proprieta agricola che corrispondeva alla villa, sulla produzione predominante — verosimilmente cereali e vite — sulla posizione economica dei proprietari.

Di un interesse tutto particolare ci sembrano anche le indicazioni sul restauro di tale complesso, scelto dallo stesso Mansuelli; il quale ha scientemente escluso una copertura totale dell'area con costruzioni protettive — non solo arbitrarie ma riducibili, in ultima analisi, a antiestetici capannoni — ed ha limitato il restauro al consolidamento delle strutture e dei mosaici, lasciando il tutto allo scoperto per conservare intatto il valore planimetrico dell'edificio; i pavimenti musivi sono stati staccati, consolidati e rimessi in opera « mantenendo fin dove fosse possibile anche le piccole irregolarità al fine di conservare la genuinitá dello scavo». Le superfici dei cortili sono state inerbate. A giudicare dalle imagini fotografiche il risultato di quest'opera di consolidamento appare ottimo; e mi sembra che possa servire d'esempio per tutta una serie di importanti edifici venuti recentemente in luce nelle nostre cittá pontiche, specialmente Tomis, che situate sullo stesso meridiano, si trovano esposte allo stesso clima inclemente.

G. Bordenache

MICHEL PONSICH et MIGUEL TARRADEL, *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale* (Université de Bordeaux et Casa de Velazquez. Bibliothèque de l'École des Hantes Études Hispaniques, XXXVI). Paris, Presses Universitaires de France, 1965, 130 p. in 16°, numeroase ilustraţii şi hărţi în text, 24 planşe afară din text.

Chiar printre latiniştii familiarizaţi cu operele literare ale epocii imperiale, rari sînt acei care cunosc mulţimea problemelor arheologice şi istorice legate de un termen ca *garum* (gr. γάρον) despre care un dicţionar amănunţit ca al lui Georges se mulţumeşte să arate că înseamnă « eine kostbare Sauce (Brühe), die man aus mehreren kleinen marinirten Fischen . . . bereitete ». Ceea ce această explicaţie nu lasă să se bănuiască, ceea ce nu rezultă limpede nici din textele lui Horaţiu şi Pliniu la care sîntem trimişi spre lămurire, e marea căutare de care produsul în chestiune s-a bucurat la cei vechi, amploarea intereselor puse în joc de prepararea şi răspîndirea lui în lumea romană.

Spre deosebire de lucrările mai vechi asupra subiectului, care se mulţumeau să citeze în această privinţă datele izvoarelor scrise, cartea de care mă ocup — rodul colaborării dintre un arheolog francez şi unul spaniol — aduce înainte de toate o documentare exhaustivă cu privire la laboratoarele antice de sărat şi marinat peşte descoperite de-a lungul mai multor zeci de ani pe ţărmurile african şi european ale Mediteranei şi Oceanului Atlantic, la est şi la vest de strîmtoarea Gibraltar. Asemenea laboratoare (autorii le numesc « uzine »), identificate cu precizie mulţumită bazinelor de preparare a conservelor şi altor vestigii de semnificaţie neîndoioasă, ne sînt descrise în cele mai mici amănunte şi ilustrate cu planuri şi fotografii revelatoare. Opt staţiuni de pe coasta africană, un număr dublu de pe coasta iberică ne fac să înţelegem locul ocupat de pescuit şi de prepararea peştelui (îndeosebi sturioni şi toni) printre îndeletnicirile populaţiei locale, ne familiarizează cu tehnica folosită la vînarea tonului din antichitate pînă în zilele noastre, în sfîrşit, ne pun la dispoziţie o documentare abundentă nu numai despre munca dar şi despre modul de trai al pescarilor iberici şi africani. În această ordine de idei, e de reţinut indicaţia autorilor după care « les madragues modernes sont placées, au Maroc et en Espagne, en face des ruines d'usines de salaison, comme à Lixus et à Cotta. Il est probable qu'à cet endroit précis se tenaient les madragues romaines » (p. 97).

După partea întîi şi cea mai întinsă a lucrării, consacrată descrierii sistematice a ruinelor şi a resturilor ceramice aflate în cuprinsul lor, o a doua secţiune, intitulată « Les techniques indus-

https://biblioteca-digitala.ro

trielles et commerciales », descrie succesiv sistemele de pescuit antice (comparîndu-le cu cele medievale şi moderne din aceleaşi regiuni), soiurile de peşte căutate cu precădere *(Scomber Scomber, Scomber Vernalis, Cardylus Scombrus, Scomber Colias, Scomber Macrophthalmus)*, năvoadele şi undiţele folosite la pescuit, extragerea sării marine şi alte subiecte înrudite. Printre ele, de o atenţie specială se învredniceşte prepararea şi exportul sosului numit *garum*, subliniindu-se, pe de o parte, locul lui în alimentaţia păturilor bogate ale societăţii romane, pe de alta, amploarea speculaţiilor de el prilejuite în cadrul vieţii economice a Imperiului.

« Nous savons que le garum provenait de la macération dans le sel de déchets de poisson, de laitances, d'œufs et de sang — citim în prima privinţă. Suivant qu'il était fabriqué avec tel ou tel poisson, avec des crevettes, des huîtres ou tout autre coquillage, son goût était différent mais toujours très apprécié dans la cuisine riche. Toutes les finesses étaient permises: faire pourrir par exemple les rougets dans la saumure appelée garum des Alliés [1] afin de transformer leur foie en un mets de premier choix. Mêlé à l'eau, au vin, au vinaigre, il désaltérait; c'était un médicament à la fois excitant, stimulant et digestif, sans doute parce qu'il était très riche en azote. Son prix très élevé était proportionné à sa réputation et justifiait l'exiguité de son emballage » (p. 98).

Tot aşa, în legătură cu cel de-al doilea aspect al problemei: «La plupart des textes sont d'accord pour situer la provenance du garum au sud de l'Espagne, près du détroit de Gibraltar et dans l'île de Scombraria, très réputée pour la qualité de ses produits, particulièrement le garum des Alliés, appelé aussi garum noir et garum primaire. Ce garum fameux était confectionné par une association de chevaliers qui n'utilisaient que des maquereaux pour sa préparation. Il est à noter que, plus avant dans l'histoire, des souverains espagnols concédèrent le privilège de posséder des madragues dans le détroit de Gibraltar, ainsi que le relatent des documents du XIV-e siècle, à des seigneurs dont les familles, en plus d'un cas, l'ont conservé jusqu'à nos jours. Les ducs de Medina Sidonia, en particulier, possèdent depuis cette époque les madragues de Conil, de Zahara et de Tarifa. Sans aller jusqu'à faire un rapprochement direct entre ces privilèges seigneuriaux et l'association des chevaliers romains de Scombraria, on reste frappé par la persistance d'une situation économique particulière, réservée, dans la même région, à des personnages du même rang social » (p. 99).

În ansamblu, o carte inteligentă şi probă, contribuţie bine venită la istoria economică şi la istoria civilizaţiei antice în bazinul occidental al Mediteranei.

D. M. Pippidi

[1] În latineşte, *garum sociorum*, denumire pe care aş traduce-o mai curînd: *garum al asociaţilor*, în accepţia de *garum* distribuit de o firmă de concesionari ai pescuitului în apele iberice renumită pentru calitatea produselor ei. Interpretarea « garum al aliaţilor » mi se pare lipsită de înţeles.

https://biblioteca-digitala.ro