

PIOTR DYCZEK, *Roman Amphorae of the 1st - 3rd centuries AD found on the Lower Danube. Typology*, Warsaw, 2001, 387 p.

Scopul acestei cărți, conform afirmației autorului, este de a clarifica imaginea „unui complex mozaic de tipuri de amphore, de nume și de analize inconsistente și concluzii contradictorii” (6).

În capitolul I, *Orizonturi teritoriale și cronologice* (9-24), Dyczek definește orizonturile teritoriale și cronologice ale cercetării sale. Este o discuție folositoare și scurtă a caracteristicilor geografice ale Dunării de Jos urmată de o succintă prezentare a principalelor situri din această zonă, care introduce pe cititor în istoria și

configurația geografică a regiunii. Cu toate acestea, autorul discută situri care sunt cu mult în afara limitelor geografice și cronologice impuse inițial, cum ar fi nordul Mării Negre sau epoca Romană târzie și Bizantină timpurie.

Dyczek deschide acest capitol cu o afirmație stranie: „Cucerirea Romană a teritoriilor de la Dunărea de Jos nu a dus la înlocuirea vechilor tipuri de recipiente. Așadar, amforele... continuă să fie folosite pentru comerțul local în Marea Neagră și regiunea Egeei, dar tot mai mult ele

erau umplute cu produse diferite și trimise spre Roma și provinciile ei vestice” (9). Aceasta este o primă afirmație ce ridică semne de întrebare despre modul cum Dyzek înțelege producția de amfore și rolul lor în economia antică. Autorul însuși explică cum înțelege economia romană: „Alegerea zonei teritoriale pe care am făcut-o a fost dictată de convingerea că dezvoltarea comercială nu a fost dependentă direct de granițele administrative, ce pot fi, la urma urmelor, schimbate” (11). Așadar amforele erau recipiente universale folosite pentru transportul unei largi varietăți de bunuri care erau supuse niciunei autorități, întregul comerț fiind liber, răspunzând doar legii cererii și ofertei.

Capitolul II, *Stadiul cercetării și aspectele tehnologice ale producției de amfore*, (25-50) este o trecere în revistă a principalelor tipologii de amfore, ce se termină cu tipologia lui Dyzek. Din citirea acestui capitol se poate observa că autorul a efectuat o impresionantă cercetare a lucrărilor consoarate amforilor și această parte introductivă poate fi de folos studenților ce sunt la începutul studiilor lor despre amfore. Capitolul continuă cu o scurtă descriere a fabricării amforelor urmată de o descriere sumară a principalelor ateliere ceramice descoperite de-a lungul Dunării de Jos. Din nou Dyzek merge dincolo de limitele geografice și cronologice propuse inițial. El descrie atelierele ceramice descoperite pe coasta de nord a Mării Negre, precum și vesela de mazăre produsă în unele ateliere. Referindu-se la atelierele ceramice de la Chersonesos el face o curioasă referire la existența unei producții de amfore datată în secolele 3-4 d.Ch., deși în trimiterea citată (Rybakov, *Keramičeskoje proizvodstvo o antičnye keramičeskoje stritelnye materialy*, Arheologija SSSR I G, 1966, 13-17, pl. 13-14) sunt prezentate doar amfore datate în secolele 4-3 î.d.Ch. Dyzek este și mai depășit când discută situația descoperirilor din România. Dacă unele lucruri este când antoul plasează ua important site ca *Altina* (Oltina) în vecinătatea Constanței (43) ori confundă atelierul de la Telița-Valea Morilor cu cel de la Telița-Hogea (50).

Capitolul III, *Tipologia amforelor descoperite la Dunărea de Jos* (51-253), este unul din cele mai lungi și totodată mai controversate capitole ale acestei cărți. Autorul prezintă 36 de tipuri de amfore. El evită să distingă subtipuri „în principal datorită stării fragmentare a lor, deși sunt abundent descoperite în situri” (51). Aceasta este o declarație curioasă din partea cuiva ce vrea să cuprindă în tipologia sa toate amforele descoperite la Dunărea de Jos și să „ajute arheologii să identifice tipurile de bază pominând chiar de la mici fragmente” (51). Aici se află unul din principalele puncte slabe ale lucrării. În loc să se concentreze pe publicarea amforelor descoperite în situri care-i sunt familiare, așa cum, de exemplu, Kelemen a făcut pentru amforele din Pannonia, Dyzek discută „originea, conținutul și datările” amforelor descoperite în patru provincii. În afară de aceasta autorul exemplifică tipurile sale doar cu

desene generice, iar atunci când două sau trei variante apar împreună, nici o scară unitară nu este menționată. Una din principalele slăbiciuni ale cărții este mai ales ceea ce înțelege autorul prin noțiune de „tip de amforă”. El nu vede nici o legătură între pasta amforei, forma ei și produsul căreia îi era destinată. Aceeași formă de amforă poate fi imitată de un atelier în vestul Europei precum și de ateliere din nordul Egiptului, fără să țină seama de tradiții locale sau de produsul transportat. O amforă de tip „morcov” a fost posibil să fi fost folosită pentru fructe sau pește în Italia în timpul epocii romane timpurii, în timp ce în Egipt, în timpul epocii Bizantine timpurii, ea era o amforă pentru vin. Încă și mai mult, multe descoperiri nu au indicat nici o referire bibliografică. Din cauza neînțelegerii tipurilor de amforă, multe din paralelele indicate sunt greșite, iar cititorul trebuie avertizat că de multe ori Dyzek compară incomparabilul. Abordarea sa generală și simplistă a fenomenului amforei nu-i permite să detecteze principalele curente comerciale. Câteva remarci scurte asupra tipologiei lui Dyzek vor fi relevante pentru cititor.

Tipul 1=Dr. 2-4. Deși Dyzek recunoaște că această amforă este originară din Cos, el nu separă imitațiile pontice sau egeene ale acestui tip care sunt prezente pe piața de la Dunărea de Jos.

Tip. 3=Dr. 7-11. Ni se spune că a fost descoperit la Novae, dar din nou nu există nici o referință sau ilustrație a amforelor. Autorul presupune că a fost folosită pentru vin deoarece doar două amfore descoperite în La Longarina erau căpușite cu rășină. Cu toate acestea această căpușeală este frecvent întâlnită pe interiorul pereților multor amfore nord africane folosite la transportat produse din pește.

Tip. 4= Dr. 28. Dyzek consideră în mod corect că amforele făcute la Telița-V. Morilor și Marcianopolis erau imitații ale amforelor de tip Dr. 28, dar ceva mai departe el include aceste amfore fabricate la Telița-Valea Morilor Tip în tipul său 34.

Tip. 5= Forlimpopoli. Paralelele indicate pentru acest tip la Dunărea de Jos în situri precum Troesmis¹ și Histria, sau în Moesia Superior² sunt greșite deoarece aceste amfore au baze diferite.

Tip. 6=Dr.6. Dyzek recunoaște existență a două subgrupe în cadrul acestui tip. Cu toate acestea atunci când vorbește despre conținutul acestui tip de amforă, uleiul de măsline, vin și produse din pește, sunt considerate drept produse principale transportate de acest recipient, produse ce cu greu pot fi transportate de același tip de amforă. Aceste produse puteau fi transportate de același tip de amfore doar în condiții de criză când producătorul nu avea disponibile recipiente special create pentru un anumit produs. Cel mai frecvent caz este acela al transportului de pește sărat care prin natura lui se putea

¹ Opați A., *Considerații preliminare asupra amforelor romane și romano-bizantine din Dobrogea*, în *Peuce*, 8, 304.

² Bjelajac L., *Amfore gorjio mezijskog Podunavja*, Beograd, 1996, 22-24, fig. IV.

adapta la o varietate de forme de amforă³. O alta frază e relevantă pentru modul cum Dyczek înțelege studiul amforelor: „În a doua jumătate a secolului I d.Ch. aceste ateliere sunt cunoscute că și-au schimbat stăpânul și evidența exterioră a acestei schimbări este apariția pe aceste vase a ștampilei, „cu literele *IMP(eratoris)*, însemnând că acele ateliere devenit o posesiune imperială” (86-87). Cu alte cuvinte este atelierul ce și-a schimbat stăpânul, nu latifundium-ul, care a creat un anumit produs, probabil ulei de măsline (vezi ștampila citată de Dyczek (87): *De Imp(eratoris praedicti) Histri(cis)*).

Tip. 7=Schöne-Mau XV=LRA7. Acesta este un alt tip neînțeles de autor, din moment ce el include în el: Camulodunum 189/Peacock & Willans class 12 (probabil Berytus tip datat în sec. 2 d. Ch.) LRA7, care este de origine egipteană, și o amforă făcută în Seleucia, în secolele 4-7 p.Ch. În aceasta privință Dyczek urmează una din identificările greșite făcute de Sciallano & Sibella⁴ a LRA7 cu o amforă de origine sinopeană publicată de Rădulescu⁵ și Scorpan⁶.

Tip. 11=Dr 14/Beltran IV/Ostia LXI & LXII. Dyczek indică din nou o paralelă greșită la Histria⁷.

Tip. 12=Dr 38/Péliclet 46/Beltrán IIA. Din nou nu cred că această amforă apare la Histria⁸.

Tip. 13=Richborough 527/Peacock Class 13/Lipari. Din nou analogia lui Dyczek cu descoperirea de la Histria⁹ e greșită.

Tip. 14 este un alt tip perplex, unde Dyczek vede doua variante: una timpurie „a” Schörgendorfer 558/Kelemen 11 și una târzie „b” Agora K 109. El indică similitudini în pastă și formă (?). Neîndoielnic, există o distincție clară între aceste două „variante” deoarece ele sunt descoperite în două arii diferite: prima este în mod clar localizată în nordul Italiei, sudul Galiei, Noricum și Pannonia, în timp ce cea din urmă este o amforă egeană.

Tip. 15=Almagro 51 este indicat ca fiind descoperit în Moesia Inferior la: Novae, Noviodunum și foarte probabil Murighiol. Din nou autorul nu indică nici o bibliografie pentru aceste descoperiri. Ca unul ce am studiat ceramica descoperită la Noviodunum și Murighiol

sunt foarte surprins să citesc despre prezența acestor amfore spaniole în aceste situri.

Tip. 21=Zeest 80=Benghazi MR amphora 5 este un tip care, conform lui Dyczek, este originar în Pamphylia deoarece „vase de depozitare cu caracteristici tipologice identice cu tipul 22 (sic) erau produse acolo încă din secolul I d.Ch.”. O scurtă privire la planșele lui Virginia Grace¹⁰ este suficientă pentru a vedea diferențele ce există între aceste amfore și cele Dyczek tip 21: buzele, mânerile și profilul corpului, toate diferă. Declarația lui Dyczek precum că acest tip „conținea ulei de măsline ce era transportat în special (?) spre Africa de Nord” [semnul exclamării aparține autorului] este uimitoare. Riley spune în mod clar că „Acest tip este rar la Berenice, doar două buze fiind notate din întreaga săpătură. Două alte buze au fost notate la Apollonia”¹¹. Două gături de amforă ce aparțin acestui tip care au fost descoperite în golful Chersonesului mai păstrează încă urme de rășină pe pereții interni, ceea ce indică fie vinul fie un sos din pește drept conținut al acestui tip de amforă.

Tip. 24=Zeest83/Dr. 35. Este din nou dificil să accept o paralelă între varianta pontică - Zeest 83 - și varianta vestică publicată de Sciallano & Sibella¹² ca fiind Dressel 35. Deși o inspirație comună într-o formă egeană nu este exclusă, aceste „variante” au o evoluție diferită. De asemenea piciorul adâncit și mic al exemplarului publicat de Sciallano & Sibella pare să sugereze nu vinul dar mai sigur un sos din pește. Autorul menționează un fragment interesant cu ștampila descoperit la Novae dar, din nou, el nu dă nici o ilustrație a descoperirii.

Tip. 25=Zeest 90=Dr. 24. Acesta este un tip ce a primit o meritată atenție, fiind analizat pe 20 de pagini de către Dyczek. Autorul continuă să ne surprindă cu câteva observații când descrie morfologia acestui tip: „piciorul este conic și de înălțimi diferite; ele nu sunt mari și modelarea lor este în mod clar accidentală” (176). Cu toate acestea când Dyczek discută originea tipului său 25, el menționează o foarte importantă amforă păstrată în depozitele muzeului arheologic din Plovdiv, Inv. No. II 1686. Această amforă „poarta imprimarea unei monete sau a unui sigiliu cu litere grecești. Se poate citi numele orașului: ΕΡΥΘΡΑΙΩΝ, or *Erythrai*. Restul inscripției, probabil referitor la eponim, necesită analize detaliate în viitor. Diametrul imprimării de 3 cm indică că el putea fi o mare monedă de argint care a fost imprimată pe vas” (183). Autorul conchide că aceste vase „au fost făcute în Cos și Ionia”. Din nou este regretabil ca autorul nu publică amfora și ștampila, deoarece această descoperire concordă cu alte ștampile elenistice erythreene publicate recent de Jöhrens¹³ și cu săpăturile atelierului de amfore de la

³ Exemplificativă din acest punct de vedere este epava Di Grado publicată recent de Rita Auriemma, *Le anfore del relitto di Grado e il loro contenuto*, în *MEFRA*, 112, 2000, 27-51.

⁴ Sciallano M. & Sibella P., *Amphores. Comment les identifier?*, în *Aix-en-Provence*, 1991, 105.

⁵ Rădulescu A., *Amfore romane și romane bizantine din Scythia Minor*, în *Pontica*, 9, 1976, 107-108, pl. X.4.

⁶ Scorpan, C., *Origini și linii evolutive în ceramica romano-bizantină (sec. IV-VII) din spațiul mediteranean și pontic*, în *Pontica*, 9, 1976, 166. Tip R, pl. XV.2.

⁷ Suceveanu Al., *Histria VI. Les thermes romains*, Bucarest - Paris 1982, 104, pl.7.14 este o amforă tip Zeest 64a.

⁸ Referirea lui Dyczek la Suceveanu *op. cit.*, 102, pl.6,7 este o buza de amforă ce aparține lui Rădulescu *op. cit.*, tip 4c, pl.IV.2a.

⁹ Suceveanu *op. cit.*, pl. I. no. 39 este un produs pontic.

¹⁰ Grace V., *Imports from Pamphylia*, în *BCH Supplement I*, Paris, 184-195, figs. 8, 9.

¹¹ Riley J.A., *The coarse pottery from Benghazi*, în J. A. Lloyd (ed.), *Excavations at Sidi Khrebish Benghazi (Berenice)* 2, Tripoli, 1979, 188.

¹² Sciallano M. & Sibella P., *op. cit.*, 91.

¹³ Jöhrens G., *Eine Gruppe Nordägäischer Transportamphoren*, în *Athenische Mitteilungen*, 114, 1999, 169, p. 25.4-7.

Erythrai publicate pe scurt de O. Özyigit¹⁴. Un alt atelier, săpat de A. Tsaravopoulos¹⁵ pe insula Chios, pare a indica această arie ca principală zonă productivă a acestui tip de amforă, care în epoca romană timpurie e denumită de unii autori drept Dr. 24, și în epoca romană târzie drept LRA2. Dyczek ne umeste din nou când interpretează dipinti *LEG I ITAL, G I IT* scrise pe amforele descoperite în *valeudinariu* de la Novae ca o dovadă că „cel puțin o parte din aceste vase erau fabricate de soldații înșiși pentru a suplini necesitățile armatei” (p. 191). Aceșii dipinti indică doar că produsul transportat în aceste amfore era destinat legiunii I Italică și era deci scutit de taxe.

Tip. 27=Zeest 68, care are o origine pontică, este din nou identificat de Dyczek cu o amforă egeană¹⁶. Diferențele dintre amforele pontice și cele egeene sunt izbitoare.

Distincția făcută de Dyczek între tipul 28 (Zeest 64 & 94) and 29 (Zeest 93) este, din nou surprinzătoare deoarece ambele tipuri împart nu numai caracterile morfologice dar și ștampilele sunt comune: POY, EYTY, și ΘEA.

O separare ilogică există și între tipul 30 și tipul 34, ambele fiind doar variante ale amforei de masă produse la Dunărea de Jos.

Tip. 36=Zeest 84 este, de asemenea, identificat cu **Benghazi MR amphora 5**. În mod surprinzător, aceeași referință este indicată de Dyczek când vorbește despre tipul său no. 21! O altă analogie greșită este făcută cu tipurile Rădulescu 4 and Opaiș X; aceste amfore în nici un caz nu sunt un produs bosporan.

În capitolul IV, *Remarci cu privire la dezvoltarea amforelor romane, cu specială privire asupra regiunii Dunării de Jos (255-305)* Dyczek repetă ideile sale despre tipologie, analize chimice, volum, origini, epigrafie, conținut, capace de amforă, și datare. Fiecare subcapitol începe cu lungi considerații despre actualul stadiu al cercetării, reproduce câteva din tabelele lui Hultsch, descrie întregul proces al fabricării uleiului de măsline, vin și produse din pește. Aceste discuții sunt oarecum inutile într-o lucrare referitoare la amforele de la Dunărea de Jos.

El dezvoltă aceleași idei stranie despre originea unor faimoase tipuri de amfore precum Dr. 25, care are originea în Cos (256), contrazicându-se la pagina 259 și fig. 174, unde indică faptul că acest tip își are originea în Dr.6A. O evoluție interesantă este sugerată și pentru amforele de tip „morcov” Dr. 21-22, Camulodunum 189 și LRA7 (fig. 175), amforele pontice Zeest 64 & 94 (fig. 178), ori amforele pontice tip Zeest 72, Zeest 75 și Zeest 77, care, conform lui Dyczek „formează o scurtă linie evolutivă”, omițând faptul că aceste amfore erau în uz în timpul aceleiași perioade. El ne prezintă foarte frumoase diagrame cu volumele medii ale amforelor pentru ulei, vin și produse din pește, uimind cititorul din nou deoarece nu ne spune cum a obținut aceste cifre. La

sfârșitul acestui capitol, Dyczek menționează o importanță descoperire făcută la epava de la Batin; undeva pe Dunăre, în decembrie 1973 când „o dragă a scos la lumină de pe fundul Dunării rămășițele unei epave romane, care a fost datată pe baza încărcăturii conținute către sfârșitul secolului al doilea – începutul secolului al treilea după Christos. S-au păstrat arăt amfore întregi, cât și fragmente de corpuri de amforă, materiale de construcție, nucii și părțile laterale ale navei.... Printre anfore s-a identificat tipul Forlimpopoli (inv. Nos. II 346, 347, 349, 350) și tipurile Zeest 94 și 80, dar încărcătura principală a navei era constituită din amfore de tip Zeest 90”. Cititorul poate fi doar surprins că o astfel de importanță descoperire este tratată doar *en passant* în timp ce așa de mult spațiu este acordat unor discuții cu caracter general.

Dyczek reliefează corect în capitolul V, *Amforele și economia (307-337)*, că de multe ori arheologii arribuie prea multă importanță veselele însăși „uitând că destinatarii antici erau mult mai interesați în cantitate, calitate și natura produsului conținut, decât în ambalaj” (307). Cu toate acestea noi nu suntem de acord ca afirmațiile lui Dyczek că „a mare cantitate de produse a fost transportată în aceste recipiente fără a se ține seama de regulă ea un produs specific era transportat într-un recipient specific și ușor de recunoscut” (317). El se contrazice singur când analizează cele 599 amfore identificate în zona Dunării de Jos (cum a ajuns la aceste cifre el nu ne spune). Fieoase histograme (figs. 214-217) ne informează despre atât de mult ulei de măsline, vin și produse din pește au ajuns la Dunărea de Jos în timpul secolelor 1-3 d.Ch. Cum a fost posibil să identifice așa de sigur aceste volume dacă nu există nici o corelare între formele amforelor și conținutul lor?

Dyczek are dreptate când accentuează asupra importanței comerțului pe uscat, comerț care în ultima vreme nu a primit atenția cuvenită probabil sub influența teoriilor avansate de A.H.M. Johns¹⁷, Rougé¹⁸, Forbes¹⁹, și Hopkins²⁰ despre ieftinătatea transportului pe mare. Dyczek produce chiar o interesantă hartă cu prezența cămilor în zona Mării Negre (fig. 207). Cu toate acestea el nu ne spune cine a folosit acele cămile, negustorii particulari sau soldații romani, deoarece este bine cunoscut că aceștia din urmă a folosit intens cămilele ca animale de transport. Rămășițe de cămile au fost descoperite până departe spre vest la Vindonissa²¹.

¹⁷ Jones, A. H. M., *The Later Roman Empire A.D. 284-602: A Social, Economic and Administrative Survey*, Oxford, 1964, 821-23.

¹⁸ Rougé J., *Recherches sur l'organisation du commerce maritime en Méditerranée sous l'empire romain*, Paris, 371.

¹⁹ Forbes, R. J., *Studies in ancient technology*, Leiden, 1964-1965, Vol. I-II, 157-60.

²⁰ Hopkins, K., *Introduction*, în P. Garnsey et Al. (eds.), *Trade in the Ancient Economy*, London, 1983, XX.

²¹ Coulston J., *Transport and travel on the Column of Trajan*, în Colin Adams & Ray Lawrence (eds.), *Travel and Geography in the Roman Empire*, London & New York, 2001, 112.

¹⁴ Özyigit Ö., *1988 Yılı Erythrai sondaj çatişmaları, İN KAZI SONUÇLARI TOPLANTISI XI*, 1989, 125-46.

¹⁵ Tsaravopoulos, A., *The city of Khios. A contribution to the topography of the city from the results of rescue excavations*, în *Horos IV*, 1986, 124-44.

¹⁶ Robinson, H. S., *The Athenian Agora V. Pottery of the Roman period*. Princeton, 1959, 93-94, M 103, pl. 22.

La sfârșitul acestui capitol Dyczek reliefează în mod corect că există o diferență de calitate, respectiv de preț, între vinul transportat în butoaie și cel în amfore. El are de asemenea dreptate când atrage atenția asupra vinurilor importate în Moesia Superior și Pannonia, care aveau mai ales o origine vestică, și cele de la Dunărea de Jos, care aveau o origine predominant grecească. Cu toate acestea este dificil să înțelegem cum a găsit Dyczek că „raportul a fost 28.94% la 34.21% în favoarea produselor grecești” (331) în această regiune. Mult exagerată este și opinia lui Dyczek că „Dobrogea a devenit un grănar de supraregională importanță” (335). Agricultură a înflorit în această regiune în timpul Imperiului Roman, dar a fost doar capabilă să aprovizioneze cu grâu gamizoanele locale, iar unitatea principală de producție agricolă a fost nu *villa*, ci *vicus*, așa cum atestă cele peste 35 de *vici* atestați epigrafic în Dobrogea, mult mai mulți decât în nordul Bulgariei. Dyczek reliefează însă corect strânsa legătură ce există între Moesia Inferior și nordul Mării Negre în timpul epocii romane.

În ale sale *Remarci de închidere* (339-341) Dyczek menționează dificultățile întâmpinate în studiul amforelor, subliniind faptul că el a creat doar „un cadru pentru compoziție, decât o umplere a acestuia cu detalii de formă și culoare”. Din nefericire, acest cadru este prea vag, în timp ce lopica este prea largă. Abordarea sa este cu mult prea ambițioasă deoarece noi încă nu avem tipologii făcute pentru importante situri ce sunt săpate în această regiune de zeci de ani. Unul din aceste situri este chiar Novae, un sit unde Dyczek este unul din principalii cercetători. În loc să discute amforele descoperite în patru provincii romane, mult mai folositor ar fi fost să publice cea importantă epavă descoperită la Batin, sau o detaliată tipologie a amforelor descoperite la Novae, nu să „amâne [aceasta tipologie] până la sfârșitul lucrărilor arheologice” (333). Când va avea loc acest „sfârșit” al îndelungatelor săpături polono-bulgare de la Novae numai Dyczek pare să știe....

ANDREI OPAIT