

Piotr Berdowski

PRÓBA NOWEGO SPOJRZENIA NA GOSPODARSTWA TYPU *VILLA*
I ICH WŁAŚCICIELI W HISZPANII (I–II w n.e.)*

A. Wprowadzenie: tradycyjne rozumienie gospodarstwa willowego – B. Hiszpańskie wille a produkcja *salsamenta* – C. Właściciele hiszpańskich *villae maritimae* – D. Podsumowanie

Problematyka dotycząca gospodarki willowej ma dziś bogatą literaturę. Szczególnie ostatnie lata przyniosły wyjaśnienie wielu istotnych problemów. Niezaprzeczalny udział miały w tym badania archeologiczne, prowadzone od pewnego czasu z dużym rozmachem. Wzrastająca liczba publikacji archeologicznych antycznych *villae* pozwala na konfrontację materiału wykopaliskowego z tym, co wiemy o gospodarce willowej na podstawie łacińskiej literatury agronomicznej. Jednoczesne wykorzystanie obu kategorii źródeł przynosi wiele korzyści.

Mimo kwestii spornych i licznych znaków zapytania istnieje zgoda co do tego, że istotą gospodarstw typu *villa* była działalność rolnicza, a więc uprawa roli i hodowla zwierząt. Jakkolwiek znajdujemy w łacińskich traktatach agronomicznych wzmianki o działalności przetwórczej i rzemieślniczej, to łatwo zauważyć, że pełniły one w gospodarstwach willowych funkcje pomocniczą i nie były istotną gałęzią produkcji¹. Wyjątek stanowią wille, w których produkowano wyroby z gliny (amfory, cegły, dachówki itp.). Taki obraz wydaje się prawdziwy przynajmniej w odniesieniu do Italii, gdzie gospodarstwa willowe wykształciły się w swej niejako „klasycznej” formie. Inaczej ma się sprawa posiadłości willowych w prowincjach imperium, gdzie lokalna specyfika niejednokrotnie modyfikuje obraz *villae* znanych nam z łacińskich traktatów agronomicznych.

Hiszpania należy do tych regionów, w których postęp ostatnich lat w badaniach nad gospodarką willową sporo zawdzięcza archeologii. Prace wykopaliskowe prowadzone na Półwyspie Iberyjskim odsłoniły pozostałości wielu willi. Charakterystyczną cechą niektórych gospodarstw hiszpańskich jest ich udział w sektorze pozarolniczym, który uzupełniał dochody uzyskiwane z rolnictwa. W swoim artykule chciałbym skupić się na willach nadmor-

* Niniejszy artykuł jest rozszerzoną wersją referatu wygłoszonego 5 września 1997 roku na konferencji naukowej *Grupy społeczne: ich organizacja i funkcja w świecie starożytnym*, w Uniwersytecie Jagiellońskim.

¹ Przetwórstwo oliwek i winorośli, stanowiąc integralną część zabiegów związanych z uprawą, wchodziło w zakres rolnictwa.

skich (*villae maritimae*), gdzie – obok produkcji rolnej – produkowano sosy rybne i solone ryby (*salsamenta*), produkty, których spożycie w świecie antycznym było bardzo powszechne. Podkreślić należy, że mamy tu do czynienia z konserwowaniem ryb w skali znacznie przewyższającej potrzeby własne. Niekiedy uzupełnieniem *salsamenta* była produkcja innych artykułów, np. barwnika purpurowego lub amfor, służących jako handlowe pojemniki na gotowy produkt, a nawet kopalnictwo metali szlachetnych, jak wydaje się sugerować przykład Luzytanii. Model takiej willi znacznie odbiega od tego, co wiemy o gospodarstwie willowym z traktatów M. Porcjusza Katona, M. Terencjusza Warrona czy L. Juniusza Moderatusa Kolumelli. Dokładna analiza *villae maritimae* Hiszpanii pozwala też na poczynienie interesujących – jak sądzę – uwag odnośnie do właścicieli tych gospodarstw. Jakkolwiek nie należeli oni do ściśle określonej, a tym bardziej sformalizowanej grupy społecznej (co najwyżej charakteryzowali się określonym statusem społecznym), można uchwycić pewne cechy charakterystyczne ich *mentalité*. Wpływ mentalności na gospodarkę był daleko większy, niż można by przypuszczać².

A. Wprowadzenie: Tradycyjne rozumienie gospodarstwa willowego

Łaciński termin *villa* nie przez wszystkich jest rozumiany jednoznacznie. Niejednokrotnie decyduje o tym kontekst, ale także i profil zainteresowań badacza. Przykładowo, dla historyka architektury i sztuki termin *villa* oznacza pewien typ budowli, z kolei historycy gospodarki rozumieją go szerzej, jako typ gospodarstwa, w ramach którego wspomniana *villa* zajmuje centralne miejsce³. Gospodarstwo takie jest określane w literaturze przedmiotu jako „intensywny model produkcji” i jest oparte na wykorzystaniu niewolniczej siły roboczej. Willa ma także swój wymiar społeczny i obyczajowy. Gospodarstwa willowe niejednokrotnie składały się na większe majątki arystokracji senatorskiej, ekwicznej czy municypalnej. Każda willa była jednocześnie rezydencją właściciela, często jedynym schronieniem od przepelnionego zgiełkiem i politycznymi swarami Rzymu⁴. Ponieważ majątki te były rozrzucone na obszarze całej Italii, pozwalało to na podróże i wzajemne odwiedziny, które stały się znamiennym rysem stylu życia arystokracji, będącego przedmiotem naśladownictwa różnego rodzaju parweniuszy. Co ciekawe, przedmiotem naśladownictwa był nie tylko styl życia, ale również same wille w sensie budynków mieszkalnych. Ludzie, którym warunki materialne nie pozwalały na zbudowanie typowych willi, budowali lub często zamieniali zwykłe *domus* na „miniaturowe” *villae*. Na niewielkiej przestrzeni łączyli w sposób nie zawsze skoordynowany wiele różnorodnych cech willi, takich jak np. kanały, *biclinium* lub *triclinium*, małe

² Posługuję się terminem „status” w takim rozumieniu, jakim używa go A. Ł o ś w artykule *Struktury społeczne w epoce wczesnego cesarstwa (27 p.n.e.–235 n.e.)*. Warstwy wyższe, w: *Starożytny Rzym we współczesnych badaniach. Państwo – Społeczeństwo – Gospodarka. Liber in memoriam Lodovici Piotrowicz, red. J. Wolski, T. Kotula, A. Kunisz*, Kraków 1994, s. 291–92. Szczególnie użyteczne wydaje mi się rozróżnienie „statusu” i „rangi”, jako dwóch aspektów *dignitas*.

³ Używam w swoim artykule, o ile nie zaznaczam inaczej, szerszej definicji terminu *villa*. Por. J. S m i t h, *Roman Villas. A Study in Social Structure*, London, New York 1997, s. 9 (zob. tamże, bibliografia). Jedno z nowszych omówień willi z uwzględnieniem źródeł literackich i archeologicznych: A. C a r a n d i n i, *La villa romana*, w: *Storia di Roma*, t. 4, Roma 1989, s. 101–200.

⁴ Wielu autorów podkreśla dobrodziejstwa wypoczynku na wsi, w zaciszu swojej *villa*. Literatura łacińska obfituje w takie wzmianki. Wymieńmy dla przykładu list Pliniusza Młodsze do Gallusa (2.17), w którym opisuje on swoją willę w okolicach Laurentum, oddaloną o około 25 km od Rzymu. Rekonstrukcja willi: A.W. V a n B u r e n, *Pliny's Laurentine Villa, JRS 38 (1948)*, s. 35–36.

świątynki, zmniejszone rzeźby, miniaturowe groty itp.⁵ Antyczni używali wyrazu *villa* zarówno w węższym (budynek), jak i w szerszym znaczeniu (gospodarstwo rolnicze)⁶.

Najpełniejszy opis gospodarstwa willowego znajdujemy w łacińskich traktatach agronomicznych: Katona, Warrona i Kolumelli. Literatura agronomiczna jest bogatym źródłem naszej wiedzy o rolnictwie italskim II w. p.n.e.–I w. n.e., korzystanie z niej wymaga jednak dużej ostrożności w wyciąganiu wniosków i powściągliwości w wyrażaniu opinii. Wobec kompilacyjnego charakteru łacińskiej literatury fachowej, także w przypadku traktatów rolniczych stajemy przed problemem stosunku pisarzy agronomicznych do swych poprzedników. Druga trudność tkwi w osobliwości samych dzieł. Traktaty Katona *De agri cultura* i Kolumelli *De re rustica*, choć dzielą je dwa wieki, posiadają pewną cechę wspólną. Są wizją gospodarstw wzorowych, a więc przedstawiają obraz rolnictwa takiego, jakim powinno być. Stosunek do rzeczywistego stanu rolnictwa italskiego jest tu więc kwestią zasadniczą, niekiedy bardzo trudną do ustalenia. Traktat Katona powstał w pierwszej połowie II w. p.n.e. Charakteryzuje się on wielką konkretnością, bowiem Katon opisuje majątki, które do niego należały i były przez niego uprawiane. Opis ten odnosi się do obszaru Kampanii, Lacjum i Samnium⁷. Dzieło Kolumelli *De re rustica*, będące najobszerniejszym podręcznikiem uprawy roli (liczy 12 ksiąg), powstało w latach siedemdziesiątych I w. n.e. Tak jak w przypadku Katona, także tutaj osobiste doświadczenie rolnika znalazło wyraz w formie literackiej. Drugim źródłem wiedzy przekazanej przez Kolumellę była lektura dzieł agronomicznych. Kolumella proponuje model gospodarki intensywnej, nie stroni od wydatków, które wracają się z nawiązką. Można jednak wątpić, aby tak wyglądało przeciętne gospodarstwo italskie⁸.

Dzieło Warrona *De re rustica* różni się od traktatów Katona i Kolumelli⁹. Warron, jakkolwiek posiadał kilka majątków, nie był – o ile wiemy – zapalonym rolnikiem, choć powołuje się na własne doświadczenie. Będąc uczonym z krwi i kości, swoją wiedzę rolniczą czerpał przede wszystkim z literatury¹⁰. *De re rustica* stanowi zaledwie ułamek jego twórczości pisarskiej, obliczanej na ponad 70 dzieł o łącznej objętości ponad 600 ksiąg. Z tej przebogatej spuścizny zachował się, do naszych czasów w całości właśnie tylko traktat *O rolnictwie*. Fakt, że wyszedł on spod pióra uczonego, a nie praktyka, wcale nie obniża jego wartości. Wprost przeciwnie, dzieło Warrona jest w nieporównywalnym stopniu bardziej syntetyczne niż traktaty Katona i Kolumelli. Wynika to z ogólnej metody pracy Warrona jako uczonego. Zbierał on bowiem materiał antykwaryczny, porządkując go i przedstawiając w formie uogólnienia. Jakkolwiek odnosi się on – jak w przypadku Katona i Kolumelli – do

⁵ Dobrym przykładem jest „miniaturowa willa” Octaviusa Quartiusa w Pompejach. Zob. J.R. Clark, *The Houses of Roman Italy 100 B.C.–A.D. 250. Ritual, Space and Decoration*, Berkeley, Los Angeles, London 1991, s. 23–25, 193–207. Jest to przykład nie tylko naśladownictwa pewnej estetyki, ale również chęci użycia luksusu, będącego udziałem arystokracji, choćby tylko w skromnym wymiarze. Wille były także sposobem manifestowania pozycji społecznej. O luksusowych willach w Zatoce Neapolitańskiej zob. J. D'Arms, *Commerce and Social Standing in Ancient Rome*, Cambridge 1981, s. 72–96.

⁶ Termin *villa* był używany także w odniesieniu do budowli miejskich.

⁷ Zob. J. Kolenko, *Postęp techniczny a problem siły roboczej w rolnictwie starożytnej Italii*, Wrocław 1968, s. 22–23.

⁸ Zob. wstęp do polskiego tłumaczenia dzieła Kolumelli: Lucjusz Juniusz Moderatus Kolumella, *O rolnictwie*, tł. I. Mikołajczyk, Wrocław 1991, t. 1 (ks. I–VI), Toruń 1991, s. V–XVII. Por. P. Carroll, *Columella the Reformer*, *Latomus* 35, 1976, s. 783–790.

⁹ Polski przekład traktatu Warrona: Marek Terencjusz Warron, *O gospodarstwie rolnym*, tł., wstęp i komentarz I. Mikołajczyk, Wrocław 1991.

¹⁰ Oprócz lektury i własnego doświadczenia wymienia jako źródła swojej wiedzy także rozmowy z ludźmi doświadczonymi (1.11). O źródłach Warrona zob. I. Mikołajczyk, *Traktat Rerum rusticarum libri tres Marka Terencjusza Warrona. Monografia historycznoliteracka*, Toruń 1992, s. 40–60.

Italii, możemy przypuszczać, że obserwacje przeprowadzone w czasie podróży poza Italię, także znalazły odbicie w jego traktacie¹¹.

Wykorzystując informacje zawarte w literaturze agronomicznej, można uchwycić istotne cechy gospodarstwa willowego. Przede wszystkim należy powiedzieć, że *villa* jest posiadłością wiejską. Warron mówi: (*villa non sit sine fundo et eo polito cultura*)¹². Wyróżnił on dwie części takiego majątku, a mianowicie miejską (*urbana*) i wiejską (*rustica*), do czego Kolumella dodał jeszcze część użytkową (*fructuaria*)¹³. W części miejskiej znajdowały się pomieszczenia właściciela. Tam też koncentrowało się życie towarzyskie i przyjmowano gości¹⁴. W części wiejskiej znajdowało się mieszkanie zarządcy, a także kuchnia, pomieszczenia dla niewolników i obory dla bydła, natomiast w części użytkowej: magazyny, tłocznie i prasy, szopy, schowki i spiżarnie.

Willi były nastawione na produkcję nadwyżek, co wiąże je ściśle z miejskim zapleczem¹⁵. Dlatego autorzy traktatów rolniczych często podkreślają konieczność dobrego usytuowania gospodarstwa – najlepiej w pobliżu szlaków wodnych lub drogowych, umożliwiających łatwy transport produktów przeznaczonych na sprzedaż¹⁶.

W majątkach willowych reprezentowane były oba działy rolnictwa, a więc: uprawa ziemi i hodowla. We wszystkich traktatach znajdujemy szczegółowe wskazówki, jak uprawiać plantacje oliwki, winorośli, warzywniki, plantacje wikliny itd. Stosunkowo mniej wiadomości mamy o uprawach zbożowych. Hodowla zwierząt jest także potraktowana szeroko, szczególnie w pracach Warrona i Kolumelli. W I w. p.n.e., w odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku, pojawiła się jej specyficzna gałąź, tzw. „hodowla podwórzowa” (*viliatica pastio*). Termin ten obejmował hodowlę drobiu, dzikich zwierząt, pszczoł i ryb¹⁷.

¹¹ Częste są wzmianki o Hiszpanii. Zob. I. M i k o ł a j c z y k, *op.cit.*, s. 41. Także całościowy obraz rolnictwa usiłował przekazać Pliniusz Starszy w swojej *Historia Naturalis*. Uzupełnieniem omówionych świadectw są fragmenty tzw. niezachowanej literatury agronomicznej, poemat Wergiliusza *Georgiki* oraz wiele rozproszonych wzmianek w literaturze łacińskiej.

¹² Varro *RR* 3.2.5.

¹³ Varro *RR* 3.2.10. Kolumella daje szczegółowy opis takiego gospodarstwa w l.6. Część miejska nie była jednak, jak podkreśla Warron (*RR* 3.2.10), obligatoryjna. Szczegółowo omawia typy willi A. C a r a n d i n i, *op.cit.*, s. 107–108.

¹⁴ Por. K.M.D. D u n b a b i n, Convivial spaces: dining and entertainment in the Roman villa, *JRA* 9, 1996, s. 66–80.

¹⁵ Element zysku jest często podkreślany przez pisarzy agronomicznych, np. Varro *RR* 3.2.10–11; 1.2.22. O związku willi i miast zob. J. P e r c i v a l, *The Roman Villa. An Historical Introduction*, Berkeley 1976, s. 145–46; i d., *The Villa Economy: Problems and Perspectives*, w: *Villas Economies (Economic Aspects of Romano-British Villas)*, ed. K. Branigan, D. Miles, Sheffield 1989, s. 5–6, 17–19.

¹⁶ Już Katon zwracał uwagę na sąsiedztwo miasta i dostęp do rzeki lub morza (*Deagr.* 1.3: (...) *oppidum validum prope siet; si aut mare aut amnis, qua naves ambulant, aut via bona celebrisque*), ale także i najmniej sily roboczej (*operariorum copia siet*). Na środki transportu i związek z rynkiem lokalnym zwraca także uwagę Warron (l.16: *eundem fundum fructuosiore faciant vecturae, si viae sunt, qua plaustra agi facile possint, aut flumina propinqua, qua navigari possit, quibus utrisque rebus evehi atque invehi multa ad praedia simus*). Wiele cennych uwag o zbyciu artykułów wyprodukowanych w italskich gospodarstwach rolnych można znaleźć w pracy J.M. F r a y n, *Markets and Fairs in Roman Italy. Their Social and Economic Importance from the Second Century BC to the Third Century AD*, Oxford 1993.

¹⁷ Warron poświęca *viliatica pastio* całą trzecią księgę swojego traktatu. Zob. J. K o l e n d o, Wzorowa posiadłość Marka Seiusa i opłacalność rolnictwa w Italii w I w. p.n.e., w: *Annales UMCS Lublin*, vol. 49, 1994, sec. F, s. 71–80; I. M i k o ł a j c z y k, Świadectwa Warrona, Wergiliusza i Kolumelli o pszczelarstwie, w: *Studia z zakresu antyku*, Toruń 1984, s. 101–123; T. C o r c o r a n, Roman Fishponds, *CB* 35(4), 1959, s. 37–39, 43; J. K o l e n d o, Parcs à huitres et viviers sur un flacon en verre du Musée National de Varsovie, w: *Études et travaux* 9, 1979, s. 144–158; A. M a i u r i, Pochwała Sergiusza Oraty hodowcy ostryg, *Filomata* 276, 1974, s. 328–335; J. H i g g i n b o t h a m, *Piscinae: Artificial Fishponds in Roman Italy*, Chapel Hill 1997, passim.

Jak wspomniano, w gospodarstwach willowych zatrudnieni byli w przeważającej mierze niewolnicy, stanowiący razem z zarządcą (*vilicus*) i jego żoną (*vilica*) tzw. *familia*. Liczba personelu nie była zbyt wysoka i wynosiła najczęściej kilkanaście osób. Wobec tak niewielkiej liczby ludzi aparat administracyjno-kontrolny w osobie zarządcy w zupełności wystarczał¹⁸. Administracja zredukowana do minimum jest jedną z istotnych różnic, które decydowały o wyższym wskaźniku dochodowości gospodarstw willowych w stosunku do wielkich latyfundiów¹⁹.

Zarysowany powyżej – z konieczności schematycznie i w wielkim skrócie – model gospodarstwa willowego odpowiada z grubsza temu, co wiemy o willach Italii. Jednak nawet w obrębie Italii gospodarstwa willowe różniły się nieraz znacznie od siebie. Decydował o tym kompleks różnorodnych czynników, także tych niezależnych od człowieka, jak np. położenie geograficzne i warunki środowiskowe. Mimo wielu kwestii szczegółowych, często dyskusyjnych, wydaje się, że istnieje *communis opinio* przynajmniej w jednej, a mianowicie, iż istotą gospodarstwa willowego była produkcja rolna²⁰. Rolniczy charakter willi jest wyraźnie podkreślany w łacińskich traktatach agronomicznych. Odstępstwem od tego modelu są poświadczane w źródłach gospodarstwa willowe, w których trudniono się również produkcją wyrobów ceramicznych (w literaturze anglosaskiej zwanych *clay artifacts*). Odstępstwo to jest znamienne o tyle, że wszelka działalność związana z rzemiosłem i handlem była uważana przez arystokrację rzymską – przynajmniej oficjalnie – za godną pogardy i lekceważenia²¹. Skądinąd wiemy, że rzymskie „ziemiaństwo” czerpało wielkie dochody z sektora nierolniczego (rzemiosło, przetwórstwo, handel)²². Jednak produkcja *clay artifacts* jest swoistym wyjątkiem. Zresztą rzymska elita ekonomiczna dorobiła fikcyjną legitymację dla tej działalności, uznając *opus doliare* za sektor rolnictwa²³. Poza

¹⁸ Zob. M.E. Sergeenko, Vilik, *VDI* 1956(4), s. 46–54; E. Maroti, The vilicus and the villa-system in ancient Italy, *Oikumene* 1, 1976, s. 109–124; id., Die Rolle der Freien Arbeitskraft in der Villa-Wirtschaft im Zeitalter der Republik, *Acta Antiqua Academiae Scientiarum Hungaricae* 32, 1989, s. 95–110; A. Carandini, *op.cit.*, s. 106–107; J.J. Aubert, *Business Managers in Ancient Rome. A Social and Economic Study of Instiores, 200 BC.–A.D. 250*, Leiden 1994, s. 169–200.

¹⁹ Zob. J. Kolenko, Rolnictwo rzymskie, w: *Starożytny Rzym we współczesnych badaniach*, s. 344–347.

²⁰ Bardzo ciekawa dyskusja o tym, co należy uznać za rolnictwo, toczy się w pracy Warrona (*RR* 1.2.11–1.5).

²¹ Por. Cic., *De offic.* 1.150–151.

²² Wielu arystokratów prowadziło działalność rzemieślniczą i handlową na wielką skalę osobiście lub przez podstawionych figurantów (często swoich wyzwolenców). Jest znamienne, że handel prowadzony na wielką skalę nie był uważany za coś wstydliwego, w odróżnieniu od handlu drobnego. Por. Cic., *De offic.* 1.151: *Mercatura autem, si tenuis est, sordida putanda est; sin magna et copiosa, multa undique apportans multisque sine vanitate inperetiens, non est admodum vituperanda, atque etiam, si satiata quaestu vel contenta potius, ut saepe ex alto in portum, ex ipso portu se in agros possessionesque contulit, videtur iure optimo posse laudari*. O dochodach arystokracji czerpanych z sektora nierolniczego zob. A. Łoś, *Nec enim quicquam ingenuum habere potest officina*. Uwagi o interesach elit miast kampańskich w produkcji nierolniczej w okresie wczesnego pryncypatu (30 p.n.e.–96 n.e.), w: *Antiquitas* 23, 1997, s. 29–57; i d., „Dobrze urodzeni” i „dorobkiewiczze”. *Studium socjologiczne elit miast kampańskich od Augusta do Domicjana*, Wrocław 1996, s. 133–169. Zob. również Aubert, *op.cit.*, s. 201–321.

²³ J.P. Morel, Rzemieślnik, w: *Człowiek Rzymu*, pod red. A. Giardina, Warszawa 1997, s. 277. Dyskusję nad zasadnością włączenia *opus doliare* w zakres rolnictwa można znaleźć w *De re rustica* Warrona 1.2.22–23: *Anne ego, inquam, sequar Sasernarum patris et fili libros ac magis putem pertinere, figilinas quem ad modum exerceri oportet, quem argenti fodinas aut alia metalla, quae sine dubio in aliquo agro fiunt? Sed ut neque lapidicinae neque harernariae ad agri culturam pertinent, sic figlinae. Neque ideo non in quo agro idoneae possunt esse non exercende (...)*. Wątpliwości Warrona potwierdzają jednak, iż rzemiosło związane z przemysłową eksploatacją złóż gliny było zaliczane do rolnictwa. Arystokraci, nawet jeśli decydowali się na eksploatację złóż gliny (*figlinae*) znajdujących się w ich posiadłościach (co było decyzją uzasadnioną ekonomicznie), nie musieli się w to

wymienioną aktywnością nic nie wskazuje na szersze zaangażowanie się willi w inne dziedziny rzemiosła²⁴.

Inaczej ma się sprawa z willami w prowincjach. Tutaj model „italski” niejednokrotnie ulegał nieraz znacznym modyfikacjom. Na ostatecznym kształcie gospodarstwa swoje piętno często odciskała miejscowa specyfika gospodarowania.

Interesującym przykładem jest Hiszpania, gdzie działalność przetwórcza i rzemieślnicza, prowadzona w Italii – jak się wydaje – poza gospodarstwami willowymi (choć nierzadko przez właścicieli wielu willi), jest często wpisana w taki model gospodarstwa, gdzie rzemiosło i przetwórstwo uzupełniają dochody uzyskane z sektora *stricto* rolniczego. Właściciele hiszpańskich willi traktują kwestię dochodu bardziej elastycznie niż arystokracja italska, uwalniając się od rzymskiego dogmatu o „brudnym” zysku, czerpanym z rzemiosła i handlu²⁵. Brak tutaj, charakterystycznego dla rzymskiej arystokracji, ambiwalentnego stosunku do dochodów z sektora nierolniczego. Dobrym przykładem takiej postawy są właściciele hiszpańskich *villae maritimae*, w których, obok rolnictwa, zajmowano się przetwórstwem rybnym.

B. Hiszpańskie wille a produkcja *salsamenta*

Prace wykopaliskowe prowadzone na Półwyspie Iberyjskim (szczególnie intensywnie w ostatnich dziesięcioleciach) odsłoniły pozostałości wielu willi. Jak dotąd, najpełniejszą ich dokumentację można znaleźć w pracy J.-G. Gorges z 1979 roku²⁶. Wiele gospodarstw odpowiada, w większym lub mniejszym stopniu, nakreślonemu wyżej „tradycyjnemu” modelowi willi italskiej. W majątkach tych rolnictwo było jedynym realnym źródłem dochodu właściciela. Gospodarstwa owe stanowiły – jak się zdaje – większość. Wśród bogatego materiału, zebranego przez francuskiego uczonego, zwracają jednak uwagę nadmorskie gospodarstwa willowe, których właściciele angażowali się, obok rolnictwa, w działalność pozarolniczą, a mianowicie produkcję sosów rybnych i *salsamenta* – produktów, które odgrywały niebagatelną rolę w ekonomice i wyżywieniu społeczeństw starożytnych. W czasach cesarstwa rzymskiego spożycie ich we wszystkich zakątkach imperium było szczególnie duże²⁷.

W 25 przypadkach (zob. mapa 1) udało się stwierdzić, że w obrębie lub w pobliżu gospodarstw willowych były usytuowane warsztaty (*officinae*) produkujące solone ryby. Różnią się one rozmiarami i wyposażeniem, na które składały się przede wszystkim baseny (*cetariae*) pokryte zaprawą *opus signinum* (fot. 1). W nich to konserwowano ryby, wystawiając masę rybną, zmieszaną w odpowiedniej proporcji z solą, na działanie promieni słonecznych

angażować osobiście. Najczęściej dochodziło do porozumienia (kontraktu) pomiędzy właścicielem *figlinae* (*dominus*) a bezpośrednim producentem (*offinator*). Umowa mogła mieć np. charakter dzierżawy, choć wachlarz zależności i problem wzajemnych stosunków pomiędzy *domini* a *offinatores* był dużo bogatszy i bardziej złożony. Zob. A u b e r t, *op.cit.*, s. 222–236.

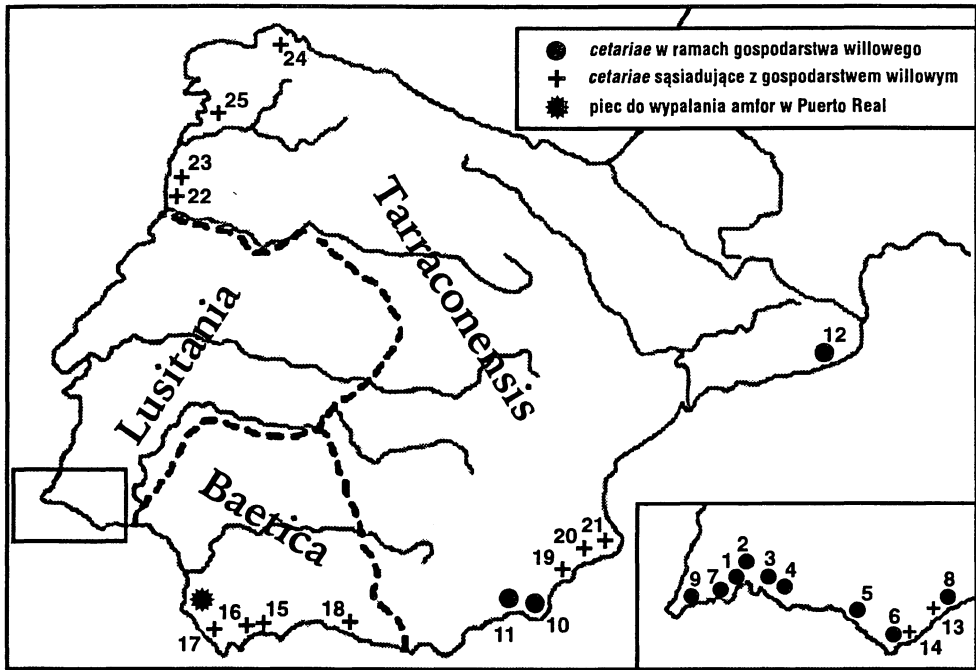
²⁴ Jeszcze raz powtórzę, że chodzi tu o produkcję nastawioną na zbyt, znacznie przewyższającą potrzeby własne. Nie był mi dostępny artykuł N. P u r c e l l, *The Roman villa and the landscape of production*, w: *Urban Society in Roman Italy*, eds. T.J. Cornell, K. Lomas, London 1995, s. 157–179.

²⁵ Por. C i c., *De offic.* 1.150–151, Zob. M o r e l, *op.cit.*, s. 267–301; A. G i a r d i n a, *Kupiec*, w: *Człowiek Rzymu*, pod red. A. Giardina, Warszawa 1997.

²⁶ J.G. G o r g e s, *Les villas Hispano-Romaines: Inventaire et problématique archéologique*, Paris 1979.

²⁷ Podstawową pracą o produkcji i handlu sosami rybnymi i *salsamenta* jest książka amerykańskiego badacza R.I. C u r t i s a, *Garum and salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden 1991 (tamże obszerna bibliografia).

na okres 1–3 miesięcy²⁸. Czasami basenom towarzyszyły budynki, w których przetwarzano i magazynowano gotowy produkt. Jeśli na wyposażeniu takiego warsztatu znajdował się piec, mógł on być wykorzystywany nie tylko do wypalania amfor, ale także do podgrzewania masy rybnej w celu przyspieszenia procesu fermentacji sosów rybnych.



M a p a 1. Rozmieszczenie gospodarstw willowowych, w których trudniono się przetwórstwem rybnym (numeracja stanowisk wg tab. 1 i 2)

Nie zawsze związek warsztatu z gospodarstwem willowym jest oczywisty, w większości przypadków nie ulega on jednak wątpliwości (zob. tab. 1 i 2). Trzeba powiedzieć tutaj bardzo wyraźnie, że wille hiszpańskie, w których zajmowano się przetwórstwem rybnym, nie są podobne i w znakomitej większości nie mają nic wspólnego z hodowlą rybną w ramach *viliatica pastio*, opisaną szczegółowo przez Warrona i Kolumellę. W tych willach hiszpańskich, gdzie przetwarzano ryby, sadzawki rybne (*piscinae*) opisane przez *scriptores rei rusticae* spotyka się sporadycznie²⁹. Z kolei traktaty agronomiczne nie wspominają o soleniu ryb hodowanych w gospodarstwach willowych.

Sąsiedztwo *villae* i warsztatów solenia ryb jest charakterystyczne dla całego wybrzeża Hiszpanii, jednak jak dotąd tylko w odniesieniu do Luzytanii podjęto systematyczne badania³⁰. J.C. Edmondson wyróżnił trzy sposoby produkcji sosu rybnego *garum* w Luzytanii:

²⁸ O przepisach na sosy rybne zob. Curtis, *op.cit.*, s. 6–15, 191–194.

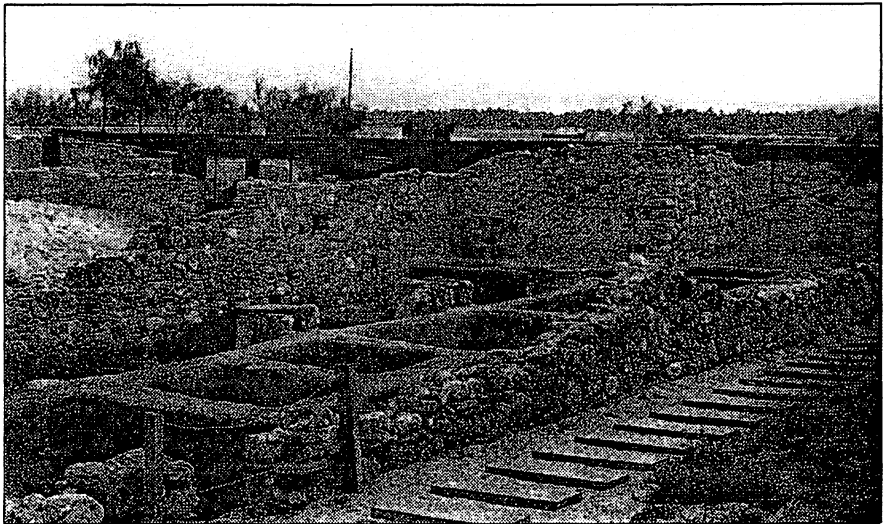
²⁹ Varro RR 3.17; Colum. 8.16–17.

³⁰ Zob. J.C. Edmondson, *Le garum en Lusitanie urbaine et rurale: Hiérarchies de demande et de production*, w: *Les villes de Lusitanie Romaine. Hiérarchies et territoires*. Table ronde internationale du CNRS

1) **Produkcję wiejską**, gdzie warsztaty do solenia ryb były powiązane z gospodarstwem willowym. Tam przetwórstwo rybne uzupełniało się z rolnictwem. Według Edmondsona, skala tej działalności nie była zbyt wielka. Kanadyjski badacz podkreśla samowystarczalność takiego gospodarstwa i mówi o produkcji dla własnej konsumpcji, nie wykluczając jednak nadwyżek przeznaczonych na lokalny rynek.

2) **Produkcję miejską**, gdzie skala produkcji była znacznie większa. Produkowano tam na rynek lokalny, ale również na eksport. Było to tym bardziej ułatwione, że wszystkie miasta, w których odkryto warsztaty przetwórstwa ryb, posiadały porty³¹.

3) **Produkcję półmiejską** (*la production semi-urbaine*). Konserwowanie ryb odbywało się tu w wyspecjalizowanych *vici*. Produkcja była prowadzona na wielką skalę i znacznie przewyższała potrzeby rynku lokalnego. Koncentracja większej siły roboczej w *vicus* pozwalała też na podział pracy, większy asortyment produktów (np. barwnik purpurowy, którego proces produkcji był podobny do produkcji *garum*), a także działalność dodatkową, jak np. produkcję amfor służących jako pojemniki na gotowy towar. Przykładem takiej *vicus* może być Tróia u ujścia rzeki Sado (fot. 1).



Fot. 1. Fragment warsztatu w Tróia, w którym produkowano *salsamenta* i sosy rybne. Widoczne na pierwszym planie baseny do przetwórstwa ryb (źródło: *Les villes de Lusitanie Romaine*, s. 180)

Dokonany przez Edmondsona podział zwraca uwagę, że konserwowanie ryb nie było związane z jednym, ściśle określonym modelem produkcyjnym³². Mamy tu do czynienia

(Talence, le 8–9 décembre 1988), Paris 1990, s. 123–47. Tytuł artykułu Edmondsona należy traktować szerzej. Jakkolwiek dotyczy on produkcji *garum* w Luzytanii to, autor omawia w nim także produkcję solonych ryb (*salsamenta*) i sosów rybnych wszystkich gatunków (*garum, liquamen, muria, allec*).

³¹ Zob. Edmondson, *Two industries in Roman Lusitania. Mining and Garum Productions*, Oxford 1987, s. 152–154; V.G. M a n t a s, *As cidades marítimas da Lusitânia*, w: *Les villes de Lusitanie*, s. 150–205.

³² Należy tu wspomnieć, że produkcja sosów rybnych i *salsamenta* w gospodarstwach willowych to tylko niewielka część produkcji tych produktów w skali całej prowincji. Liczba stanowisk archeologicznych, gdzie odkryto *cetariae*, znacznie przekracza sto.

z całą gamą modeli o różnorodnej skali. Propozycję takiego podziału można z powodzeniem zastosować do całego Półwyspu Iberyjskiego, gdzie znajdujemy zarówno *villae maritimae*, w których produkowano *salsamenta*, jak i wyspecjalizowane osady, produkujące wielkie ilości solonych ryb³³. Zastrzeżenia może budzić jednak określenie skali przetwórstwa. Edmondson przyjmuje za wskaźnik produkcji ilość i wielkość *cetariae*. Szacunki takie są jednak względne i brak tu jakiegokolwiek precyzji. Nie wiemy przede wszystkim, czy przetwórstwo ryb było działalnością sezonową, czy też prowadzoną przez cały rok. Zdolność produkcyjna zależała także od czasu przeznaczanego na jeden cykl produkcyjny. Zresztą określenie „mocy produkcyjnej” niewiele nam pomoże w ustaleniu realnego dochodu willi z tytułu solenia ryb, gdyż wzrost produkcji nie był jedynym czynnikiem determinującym wzrost dochodu. Wpływała nań również jakość produktu, która wymuszała odpowiednią cenę, a ta – jak wiemy – mogła w przypadku produktów z solonych ryb różnić się znacznie. Pliniusz Starszy mówi o *garum sociorum* („*garum* współników”) z Nowej Kartaginy, które osiągało oszłamiającą cenę 1000 sesterców za 2 kongiusy. Dodaje zaraz potem, że prawie żaden płyn, z wyjątkiem perfum, nie uzyskał tak wysokiej ceny. Jak poświadczają źródła literackie i epigraficzne, były również i tanie gatunki sosów rybnych³⁴. Porównując przykład Luzytanii z innymi regionami, można powiedzieć, że skala produkcji *salsamenta* w gospodarstwach willowych (zaniżona przez Edmondsona) przekraczała potrzeby własne, a produkty były przeznaczone przynajmniej na lokalny rynek.

J.C. Edmondson wymienia co najmniej 9 przypadków w Luzytanii, gdzie *cetariae* od solenia ryb towarzyszą gospodarstwom willowym. Do tego można doliczyć najmniej 3 willę z Hiszpanii Tarragońskiej (tab. 1 i mapa 1).

T a b e l a 1. *Cetariae* w Luzytanii i Hiszpanii Tarragońskiej w ramach gospodarstw willowych

Willa	Oznaczenie willi wg Gorges, Les villas... (<i>op.cit.</i>)
LUZYTANIA	
1. Budens, Boca do Rio	PS 34
2. Abicanda, Mexilhoeira Grande	PS 38
3. Vale de Arrancada	PS 40
4. Castelo de Arade, Ferragudo	(ARA I, s. 135–6)
5. Cerro da Vila, Quarteira	PS 41
6. Quinta do Marim, Olhão	PS 39
7. São Estevão, Paul (Tavira)	PS 42
8. Quinta de Monte Rosa, Cacula	PS 35
9. Burgau	(AP 15 (1910), s. 218)
HISZPANIA TARRAGOŃSKA	
10. Los Nietos, Las Mateas	MU 42
11. Puerto Mazarrón	MU 44
12. Tossa de Mar	GE 26

³³ Znamy też przykład usytuowania warsztatów w centrum miasta Baelo w Betyce. Zob. M. P o n s i c h, A propos d'une usine antique de salaisons à Belo, *MCV* 12, 1976, s. 69–79; S. D a r d a i n e, J.N. B o n n e v i l l e, La campagne de fouilles d'octobre 1979 à Belo, *MCV* 16, 1980, s. 386–391; J.N. B o n n e v i l l e et al., La dix-huitième campagne de fouilles de la Casa de Velasquez à Belo en 1983 (Bolonia, province de Cadix): Le secteur VI (Macellum), *MCV* 20, 1984, s. 470–476.

³⁴ Plin. *HN* 31.94. Zob. C u r t i s, *op.cit.*, s. 170–175.

Do tego należy dodać stanowiska, gdzie związek pomiędzy willami a warsztatami solenia ryb nie jest jednoznacznie potwierdzony, choć ich bliskie sąsiedztwo przemawia za taką możliwością (zob. tab. 2 i mapa 1).

T a b e l a 2. *Cetariae* w Luzytanii, Betyce i Hiszpanii Tarragońskiej sąsiadujące z gospodarstwami willowymi

Willa	Oznaczenie willi wg Gorges, <i>Les villas...</i> (<i>op.cit.</i>)
LUZYTANIA	
13. Quinta das Antas, Balsa	(Edmondson, s. 261)
14. Alfania, Olhao	(Edmondson, s. 260)
BETYKA	
15. Marbella	MA 08
16. San Pedro de Alcántara, Las Torres	MA 10
17. Baelo	Zob. przyp. 33
18. Torrox	MA 13
HISZPANIA TARRAGOŃSKA	
19. Lucentum, Tossal de Manises	(Curtis, Garum, s. 55)
20. Calpe	(Curtis, Garum, s. 55)
21. Punta de l'Arenal	A 16
22. Lavra	PN 12
23. Póvoa de Varzim, at Alto de Martim Vaz	PN 13
24. Playa de Area (Vivero)	(<i>AEspA</i> 67 (1994), s. 120)
25. La Barra	(<i>AEspA</i> 67 (1994), s. 117)

Z pewnością nie jest to lista kompletna. Sporządzenie takowej jest znacznie utrudnione przez fakt rozproszenia sprawozdań archeologicznych. Co gorsza, część z nich w ogóle nie została opublikowana. Należy do tego dodać jeszcze trudność związaną z „jakością” tych materiałów. Duża część wykopalisk była prowadzona w XIX wieku, kiedy przywiązywano niewielką uwagę do dokumentacji części wiejskiej willi (*pars rustica*), nie mówiąc już o wkomponowaniu gospodarstwa willowego w szerszy kontekst regionalny. A ponieważ wiele *cetariae* jest dzisiaj niedostępnych do ponownego oglądu (zasypane wykopaliska, zniszczone stanowisko przez współczesną industrializację itp.), oznacza to, że jeśli w czasie, w którym prowadzono wykopaliska, nie zauważono związku pomiędzy gospodarstwem willowym a *cetariae* i nie znalazło to wyrazu w sprawozdaniach archeologicznych, związek ten jest już dzisiaj dla nas zupełnie nieuchwytny. Dostępny materiał wystarcza jednak do stwierdzenia, że nie mamy do czynienia ze zjawiskiem jednostkowym.

Połączenie działalności rolniczej z przetwórstwem rybnym w ramach jednej jednostki gospodarczej może się na pierwszy rzut oka wydawać sztuczne, ma jednak – jak sądzę – swoje uzasadnienie. Z całą pewnością nasilenie prac w warsztatach solenia ryb działających w lub przy gospodarstwach willowych nie utrzymywało się na tym samym poziomie przez cały rok. Wynikało to z dwóch przyczyn. Po pierwsze, ilość ryb w wodach oblewających Półwysep Iberyjski nie jest jednakowa w każdej porze roku. Jest to związane z migracją tuńczyków z Oceanu Atlantyckiego do Morza Śródziemnego późną wiosną i z powrotem do Atlantyku w lipcu i sierpniu. Więcej, współczesne statystyki Portugalii wskazują, że tonaż

połowów może się znacznie różnić w poszczególnych latach³⁵. Mamy prawo przypuszczać, że także w starożytności były lata „chude” i „tłuste” pod względem rozmiarów połowów. Po drugie, rolniczy charakter gospodarstwa willowego wymagał w niektórych okresach, chociażby w czasie żniw, koncentracji wszystkich sił na pracach połowych lub zbiorze owoców. Właśnie rolniczy charakter willi stawiał je w dość komfortowej sytuacji. Ponieważ konserwowanie ryb było uzupełnieniem rolnictwa, właściciel lub zarządca takiego gospodarstwa nie narzekał na zastoje. Było ono też bardziej odporne na ewentualne lata nieurodzaju. Istniały zapewne okresy w ciągu roku, w których dominowała jakaś sfera działalności willi – albo rolnicza, albo przetwórcza. Uczeni podkreślają (R.I. Curtis, J.C. Edmondson), iż rytm działań w obu sferach współgrał ze sobą. Największe nasilenie przetwórstwa rybnego przypadało na późną wiosnę oraz lipiec i sierpień (okres, kiedy ławica tuńczyków była u brzegów Hiszpanii). Na czerwiec przypadał okres żniw. R.I. Curtis sugeruje, że miesiące zimowe i wczesne miesiące letnie mogły być zarezerwowane dla produkcji barwnika purpurowego, a przez cały rok, w czasie gdy nawał prac bieżących nie był uciążliwy, można było solić inne rodzaje mięs, np. wieprzowinę³⁶. Zapewne, jak wskazuje przykład pieca z Puerto Real (zatoka Kadyks), niektóre wille produkowały także amfory na swoje produkty³⁷.

Na marginesie warto wspomnieć, że właściciele niektórych willi, jak wynika z badań J.C. Edmondsona, angażowali się w tak oddalone od rolnictwa inwestycje gospodarcze, jak kopalnictwo metali szlachetnych. Kanadyjski badacz donosi o uderzającej korelacji pomiędzy lokalizacją willi (często stosunkowo bogatych) a kopalniami w Luzytanii. Według niego, korelacja owa może odbijać nieistniejący dzisiaj związek pomiędzy posiadaniem ziemi a górnictwem³⁸.

* * *

Hiszpański model willi nadmorskich łączących aktywność rolniczą z przetwórstwem rybnym jest zjawiskiem oryginalnym i zmusza do zastanowienia się nad przyczyną takiego ich ukształtowania na Półwyspie Iberyjskim.

Zacznę od zreferowania poglądów J.C. Edmondsona na tę sprawę. Badacz ten uważa, że produkcja sosów rybnych i *salsamenta* w Hiszpanii jest konsekwencją romanizacji tej prowincji, która objęła, oprócz wielu dziedzin życia, także upodobania kulinarne miejscowej ludności. Produkcja *salsamenta* i sosów rybnych miałyby być odpowiedzią na wzmożone zapotrzebowanie lokalnej elity, próbującej naśladować rzymski styl życia. Inną grupę ewentualnych konsumentów stanowili żołnierze legionowi, stacjonujący w zachodnich prowincjach, administracja rzymska i indywidualni emigranci. Widocznym efektem romanizacji byłyby również gospodarstwa willowe. Według Edmondsona, to właśnie one silnie manifestowały przystosowanie (*acculturation*) do rzymskiej rzeczywistości. Właściciele ich za oznakę rzymskości uznawali też rzymski sposób odżywiania. W takich okolicznościach produkcja *salsamenta* przynosiła właścicielom willi nie tylko korzyści ekonomiczne, ale również prestiżowe (*dignitas*), przejawiające się – jak mówi kanadyjski uczyony – w kontrolowaniu większej liczby obszarów działalności gospodarczej³⁹.

³⁵ Edmondson, *Two industries*, s. 110–111.

³⁶ Curtis, *op.cit.*, s. 149. Por. Colum. 12.55.4.

³⁷ A. Campaño Lorenzo, De la producción de ánforas de salazón en la bahía de Cádiz. Materiales del alfar de «el olivar de los valencianos», Puerto Real, *AEspA* 67, 1994, s. 135–145.

³⁸ Edmondson, *Two industries*, s. 73–76. Por. również wcześniejsze uwagi o eksploatacji złóż gliny.

³⁹ Zob. Edmondson, *Le garum en Lusitanie*, s. 143. Zauważmy od razu, że w warunkach italskich nie mogłoby być mowy o *dignitas* wynikającej z działalności rzemieślniczej. O pogardzie dla rzemiosła i handlu wspominałem wcześniej.

Koncepcja Edmondsona, z pozoru spójna i przekonująca, wymaga jednak rewizji, przynajmniej w dwu punktach: 1) kwestii pochodzenia umiejętności solenia ryb w Hiszpanii; 2) kwestii związku pomiędzy procesem romanizacji a modelem *hiszpańskich villae maritimae*.

Jeśli chodzi o pierwszą sprawę, nic nie wskazuje na to, że umiejętność konserwowania ryb została zaszczerpiona w Hiszpanii przez Rzymian. Źródła literackie i epigraficzne poświadczają spożycie sosów rybnych i *salsamenta* w Italii od II w. p.n.e., choć zapewne były spożywane wcześniej⁴⁰. Wiemy także o importach produktów z solonych ryb znad Morza Czarne go i z Hiszpanii (!). Produkcja natomiast jest poświadczona późno, bo dopiero dla I w. n.e. Pliniusz Starszy rekomenduje *garum* z Pompejów i *muria* z Thurii⁴¹. Zaangażowanie ośrodków kampanijskich w przetwarzanie produktów rybnych potwierdzają świadectwa epigraficzne pochodzące z miast zniszczonych wybuchem Wezuwiusza. Datuje się je na ostatnie lata przed wybuchem wulkanu w 79 r. n.e. Należą tu przede wszystkim *tituli picti*, malowane napisy na naczyniach służących do przechowywania i transportu sosów rybnych. Chociaż dowodzą one jednoznacznie, że „przemysł” solenia ryb w Pompejach i Herkulanum był bardzo rozwinięty, żeby tylko wspomnieć A. Umbrycjusza Skaurusa, czołowego producenta *garum* w Pompejach, to nigdzie nie odnaleziono *cetariae*, w których konserwowano ryby⁴².

Dla kontrastu trzeba powiedzieć, że przetwórstwo rybne w Hiszpanii jest udokumentowane co najmniej od V w. p.n.e. Produkcja owa przekraczała potrzeby lokalne i w znacznej części była przeznaczona na eksport. Greckie importy solonych ryb z Hiszpanii są potwierdzone nie tylko przez źródła literackie, ale także archeologiczne⁴³. W północno-zachodniej części forum rzymskiego w Koryncie archeolodzy odkryli dom spełniający rolę magazynu handlowego. Wśród znalezionych tam naczyń 40 procent stanowią amfory punickie typu Mana-Pascual A-4a z zaschniętymi kawałkami solonego leszcza i tuńczyka. Analizy fizykochemiczne wykazały, że pochodzą one z rejonów Gades lub przeciwległego wybrzeża dzi-

⁴⁰ Hallex (*Allec*): Plaut. *Persa* 105; *Poen.* 1310; Cato, *De agr.* 58. *Garum* jest wspomniane po raz pierwszy dopiero w I w. p.n.e. przez Warrona (*LL* 9.40.66).

⁴¹ Plin. *HN* 31.94.

⁴² Odkryto natomiast magazyn solonych ryb w Pompejach w Regionie I.XII.8, gdzie znaleziono wysuszone szczątki sosu rybnego *allec*. Zob. C u r t i s, *Garum and salsamenta*, s. 92–94; id., *The Salted Fish Industry of Pompeii*, *Archaeology* 37, 1984, s. 68–59, 74–75. Pompeje i Herkulanum są zupełnie wyjątkowym miejscem w skali całego cesarstwa, gdzie dzięki inskrypcjom kwestie struktury produkcji sosów rybnych możemy badać z niespotykaną gdzie indziej dokładnością. O Skaurusie zob. C u r t i s, *A Personalized Floor Mosaic from Pompeii*, *AJA* 88, 1984, s. 557–566; id., *A. Umbrius Scaurus of Pompeii*, w: *Studia Pompeiana & Classica*, ed. R.I. Curtis, New Rochelle 1988, t. 1, s. 19–50; A. Ł o ś, *Wyzwoleńcy w Pompejach. Studium stosunków ekonomicznych w kampanijskim mieście*, Wrocław 1991, s. 91–93; id., *Dorobkiewiczze*, s. 135–36.

⁴³ Szczególnym powodzeniem cieszyły się produkty z Gades. Zob. Eupolis *fr.* 186 (Edmonds); Nicostratus *fr.* 4,5 (Edmonds); Antiphanes *fr.* 77 (Edmonds). Jak się zdaje, przetwórstwo rybne było zdominowane przez osadników fenickich. Świadomie pomijam szczegóły skomplikowanej kwestii pochodzenia umiejętności solenia ryb w Hiszpanii, odkładając ten temat na odrębny artykuł. Odkryty niedawno punicki warsztat solenia ryb w Gades, datowany na koniec V–III/II w. p.n.e., wzmacnia kandydaturę Fenicjan, choć nie sposób wykluczyć udziału osadników greckich, jak chciał R. Étienne. Zob. G. de Frutos, G. Chic, N. Berriatua, *Las anforas de la factoria preromana de salazones de „Las Redes”* (Puerto de Santa Maria, Cadiz), w: *Actas I^{er} Congreso Peninsular de Historia Antigua*, Santiago de Compostela 1988, t. 1, s. 295–306; Á. Muñoz Vicente et al., *Contribución a los orígenes y difusión comercial de la industria pesquera y conservera Gaditana a Través de las recientes aportaciones de las factorías de salazones de la Bahía de Cadiz*, w: *Actas de Congreso Internacional el Estrecho de Gibraltar Ceuta – Noviembre 1987*, Distancia [1989], s. 487–508. Por. R. Étienne, *A propos du „garum sociorum”*, *Latomus* 29, 1970, s. 297–299; C u r t i s, *Garum and salsamenta*, s. 46–48; id., *Salt-fish products around the Strait of Gibraltar*, *JRA* 4, 1991, s. 300–305; J.C. Edmondson, *Two industries*, s. 107.

siejszego Maroka. Działalność tego magazynu jest datowana na V w. p.n.e.⁴⁴ Oznacza to, że już w tym czasie istniały kontakty handlowe między Hiszpanią a światem greckim. Co szczególnie ważne, odkryto także punicki warsztat solenia ryb w Las Redes w Betyce, datowany na V–III/II w. p.n.e.⁴⁵ Jakkolwiek ponad wiek dzieli działalność warsztatu w Las Redes i rozpoczęcie produkcji przez warsztaty rzymskie, których początki datuje się na I w. p.n.e./I w. n.e., to wydaje się, że przetwórstwo okresu rzymskiego czerpie z tradycji przedrzymskiej (fenicko-kartagińskiej)⁴⁶.

Z powyższego wynika, że zainteresowanie przetwórstwem rybnym zaszczepili mieszkańcom Hiszpanii nie Rzymianie, lecz osadnicy fenicko-kartagińscy (być może pewną rolę odegrali tutaj Grecy). Romanizacja Hiszpanii nie musiała więc oznaczać zmiany upodobań kulinarnych miejscowej ludności, przynajmniej jeśli idzie o produkty z solonych ryb – co najwyższej wzrosła konsumpcja owych produktów⁴⁷. Na dowód tego można przytoczyć znaczny wzrost liczby amfor przeznaczonych na produkty z solonych ryb i datowanych od I w. n.e. Początki cesarstwa charakteryzują się zresztą na wielu obszarach „boomem” gospodarczym, który dotknął wszystkich dziedzin gospodarki, gdyż *Pax Augusta* stworzyła sprzyjające warunki dla *prosperity* w wielu dziedzinach.

Drugie zastrzeżenie do koncepcji Edmondsona dotyczy stosunku romanizacji do specyficznego modelu hiszpańskich *villae maritimae*.

Jest oczywiste, że model gospodarstwa willowego został przeszczepiony na grunt hiszpański z Italii. W okresie od II w. p.n.e. do I w. n.e. wille stają się powszechnym elementem krajobrazu rolniczego Hiszpanii. Jednak hiszpańskie wille nadmorskie, w których obok rolnictwa przetwarzano ryby, nie były, jak wynika z wcześniejszych uwag, prostą adaptacją wzorów italskich. Jak dotąd nie zidentyfikowano w Italii żadnych warsztatów solenia ryb ani w ramach gospodarstw willowych, ani poza nimi⁴⁸. Brak zresztą warsztatów do solenia ryb

⁴⁴ Publikacja wykopalisk: C. Kaufman Williams II, Corinth 1977, Forum Southwest, *Hesperia* 47, 1978, s. 15–20; *id.*, Corinth 1978, Forum Southwest, *Hesperia* 48, 1979, s. 107–124; *id.*, Corinth Excavations, 1979, *Hesperia* 49, 1980, s. 108–111. Analiza fizykochemiczna amfor: Y. Maniatis et al., Punic Amphoras Found at Corinth, Greece: an Investigation of Their Origin and Technology, *JFA* 11, 1984, s. 205–222.

⁴⁵ Por. przypis 43.

⁴⁶ Zob. M. Ponsich, M. Tarradell, *Garum et industries antiquae de salaison dans la méditerranée occidentale*, Paris 1965, s. 114. Ponsich i Tarradell, publikując swoją książkę przed odkryciem warsztatu punickiego, tłumaczyli brak instalacji przedrzymskich tym, że rzymska industrializacja była tak pełna, iż zamazała ślady wcześniejszych warsztatów.

⁴⁷ Mówienie o przedrzymskiej ludności Hiszpanii jest tutaj umowne. Półwypseł Iberyjski nie był jednolity pod względem etnicznym. W interesującym nas okresie można wyróżnić cztery główne etnosy: iberyjski, celtycki (później z ich połączenia powstała grupa celtoiberyjska w północno-środkowej Hiszpanii), fenicko-kartagiński i grecki. Niestety, źródła, którymi dysponujemy, nie oświetlają w jednakowym stopniu wszystkich grup. Więcej możemy powiedzieć tylko o osadnikach fenickich i greckich. Jeśli więc można, chociażby fragmentarycznie, uchwytać upodobania kulinarne przedrzymskich mieszkańców Hiszpanii, obraz ten będzie się odnosił do obszarów związanych z oddziaływaniem kultury fenickiej (później kartagińskiej) i greckiej. Ludność iberyjska i celtycka nie zostawiła nam źródeł pisanych, więc ten aspekt ich życia jest dla nas nieuchwytny.

⁴⁸ Zastanawiać może fragment inskrypcji, pochodzącej z pojemnika typu Schoene-Mau VI (typowego dla transportu produktów rybnych), o treści: *arbor quam/ ex rure Scauri*. Chodzi tu bez wątpienia o wspomnianego pompejańskiego producenta *garum* A. Umbrycjusza Skaurusa (informację o tej inskrypcji zawdzięczam dr. hab. A. Łosiowi, któremu jestem także winien podziękowania za udostępnienie mi przed drukiem cytowanego wielokrotnie artykułu *Nec enim quicquam...*). A. Łoś przypuszcza, iż Skaurus poza działalnością przetwórczą był właścicielem majątków rolniczych. Jest to bardzo prawdopodobne, jeśli zważy się, iż posiadanie ziemi było istotnym wyznacznikiem statusu społecznego (por. uwagi na s. 11). Nic jednak nie wskazuje na to, że *officinae*, w których Skaurus produkował sosy rybne, znajdowały się w obrębie gospodarstwa typu *villa*. Nie wiemy zresztą nic konkretnego o ewentualnych posiadłościach Skaurusa. Zob. Łoś, *Dorobkiewiczze*, s. 124–125. Niestety nie udało mi

w gospodarstwach willowych Italii zgadza się dobrze z modelem *villae*, opisanym w łacińskich traktatach agronomicznych. Nie ma w nich bowiem wzmianek o soleniu ryb, choć są informacje świadczące o ich spożyciu, a także zastosowaniu w *materia medica*. Katon wymienia wśród dodatków do pożywienia *familia* sos rybny *hallex* (*allex*). Nie wiadomo jednak, czy jest on wyrabiany w jego majątku czy zakupywany, tak jak małe solone rybki *maenae*. Przepis na solankę (*muria*) nadająca się do konserwowania mięsa, serów i ryb mógłby sugerować, że w willi Katona istotnie wyrabiano *salsamenta*⁴⁹. Nawet jeśli rzeczywiście tak było, produkcja ta miała niewielki wymiar i była przeznaczona na bieżące potrzeby *familia*. Wykorzystanie solanki (*muria*) do konserwowania różnego rodzaju pożywienia jest opisane także w pracach Warrona, a szczególnie Kolumelli⁵⁰. Szeroko omawia on również medyczne zastosowanie sosów rybnych (*garum*, *muria*) w weterynarii⁵¹. Obaj pisarze poświęcają oddzielne paragrafy hodowli ryb. Szczególnie wnikliwy opis znajdujemy u Kolumelli⁵². W żadnym z traktatów agronomicznych nie wspomina się o możliwości czerpania zysku z przetwórstwa ryb. Nie tylko nie znajdziemy tam opisu *cetariae* i przepisów na konserwowanie ryb, ale w ogóle żadnych wzmianek o takiej działalności. Wydaje się, że milczenie Warrona, a przede wszystkim Kolumelli, należy potraktować poważnie. Kolumella, bardzo starannie konstruując swój podręcznik rolnictwa, nie omieszkałby nadmienić o możliwościach dodatkowych dochodów z konserwowania ryb. Dając tak szczegółowy opis *piscinae*, wspominałby zapewne także o *cetariae*, jeśli obecność ich w gospodarstwach willowych byłaby powszechną praktyką, zwłaszcza że znał i stosował sosy rybne w swoim gospodarstwie w *materia medica*. Możemy mniemać, że nie był mu obcy sam proces produkcji solonych ryb, bowiem porównuje solenie mięsa wieprzowego do wyrabiania *salsamenta*. Nie może więc być mowy o przeoczeniu.

Usprawiedliwione więc wydaje się stwierdzenie, że w gospodarstwach willowych Italii nie zajmowano się przetwórstwem rybnym. Jak się zdaje, działalność ta była prowadzona niezależnie od rolnictwa (oczywiście chodzi tu o działalność na skalę „przemysłową”)⁵³. Taki stan rzeczy zresztą nas nie dziwi. Przywołajmy zaprezentowane nieco wcześniej uwagi o stosunku rzymskiej arystokracji do rzemiosła i handlu⁵⁴.

się dotrzeć do publikacji tej inskrypcji przez C. Giordano i A. Casale (Iscrizioni pompeiane inedite scoperte tra gli anni 1954–1978, *AAP* 39, 1990, n. 351).

⁴⁹ *Hallex*: De agr. 58; *maenae*: 23; *muria*: 88.

⁵⁰ Varro *RR* 1.60. Colum. 7.8.6–7; 8.6.1; 12.9; 12.49.2; 12.49.8; 12.50.5; 12.56. Pełny wykaz wzmianek zob. G.G. Betts, W.D. Ashworth, *Index to the Uppsala edition of Columella*, Upsala 1971, s. 346.

⁵¹ Colum. 6.9; 6.30.9; 6.34; 6.38; 7.10.5. Por. G.G. Betts, W.D. Ashworth, *Index*, s. 228 (*garum*), s. 346 (*muria*). Por. R.I. Curtis, Salted fish products in ancient medicine, *JHSM* 39, 1984, s. 430–445.

⁵² Varro *RR* 3.3.1; 3.17; Colum. 8.16–17. Nie wszystkie sadzawki rybne były nastawione na zysk. Część z nich zaspokajała potrzeby samej *villa*, część była też kaprysem właściciela willi i przejawem mody. Warron ze zgorzaniem ocenia ogromne koszty ponoszone przez nobilew rzymskich dla utrzymania swoich stawów rybnych (3.16).

⁵³ Być może, jak mógłby sugerować przykład Pompejów, w Italii mamy do czynienia z przewagą produkcji miejskiej. Jednak z powodu szczupłości źródeł niewiele wiemy w skali całego imperium o miejskiej produkcji *salsamenta*.

⁵⁴ Stosunek Rzymian do rybaków i handlarzy *salsamenta* był szczególnie lekceważący. Kolumella, jakkolwiek włącza do swojego traktatu omówienie *piscinae*, zaznacza, że dochód z nich osiągnąć jest najmniej odpowiedni dla rolników (8.16.1): (...) *piscium redditum quamvis alienissimum agricultoribus putem (quid enim tam contrarium est, quam terrenum fluido?)*. Literatura grecka i łacińska obfituje w uszczyplive i często niewybredne uwagi o handlarzach sosów rybnych i *salsamenta*. Są oni synonimem lichego charakteru i niskiego statusu społecznego, czasami są nazywani wprost „mętami społecznymi”. Zob. Curtis, *Garum and salsamenta*, s. 152–155. Żałuję, iż nie był mi dostępny artykuł Curtis, The Man Who Wipes his Nose on his Shirt Sleeve, *Laverna* 1, 1990, s. 1–12.

Hiszpańskie *villae maritimae*, w których przetwarzano ryby, były zatem jak gdyby konglomeratem rzymskiej idei gospodarstwa rolnego oraz miejscowych tradycji rolniczych wraz z poczuciem silnej potrzeby wykorzystywania zasobów morza. Poczucie to zaszczepili na Półwyspie Iberyjskim osadnicy fenicyjcy i greccy⁵⁵. Nie było tu – jak się zdaje – oporów właścicieli gospodarstw, należących do lokalnej elity, przed dochodami uzyskanymi z przetwórstwa ryb. Postawa taka może co nieco powiedzieć o myśleniu ekonomicznym miejscowych notabli.

C. Właściciele hiszpańskich *villae maritimae*

Żałować należy, że nie udało się zidentyfikować żadnego właściciela opisywanych *villae maritimae* z imienia⁵⁶. Posługując się analogią do innych gospodarstw willowych w Hiszpanii, możemy bezpiecznie skonstatować, że należeli oni do miejscowej elity społeczno-ekonomicznej. W grupie tej byli zarówno zromanizowani mieszkańcy Hiszpanii, jak i italscy emigranci. Nie można wykluczyć, że w związku z zakrojoną na szeroką skalę kolonizacją wojskową Cezara i Augusta, niektórzy z nich mogli być weteranami wojskowymi prowadzącymi w Hiszpanii rolniczy tryb życia.

Fakt posiadania oraz rodzaj posiadłości ziemskiej był – jak mówi wybitny znawca problematyki społecznej starożytnego Rzymu, G. Alföldi – najważniejszym ekonomicznym kryterium podziału społecznego⁵⁷. Pomimo bogactwa form, wille pozostawały gospodarstwami średnich rozmiarów. Zamanifestowanie lepszego statusu społecznego wymagało więc koncentracji kilku, kilkunastu lub nawet kilkudziesięciu takich majątków w jednych rękach⁵⁸. Niekoniecznie majątki te musiały się znajdować w jednej okolicy, zresztą rzadko to było możliwe. Posiadanie willi mniej lub bardziej oddalonych od siebie pozwalało na wspomniane już podróże i odwiedziny (*hospitium*), stanowiące rodzaj mody wśród elit społeczno-ekonomicznych. Zapewne także w Hiszpanii część posiadaczy majątków willowych angażowała się – wzorem Italii – w działalność polityczną, robiąc lokalne kariery; nielicznym udawało się nawet wejść do elity imperialnej.

Styl życia związany z posiadaniem ziemi i manifestacja bogactwa nie różniły się w Hiszpanii od podobnych zachowań elity Italii⁵⁹. Inny był natomiast stosunek do środków, dzie-

⁵⁵ Eksploatacja zasobów morza stanowiła zawsze istotny element gospodarki Półwyspu Iberyjskiego. Zjawisko to można obserwować od antyku do czasów współczesnych. Hiszpania, a szczególnie Portugalia czerpie znaczne zyski z rybołówstwa. Edmondson podkreśla, iż rytm życia wiejskiego w południowej Portugalii układa rolnictwo i rybołówstwo w symbiozę. Zob. Edmondson, *Two industries*, s. 110–113.

⁵⁶ Inskrypcja na dachówce, znaleziona w willi Budens, Boca de Rio (*G.A. Emili/ Scriboni*), niewiele może nam pomóc, gdyż nie wiemy, czy imiona producentów należy wiązać z tą willą. Zob. Georges, *Les villas*, s. 480.

⁵⁷ Zob. G. Alföldi, *Historia społeczna starożytnego Rzymu*, Poznań 1991, s. 139. Badania nad relacją pomiędzy domem a statusem społecznym właściciela były prowadzone przez A. Wallace-Hadrill, *Houses and society in Pompeii and Herculaneum*, Princeton, New Jersey 1994, który przebadiał materiał z Pompejów i Herkulanum. Tym samym problemem w odniesieniu do willi zajął się J.T. Smith w cytowanej już pracy *Roman Villas. A study in social structure*. Zob. również Łóś, *Dorobkiewiczze*, s. 82–91. Na marginesie wspomnę, że prowadzi się również badania nad tym, w jaki sposób architektura willowa służyła upamiętnieniu właściciela willi. Zob. J. Bodel, *Monumental villas and villa monuments*, *JRA* 10, 1997, s. 5–32.

⁵⁸ Zob. Kolenko, *Rolnictwo rzymskie*, s. 345. Por. M. Jaczynowska, *Własność ziemska nobilew w okresie schyłku republiki rzymskiej*, *Roczniki Dziejów Społeczno-Gospodarczych* 21, 1959, s. 14–15, 41.

⁵⁹ Wydaje się jednak, że przepytych willi italskich był obcy Hiszpanii i brak tam ekstrawagancji budowlanych w rodzaju przedsięwzięć L. Licyniusza Lukullusa. Zob. A. Kaveney, *Lukullus*, Warszawa 1998, s. 160–164. Por. S.J. Kelsey, *Roman Spain*, California 1988, s. 76.

ki którym bogactwo zostało zgromadzone. Wspomniałem już o negatywnym nastawieniu rzymskiej arystokracji do zarobkowania w sektorze nierolniczym. Dodajmy do tego wszechobecny ideał *agricola bonus*, szeroko rozpowszechniony w literaturze łacińskiej (nie tylko agronomicznej). Wszystko to zmuszało arystokratów do stosowania wybiegów przy angażowaniu kapitału w rzemiosło czy handel (np. posługiwanie się wyzwolencami i niewolnikami). Pokusa była duża, bo dochody z rolnictwa, jakkolwiek stabilne, nie pozwalały na spektakularny sukces ekonomiczny⁶⁰. Przykłady szybko zgromadzonych fortun wyzwolenców pobudzały wyobraźnię senatorów, ekwitów i elit municypalnych. Znalazło to wymowny wyraz w literaturze, żeby tylko wspomnieć najczęściej cytowany przykład – wyzwolénca Trymalchiona⁶¹. Posunięcia ekonomiczne arystokracji italskiej były krępowane przez system wartości i ocen. Doprowadzało to nierzadko do decyzji irracjonalnych z ekonomicznego punktu widzenia, komplikując system zależności ekonomicznych i prawnych. Wydaje mi się, iż elita ekonomiczna Hiszpanii różniła się pod tym względem od italskiej. Nie miała ona oporów i zahamowań przed czerpaniem zysków z sektora nierolniczego. Główną rolę w rachunku ekonomicznym odgrywały tu kategorie zysku i opłacalności. Tego – racjonalnego przecież – podejścia do decyzji ekonomicznych nie zmienił nawet proces romanizacji. Właściciele hiszpańskich *villae maritimae*, którzy angażowali się w produkcję sosów rybnych i *salsamenta*, kontynuowali przedrzymskie tradycje łączenia działalności rolniczej z wykorzystaniem zasobów morza, zaszczerpione – jak próbowałem wykazać – przez osadników fenickich. Symbiozę rolnictwa i eksploatacji morza jeszcze dziś można obserwować w nadmorskich regionach Hiszpanii i Portugalii⁶².

D. Podsumowanie

Studia nad produkcją sosów rybnych i *salsamenta* w hiszpańskich *villae maritimae* przynoszą ważne ustalenia dla zrozumienia całokształtu ekonomiki Hiszpanii. Pozwalają także na wnioski ogólniejszej natury.

Hiszpańskie gospodarstwa willowe, nie przestając być willami rzymskimi, posiadają cechy miejscowe, właściwe dla swojego regionu. Wynika z tego postulat mówienia o w i l l u m o d e l a c h willi i traktowania modelu italskiego (szczegółowo omówionego przez łacińskich *scriptores rei rusticae*) jako punkt wyjścia. Hiszpański przykład pokazuje, że baczniejszą uwagę należy przywiązywać do p r z e d r z y m s k i c h t r a d y c j i g o s p o d a r o w a n i a na romanizowanych obszarach.

Znamienne jest, że hiszpańskie *villae maritimae*, w których produkowano sosy rybne i *salsamenta*, nie są wyjątkiem w skali imperium, czego dowodzi przykład Armoryki i Étang de Berre w Galii⁶³. Podkreślałem także wcześniej, że działalność pozarolnicza willi hiszpańskich nie ograniczała się do przetwórstwa rybnego. Była mowa o produkcji barwnika purpurowego, ze specjalnego gatunku ślimaków *murex* i produkcji amfor. Przywoływałem także obserwację J.C. Edmondsona, dotyczącą związku willi z kopalnictwem w Luzytanii. Gospodarstwa willowe, w których sektor pozarolniczy stanowił poważne uzupełnienie działalności rolniczej, są także cechą Brytanii. Znajdujemy tam wille, w których produkowano ceramikę,

⁶⁰ Zob. Ł o ś, *Struktury społeczne*, s. 307–308.

⁶¹ Petr. *Sat. Por.* propozycję identyfikacji Trymalchiona A. Ł o s i a, *Gdzie mieszkał i kim był Trymalchion?* A propos archiwum a Argo Murecine, *Classica Wratislaviensia*, 15, 1991, s. 63–73.

⁶² Por. przypis 55.

⁶³ Zob. C u r t i s, *Garum and salsamenta*, s. 76.

dachówki, cegły, obrabiano również kamień i metale⁶⁴. Zakres zajęć pozarolniczych mógł być nawet większy, gdyż niektóre rodzaje aktywności gospodarczej nie pozostawiły śladów do naszych czasów (np. skóry, tekstylia).

W nawiązaniu do poruszanych w tym artykule problemów warto przytoczyć pytanie, które zadaje M. Todd w swoim artykule *Villa and fundus*, zresztą postawione już wcześniej przez J. Percivala: *Were there such things as industrial villas?*⁶⁵ Trudno ustosunkować się do tego pytania w kilku zdaniach. Sądzę, że można by takie określenie przyjąć w odniesieniu do gospodarstw willowych, gdzie sektor rzemieślniczy stanowił istotne uzupełnienie dochodów z rolnictwa. Działalność pozarolnicza byłaby więc źródłem dodatkowych, a nie głównych dochodów gospodarstwa. W odwrotnym przypadku powątpiewam w sens używania terminu *villa* na określenie takiego gospodarstwa.

Przykład właścicieli hiszpańskich *villae maritimae* uzmysławia, nie do końca chyba rozpoznany, związek gospodarstwa z *mentalité*. Rozpatrywanie procesów z zakresu historii gospodarczej będzie pełniejsze w szerokim kontekście odniesień do systemu wartości obowiązujących w danym społeczeństwie⁶⁶.

AN ATTEMPT AT A NEW WAY OF LOOKING AT VILLA-FARMS
AND THEIR OWNERS IN SPAIN (I–II CENTURY A.D.)

S u m m a r y

A. Introduction: Traditional Interpretation of a Villa-farm

Many research workers have been working on the problems concerning villa-farms and literature concerning villas is enormous. Although there are a lot of debatable and questionable matters, everyone agrees that the purpose of villas was farming, that is, agriculture and animal husbandry. However, we do find reference to processing and craft activity in Latin agronomic tracts, it is easy to see that these activities were not essential (the processing of olives and grapevine was treated as farming). Villas in which clay products were made (bricks, amphorae, roof tiles etc.) were an exception. This deviation is important because Roman aristocracy believed, at least officially, that any activity connected with crafts and trade was despicable. From other sources we know that Roman "gentry" gained a lot of profit from the non-agricultural sector (crafts, processing, trade). However, the production of clay artifacts is a specific exception. Apart from the above-mentioned activities, nothing shows us that villas participated in other domains of crafts.

This picture seems to be true as far as Italy is concerned. In Italy villas have developed in their "classic" form. They also fit the descriptions, which can be found in the Latin agronomic tracts (Cato the Elder, Varro and Columella).

It is otherwise with villa-farms, in the provinces, where quite often the specific local conditions modify the picture of *villae* which are familiar to us, thanks to the Latin agronomic tracts. Such an

⁶⁴ K. Branigan, Specialization in villa economies, w: *Villas Economies*, s. 42–50.

⁶⁵ M. Todd, Villa and fundus, w: *Villas Economies*, s. 20. Por. J. Percival, *The Roman Villa*, s. 161–162.

⁶⁶ Badania nad mentalnością społeczeństw są prowadzone od pewnego czasu przez historyków różnych okresów. Por. W. Wrzosek, *Historia – kultura – metafora. Powstanie nieklasycznej historiografii*, Wrocław 1995, s. 131–138.

interesting example in Spain, where food processing and craft activities were an integral part of the villa-farm activities, supplying and additional income obtained from the agricultural sector *sensu stricto*, whereas in Italy it was conducted outside the villa-farms (although often by their owners). I am concentrating in my paper on maritime coast villas (*villae maritimae*) where apart from farm products, fish sauces and salted fish (*salsamenta*) were produced. These products were very popular and widespread in the ancient world.

B. Spanish Villas and the Production of *salsamenta*

In 25 cases (see map) we were able to discover that fish salteries (*officinae*) were situated on the premises or near villa-farms. They differ in size and equipment, which was usually salting vats (*cetariae*) coated with mortar (*opus signinum*) to ensure a water tight container. Fish were preserved there by taking out the fish mass and an adequate amount of salt to dry out in the sun for 1–3 months. Sometimes near these stood buildings where products were processed and stored.

Not always is there an obvious connection between a fish saltery and villa-farm, but it is evident in most cases (see table 1 and 2). We have to say very clearly here that Spanish villas which dealt with fish processing are not similar, and in most cases have nothing to do with fish farming within *viliatica pastio* which was described in detail by Varro and Columella. In Spanish villas where fish processing existed, the fishponds (*piscinae*) described by *scriptores rei rusticae* are rare. The agronomic tracts do not mention salting fish farmed on villa-farms.

Close neighbourhood of *villae* and fish salteries is typical for the entire Spanish coast, but so far, systematical studies have been conducted only in regard to Lusitania. J.E. Edmondson has distinguished 3 methods of making the fish sauce *garum* in Lusitania:

1. **Rural production** – where fish salteries were connected with the villa-farm. Here farming completed fish processing. According to Edmondson, this kind of production was not on a big scale. The Canadian researcher emphasises the self-sufficiency of these farms and the production of goods for self-consumption. He does not exclude surpluses on the local market.

2. **Urban production** – where the scale of production was much larger. Goods were produced for the local market, but also for export. This was easy, because all the towns in which fish salteries were discovered functioned as ports.

3. **Semi-urban production** (*la production semi-urbaine*). Preserving fish took place in specialised *vici*. Production was on a very big scale, considerably larger than the needs of the local market. The ability to concentrate more manpower in the *vicus* enabled the division of labour, a larger assortment of products (e.g. purple dye, whose production was similar to the production of the *garum*), and also a wider range of activities, for example the production of amphorae, used as containers for finished products.

Edmondson's division shows us that fish preservation was not connected only with one production model; we have here a whole range of models. We can use this division for the whole Iberian Peninsula, where we can find *villae maritimae* in which *salsamenta* were produced, and specialised settlements, where enormous amounts of salted fish were produced.

The connection of farming and fish processing within one farming unit may seem at first sight to be artificial, but I think it is a viable suggestion. It is certain that work in the fish salteries in or near the villa-farms was not on the same scale all year round. This was due to two reasons. The first one was that the amount of fish in the waters surrounding the Iberian Peninsula was not the same every time of the year. This is caused by the migration of tuna fish from the Atlantic Ocean into the Mediterranean Sea in the late spring, and then returning into the Atlantic Ocean in July and August. Moreover, present-day Portuguese statistics show that the tonnage of fishing can differ in certain years. We may surmise that in ancient times there were also years of "wealth" and "poverty" in fishing. The second reason is that farmers had to (in some seasons) concentrate all their efforts on fieldwork and fruit picking especially during harvest time. The agricultural character of the *villa* put it in a comfortable position, since fish preservation was then only a supplement to farming, the owners or managers could not complain about

standstills. Such villas were also better equipped to outlast the periods of the bad crops. There were, of course, periods in the year when one of the activities predominated in villas: either farming or processing. Some scholars (R.I. Curtis, J.C. Edmondson) stress the fact that the rhythm of the activities in both these spheres was harmonious. The most intense moment for fish processing came in late spring and then in July and August (periods during which tuna schools were near the coast of Spain). Some villas produced amphorae for their products. An example is the Puerto Real kiln (the Cadiz Gulf).

We can note in passing that – according to J.C. Edmondson – some of the villa owners launched into investing in mining of precious metals, an activity distant from farming. The Canadian scholar reports the striking coincidence between the localisation of the villas (often quite rich) and the mine in Lusitania. According to him, such a correlation may reflect a non-existing (in modern times) connection between tenure of land and mining.

The Spanish model of seacoast villas connecting farming and fish processing is a novel phenomenon and it differs from the Italian one. In Italian villa-farms there was not any fish processing. It seems that this activity was conducted independently of farming (we mean here an activity on an “industrial” scale).

The Spanish *villae maritimae*, in which fish were processed, were some kind of conglomeration of the Roman idea of a farm and the local farming traditions, with the strong need to use the sea resources.

C. Owners of Spanish *villae maritimae*

The owners of Spanish *villae maritimae* belonged to the local socio-economical élite. It included romanized inhabitants of Spain as well as Italian immigrants. The ownership of such a villa was a sign of belonging to the propertied class. Since most of the villas were of middle size, in order to make oneself visibly prominent, one had to concentrate on a few, several or tens of such estates.

The lifestyle connected with the possession of land and the manifestation of wealth were similar in the case of both Spanish and Italian élites. The difference between them was the attitude toward meaning by which the wealth had been gained. The negative approach of Italian aristocracy to earning in a non-agricultural sector (common was the idea of *agricola bonus*, which was widely present in Latin literature) forced its members to using tricks while investing in crafts or trade (making use of freedmen and slaves). The temptation was big, as earnings from farming, although stable, did not lead to a spectacular economic success.

The economic initiatives of the Italian aristocracy were constrained by the system of values and opinions. This often led to irrational (from an economic point of view) decisions, which made the system of economic and legal dependencies unnecessarily, complicated. It seems to me that the Spanish economic élite differed in this respect from the Italian one. It felt no inhibitions or fears as far as making money in non-agricultural sector was concerned. Profit and profitability were the main factors in their economic calculus. This rational approach to economic decisions was not changed even by romanization. The owners of Spanish *villae maritimae*, who engaged themselves in the production of fish sauces and *salsamenta*, continued the pre-Roman tradition of combining farming with the use of the gifts of the sea: this idea was brought by Phoenician settlers. Even today we can observe this symbiosis between farming and the exploitation of the sea in seacoast regions of Spain and Portugal.

D. Summary and Conclusions

The Spanish villa-farms, while remaining Roman, have local qualities, suitable for specific regions. So we can speak of many models of villas, and treat the Italian model (detailed description of which can be found in *scriptores rei rusticae*) as a starting point. The Spanish example shows us that we should pay more attention to pre-Roman traditions of farming on romanized lands.

It is significant that the Spanish *villae maritimae* in which fish sauces and *salsamenta* were produced are not exceptional in the Roman Empire: the proofs are Armorica and Étang de Berre in Gaul.

Fish processing had not been the only non-agricultural activity of the Spanish villas. Purple dye was also made from a certain species of snail *murex* and amphorae were produced. I also recalled J.C. Edmondson's observations relating to the connection of villas with mining in Lusitania. The scale of non-agricultural activities could have been ever bigger, but some activities did not leave any traces behind which could have survived till our times (e.g. leather, textiles etc.).

The example of the owners of the Spanish *villae maritimae* demonstrates the not yet fully realised link between economy and mentalité. The investigation of the processes of economic history would have been fuller in a wide context of the system of values operative in a giving society.