

angesprochen worden. Und so sind für die Zukunft einerseits neue Erkenntnisse zum römischen Einfluß auf das außerhalb der Reichsgrenzen gelegene Untersuchungsgebiet zu erwarten sowie andererseits Ergänzungen und vielleicht Korrekturen zu den Darstellungen in dem vorliegenden Band.

D-60325 Frankfurt a. M.  
Palmengartenstraße 10-12

Gerda v. Bülow  
Römisch-Germanische Kommission  
des Deutschen Archäologischen Instituts

**LÁZARO LAGÓSTENA BARRIOS, La producción de salsas y conservas de pescado en la Hispania romana (II a. C. – VI d. C.).** Publicacions de la Universitat de Barcelona. Col·lecció Instrumenta 11, Barcelona 2001. 33 € (o. MWSt.). ISBN 84-475-2624-0. 503 Seiten mit 28 Abbildungen.

In der Reihe „Instrumenta“ des von J. Remesal Rodríguez an der Universität Barcelona begründeten Centro para el Estudio de la Interdependencia Provincial en la Antigüedad Clásica (CEIPAC) finden sich in erster Linie der archäologischen Bodenforschung und den entsprechenden Realien verpflichtete Studien zur antiken Wirtschaftsgeschichte. So stehen im Mittelpunkt des nun vorliegenden elften Bandes die Fischereierzeugnisse des römischen Hispanien. Hier hat man grundsätzlich zwei verschiedenartige Verarbeitungsformen, die gepökelten Fischprodukte (*salsamenta*) und die aus den verbleibenden Resten gewonnenen Fischsaucen (z. B. *garum*, *liquamen*, *muria* oder *allex*), zu unterscheiden.

Die Arbeitsgrundlage entsprechender wirtschaftshistorischer Studien stellen häufig Transport und Handel der Güter bzw. deren Verbreitung, etwa in den städtischen Zentren des Reiches, im Sepulkralbereich oder im entfernten Barbaricum dar. Eine abweichende, von den Erzeugern und den zugehörigen Produktionsstätten ausgehende Sichtweise für die in Amphoren verhandelten Fischsaucen regten dagegen schon in den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts M. Ponsich und M. Tarradell an. Dieser methodische Ansatz liegt auch dem hier anzuzeigenden Werk zugrunde. Es beruht auf einer 1999 an der Universität Cadix eingereichten „tesis doctoral“, in der der Verf. sich explizit mit der Herstellung von Fischprodukten und Saucen im römischen Hispanien in dem weitgespannten Zeitraum zwischen dem 2. Jahrhundert v. Chr. und dem 6. Jahrhundert n. Chr. beschäftigt. Im Zentrum des Interesses stehen zum einen die fischverarbeitenden Betriebe (*cetariae*), aber auch die untrennbar mit ihnen verbundenen Amphorentöpfereien (*figlinae*) und deren chronologische Entwicklung und Organisationsstruktur. Als wichtigste Quellen dienen dem Verf. der archäologische Befund und der epigraphische Bestand, namentlich die auf die Transportbehälter aufgebrachten Namensstempel und *tituli picti*. Beide Quellengattungen werden in zwei sehr unterschiedlich gestalteten Kapiteln („parte I“ und „corpus“) vorgestellt und kommentiert, um sie schließlich in einem dritten, analytischen Teil („parte II“) auszuwerten.

Eine minutiöse Beschreibung aller verfügbaren archäologischen Indizien für Produktionsanlagen und Töpfereien in Hispanien bildet den ersten Abschnitt des Buches. Im Gegensatz zu früheren Arbeiten ließ die Reichhaltigkeit der durch die Intensivierung der Landesforschung erzielten neuen Ergebnisse nicht mehr eine Behandlung der einzelnen Fundstellen son-

dern vielmehr eine zusammenfassende Betrachtung der Situation nach Regionen – hier wurden die antiken Gebietskörperschaften (*civitates*) gewählt – sinnvoll erscheinen. Berücksichtigt wurden dabei neben den eigentlichen fischverarbeitenden Betrieben und Töpfereien auch die für die wirtschaftliche Entwicklung relevanten raumformenden Faktoren, etwa die küstennahe Infrastruktur der Siedlungen und Wegesysteme. Die geographisch geordnete Beschreibung des Denkmälerbestandes beginnt im Nordosten Spaniens, folgt dann der portugiesischen Atlantikküste Richtung Süden und die spanische Mittelmeerküste hinauf nach Katalonien.

Ausgangspunkte stellen die vom Verf. in einer 1993 abgeschlossenen Lizentiatsarbeit untersuchte Bahia von Cadiz (L. LAGÓSTENA BARRIOS, *Alfarería romana en la Bahía de Cádiz* [Cádiz 1996]) sowie die durch spanisch-französische Forschungsprojekte gut bekannte Region um das Sado- und Tejedelta dar. Derartige Forschungsschwerpunkte bilden die Grundlage für die zur Rekonstruktion der gesamthistorischen Abläufe wichtigen, differenzierten Aussagen zur Stratigraphie, Typologie und Chronologie. Bei der Fülle der gebotenen Informationen möchte Rez. exemplarisch allein für den lusitanischen Siedlungsraum auf einige erst nach Manuskriptschluß erschienene Beiträge hinweisen, die die Ergebnisse des Verf. bezeichnenderweise weitgehend bestätigen: Zum einen ist hier die Untersuchung einer weiteren Amphorentöpferei im Sadodelta zu nennen (F. MAYET/C. TAVARES DA SILVA, *L'atelier d'amphores de Pinheiro* [Portugal]. [Paris 1998]), zum anderen eine ganze Flut von Kleinstbeiträgen zur Typologie lusitanischer Amphoren aus der Feder von A.M. Dias Diogo (A.M. DIAS DIOGO/L. TRINDADE, *Vestígios de uma unidade de transformação do pescado descobertos na Rua dos Fanqueiros, em Lisboa*. *Rev. Portuguesa Arqu.* 3,1, 2000, 181–205; A.M. DIAS DIOGO/A. CAVALEIRO PAIXÃO, *Ânforas de escavações no povoado industrial romano de Tróia, Setúbal*. *Ebd.* 4,1, 2001, 117–140). Es scheint dem Rez. bedenkenswert, ob die Vielfalt an sachkundigen und quellenkritischen Anmerkungen, die in dem beachtlichen wissenschaftlichen Apparat ausgebreitet werden, nicht besser in einem eigenen topographischen Katalog der Fundstellen zugänglich gewesen wäre, wodurch sich auch Wiederholungen hätten vermeiden lassen.

Für einen derartigen Katalog hat sich der Verf. dann auch im Falle des von ihm zusammengetragenen epigraphischen Quellenbestandes, der Stempel auf Amphoren für Fischereiprodukte, entschieden. Das Corpus präsentiert die Stempel anhand der Zeichnungen der verschiedenen Originalpublikation im Maßstab 1 : 1; die Beschreibung erfolgt nach dem von den Spezialisten des CEIPAC am Fundbestand des Monte Testaccio entwickelten Schema. In der Forschung durchaus umstritten ist allerdings die Prämisse des Verf., daß die auf den Stempeln zu findenden Buchstabenkombinationen Bezug auf den Besitzer des eingefüllten Produktes nehmen, d. h. den Produzenten oder Verkäufer der Fischprodukte und Saucen mit seinen *tria nomina* nennen. (U. EHMIG, *Zonenrandgebiete und Grenzgänger. Eine methodische Revision zur Zonengliederung der Ölamphoren-Töpfereien in der Baetica*. *Germania* 77, 1999, 679–704). Um entsprechende „Stempelfamilien“ erkennen zu können, erfolgt die Anordnung im Katalog nach dem jeweiligen *nomen*; ein kleines Register erschließt das Material aber auch alphabetisch. In Anbetracht der beschränkten Zahl der in der Literatur faßbaren *tituli picti* von iberischen Fundplätzen bezieht sich der Verf. im Falle dieser zweiten epigraphischen Quellengruppe allein auf bestehende Repertoria: neben dem verlässlichen CIL vor allen Dingen auf die jüngeren Untersuchungen zu den pompejanischen Beständen durch R. Étienne und F. Mayet (diesen folgt er auch in der etwa von St. Martin-Kilcher [Formular A–F] abweichenden Lesung und Interpretation der Pinselaufschriften [Formular  $\alpha$ – $\delta$ ]; vgl. R. ÉTIENNE/F. MAYET, *Les mercatores de aumure hispanique*. *Mél. École Française Rome* 110, 1998, 147–165).

Nachdem somit der für die Untersuchung relevante Quellenbestand aufbereitet wurde, kann sich der Verf. im folgenden der Auswertung zuwenden. Hier wählt er erwartungsgemäß eine chronologische Gliederung und greift zum besseren Verständnis bis in die phönizisch-punische Zeit zurück. Die Einteilung der Zeitabschnitte und die Länge ihrer Behandlung spiegelt die unterschiedliche Dichte des zur Verfügung stehenden Quellenbestandes. Der Schwerpunkt liegt unzweifelhaft auf der späten Republik, der julisch-claudischen Epoche und der flavisch-antoninischen Zeit. Bereits das 3. Jahrhundert muß trotz der bekannten tiefgreifenden Umwälzungen aufgrund fehlender feinchronologischer Erkenntnisse vergleichsweise kurz behandelt werden, gleiches gilt für die folgenden Epochen. Innerhalb der einzelnen Zeitstufen werden nochmals einleitend die zeitspezifischen Entwicklungen in den Produktionsstätten zusammengefaßt. Nachfolgende Kapitel gehen dann auf die jeweiligen Strukturen der Produktionsbetriebe, die Organisation der Arbeiter und das Sozialgefüge sowie die Besitzverhältnisse ein.

Die chronologische Gliederung der Produktionsphasen basiert vornehmlich auf der variantenreichen typologisch-morphologischen Entwicklung der Fischsaucenamphoren, die – anders als etwa die langlebigen, sich evolutionär entwickelnden Ölamphoren Dressel 20 – durch scharfe Brüche und Neuentwicklungen gekennzeichnet ist. So wird man die in punischer Tradition stehende Amphore Mañá C2b als Leitform am Übergang von der vorrömischen zur frühromisch-republikanischen Periode verstehen dürfen. Auch wenn sich im Einzelfall, so im baetischen Hafenort San Fernando, eine Kontinuität in punischen Betrieben abzeichnet, vollzieht sich in jenen Jahren doch ein tiefgreifender struktureller Wandel von dem punischen System der Manufakturen in urbanen „barrios artesanales“ hin zu einem römischen „artesanal rústico“ entlang der gesamten Küstenlinie (vgl. L. RUSTICO, *Peschiere Romane. Mél. École Française Rome* 111, 1999, 51–66).

Die anschließende julisch-claudische Epoche erscheint als eine Phase erhöhter Prosperität. In dieser vom Verf. als „Atomisierung“ im Sinne einer weiteren Verteilung der herstellenden Betriebe bezeichneten Phase vollzieht sich auch die Ausdehnung der Produktion an die Atlantikküste der *Lusitania*. Der epigraphische Bestand an Amphorenstempeln belegt – wertet man wie der Verf. jeden neuen Stempel als einen Hinweis auf eine eigene Produktionseinheit – eine große Anzahl neuer Kleinbetriebe. Das bis dahin noch in den *tituli picti* nachzuweisende neopunische Namensgut, mitunter auch mit Hinweisen auf abhängige Arbeiter (Sklaven), wird endgültig durch die lateinische Onomastik freier *offinatores (tria nomina)* verdrängt. Interessanterweise zeigen die in den Pinselaufschriften genannten Namen kaum Verbindungen zu denen des sich anschließenden flavisch-antoninischen Zeitabschnitts. Nun treten neben den Amphoren Beltran II auch die ersten lusitanischen Dressel 14-Amphoren auf. Prägend für die Epoche sind Konzentrationsprozesse in *cetariae* und *figlinae*. So weisen letztere im Gegensatz zu den früheren Einzelöfen häufig ganze Ofenbatterien auf.

Die genauen zeitlichen Abläufe des 3. Jahrhunderts sind aufgrund der weiterhin bestehenden Unsicherheit bei der Feinchronologie der Realien, namentlich der nordafrikanischen Terra Sigillata-Importe, schwer zu beurteilen (vgl. F. TEICHNER, *Mulva IV. Madrider Beitr.* 27 [Mainz 2001] Phase B2). Obwohl für Fischprodukte neue Amphorentypen eingeführt werden, zeichnet sich gleichwohl eine tiefgreifende Wirtschaftskrise auch in der fischverarbeitenden Industrie ab. In Ballungsräumen wie dem Sado- und Tejomündungsgebiet hat dies drastische Folgen für die gesamte Siedlungsstruktur, in der *Baetica* wird sich der entsprechende Wirtschaftssektor nie mehr richtig erholen können.

Erst das 4. Jahrhundert bringt in Hispanien wieder einen nachhaltigen Produktionsaufschwung. In den *figlinae* entstehen nun die bis in das 5. Jahrhundert üblichen Amphorentypen Almagro 51c/51a–b, Almagro 50 und Keay LXXVIII. Eine vergleichbar lange Konti-

nuität zeichnet sich auch bei den wenigen *cetariae* ab, die die Krise des 3. Jahrhunderts überstanden hatten.

Die vom Verf. von Anfang an herausgestellte Unabhängigkeit des fischverarbeitenden Gewerbes vom *fundus* der *villae rusticae* wird in der spätantiken Phase immer deutlicher. Aus der engen Verbindung von *cetariae* und *figlinae* entstehen küstennahe „aglomeraciones secundarias“, die, teils mit eigenständigen Nekropolen, vortreffliche Informationen über das veränderte Sozialgefüge liefern. Daneben treten aber auch, wie dies schon in punischer Zeit der Fall war, die urbanen Zentren wieder stärker als Produktionsorte in Erscheinung. Durch das vollständige Verschwinden der Amphorenstempel in der 2. Hälfte des 3. Jahrhunderts geht diese späte Phase wirtschaftlichen Aufschwungs bedauerlicherweise mit einem epigraphischen Schweigen einher. Eine schlüssige Erklärung fehlt dafür bislang, zumal der Verf. ja eine Einbeziehung der Fischprodukte in die *annonae* kategorisch ausschließt (vgl. aber U. EHMIG, Garum für den Statthalter. Eine Saucenamphore mit Besitzeraufschrift aus Mainz. *Mainzer Arch. Zeitschr.* 3, 1996, 25–56). Inwieweit diese Informationslücke einmal durch die Auswertung der die Stempel teilweise ablösenden Bleimarken zu füllen sein wird, ist in Anbetracht des unübersichtlichen Materialbestandes noch nicht abzuschätzen. Die Invasionen des 5. Jahrhunderts und die zunehmenden Behinderungen für Handel und Verkehr führten zu einem sukzessiven Rückgang des Produktionsvolumens, obgleich in einigen Regionen, etwa der *Carthaginensis*, die auf den Export ausgerichtete Fischverarbeitungsindustrie weiterhin florierte. Zumindest eine kleine Gruppe von Werkstätten bleibt selbst in der *Hispania Byzantina* im 6. Jahrhundert tätig, solange die Märkte im östlichen Mittelmeerraum noch auf dem Seeweg zu erreichen waren (vgl. zur nachfolgenden islamischen Epoche: L. BOLENS-HALIMI, Le garum en al-Andalus, un feu trouvé au fond des mers. In: *Alimenta. Estudios en Homenaje al Dr. Michel Ponsich. Gerión Anejos* 3 [Madrid 1991] 355–370).

Die vom Verf. herausgearbeitete historische Entwicklung hätte man sich zusätzlich übersichtlich auf einigen chronologisch gegliederten Gesamtkarten dargestellt gewünscht. Stattdessen finden sich leider nur hinlänglich bekannte lokale Verbreitungsbilder sowie ein Überblick über die feintypologische Entwicklung der Amphoren, obgleich für den anvisierten Untersuchungsgegenstand hier eine Übersicht über alle besprochenen Amphorentypen – gegebenenfalls auch eine Konkordanz der verschiedenen Typologiesysteme, in der die von J. C. Edmonson vorgeschlagene Einteilung der lusitanischen Amphoren I–IV hätte berücksichtigt werden können – ausgereicht hätten.

Diese formale Kritik kann jedoch nicht das große Verdienst und die Bedeutung der vorliegenden Arbeit schmälern. Trotz des chronologisch weit gefaßten Rahmens und der Vielzahl regionaler Eigenentwicklungen wurde ein zentrales Kapitel der Wirtschaftsgeschichte Hispaniens auf aktuellem Stand erschlossen und in seiner historischen Dynamik vorgestellt. Dabei reicht der Bogen der angesprochenen Fragestellungen von der landeskundlich interessanten Ausbreitung des fischverarbeitenden Gewerbes bis hin zu Aspekten der antiken Sozialgeschichte. Aufgrund der raschen Drucklegung erweist sich die vorliegende Arbeit mit ihrer ausführlichen Bibliographie zudem gerade für den nicht-iberischen Leser als ein wertvoller Zugang zu dem reichen archäologischen und epigraphischen Quellenbestand zur Produktion von „salsas y conserva de pescado en la Hispania romana“.

D-60323 Frankfurt a. M.  
Grüneburgplatz 1

E-Mail: teichner@em.uni-frankfurt.de

Felix Teichner  
Johann Wolfgang Goethe-Universität  
Seminar für Griechische und Römische Geschichte, Abt. II  
Geschichte und Kultur der römischen Provinzen  
sowie Hilfswissenschaften der Altertumskunde