

# Modrzewska-Pianetti, Iwona

---

## X REGIO augustejskie i pozaalpejskie szlaki handlowe

---

Światowit 1 (42)/Fasc.A, 103-108

---

1999

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez **Muzeum Historii Polski** w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## *X REGIO* augustejskie i pozaalpejskie szlaki handlowe (Pl. 52-53)

Jest godne uwagi, iż w czasach antycznych handlowano żywnością na odległość ponad trzy tysiące kilometrów i to zwłaszcza tak delikatną jak konserwy rybne. Celowano w tym Półwysep Iberyjski, który specjalizował się w wyrobie przetworów rybnych już od czasów kolonizacji fenicko-punickiej. Ta tradycja przetrwała do czasów rzymskich, kiedy to wysyłano stąd towary na obszar całego basenu Morza Śródziemnego. Iberyjskie przetwory rybne trafiały również na obszary Górnego Adriatyku, gdzie nie brakowało przecież ryb, a stąd, poza Alpy, do Pannonii i Noricum. Powstaje pytanie dlaczego transportowano konserwy z daleka i jakie jeszcze produkty były przeznaczone na eksport poza Alpy. Wiadomo, iż tak jak obecnie, tak w czasach antycznych w Galii Cisalpińskiej nie brakowało żywności a zwłaszcza rejonu nadpadańskie oraz Półwysep Istryjski połączony w czasach augustejskich wraz z *Venetia* w *X Regio*, obfitowały w różne dobra natury (RIGHINI 1970). Sprzyjający klimat pozwalał na uprawy winorośli, hodowlę zwierząt a liczne rzeki i Adriatyk dostarczały ryb. Oliwa pochodziła z Półwyspu Istryjskiego i wzgórz koło jeziora Como (MUFFATTI MUSSELLI 1986). Nie brak żywności na terenach Cisalpinii powodował więc dalekosiężne przedsięwzięcia handlowe.

Eksport produktów iberyjskich był bardzo intensywny w całym Śródziemnomorzu zwłaszcza od początków okresu augustejskiego (MOLINA VIDAL 1997: 225-260). Prowincja Betyka, dzisiejsza Andaluzja, wywodząca nazwę od Gwadalkwiwuru-Betis, produkowała wielkie ilości oliwy, konserw i sosów rybnych. W początkach okresu augustejskiego w antycznej Andaluzji produkowano również wino. Ten ostatni produkt zdominowała produkcja wina, którą w I w.n.e. rozwinęła Hiszpania Tاراكوńska, dzisiejsza Katalonia (REVILLA CALVO 1993). Natomiast specjalnością Betyki na przestrzeni kilku wieków naszej ery pozostała oliwa i prawdziwy przemysł przetwórstwa ryb. Wytwórnice ryb rozmieszczone były wzdłuż wybrzeży atlantyckich w rejonie Kadyksu, o czym świadczą liczne wytwórnice konserw i pracownie amfor do ich transportu, odkryte w ostatnich latach (LAGOSTENA BARRIOS 1996). Natomiast produkcja oliwy koncentrowała się nieco na północ od Kadyksu i ujścia Guadalete, to znaczy wzdłuż rzeki Gwadalkwiwir. Odkryto tam prawie sto pracowni wyrobu opakowań na oliwę, czyli amfor typu *Dressel 20*. Ta produkcja i eksport amfor oliwnych Betyki jest od lat przedmiotem studiów J.Remesal Rodriguez (REMESAL RODRIGUEZ et al. 1997: 151-164) (pl. 52.2). Od dziewięciu lat misja hiszpańska prowadzi badania na Monte Testaccio w Rzymie (BLAZQUEZ, REMESAL, RODRI-

GUEZ 1994). To największe śmietnisko amfor antycznych jakie istnieje w Europie w ponad dziewięćdziesięciu procentach wyrosło z rozbitych amfor po oliwie pochodzących z Betyki. Powstała sztuczna góra o ponad 40-metrowej wysokości, będąca również jednym z największych archiwów epigraficznych Antyku. Amfory były bowiem stemplowane i nosiły malowane napisy, *tituli picti*, które informują o całym procesie produkcji, własności, transporcie, handlu amforami i ich zawartości (CARRERAS MONFORT, FUNARI 1998: 5-37). Ostatnie badania wykazują, iż eksport tych amfor trwał więcej niż cztery pierwsze wieki naszej ery, pomimo konkurencji Afryki północnej powoli zmieniającej obraz kontaktów handlowych (PANELLA 1986). Przez kilka wieków amfory betyckie były także eksportowane na teren prowincji Imperium rzymskiego, jak zaświadcza tysiące amfor znajdujących w *Augusta Raurica* w *Recji*, dzisiaj Augst i Kaiser Augst (MARTIN-KILCHER 1990). Bardzo liczne amfory betyckie znajdują się w Galii, Germanii aż do Brytanii (MARTINEZ MANGATO, CARRERAS MONFORT 1993). Amfory oliwne betyckie docierały na Bliski Wschód na przykład do Palestyny, o czym świadczą znaleziska w *Cesarea Maritima* (BERNAL CASASOLA, w druku). Również Hiszpania Tاراكوńska eksportowała swoje wyroby a zwłaszcza wino, które docierało nie tylko do Italii ale również nad Morze Czerwone. Świadczy o tym choćby wrak odkryty przy wyspie Zabargad, na wysokości Bereniki (VERRI 1994). Przed ponad rokiem polska misja w Palmyrze odkryła fragmentarycznie zachowaną amforę typu *Almagro 50*, która według stempla zachowanego na imadle pochodzi z wybrzeża Lusitanii. Potwierdza to fakt, iż handel iberyjski, w tym przypadku z Portugalii antycznej trwał do okresu późnego Antyku i produkty rybne iberyjskie wciąż znajdowały rynki zbytu. Inna z misji polskich, pracująca na Cyprze, znajduje amfory iberyjskie, które czekają na publikację. Naturalnie każdy z regionów importujących produkty iberyjskie ma swoją specyfikę i na przykład konserwy rybne eksportowane były do Pompejów, a oliwa głównie do Rzymu (MANACORDA 1977). Przykładem może być również ładunek wraku Port Vendres zatopionego przy wybrzeżach Galii Narbońskiej, na którym znajdowały się amfory przeznaczone na rynek nadreński, jak wskazują znaleziska amfor stemplowanych (COLLS, ETIENNE 1977). Na wraku znajdowały się sztabki metali wraz z amforami oliwnymi i na konserwy, załadowane wspólnie przez różnych producentów betyckich z pierwszej połowy I w .n.e. Cały towar został zapewne wysłany z nieodnaniezonego do dzisiaj portu Kadyksu i podróżował wzdłuż wybrzeży Lewantu iberyjskiego do

wybrzeży Katalonii w stronę Prowansji, gdzie przy wybrzeżach Langwedocji niespodziewanie zakończył podróż, tak jak inne statki tam zatopione. Inne, szczęśliwsze, statki iberyjskie docierały do równie niebezpiecznych wybrzeży koło Arles i Marsylii, o czym świadczą pozostałości w zatoce Fos, gdzie znajduje się prawdziwe cmentarzysko i kolejne archiwum handlu antycznego w postaci ładunków pochodzących z wielu stron obszaru śródziemnomorskiego (SCIALLANO, SIBELLA 1991). Towary, które trafiły do ujścia Rodanu były wysyłane aż nad Ren, gdzie w czasach Augusta znajdowały się rzymskie obozy wojskowe, na przykład w *Haltern* i *Oberaden* (DESBAT, MARTIN-KILCHER 1989). Żołnierze byli konsumentami oliwy, konserw i początkowo wina betyckiego wypartego w początkach naszej ery przez katalońskie. Potwierdzają to liczne przykłady amfor znajdowanych wzdłuż łuku Rodanu i Renu. Ostatnie badania pozwoliły na poznanie struktury importu towarów iberyjskich do *Augusta Vindelicum*, Ausburga, w czasach gdy ich napływ przesunął się wraz z wojskami nad Dunaj (CORZO PEREZ, w druku).

Nie była to jedyna droga dystrybucji towarów iberyjskich. Innym szlakiem wodnym intensywnie wykorzystywanym dla transportu z Andaluzji była cieśnina Bonifaccio, pomiędzy Korsyką i Sycylią. Była to najkrótsza droga wodna w stronę Rzymu, ale także używana przy transporcie w stronę Pompejów, choć do przewozu innych towarów (LIU, DOMERQUE 1990). Sosy i konserwy rybne wysyłane do Hekulanum i Pompejów nie rzadko opatrzone były w napisy malowane informujące o zawartości i zachwalające zawartość amfory. Istniało kilka rodzajów przetworów rybnych w zależności od rodzajów ryb i sposobu konserwacji. Najpopularniejszy z nich nazywał się *garum* i często na amforach widnieją *tituli picti* reklamujące *Garum Flos Excellens*. Największa produkcja tych przetworów w Betyce miała miejsce w okresie od I w. n.e. do początków II w. n.e. (LAGOSTENA BARRIOS 1996: 126-163). Oprócz napisów malowanych na amforach, o ich zawartości informują resztki ryb zachowane w niektórych pojemnikach znajdujących na wrakach, tak iż obecnie większość amfor betyckich jest zidentyfikowana z punktu widzenia przewożonych w nich towarów.

Badania nad amforami iberyjskimi tak naprawdę rozpoczynają się od publikacji pracy M. Beltran Lloris, którego nazwisko służy do chwili obecnej do określania podstawowych typów pojemników (BELTRAN LLORIS 1970). To właśnie w latach siedemdziesiątych w różnych krajach europejskich zaczęto zwracać uwagę na znaczenie amfor dla rekonstrukcji obrazu handlu antycznego oraz połączenie danych epigraficznych ze znaleziskami różnych ich form znajdujących na lądzie i na dnie Morza Śródziemnego.

Zainteresowanie było skoncentrowane głównie na produkcji oliwy i wina (TCHERNIA 1986). Zwłaszcza produkcja wina w Hiszpanii wiązała się początkowo z kontaktami z Grecją i Italią tyrręńską, na co wskazują znaleziska i struktura importów w rejonie Lewantu iberyj-

skiego z końca II i I w. p.n.e. (MOLINA VIDAL 1997). Po kilku już dziesięcioleciach kierunku eksportu odwróciły się, tak że Italia importowała wino katalońskie, na co wskazują znaleziska z Ostii, Mediolanu i na wraku *Diano Marina* przy wybrzeżach Ligurii (PALLARES 1985).

Ten obraz, z konieczności uproszczony, nie pozwala zapomnieć o transporcie sztab żelaza, miedzi, ołowiu i cynku, które stanowiły zwykle komponent transportu iberyjskiego. Sztabki miały różne kształty, od okrągłych – typowych dla miedzi, po sprzączki dla cynku i sztabki sześciennie dla ołowiu. Niektóre z wraków załadowane były w większości sztabkami iberyjskimi, na co wskazują stemple, jak na wraku *Mal di Ventre*, który zatonął przy zachodnim wybrzeżu Sardynii. Miał on ponad trzydzieści metrów długości, więc zaliczał się do okazałych transportowców i zatonął wraz z prawie tysiącem sztab metalu z Półwyspu Iberyjskiego (GARGUILLA, OKELEY 1993: 53). Wiele ze sztabek opatrzonych było stemplami zarządzających kopalniami, także metali szlachetnych, w które obfituje do dzisiaj Półwysep Iberyjski.

O ile można zrozumieć przyczyny handlu metalami, to może wydać się zbyteczny handel produktami żywnościowymi na tereny Górnego Adriatyku, gdzie nie brakowało przecież oliwy, wina a zwłaszcza ryb. Badania ostatniego dziesięciolecia wykazały, iż na terenach północnych Włoch pracowało wiele wytwórców amfor przeznaczonych do przewozu różnorodnej zawartości. Ponadto badania nad stemplami amfor wskazują na duże przedsięwzięcia produkcyjno-handlowe pozostające również w rękach kobiet, na przykład *Safinia Picenaentina*, czy *wyzwolenica Calvia Crispinilla* (ANFORE ROMANE 1992, 109-110). Wytwórcy i kupcy towar swój przeznaczali na rynek padański, ale również na eksport poza Alpy (BUORA 1990). Pośród nich był *Titius Helvetius Basila*, który w swoje wyroby żywnościowe zaopatrywał Padwę i Magdalensberg w *Noricum* (MAIER-MAIDL 1992: 83-84). Jego wyroby trafiały aż na Cypr, choć w mniejszej ilości, jak na to wskazują stemple na amforach z *Nea Paphos* (SZTETYŁO 1991: 101).

Dla Pannonii także został udokumentowany eksport produktów z Górnego Adriatyku, ale także z Hiszpanii (BEZECZKY 1987). Naturalnie, iż w strukturze ilości importów przeważają na tych terenach produkty padańsko-istryjskie. Po zapoznaniu się z ostatnimi odkryciami z Magdalensbergu i *Virunum*, możemy powiedzieć, iż obraz handlu na tym obszarze jest zbliżony. Poza pewnymi problemami związanymi z identyfikacją poszczególnych typów amfor adriatyckich, *Dressel 6 A i B*, można uznać, iż wymiennie mogły one przechowywać wino, oliwę jak również konserwy rybne eksportowane poza Alpy (BEZECZKY 1994) (pl. 53.1). Wydaje się, iż jest to obraz struktury handlu inny od tego jaki obserwujemy w Weronie (MODRZEWSKA, LAGOSTENA BARRIOS et al., w druku). Tu, poza oczywistą przewagą produktów adriatyckich w okresie Augusta, dostarczony zostaje duży transport amfor betyckich na konserwy pochodzący, jak

można sądzić na podstawie ich form, z rejonu Kadyksu (pl. 52.1). Ale to świadectwo importu do Werony jest unikalne w całej Cisalpinie, gdzie, jak ostatnio zostało wykazane dla zachodniego terytorium północnych Włoch, amfory iberyjskie nie stanowiły nigdy więcej niż 1% obecności w stosunku do produktów adriatyckich i importów ze świata egejskiego (BRUNO 1998) (pl. 52.2). Tak jak w Weronie, tak również w południowym Piemoncie spotykały się różne kierunki handlu antycznego. Wpływały na to odległości od morza, bliskość *via Postumia* i lokalizacja pobliskich miast. Wydaje się, iż tak jak dla wybrzeży Lewantu hiszpańskiego przełomu er, w Cisalpinie istniały rynki lokalne różniące się nieco między sobą (MOLINA VIDAL 1997).

Nie można wykluczyć, iż amfory niedawno zidentyfikowane jako adriatyckie zwane „*collo ad imbuto*” (z szyją w kształcie lejka) przeznaczone były na rynki pozaalpejskie, jak wskazują znaleziska norycko-pannońskie. Potwierdzają te obserwacje badania epigraficzne amfor importowanych do Noricum (MAIER-MAIDL 1992: 13-26). Niekiedy, jak w przypadku amfory importowanej do Magdalensbergu z wysp greckich, udaje się ustalić dzięki inskrypcji dokładną datę jej powstania (PICCOTINI 1997).

To właśnie na wybrzeżach Górnego Adriatyku krzyżowały się interesy handlowe wschodniego i zachodniego Śródziemnomorza. Badania przeprowadzone dla regionu Venetia, dzisiejszego Veneto, pozwalają na odtworzenie obrazu handlu produktami żywnościowymi od okresu augustejskiego aż do okresu bizantyjskiego (MODRZEWSKA 1995; MODRZEWSKA 1996). Wynika z niego, iż w porównaniu do konserw rybnych z Betyki i wina z Egei, małe znaczenie miał import oliwy. Poza Akwileją, w Venetia, amfory *Dressel 20*, na oliwę betycką, występują w Este, Adrii, Altino, Concordii i Oderzo (pl. 53.2). Import wina andaluzyjskiego w amforach zwanych tradycyjnie, od miejsca dawnych znalezisk, *Haltern 70*, jest jeszcze mniejszy. Są one znane jedynie z Adrii i Concordii, to znaczy z wybrzeża (MODRZEWSKA 1995: pl. XIV). Ostatnio mieliśmy okazję widzieć amforę typu *Haltern 70* w trakcie wykopalisk na terenie amfiteatru w *Virunum*. Jeszcze skromniejszy jest obraz amfor na wino produkcji katalońskiej, tych wczesnych typu *Pascual 1* i późniejszych *Dressel 2-4*. Właściwie nie notuje się ich na terenach przyalpejskich. Zupełnie inny jest obraz tych amfor w *XI Regio Transpadana* (BRUNO 1998). Importowane tam były amfory oliwne i na wino z Betyki, wino katalońskie i nieduże ilości *garum*. Ten obraz należy uzupełnić o importy z Egei oraz przeważające ilości produktów adriatyckich. Natomiast w przeciwieństwie do Venetia, występują tam również importy amfor z Kampanii i Lacjum, i to zarówno typu *Dressel 1* jak i późniejszych *Dressel 2-4*. Są to zupełnie wyjątkowe znaleziska w Venetia i na przykład w Weronie pojedyncze amfory tyrrzeńskie giną wśród licznych amfor adriatyckich i znacznej obecności importowanego *garum* betyckiego. Jedno-

rodność form wskazuje na pochodzenie z jednego warsztatu, na przykład Galineras w Kadyksie (LAGOSTENA BARRIOS 1996: 117-119). Prawdopodobnie około pięćdziesiąt amfor na *garum* z Kadyksu zostało przewiezionych do Werony we wczesnym okresie Augusta (MODRZEWSKA, ODDONE, PIANETTI 1994). Zapewne były one przeznaczone dla tego miasta. Inne znaczenie mają znaleziska amfor iberyjskich w Akwilei. Wstępne dane pochodzące z wizyty w magazynach muzeum i wstępnej publikacji pozwalają stwierdzić, iż w tym mieście koncentrował się handel produktami iberyjskimi przez pierwsze trzy wieki naszej ery (CIPRIANO, CARRE 1987). Ponadto w Akwilei spotykały się produkty ze Wschodu i Zachodu. Ta uwaga nie dotyczy tylko żywności, ale również marmurów i dzieł sztuki wszelkiego rodzaju. Był to rynek otwarty także na tereny pozaalpejskie co sprawia, iż jest tu więcej importów iberyjskich niż w innych miastach wybrzeża Adriatyku. Natomiast nie tłumaczy to dlaczego importowano iberyjskie konserwy rybne pomimo dostatku własnych ryb adriatyckich. Jedynym wytłumaczeniem może być wolny i otwarty rynek wymiany handlowej czasów Augusta. Ponieważ do chwili obecnej nie można dokonać rachunków ilościowych dotyczących adriatyckich amfor na konserwy, pozostaniemy przy ogólnym stwierdzeniu ich wielofunkcyjności. Amfory adriatyckie wielofunkcyjne są liczne w *Noricum*, w Magdalensbergu jak i *Virunum* i oprócz oliwy istrijskiej mogły służyć na wino i konserwy. Stosowane, ogólnie kryterium impregnacji żywicą w przypadku amfor na wino i konserwy odróżnia jedynie amfory oliwne zwykłe od amfor bez impregnacji. Stąd można sądzić, iż import konserw z dalekiej Hiszpanii był dla *Noricum* i Pannonii pewną koniecznością. Ponadto dochodzi możliwość użytkowania beczek drewnianych już w okresie wczesnego cesarstwa w Galii i Germanii (BARATTA 1996; TCHERNIA 1996). Ten sam problem istnieje zapewne dla *Noricum*, gdzie nie brakowało drewna, stąd rachunki ilościowe nie mogą być dokładne.

Natomiast w przypadku amfor iberyjskich na oliwę rachunek jest bardziej dokładny i ich obecność wyraźnie zaznacza się na wybrzeżu dalmatyńskim (CAMBI 1983). Ozacza to, że trafiały one tranzytem przez wybrzeża Adriatyku do Akwilei i stąd dalej. O takim itinerarium świadczą też znaleziska na lagunie weneckiej, gdzie iberyjskie amfory na oliwę występują wraz z niewielkimi ilościami amfor na *garum*. Wszystko wskazuje więc na Akwileję jako port docelowy (PÓCZY 1998).

Pierwsze obserwacje poczynione z natury na temat obecności iberyjskich amfor na *garum* w Magdalensbergu wskazują, iż ilości nie odbiegają od tych znajdujących się w różnych depozytach Venetia. Nie można jednak stwierdzić tam obecności najwcześniejszych form tych amfor, jakie są obecne w Weronie. W Magdalensbergu obecne są formy najbardziej klasyczne tych amfor – *Dressel 8*, produkowane wzdłuż zatoki Kadyksu w I w. n.e. (MAIER-MAIDL 1992: 19,105; LAGOSTENA BARRIOS 1996: 30-125). Niektóre z amfor iberyjskich w Magdalensbergu ma-

ją stemple, które wskazują na producentów italskich. Może to zagadka ewentualnych imitacji tych amfor w Cisalpinie? W Magdalensbergu można oglądać hybrydy amfor iberyjskich na *garum*, które nazwaliśmy *Dressel 8 similis*. Występują one także rozproszone w wielu znaleziskach Veneto. Znane są też w Pannonii, co może wskazywać na ich przedalpejską i zaalpejską dystrybucję (MODRZEWSKA, PIANETTI 1997). Podobne amfory znajdują się w willi Gabriele D'Annunzia nad jeziorem Garda, w Parmie i Vercelli. Wszystkie charakteryzują się małymi rozmiarami nieprzekraczającymi pół metra wysokości. Z badań analitycznych wynika, iż różnią się one od wybranej losowo grupy amfor iberyjskich, w tym przypadku z depozytu z Roncaglia koło Padwy (MODRZEWSKA, ODDONE, PIANETTI 1994) (pl. 53.3). Oczywiście nie są to próby jednoznacznie rozstrzygające pochodzenie hybryd. Jedna z nich znaleziona w Poetovio w Pannonii nosi *titulus pictus Garum Flos Hispanici* (BEZECZKY 1987: 22-26). Ale czy faktycznie zawierała najlepsze przetwory iberyjskie?

Amfory adriatyckie i iberyjskie nie są jedynymi

importami w Noricum. W Magdalensbergu i Virunum można oglądać amfory na wino importowane ze świata egejsko-bliskowschodniego, niewiele z Italii tyrreńskiej ale i płaskodenne amfory zwane „*troncoconiche*”, niedawno zidentyfikowane jako produkt z jeziora Como (pl. 53.4). Przeznaczone one były na czarne oliwki rosnące nad Como i wysyłane głównie na rynek pozaalpejski (MUFFATTI MUSSELLI 1986). Są tam obecne także niepozorne płaskodenne pojemniki służące przez pierwsze trzy wieki na wino z rejonu Picenum. Jedna z takich amfor zwanych Forlimpopoli (antycznego *Forum Popili*) eksponowana jest w muzeum w Teurnia czyli dzisiejszym St. Peter im Holz, koło Spittal (pl. 52.3). Jednak to amfory adriatyckie stanowią większość znalezisk Karyncji. Stąd też cenna jest inicjatywa podjęta przez Uniwersytet w Klagenfurcie rozpoczęcia nowych wykopalisk w *Virunum*, w których uczestniczy też Instytut Archeologii Uniwersytetu Warszawskiego od 1998 roku. W bieżącym roku mogliśmy zidentyfikować kilkanaście amfor iberyjskich wśród 200 innych z Teurnia.

## Literatura

### ANFORE ROMANE

1992

*Anfore romane di Padova. Ritrovamenti della città*, S.PESAVENTO MATTIOLI ed., Modena.

### BARATTA

1997

Baratta G., *Le botti: dati e questioni*, in: *Techniques et économie antique*, 109-111.

### BELTRAN LLORIS

1970

Beltran Lloris M., *Las ánforas romanas de España*, Zaragoza.

### BERNAL CASASOLA w druku

Bernal Casasola D., *Las ánforas beticas en los confines del imperio. Primera aproximación a las exportaciones en la pars orientalis*, in: *Ex Baetica amphorae*.

### BEZECZKY T.

1987

Bezeczky T. *Roman Amphorae along the Amber Route in western Pannonia*, [British Archaeological Report, International Series vol. V], Oxford.

### BEZECZKY T.

1987

Bezeczky T., *Amphorenfunde vom Magdalensberg und aus Pannonien. Ein Vergleich*, Klagenfurt.

### BLAZQUEZ, REMESAL,

### RODRIGUEZ

1994

Blazquez J.M., Remesal J., Rodriguez E., *Excavaciones arqueológicas en el Monte Testaccio (Roma). Memoria campaña 1989*, Madrid.

### BRUNO

1998

Bruno B., *Importazione di merci e itinerari commerciali nella Liguria transappenninica. Alcune considerazioni sulla presenza di anfore tra la fine del II sec. a. C. e il II sec. d. C.*, in: *Optima via*, p. 311-329.

### BUORA

1990

Buora M., *Viabilità e insediamenti nell'antico Friuli*, in: *La Venetia*, 41-45.

### CAMBI

1983

Cambi N., *Le anfore Dr 20 nella Jugoslavia*, in: *Producción y comercio del aceite en la Antigüedad. Segundo congreso internacional*, Madrid, p. 115-123.

### CARERAS MONFORT, FUNARI

1998

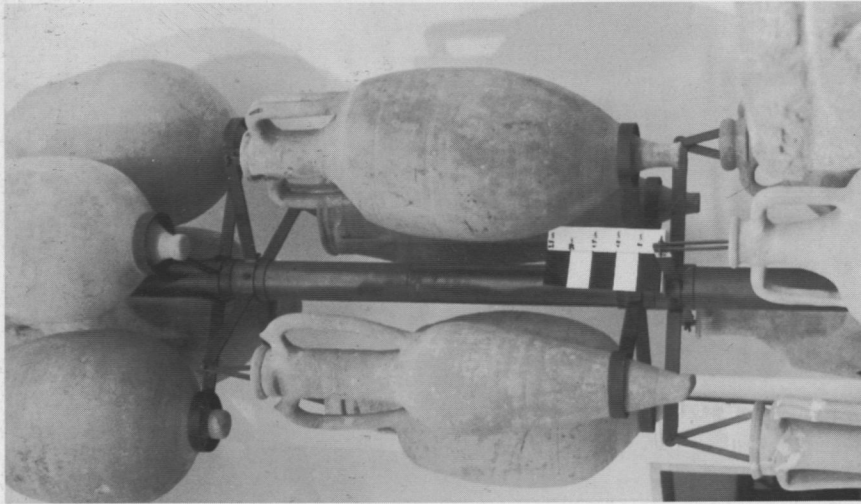
Careras Monfort C., Funari P.P., *Britannia y el Mediterraneo; estudios sobre el abastacimiento de aceite betico y africano en Britannia*, Barcelona.

- CIPRIANO, CARRE  
1987  
Cipriano M., Carre B., *Note sulle anfore conservate nel museo di Aquileia*, *Antichità Altoadriatiche* 29, p. 479-494.
- COLLS, ETIENNE  
1977  
Colls D., Etienne R. et al., *L'épave Port Vendres II et le commerce de la Bétique a l'époque de Claude*, *Archaeonautica* 1, p. 1-143.
- CORZO PEREZ w druku  
Corzo Perez S., *La ciudad romana de Augusta Venedlicum (Ausburg) paradigma del comercio oleario entre la Baetica y Raetia*, in: *Ex Baetica amphorae*, w druku.
- DESBAT, MARTIN-KILCHER  
1989  
Desbat A.Y., Martin-Kilcher S., *Les amphores sur l'axe Rhône-Rhin à l'époque d'Auguste*, in: C.E.F.R. 114 Rome, p. 339-365.  
*Ex Baetica amphorae. Congreso internacional, Ecija, Sevilla diciembre 1998*, w druku.
- EX BAETICA AMPHORAE  
GARAGUILLA, OKELEY  
1993  
Garaguilla S., Okeley E., *Atlante dei mari d'Italia. II*, Roma.
- LAGOSTENA BARIOS  
1996  
Lagostena Barios L., *Alfareria de la bahia de Cadiz*, Cadiz.
- LA VENETIA  
1990  
*La Venetia nell'area padano-danubiana. Le vie di comunicazione*. Convegno internazionale, Venezia aprile 1988, G. ROSADA, ed., Padova.
- LIOU' DOMERQUE  
1990  
Liou B., Domerque C., *Le commerce de la Bétique au Ier siècle de notre ère. L'épave Sud-Lavezzi (Bonifaccio, Corse du Sud)*, *Archaeonautica* 10, p. 11-17.
- MAIER-MAIDL  
1992  
Maier-Maidl, *Stempel und Inschriften auf Amphoren von Magdalensberg*, Klagenfurt.
- MANACORDA  
1977  
Manacorda D., *Anfore spagnole a Pompei*, in: *Instrumentum domesticum di Ercolano e Pompei*, Napoli, p. 121-131.
- MARTIN-KILCHER  
1990  
Martin-Kilcher S., *Fischsauen und Fischkonserven aus der Roemischen Gallien*, *Archeologie Suisse* 13, p. 37-44.
- MARTINEZ MAGNATO,  
CARRERAS MONFORT  
1993  
Martinez Mangato J., Carreras Monfort C., *Anforas de salazon y navegación comercial via atlantica en epoca romana. La conexion Baetica-Britannia*, in: *Actas del XXII congreso nacional de arqueologia vol. I*, Vigo, p. 101-110.
- MODRZEWSKA, ODDONE,  
PIANETTI  
1994  
Modrzewska I., Oddone M., Pianetti F., *Una esperienza e una proposta per lo studio delle anfore; il caso della Tomba di Giulietta (Verona)*, *Archeologia e Calcolatori* 5, p. 39-51.
- MODRZEWSKA  
1995  
Modrzewska I., *Anfore spagnole nel Veneto. Testimonianza dei Contatti commerciali Baetica-Venetia*, Pisa.
- MODRZEWSKA, ODDONE, PIANETTI  
1995  
Modrzewska I., Oddone M., Pianetti F., *Forms and Pastes of spanish Amphoras found in the Veneto Region (Italy)*, in: *The Ceramics Cultural Heritage*, ed. P. Vicentini, Firenze, p. 505, 512.
- MODRZEWSKA  
1996  
Modrzewska I., *Anfore romane e bizantine nella laguna di Venezia. Problemi da risolvere*, *Terra Incognita* 1, p. 25-40.
- MODRZEWSKA, PIANETTI  
1997  
Modrzewska I., Pianetti F., *Il mistero dannunziano riflesso sulle anfore*, *Quaderni Friulani di Archeologia* 7, p. 67-75.
- MODRZEWSKA w druku  
MODRZEWSKA, LAGOSTENA,  
BARRIOS et al., w druku  
Modrzewska I., Lagostena Barrios L., et al., *Importazioni di garum a Verona* in: *Ex Baetica amphorae*, w druku.

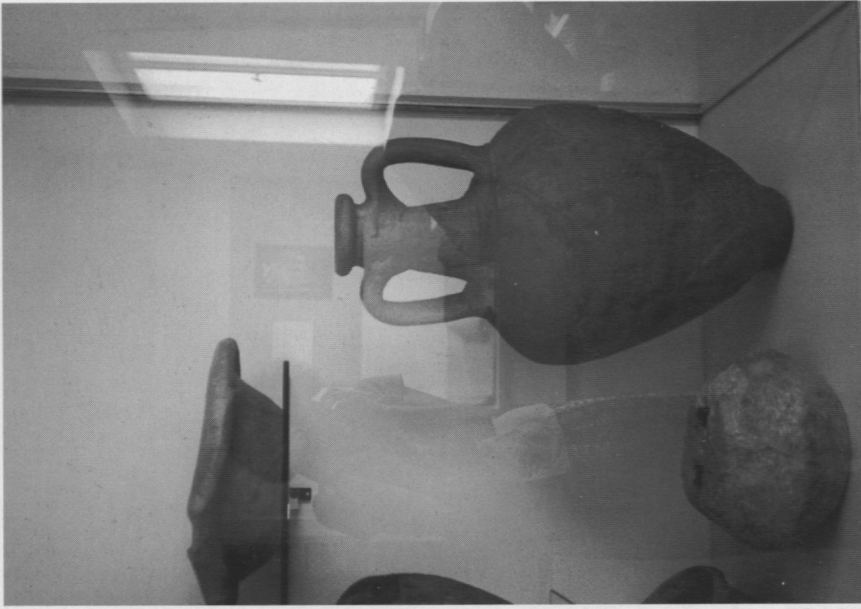
- MOLINA VIDAL  
1997  
Molina Vidal J., *La dinamica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior (siglos II a. C.-II d. C.)*, Alicante.
- MUFFATTI MUSSELLI  
1986  
Muffatti Musselli G., *Diffusione dell'anfora tronco-conica da olive nel I sec. D.C. Note in margine a un commercio parallelo quello dell'olivo*, Rivista Archeologica del antica provincia e Diocesi di Como 186, p. 187-215.
- OPTIMA VIA  
Optima via. *Atti del convegno internazionale di studi: Postumia storia e archeologia di una grande strada romana alle radici dell'Europa*, Cremona giugno 1996, G. SENA CHIESA, E.A. ARSLAN, ed. 1998, Cremona.
- PALLARÉS  
1985  
Pallarés F., *La nave romana di Diano Marina*, in: VI Congreso internacional de arqueología submarina Cartagena 1982, Madrid, p. 285-289.
- PANELLA  
1986  
Panella C., *Le anfore centri di produzione e mercati preferenziali*, in: Società romana e impero tardoantico III. Le merci. Gli insediamenti, A. GIARDINA, ed. Roma-Bari, 251-272.
- PESAVENTO MATTIOLI w druku  
Pesavento Mattioli S., *Anfore betiche in Italia settentrionale*, in: Ex Baetica amphorae, w druku.
- PICCOTINI  
1997  
Piccotini G., *Amphorae literatae von Magdalensberg*, in: Kosmos. Festschrift für Thuri Lorenz zum 65. Geburtstag, Wien, p. 203-206.
- PÓCZY  
1998  
Póczy C., *Il prolungamento della Postumia con il tratto tra Aquileia ed Aquincum*, in: Optima via, p. 273-281.
- REVILLA CALVO  
1993  
Revilla Calvo V., *Producción cerámica y economía rural en el época romana el alfar de Ammedira Tivissa (Tarragona)*, Barcelona.
- REMESAL RODRIGUEZ et al.  
1997  
Remesal Rodriguez J. et al., *Arva, prospecciones en un centro productor de anforas Dressel 20 (Alcorea del Rio, Sevilla)*, Pyrenae 28, p. 151-178.
- RIGHINI  
1970  
Righini V., *Lineamenti di storia economica della Gallia Cisalpina; la produttività fittile in età repubblicana*, Bruxelles.
- SCIALLANO, SIBELLA  
1991  
Sciallano M., Sibella P., *Amphores, comment les identifier ? Aix-en-Provence*.
- SZTETYŁO  
1991  
Sztetyłło Z., *Nea Paphos IV. Pottery Stamps*, Varsovie.
- TECHNIQUES ET ECONOMIE ANTIQUE  
1997  
*Techniques et économie antique et medievales*, D. GARCIA, D. MEEKS, ed. Colloque d'Aix-en-Provence, 1996 Paris.
- TCHERNIA  
1986  
Tchernia A., *Le vin d'Italie romaine essai d'histoire économique d'après les amphores*, Paris.
- TCHERNIA  
1997  
Tchernia A., *Le tonneau, de la bierre au vin*, in: Techniques et économie antique, p. 121-129.
- VERRI  
1994  
Verri E., *Zabargad. L'antica isola dei minatori*, Archeologia Viva 13, p. 43,56-57.



1



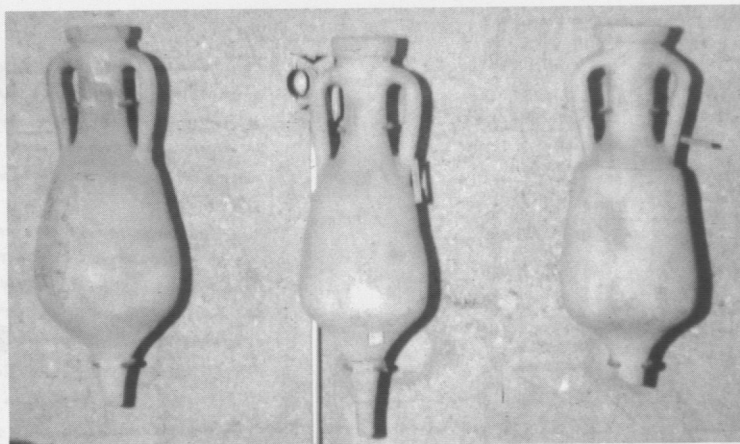
2



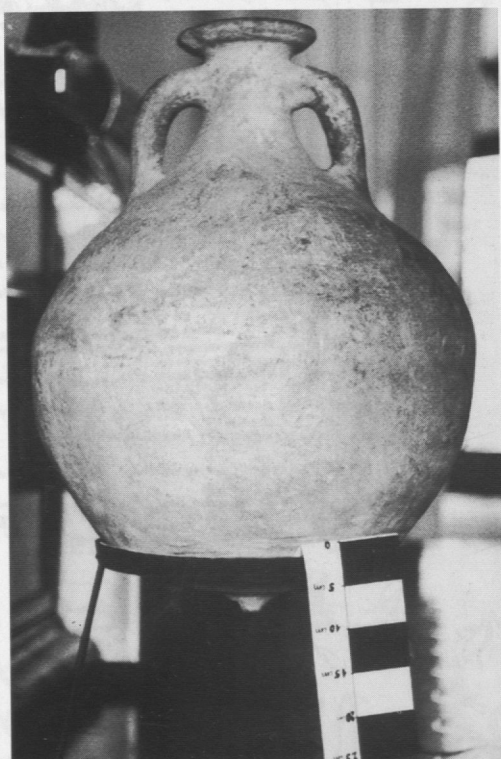
3

1. Verona, amfora betycka na garum, *Dr 7* lub *Beltran I*, koniec I w. p.n.e. - pocz. I w. n.e.
2. Altino, z lewej amfora zwaná póznorodyjská, z prawej forma italska *Dressel 2-4*, obie formy na wino, I w. n.e.
3. Teurnia, koło Spittal, amfora italska na wino, typu *Forlimpopoli*, I-III w. n.e.

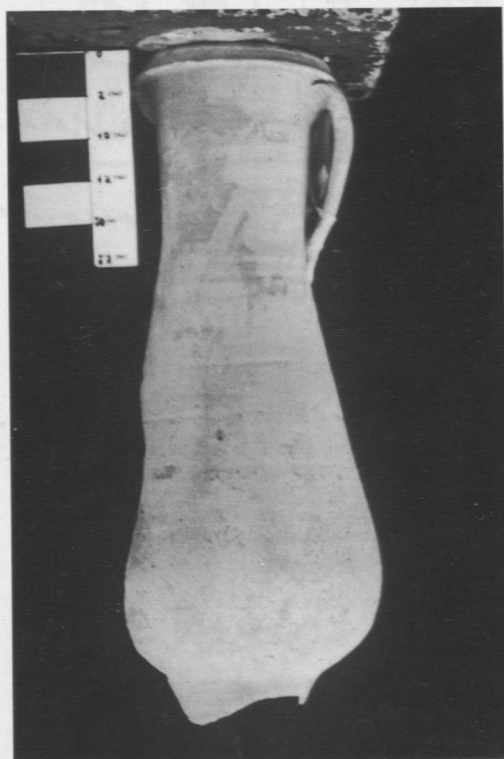




1



2



3



4

1. Depozyt w Weronie, Grób Julii, amfory typu adriatyckiego, *Dr 6A*, wielofunkcyjne, I w. n.e.
2. Altino, depozyt Ca' delle anfore, amfora betycka na oliwę, *Dressel 20*, koniec I w. n.e. - początek II w. n.e.
3. Roncaolia koło Padwy, amfora betycka na *garum*, *Dressel 38* lub *Beltran II*, II w. n.e.