristici specifice provinciei dacice.

IV. Concluzii

1. Comparație cu alte zone

¹⁵⁵Dosi, Schnell 1984, 302-308

¹⁵⁶Lindsay 1998, 69-74

La Mons Claudianus, într-o zonă mai izolată a deșertului egiptean, la o altitudine de 700 m se află o așezare minieră fortificată, cu grajduri, grânare, fântâni, cisterne, un cimitir, templu, băi și depozite. Analizele din depozite au arătat prezența numeroaselor și variatelor tipuri de alimente.¹⁵⁷

Am putea face o vagă comparație între Mons Claudianus și Alburnus Maior. Ambele erau în proprietatea imperială, în primul caz exploatându-se piatra, iar în al doilea aurul. În ambele cazuri există atât dovezi arheologice cât și documentare. Tăblițele cerate de la Alburnus Maior oferă informații importante despre anumite alimente, prețuri, probleme administrative. Chiar dacă există numeroase similitudini, dovezile de la Mons Claudianus sunt mult mai numeroase, complexe și mai bine păstrate. Caracteristicile climatice și de sol au jucat un rol foarte important în conservarea atât de bună a urmelor. Clădirile, vasele, diferitele obiecte, materialul faunistic și carpologic descoperite în bună stare de conservare au permis reconstituirea multor aspecte ale vieții locuitorilor (alimentație, meșesuguri, comerț, etc.), oferind un tablou mult mai complex decât cel din Dacia. Chiar dacă informațiile furnizate de descoperirile din Dacia sunt importante, ele sunt mult mai puține și mai slab conservate decât cele din Egipt. Oricum, este normal să ținem cont de diferențele existente între cele două așezări: zone diferite ale Imperiului, climă, sol, populație, exploatare, gradul de implicare în comerțul extern, stilul și standardul de viață.

Înainte de invazia romană, dieta britanicilor, în ce privește plantele de consum, consta dintr-un număr limitat de alimente de bază (grâu, orz, mazăre, fasole), semințe de in și un număr limitat de alimente sălbatice (mai ales alune). Odată cu epoca romană sunt introduse circa 50 de noi plante alimentare. În vreme ce unele au rămas importuri rare (piper, susan, curmale), multe au devenit accesibile în anumite zone ale Britanniei, pentru anumite grupuri de indivizi. Noile alimente au oferit o lărgire a gamei de produse consumabile, iar numeroasele condimente au făcut posibilă noi preparări și condimentări ale alimentelor.

Probabil o situație asemănătoare se observă și în cazul Daciei, în ceea ce privește unele noi alimente introduse de romani după cucerire. Inițial produsele au pătruns mai ales în clasele superioare, care își puteau permite aceste produse noi, mai scumpe. Apoi treptat, plantele care au putut fi cultivate local au început să fie cultivate, putând astfel pătrunde pe o scară mai largă în alimentația provincialilor. Produsele care nu puteau fi cultivate local au rămas importuri, prin urmare având și prețuri mai ridicate. Pătrunderea produselor și obiceiurilor romane cunoaște diferențe în funcție de zonă, clasă socială, gradul de prezență al populației romane din zonă, etc.

Chiar dacă sunt zone îndepărtate una de alta, cu climat, sol și numeroase alte diferențe, există anumite similitudini între peninsula iberică și Dacia în ceea ce privește situația de după cucerirea romană. În ambele zone agricultura era practică dinainte de venirea romanilor, dar după cucerirea romană se observă creșterea productivității agricole și probabil o intensificare a relațiilor

¹⁵⁷van der Veen 1998, 101-116

comerciale. Se observă o dezvoltare și o creștere numerică nu doar a așezărilor urbane cât și a fermelor rurale. *Villae*-le rustice apar în zonele cele mai fertile și mai propice cultivării agricole. Adesea la aceste *villae* se observă o combinație a agriculturii cu creșterea vitelor, viticultură.

Se observă prezența anumitor elemente specifice romanizării în multe alte provincii, la fel ca în Dacia. Printre acestea pot fi amintite creșterea productivității agricole, intensificarea comerțului, dezvoltarea *villae*-lor rustice în zonele cele mai fertile, urbanizarea și colonizarea noilor teritorii, exportarea principalelor produse ale provinciilor. Diferențele numeroase sunt normale având în vedere specificul fiecărei zone (climă, sol, populație, produse specifice, relația cu stăpânirea romană, relațiile comerciale, etc.).

2. Situația ante- și post-romană

Sursele literare sunt puține și lacunare atât pentru perioada dinaintea de cucerire, cât și cea de ocupație romană. Principalele informații ne sunt furnizate de descoperirile arheologice: semințe carbonizate, resturi osteologice, inventar casnic (ceramică, vase de metal, ustensile de bucătărie).

Dieta populației din Dacia, atât în perioada pre-romană, cât și după venirea romanilor, cuprinde o gamă largă și variată de alimente: cereale, legume, fructe, carne, produse lactate, vinuri, bere. Produsele puteau fi consumate crude (legume, fructe), fierte (legume, cereale, carne), măcinate în făină și transformate în pâine (cereale), fripte, prăjite (carne). Cu siguranță există diferențe în alimentația diferitelor clase sociale. Pe lângă plantele și animalele domestice mai erau consumate în alimentație și cele sălbatice. Alimentația este mereu influențată de statutul social, obiceiurile și tradițiile locale, alimentele sau animalele specifice și disponibile în zonă, intensitatea relațiilor comerciale cu alte zone.

3. Alimentația în mediul militar

Asigurarea proviziilor de alimente constante și suficiente pentru armate a fost mereu o problemă importantă.

Dieta de bază, pe timp de pace pare să fi conținut: cereale, slănină, caș, legume, vin acru, având acces și la sare și ulei de măsline. Pentru alimentele acestea de bază se scădea o sumă anume din solda militarilor. O varietate mai mare de alimente erau disponibile cu ocazia sărbătorilor din calendarul militar. Carnea era o parte constantă a dietei militarilor, putând proveni de la provinciali, din achiziții, vânătoare, *vivarii* ale unităților, sacrificii. Se consuma carnea animalelor domestice, sălbatice, păsări de curte, pești și moluște. Laptele și cașul erau consumate de asemenea, la fel și fructele și nucile. Dintre legume cele mai frecvent consumate erau fasolea și linte.¹⁵⁸ Toate dovezile indică o dietă foarte bună a militarilor romani, atât din punct de vedere calitativ cât și cantitativ.

¹⁵⁸Davies 1971, 122-138

Rolul soldaților în răspândirea obiceiurilor (și cele culinare), tradițiilor, tehnicilor, cunoștințelor de factură romană este foarte important. În multe din zonele nou cucerite și transformate în provincii romane militarii introduc noi alimente, noi metode de preparare a mâncării, noi tehnici de creștere a animalelor. Sub influența soldaților populația locală din jurul castroror preia treptat și adesea își însușește noile elemente. Având în vedere că multe din proviziile armatei provin și din importuri, aceste noi produse încep să fie solicitate și de civili, la început probabil cei mai înstăriți, care își permiteau să plătească pentru aceste importuri. Probabil cu timpul, plantele care pot fi cultivate local, sunt preluate și introduse în agricultură, iar alimentele care nu pot fi obținute local rămân importuri (cum ar fi măslinile și uleiul de măsline). Există o relație strânsă între unitățile militare și așezările civile din jurul lor: uneori au loc căsătorii (neoficiale, apoi oficializate), mediul civil adesea furnizează provizii, soldații își suplimentează rația alimentară cumpărând produse de la civili, etc.

Așa cum este și normal, există diferențe în alimentația soldaților în funcție de zonă, perioadă, etnicul trupelor, dar per ansamblu se poate afirma că armata este purtătoare a civilizației romane și contribuie în mare parte la răspândirea elementelor specific romane.

4. Standardul de viață

După cucerirea romană necesitățile de consum ale armatei declanșează o accelerare a activității economice a societății civile. Se observă o puternică dezvoltare a agriculturii și creșterii animalelor. Se introduc unelte noi, metode mai noi de lucru a pământului. Țăranii sunt provocați să producă tot mai mult pentru ași plăti impozitele. Datorită dezvoltării elementelor de infrastructură se observă și o creștere a calității vieții pe teritoriul Daciei.

După venirea romanilor nivelul de trai al populației locale se modifică. Cu siguranță această creștere nu este uniformă și constantă în toate zonele Daciei și la toate nivelele sociale. O influență mai rapidă și mai puternică se poate constata în apropiere de siturile militare și mai ales în rândurile superioare ale populației. Treptat, noul mod de viață, inovațiile și noutățile introduse încep să pătrundă în toate nivelele sociale, atât în mediul urban, cât și în cel rural.

Cu siguranță multe din noile tehnici sau produse introduse au ajutat la creșterea nivelului de trai. Chiar dacă noile tehnici agricole, metode de creștere a animalelor au dus la o creștere a productivității, cu siguranță nu se poate vorbi de un trai îmbelșugat și o creștere a bogățiilor localnicilor. Noua administrație, noile impozite, numărul mare de soldați din provincie au însemnat o povară în plus în special pentru producătorii agricoli. Zonele rurale nu produceau acum doar pentru consum propriu și pentru nevoile orașelor ci și pentru necesitățile imense ale armatei.

În general se poate afirma că există o creștere a nivelului de trai după venirea romanilor, dar probabil că aceasta este sesizabilă mai ales în rândurile superioare ale societății. Populația de rând,

mai ales producătorii agricoli, poate și meșteșugarii au beneficiat probabil la o scară mult mai redusă de inovațiile introduse, fiind greu împovărați de necesitățile tot mai mari de producție.

5. Concluzii finale

V. Anexe

1. Abrevieri bibliografice

1.a. PERIODICE ȘI REVISTE

2. BIBLIOGRAFIE

2.a. IZVOARE LITERARE

2.b. IZVOARE EPIGRAFICE

2.c. LUCRĂRI GENERALE

2.d. LUCRĂRI SPECIALE

2.e. SURSE ON-LINE

3. LISTA ILUSTRĂȚILOR

a). Figuri

b) Tabele

4. MULȚUMIRI