



PAULINA KOMAR\*

### Luksus czy codzienność – importowane wina w starożytnym Rzymie (I w. p.n.e. – III w. n.e.)

#### Luxury or everyday commodity – imported wines in ancient Rome (1st c. BC – 3rd c. AD)

**Streszczenie:** Niniejszy artykuł dotyczy handlu winem w starożytnym Rzymie w okresie od końca I wieku p.n.e. do III wieku n.e. Pokazuje, że od czasów Augusta do Wiecznego Miasta importowano głównie średniej i niskiej jakości trunki przeznaczone do masowej konsumpcji, a nie – jak postulował Finley – *fame regional wines*. Sugeruje to, że handel w starożytności odgrywał znacznie istotniejszą rolę niż zakłada ortodoksyjny model antycznej ekonomii.

**Abstract:** This paper regards wine trade in antiquity between the late 1st c. BC and the 3rd c. AD. It shows that, contrarily to what was postulated by Finley, most of wines imported to the city of Rome in the imperial period were low or middle class beverages destined for mass consumption rather than ‘fame regional wines’. This suggests that the trade in an-

---

\* Instytut Archeologii UJ, ul. Gołębia 11, 31-007 Kraków, paulina.komar@uj.edu.pl, ORCID: 0000-0001-6580-223X.

tiquity might have played much more important role than it is assumed by the 'orthodox' model of the ancient economy.

**Słowa kluczowe:** wino, starożytny Rzym, handel, ekonomia

**Keywords:** wine, ancient Rome, trade, economy

Od czasów wydania *The Ancient Economy* autorstwa Mosesa Finleya część zwolenników tzw. ortodoksyjnego modelu ekonomii starożytnego Rzymu skłania się ku twierdzeniu, że dalekosiężny handel nie odgrywał istotnej roli w gospodarce antycznej, ograniczając się tylko do produktów importowanych na potrzeby elit<sup>1</sup>. Nawet Keith Hopkins, który podkreślał, że rola handlu musiała być znacznie większa niż zakładali to Finley i Arnold Jones, nie doceniał gospodarczego znaczenia międzyregionalnej wymiany handlowej produktami spożywczymi pierwszej potrzeby (głównie zboża, oliwy i wina)<sup>2</sup>. Jeśli chodzi o handel winem, to Finley zakładał istnienie w starożytności „the important foreign trade in fame regional wines, vin ordinaire was normally produced at home”<sup>3</sup>. Sugeruje to, że handel winem ograniczał się do trunków z „górnej półki”, a na co dzień i na masową skalę konsumowano raczej produkty lokalne. W konsekwencji w literaturze przedmiotu wciąż istnieje powszechna opinia, jakoby wszystkie wina importowane były kosztowne<sup>4</sup>. Czy tak było w rzeczywistości?

Dokładna analiza win dostępnych na rzymskim rynku w okresie wczesnoimperialnym nie potwierdza jednak tezy Finleya. Pokazuje ona, że

---

<sup>1</sup> M.I. Finley, *The Ancient Economy*, Berkeley 1999 (trzecia edycja); A.H.M. Jones, *The Roman economy*, red. P.A. Brunt, Oxford 1974.

<sup>2</sup> K. Hopkins, *Models, ships and staples*, [w:] *Trade and Famine in Classical Antiquity*, Proceedings of the Cambridge Philological Society supplementary volume 8, red. P.D.A. Garnsey and C.R. Whittaker, Cambridge 1983, s. 84–85.

<sup>3</sup> M.I. Finley, *The Ancient Economy*, s. 133. Finley pisze to w kontekście Aten, jednak miasto to jest podane jako przykład generalnych założeń dotyczących antycznej gospodarki.

<sup>4</sup> A. Dalby, *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, London 2000, s. 136.

w tym okresie importowano przede wszystkim trunki średniej i niskiej jakości przeznaczone do konsumpcji masowej.

Artykuł ten składa się z dwóch części – w pierwszej, bazując na danych archeologicznych, pokazano, jakie rodzaje win i w jakich ilościach importowane były do „Wiecznego Miasta”, w drugiej podjęto próbę oceny ich jakości na podstawie źródeł literackich.

## Wina importowane w Rzymie: typy i ilość

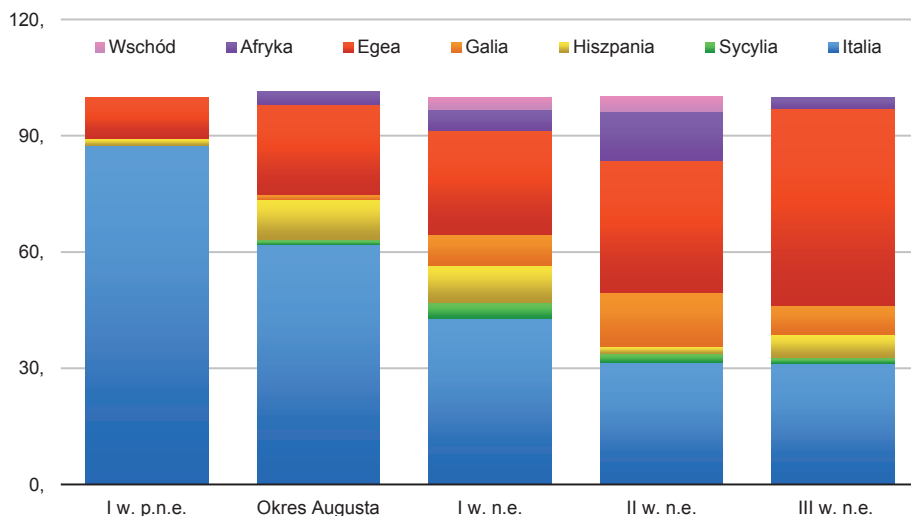
W okresie wczesnego cesarstwa ilość importowanych do Rzymu trunków i innych towarów znacząco wzrasta. Porównanie procentowego udziału amfor wśród wszystkich znalezisk ceramicznych dokonane przez Ritę Volpe pokazuje, że w okresie Republiki nigdy nie przekraczał on 5–6%. Z kolei w okresie cesarstwa odsetek naczyń transportowych zawsze przewyższał 30% wszystkich znalezisk ceramicznych, a zmiana nastąpiła podczas rządów Augusta<sup>5</sup>. Dodatkowo, ilość importowanych amfor winnych między połową I wieku p.n.e. a okresem Augusta wzrosła ponad trzykrotnie – od ok. 12 do prawie 40% (Wykres 1)<sup>6</sup>. Oznacza to, że model konsumpcji i handlu w Rzymie znacznie się zmienił i o ile dla okresu Republiki twierdzenia

---

<sup>5</sup> R. Santangeli Valenziani, R. Volpe, *Paesaggi agrari della viticoltura a Roma e nel suburbium*, [w:] *Archeologia della vite e del vino in Toscana e nel Latium. Dalle tecniche dell'indagine archeologica alle prospettive della biologia molecolare*, red. A. Ciacci, P. Rendini, A. Zifferero, Firenze 2012, s. 66–67; R. Volpe, *Vino, vigneti et anfore in Roma repubblicana*, [w:] *SUBURBIUM II: Il suburbio di Roma dalla fine dell'Età monarchica alla nascita del sistema delle ville (V–II secolo a.C.)*, red. V. Jolivet et al., Roma 2009, s. 379–381.

<sup>6</sup> Wykresy (1 i 2) pokazują procentowy udział różnych typów amfor przeznaczonych do transportu wina, które zostały znalezione w Rzymie w następujących kontekstach: Forum Cezara, Forum Nerwy, Hale Trajana, Dom Tyberiusza, Palatyn (część północna), *Via Sacchi*, *Gianicolo*, *Aqua Marcia*, *Via Nova*, *Meta Sudans*, *Crypta Balbi*, *Vigna Barberini*, *Boccone del Povero* oraz *Via Marmorata*. Dane dotyczące pojemników na wino z tych kontekstów zostały zsumowane, a materiał podzielono na pięć okresów chronologicznych, tak aby uzyskać generalny obraz, pomijając charakter poszczególnych stanowisk. Dokładna metodologia badań oraz odniesienia do literatury opisane w P. Komar, *Aegean wine imports to the city of Rome (1<sup>st</sup> century BC – 3<sup>rd</sup> century AD)*, „*Studies in Ancient Art and Civilization*” 2018, 22, w druku.

Finleja dotyczące win mogłyby być zgodne z prawdą, to w okresie cesarstwa zostają obalone przez dane pochodzące ze źródeł archeologicznych.

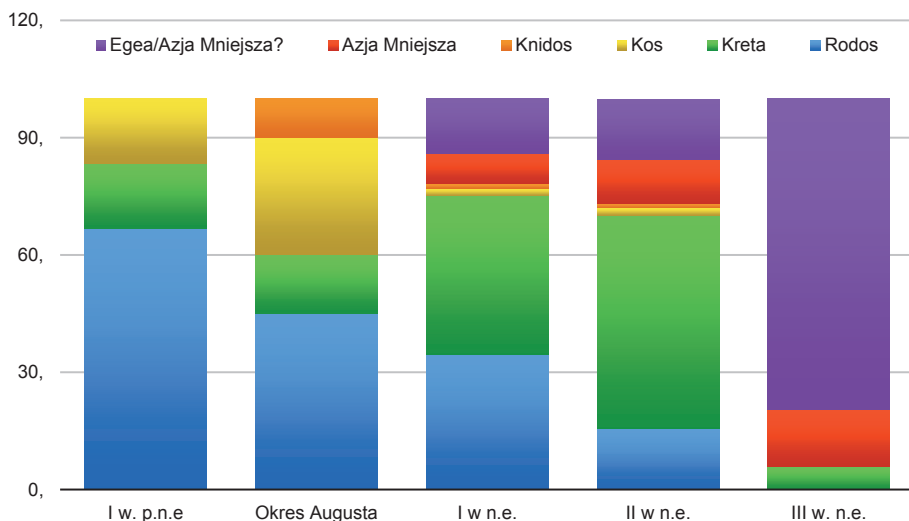


Wykres 1. Procentowy udział amfor na wino z różnych części basenu M. Śródziemnego znalezionych w Rzymie (opracowane przez autorkę)

Wykres 1 pokazuje procentowy udział różnych rodzajów win w rzymskiej konsumpcji oszacowany na podstawie ilości amfor znalezionych w „Wiecznym Mieście”. Zgodnie ze źródłami archeologicznymi Rzymianie importowali wina z Galii, Afryki Północnej, Hiszpanii, oraz niewielkie ilości trunków ze wschodu (Cypr, Cylicja, Lewant i Egipt). Jednak największy odsetek importów stanowiły wina greckie z basenu Morza Egejskiego. Wśród nich najliczniejsze były trunki z Krety, Rodos, Kos, Knidos i zachodniej Azji Mniejszej (Wykres 2).

Należy jednak zaznaczyć, że zgodnie z szacunkami De Seny około 1/3 konsumowanych win pochodziła z najbliższej okolicy stolicy i zapewne była transportowana w skórzanych workach, beczkach lub wtórnie użytych amforach, więc nie zostały one śladu w materiale archeologicznym<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> E.C. De Sena, *An assessment of wine and oil production in Rome's hinterland: ceramic, literary, art historical and modern evidence*, [w:] *Roman villas around the Urbs. Interaction with landscape and environment*, red. B. Santillo Frizell, A. Klynne, Rome 2005, s. 138–140.



Wykres 2. Procentowy udział różnych amfor egejskich znalezionych w Rzymie (opracowane przez autorkę)

Niemniej fakt, że od okresu augustowskiego prawie 40 do 70% amfor na wino zachowanych w materiale archeologicznym to pojemniki importowane, sugeruje, że import odbywał się na skalę masową. Podważa to twierdzenie Finleya, jakoby tylko *fame regional wines* były obiektem rzymskiego handlu, bo trudno sobie wyobrazić, że prawie połowa trunków dostępnych na rynku to produkty z wysokiej półki. Czy elity Wiecznego Miasta byłyby w stanie skonsumować taką ilość? Wydaje się to wątpliwe, a zatem znaczna część importów musiała być przeznaczona dla zwykłych obywateli. Warto też wspomnieć, że od II, a zwłaszcza w III wieku n.e. wina w zachodnich prowincjach zaczęto transportować w beczkach. Choć trudno ocenić, jaka ich ilość trafiała do Rzymu w pojemnikach drewnianych, a nawet czy beczki rzeczywiście służyły do transportu morskiego<sup>8</sup>, to nie można wykluczyć,

<sup>8</sup> A. Tchernia, *Le vin de l'Italie*, s. 285–292; É. Marlière, *L'outre et le tonneau dans l'occident romain*, Montagnac 2002; A.I. Wilson, *The economic influence of developments in maritime technology in antiquity*, [w:] *Maritime Technology in the Ancient Economy: Ship Design and Navigation*, JRA Supp. 84, red. W.V. Harris, K. Iara, Portsmouth – Rhode Island 2011, s. 228–229; A.I. Wilson, *Developments in Mediterranean shipping and mari-*

że ilość importowanych win na rynku rzymskim była w rzeczywistości jeszcze większa niż ta, którą sugerują studia nad amforami.

Popularność importów mogła wynikać z faktu, że wcale nie musiały być one drogie. Co prawda, brak wiarygodnych danych na temat cen importowanych win lub kosztów ich transportu. Jednak najnowsze analizy cen zachowanych w edykcie Dioklecjana sugerują, że nie odległość, a czas podróży odgrywał główną rolę w definiowaniu kosztów transportu<sup>9</sup>. Ponieważ transport morski był tańszy niż lądowy (można było przebyć ten sam dystans w znacznie krótszym czasie), produkty z dalekich, ale nadmorskich regionów, takich jak np. Afryka Północna lub Katalonia mogły być tańsze niż lokalne, czyli produkowane np. w górzystym centrum Italii. Zgodnie z modelem świata rzymskiego stworzonym przez badaczy ze Stanford University<sup>10</sup>, koszt transportu produktów z wybrzeży Hiszpanii, Galii, Afryki oraz basenu Morza Egejskiego nie przekraczał 1–2 denarów za kilogram, były to najtańsze importy. Znacznie droższe (2–5 denarów) były produkty z Cypru, Cylicji, Lewantu oraz Egiptu. To mogłoby tłumaczyć ich relatywnie niewielki udział wśród win dostępnych na rzymskim rynku.

Warto jednak upewnić się, czy autorzy antyczni nie dostarczają nam informacji, które mogłyby sugerować, że importowane wina należały do luksusów dostępnych tylko dla bogatej arystokracji i były rzeczywiście *fame wines*.

## Wina importowane – ocena jakości

Autorzy antyczni dostarczają nam wielu informacji na temat charakteru win dostępnych na rynku. Są to jednak często ich prywatne opinie i subiektywne osądy, które niekoniecznie musiały być podzielane przez większość społeczeństwa rzymskiego. Tego typu źródła są zatem dość niepewne,

---

*time from the Hellenistic period to AD 1000*, [w:] *Maritime Archaeology and Ancient Trade in the Mediterranean*, red. D. Robinson, A.I. Wilson, Oxford 2011, s. 37.

<sup>9</sup> W. Scheidel, *Explaining the maritime freight charges in Diocletian's Prices Edict*, JRA 2013, 26, s. 464–468.

<sup>10</sup> ORBIS The Stanford Geospatial Network Model of the Roman World, <http://orbis.stanford.edu/>, dostęp: 30.09.2018.

jednak wśród tekstów antycznych sporą część stanowią opinie lekarzy, takich jak Dioskurydes czy Galen, bazujące na wiedzy medycznej. Istnieje duże prawdopodobieństwo, że hierarchia win przedstawiona w 14 księdze *Historii naturalnej* Pliniusza, z której ta część artykułu czerpie w znacznym stopniu, również oparta była na opiniach medyków, takich jak Sekstus Niger i Asklepiades z Bitynii<sup>11</sup>. Ponadto część autorów podaje nam nie tylko opinie, ale faktyczne informacje dotyczące względnej ceny i wartości win na rynku. Dlatego też źródła te można uznać za wystarczające dla celów niniejszego artykułu.

Dzięki źródłom literackim wiemy, że Rzymianie okresu cesarstwa najbardziej cenili wina italskie takie jak falern, cekub, produkty z Gór Albańskich, a także *Setinum*, które preferował August i wielu późniejszych władców<sup>12</sup>. Jednak trunki z Italii Północnej, z wyjątkiem *Hadrianum*, nie cieszyły się specjalną estymą. Podobnie większość win kampańskich, które były znane raczej ze względu na fakt powszechności na rynku niż na wysokie walory smakowe<sup>13</sup>. Żadne z win importowanych do Italii nie jest specjalnie wychwalane przez autorów antycznych, nie ma wśród importu win starych (*παλαιοι*) i szlachetnych (*εὐγενεῖς*), a takie przymiotniki według Krystyny Bartol określały cenione wina. Z drugiej jednak strony nie importowano do Rzymu trunków, które Atenajos określa jako (*φάυλοι*), czyli złe, słabe, jak np. wino z Koryntu, którego picie było torturą<sup>14</sup>. Najliczniej reprezentowane były importy z obszaru egejskiego. Wśród win egejskich najślynniejsze i najczęściej wspominane przez autorów antycznych, zarówno greckich, jak i łacińskich, były te, które pochodziły z wysp Chios, Lesbos i Tazos, uważane powszechnie za towary luksusowe<sup>15</sup>. Jednak wysokiej klasy wina egejskie z tych wysp w okresie cesarstwa najprawdopodobniej nie były produkowa-

---

<sup>11</sup> A. Tchernia, *Le cercle de L. Licinius Crassus et la naissance de la hiérarchie des vins à Rome*, Comptes rendus des séances de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 141/4, 1997, s. 1247–1248.

<sup>12</sup> Idem, s.1247–1259. Plin. *HN* 14.61.

<sup>13</sup> Idem, *Le vin de l'Italie romaine. Essai d'histoire économique d'après les amphores*, Roma 1986, s. 168-170, 173-174, 175-179.

<sup>14</sup> K. Bartol, *Atenajosa z Naukratis księga win (Deipnosophistai 25f–40f)*, „Meander 50” 1995, s. 219–221; Ath. *Deipn.* 30 F.

<sup>15</sup> A. Dalby, *Empire of Pleasures*, s. 136.

ne na eksport (nie zidentyfikowano dotychczas amfor, w których mogłyby być transportowane)<sup>16</sup>. W okresie późnej Republiki i cesarstwa Rzymianie importowali wina z Krety, Rodos, Kos, Knidos oraz zachodniej Azji Mniejszej (może tu chodzić o trunki z okolic G. Tmolus, Efezu lub Klazomenaj). Nie jest wykluczone, że również inne produkty egejskie lub małoazjatyckie trafiały do Rzymu, co sugeruje obecność w stolicy amfor Kapitän 1 i 2 (Wykres 2 ukazuje je jako Egea/Azja Mniejsza)<sup>17</sup>, jednak wciąż nie znamy dokładnego miejsca ich produkcji.

Żadne z win egejskich importowanych do Rzymu w okresie cesarstwa nie mogło uchodzić za trunki luksusowy<sup>18</sup>. Owszem, są one popularne w tekstach literackich, ale autorzy specjalnie ich nie cenią. Jeśli chodzi o hierarchię win przedstawioną przez Pliniusza, na pierwszym miejscu znajdowały się trunki północnoegejskie (których prawdopodobnie nie importowano w okresie cesarstwa), następnie wina tmołijskie i z Klazomenaj, cypryjskie, a dopiero później egipskie, syryjskie, myzyjskie, knidyjskie, efejskie czy mykońskie<sup>19</sup>. Trunki z Kos i Rodos prawdopodobnie nie cieszyły się specjalną estymą, ponieważ w procesie ich produkcji używano wody morskiej jako domieszki do moszczu<sup>20</sup>. Ułatwiała ona konserwację słabych i wodnistych win, eliminując szkodliwe odmiany drożdży i bakterii, a także mogła wspomagać proces klarowania, rozpuszczając niektóre białka<sup>21</sup>. Wydaje się jednak, że nie była pozytywnie oceniana przez lekarzy antycznych<sup>22</sup>.

<sup>16</sup> P. Komar, *Consumption of Greek wines in Roman Italy – between literary and archaeological evidence*, „Food & History Journal” 2014, 12/3, s. 99–131.

<sup>17</sup> Pochodzą one na pewno z obszaru egejskiego, możliwe że z okolic Samos lub Efezu, [http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora\\_ahrb\\_2005/details.cfm?id=154](http://archaeologydataservice.ac.uk/archives/view/amphora_ahrb_2005/details.cfm?id=154), dostęp: 30.09.2018.

<sup>18</sup> A. Tchernia, *Le vin de l'Italie*, s. 105.

<sup>19</sup> Plin. *HN* 14.75.

<sup>20</sup> Cato, *Agr.* 24; 112; Plin. *HN* 14.78–79; Ath. *Deipn.* 32 E; *Geopon.* 8.24.

<sup>21</sup> A.P. Matthaiou, *Οίνος ἀθάλασσοσ*, „Horos” 1992–1998, 10–12, s. 573; M.J. García Soler, *El vino griego en las fuentes literarias latinas*, [w:] *El vino en la antigüedad romana: II Simposio Arqueología del Vino*, red. S. Celestino Pérez, Jerez 1996, s. 231; A. Tchernia, J.-P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble 1999, s. 114; S. Kourakou-Dragona, *La vigne et le vin dans le monde grec ancien*, Athènes 2013, s. 123–124, 127, 133–134.

<sup>22</sup> P. Komar, *In vino sanitas*, w druku.



Z kolei wino z Kreta Marcjalis określa jako *mulsum pauperis*<sup>23</sup>, co oznacza wino z dodatkiem miodu (*mulsum*), czyli bardzo słodkie (bo wykonywano je z rodzynek), przeznaczone dla „biednych”. Należy jednak zaznaczyć, że słowo *pauper* w starożytności nie oznaczało osoby biednej w dzisiejszym rozumieniu, a po prostu kogoś, kto nie jest bogaty<sup>24</sup>. Można zatem stwierdzić, że nie chodziło mu o rzymską biedotę, a raczej o lepiej sytuowanych plebejuszy, czy – jakbyśmy to dziś nazwali – „klasy średnie”. Poparcie dla Marcjalisa znajdujemy u Frontona, który twierdzi, że wino z Kreta było jednym z najtańszych importów w Rzymie, podobnie jak trunki z okolic Saguntu i Katalonii<sup>25</sup>. Znaczne ilości amfor służących do transportu wina z Kos i Kreta znaleziono w pompejańskich *tabernae*<sup>26</sup>, które były miejscami konsumpcji zwykłych obywateli, nie arystokracji<sup>27</sup>. Oczywiście lepsze wina też można było nabyć w tawernach<sup>28</sup>, jednak raczej nie byłyby one tam licznie reprezentowane, biorąc pod uwagę znikomą ilość konsumentów. Można zatem stwierdzić, że trunki z Kos i Kreta, a jeśli brać pod uwagę Pliniusza, to również wino z Rodos (*Rhodium Coos similis*<sup>29</sup>), nie należały do drogich towarów luksusowych.

Jeśli chodzi o wina małoazjatyckie, to wydaje się, że najlepsze/najsłynniejsze – Pliniusz używa sformułowania *gratia ante omnia* – w I wieku n.e. pochodziło z Klazomenaj, jednak zasłużyło ono na taką opinię dopiero

---

<sup>23</sup> Mart. 13.106.

<sup>24</sup> M.I. Finley, *The Ancient Economy*, s. 41. Autor wyjaśnia różnicę między greckim πλούσιος (mający dochody, które wystarczają na godne życie), πένης (musiał zdobywać środki do życia), πτωχός (biedak, żebrak). Łacińskie *pauper* można rozumieć podobnie do greckiego πένης, zob. P. Veyne, *La plèbe moyenne*, „Annales (HSS)” 2000, 55, s. 1170–1171.

<sup>25</sup> A. Tchernia, *Les Romains et le commerce*, Naples 2011, s. 257–258, 345–346; Fronto, *De eloq.* 1.4.

<sup>26</sup> J. Timby, *Amphorae from Excavations at Pompeii by the University of Reading*, [w:] *Transport amphorae and trade in the Eastern Mediterranean*, red. J. Eiring, J. Lund, Aarhus 2004, s. 385–387.

<sup>27</sup> J.M. Wilkins and S. Hill, *Food in the Ancient World*, Malden–Oxford 2006, s. 178.

<sup>28</sup> A. Tchernia, *Le vin de l'Italie*, s. 33; Plut. *Mar.* 44, 1–4.

<sup>29</sup> Plin. *HN* 14.77.

wtedy, gdy zaczęto dodawać do niego mniej wody morskiej<sup>30</sup>. Przeczy temu opinia Dioskurydesa, który wspomina, że dodatek wody morskiej czynił wino szkodliwym dla zdrowia, a także powodował jego szybkie psucie<sup>31</sup>. Z tego samego powodu niezdrowe było wino z Efezu<sup>32</sup>, choć tu znowu mamy rozbieżność między Pliniuszem a Dioskurydesem, który twierdzi, że *phygellites*, jak je nazywa, nie zawierało wody morskiej jako domieszki<sup>33</sup>. Strabon, który odwiedził opisywane regiony i prawdopodobnie kosztował produkowanej tam żywności<sup>34</sup>, uznał wino z Efezu za dobre<sup>35</sup>. Ten sam autor uważał za wyjątkowo dobre wino tmołijskie, i to ze względu zarówno na smak, jak i walory medyczne<sup>36</sup>. Potwierdza to Galen, który zestawia trunki z okolic G. Tmolus z chioskimi i lesbijskimi<sup>37</sup>, oraz Silius Italicus, który nazywa je *divus* (boskie)<sup>38</sup>. Jednak według Pliniusza Rzymianie nie cenili tego wina za jego smak, ale słodzili nim trunki wytrawne<sup>39</sup>. Podsumowując, brak podstaw, aby trunki małoazjatyckie, może z wyjątkiem tmołijskiego, zaliczyć do *fame regional wines*.

Podobnie rzecz się ma z winami z zachodnich prowincji. *Gallia Narbonensis* produkowała wina<sup>40</sup> znane jako retyckie lub allobrogińskie, a ich charakterystyczną cechą był fakt, że dodawano do nich żywicy w procesie fermentacji<sup>41</sup>. Dioskurydes twierdzi, że żywica była dodawana do trunków produkowanych z winogron, które nie miały szansy w pełni dojrzeć ze względu na niesprzyjające warunki atmosferyczne (zimno), aby uchronić je

<sup>30</sup> Plin. *HN* 14.73.

<sup>31</sup> Dsc. *Mat. Med.* 5. 6. 9.

<sup>32</sup> Plin. *HN* 14.75.

<sup>33</sup> Dsc. *Mat. Med.* 5. 6. 11.

<sup>34</sup> G. Malinowski, *In vino veritas. Uzupełnienia do biografii Strabona*, „Eos” 1999, 86(2), s. 199–215.

<sup>35</sup> Strab. 14.1.15.

<sup>36</sup> Strab. 14.1.15 and 47.

<sup>37</sup> *Comp. Med. Loc.* 13.513K; *SMT* 11.604K; *De probis pravisque alimentorum succis* 6.802K; Orib. *Col. Med.* 5.6.31.

<sup>38</sup> Sil. *Pun.* 7.209–211.

<sup>39</sup> Plin. *HN* 14.74.

<sup>40</sup> Strab. 4.1.2.

<sup>41</sup> Celsus, *De med.* 4.12.8; *Col.* 12.23.

przed zepsuciem<sup>42</sup>. Pliniusz dodaje, że takie wina były popularne w miejscu produkcji, ale poza Galią ich nie znano<sup>43</sup>. Marcjalis i Pliniusz określają wino galijskie jako *picatum*, czyli mające naturalnie żywiczny posmak<sup>44</sup>, który według Plutarcha był ceniony przez Rzymian<sup>45</sup>, jednak nic nie wskazuje, aby wpływał on na wysoką rangę wina. W okolicach Marsylii również produkowano wino<sup>46</sup>, jednak nie wyróżniało się ono w żaden sposób. Wina z Luzytanii sprzedawano w cenie jednej drachmy za *metretes* (ok. 39 litrów<sup>47</sup>) na rynku lokalnym<sup>48</sup>, czyli było to zwykłe, tanie wino, natomiast drogie wina luksusowe, czyli tazyjskie i chioskie, kosztowały odpowiednio 20 i 18 drachm za amforę (ok. 22 litry) w III wieku p.n.e.<sup>49</sup> W Hiszpanii uprawiano winorośl zwaną *balisea* lub *coccolobis*, a produkowane z niej wino mogło rywalizować z trunkiem z Gór Albańskich, jednym z najlepszych wśród produktów winnic italskich<sup>50</sup>. Możliwe, że robiono je w okolicach Laurion, na Balearach lub w Tarragonie, bo trunki stamtąd były według autorów antycznych na tyle dobre, by rywalizować z italskimi<sup>51</sup>. Jednak już produkowane i eksportowane w dużych ilościach trunki betyckie nie cieszyły się specjalną renomą<sup>52</sup>. Tchernia sugeruje, że były one odpowiednio dobre, by przetrwać dalekomorską podróż, ale domieszki dodawane w procesie fermentacji powodowały, że nie należały one do trunków z wyższej

---

<sup>42</sup> Dsc. *Mat. Med* 5.34 (ale sugeruje produkcję tego trunku w Galatii, nie Galii).

<sup>43</sup> Plin. *HN* 14.26–27.

<sup>44</sup> Plin. *HN* 23.47; Mart. 13.107.

<sup>45</sup> Plut. *Quaest. conv.* 5.3, 676 C.

<sup>46</sup> Mart. 13.123.

<sup>47</sup> W. Ridgeway, A.S. Wilkins, *Vinum*, [w:] *Dictionary of Greek and Roman Antiquities*, red. W. Smith, W. Wayte, G.E. Marindin, London 1901, s. 968. Objętość 1 *metretes* szacowana na 39,4 l. przez Hultscha i na 38,9 l. przez Nissena.

<sup>48</sup> Ath. *Deipn.* 331 B (cytując Polibiusza z Megalopolis).

<sup>49</sup> F. Salviat, *Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites*, [w:] *Recherches sur les amphores grecques*, red. J.-Y. Empereur, Y. Garlan (Actes du colloque international organisé par le Centre national de la recherche scientifique, l'Université de Rennes II et l'École française d'Athènes, Athènes, 10–12 septembre 1984), BCH Suppl. 13, Athènes 1986, s. 180.

<sup>50</sup> Plin. *HN* 14.30–31.

<sup>51</sup> Plin. *HN* 14.71; Ov. *Ars am.* 3.645-6; Sil. *Pun.* 3.369, 15.178; Mart. 13.108. Więcej na temat win hiszpańskich [w:] A. Huetz de Lempis, *Les vins d'Espagne*, Bordeaux 2008, s. 15–27.

<sup>52</sup> Strab. 3.2.6; Varron, *Rust.* 1.8.1.

półki<sup>53</sup>. Współczesna Katalonia słynęła z produkcji dużej ilości wina, ale nie z jego jakości<sup>54</sup>. Tanie były zwłaszcza produkty z Saguntu, które podobnie jak towary z Krety należały do najtańszych win na rynku rzymskim<sup>55</sup>. Niewiele wiemy na temat win afrykańskich poza tym, że z prowincji tej pochodziło *passum*, czyli wino z rodzynek, jednak było ono gorsze niż ten sam typ trunku pochodzący z Krety czy Cylicji<sup>56</sup>.

Zarówno Biblia, jak i papirusy egipskie wspominają wino z Libanu, które było wysokiej jakości i mogło przetrwać transport do Egiptu<sup>57</sup>, co potwierdza Księga Ozeasza, w której znajdujemy sugestię, że libańskie wina cieszyły się dobrą sławą<sup>58</sup>. W okolicach dzisiejszego Aleppo, w północno-wschodniej Syrii produkowano, według Strabona, wino luksusowe<sup>59</sup>. Trunki z okolic Tyru i Bejrutu były zgodnie z hierarchią Pliniusza gorsze od północnoegejskich, cypryjskich, licyjskich i trypolitańskich, jednak lepsze od egipskich, karyjskich i efeskich<sup>60</sup>. Gaza produkowała dobre wino, które konsumowali władcy Wschodu, na przykład Kleopatra<sup>61</sup>, jednak nie wiemy, czy bogaci Rzymianie też by je docenili.

Najlepsze wina egipskie, według Atenajosa, pochodziły z okolic *Mareotis*<sup>62</sup>, jednak Rzymianie chyba niespecjalnie cenili trunki z tej prowincji. Pliniusz umieszcza je na jednym z ostatnich miejsc w swojej hierarchii win, a Marcjalis naśmiewa się z nich, pisząc:

„Amphora Niliaci non sit tibi vilis aceti: Esset cum vinum, vilior illa fuit”<sup>63</sup>.

Nie pogardzaj amforą egipskiego octu. Był on znacznie gorszy, gdy był winem<sup>64</sup>.

<sup>53</sup> A. Tchernia, *Le vin de l'Italie*, s. 175.

<sup>54</sup> Mart. 1.26.9; Plin. *HN* 14.71; Juv. *Sat.* 5.30.

<sup>55</sup> Fronto, *De Eloq.* 1.4.

<sup>56</sup> Plin *HN* 14.81.

<sup>57</sup> F. Salviat, *Origine orientale et diffusion des cépages grecs*, [w:] *Vins, vigneron et buveurs de l'antiquité*, red. F. Salviat, A. Tchernia, Roma 2013, s. 118–119, 121.

<sup>58</sup> Hosea 14: 8.

<sup>59</sup> Strab. 15.3.22.

<sup>60</sup> Plin. *HN* 14.74.

<sup>61</sup> Hor. *Od.* 1.37.

<sup>62</sup> Ath. *Deipn.* 33 E-F.

<sup>63</sup> Mart. 13.122.

<sup>64</sup> Ta księga „Epigramów” nie została przetłumaczona na j. polski, dlatego przedstawiam własne tłumaczenie.

Wino produkowano również w rejonie Marmaryka, jednak nie cieszyło się ono dobrą reputacją. Według Strabona amfory z winem libijskim zawierały więcej wody morskiej niż wina<sup>65</sup>.

Podsumowując, źródła literackie nie dają nam podstaw do stwierdzenia, że wina importowane były w Rzymie okresu cesarstwa towarami luksusowymi, jak trunki z Chios, Lesbos czy Tazos w okresie Republiki<sup>66</sup>. Nie były też cenione, jak np. italski Falern, co sugeruje, że raczej trafiały na stoły zwykłych ludzi, a nie arystokratyczne przyjęcia. Wyjątkiem mogły być wina hiszpańskie z okolic Tarragony, małaazjatyckie z Góry Tmolus i Klazomenaj oraz niektóre trunki z Lewantu.

## Zakończenie

Badania przedstawione w niniejszym artykule pokazują, że większość win importowanych do Rzymu między I wiekiem p.n.e. a III wiekiem n.e. należała do trunków niskiej lub średniej klasy. Na pewno nie można ich nazwać towarami luksusowymi, trudno je również określić jako *famed regional wines*. Wiele importów, jak te z Krety i Saguntu, należało do najtańszych win na rynku. Finley zatem nie miał racji, twierdząc, że tylko handel winami z wyższej półki się liczył. W rzeczywistości to import tańszych, masowo konsumowanych trunków stanowił ważny element rzymskiej gospodarki.

Jednym z podstawowych założeń koncepcji Finleya i Jonesa było twierdzenie, że starożytni w swoim podejściu do ekonomii kierowali się innymi wartościami niż ludzie współcześni, np. że ważniejszy był dla nich status społeczny pewnych działań niż przynoszony przez nie wymierny zysk. Czyli nie zawsze opłacalność transakcji była stawiana na pierwszym miejscu. Niemniej twierdzenie Finleya dotyczące handlu głównie winami z górnej półki w pewnym sensie zgadza się z przewidywaniami ekonomistów dotyczących współczesnej gospodarki rynkowej: zakładając, że koszty transportu są takie same, cena drogiego produktu będzie bardziej akcepto-

---

<sup>65</sup> Strab. 17.1.14.

<sup>66</sup> P. Komar, *Aegean wines for the Roman elite: in search of Eastern luxuries on Western tables*, „Eos” 2014, 101/2, s. 227–244.

walna daleko od miejsca produkcji niż cena taniego, bo koszt transportu podwyższy ją w proporcjonalnie mniejszym stopniu<sup>67</sup>. Eksport tanich win z odległych części imperium sugerowałby, że Rzymianie ignorowali tę zasadę ekonomiczną, a zatem rzeczywiście kierowali się w swoich działaniach czynnikami innymi niż maksymalizacja zysku.

Należy jednak przypomnieć, że koszty transportu win obecnych w Rzymie w większej ilości, zgodnie z modelem ORBIS, nie należały do wysokich – import win z Betyki, który odbywał się drogą morską, mógł być tańszy niż przywiezienie trunków z górzystego wnętrza Półwyspu Apenińskiego. Towary, których transport był drogi, tak jak wina z Lewantu, wśród których znajdowały się zarówno arystokratyczne, jak i zwykłe trunki, docierały do stolicy imperium w niewielkich ilościach. Można zatem wyciągnąć wniosek, że Rzymianie wcale nie ignorowali zasad, jak byśmy dziś powiedzieli, „ekonomii rynkowej”.

Podsumowując, badanie win importowanych do Rzymu sugeruje, że istotny, z punktu widzenia antycznej ekonomii, był handel towarami masowymi, przeznaczonymi do codziennej konsumpcji, a także maksymalizacja zysku, który można było osiągnąć z tego handlu. Oznacza to, że handel oraz profit ekonomiczny mogły odgrywać w starożytności (przynajmniej w okresie wczesnego cesarstwa) znacznie większą rolę niż ta, którą zakłada „ortodoksyjny” model antycznej ekonomii.

---

<sup>67</sup> M. Silver, *Historical otherness, the Roman bazaar, and primitivism: P.F. Bang on the Roman Economy*, JRA 2009, 22, s. 440.