

Forma és funkció: Terra sigillata csészék kísérleti használata

Edward Biddulph rövid tanulmányában a római kerámiaművesség „etalon-ját” a terra sigillatát¹ mint a római étkezési szokások forrását veszi górcső alá, és kísérleti módszerekkel vizsgálja két csészeforma (*Dragendorff* 27 és *Dragendorff* 33) lehetséges használatának módját az ókori Britanniában.

A tanulmány bevezető részében ismertetőt kaphatunk a terra sigillaták készítésének módjáról és az import szerepéről a római kori Britanniában. Ezt a provinciát elsősorban a közép- és dél-galliai manufaktúrák látták el termékeikkel a Kr. u. I–III. században. Formák tekintetében tányérokat (Pl.: *Dragendorff* 15/17 és 18 formák), lapos edényeket (Pl.: *Dragendorff* 18/31 és 31), tálakat (Pl.: *Dragendorff* 37 és 38) és csészéket (Pl.: *Dragendorff* 27 és 33) egyaránt találunk közöttük. A gyártás során a sigillatákra jellemző fényes narancsvörös bevonatot a kiszáritott edényeknek egy speciális összetételű agyag suspensurába történő fürdetésével érték el. A gyártás ipari méretekben folyt. Egy manufaktúra napi 1260 darab kerámiát is előállított. Becslések alapján az össztermelés elérhette az évi 15 millió darabot is. Az égetés ház méretű oxidációs kemencékben történt, ahol 800–1000 Celsius fokon égették ki a kerámiákat. Egy kemencét több fazekas közösen használt, ebből kifolyólag egy égetés során akár 30 000 darab edény is készülhetett. A római kori lelőhelyeken talált sigillaták kiemelkednek a velük egykorú helyi gyártású, szürke és gyengébb minőségű agyagedények közül. Több darabon megfigyelhető, hogy a többi fajta kerámiától eltérően a tulajdonosok belekarcolták nevüket az edényekbe, valamint hogy az eltört tálak darabjait újra összeillesztették.² Az edények áráról kevés forrással rendelkezünk,

1. A terra sigillata terminus-technicus, modern kifejezés, amelyet az angol szakirodalom kivételével használ a régészet és a történettudomány. Az angol kutatók a „samian ware” – szamoszi árú megnevezéssel jelölik a terra sigillatákat utalva arra a hagyományra, hogy az első ilyen kerámiák Szamoszról származnak.

2. Ez utóbbi jelenség pannóniai lelőhelyeken, elsősorban a szegényebb bennszülött telepek (Pl. Szakály) kerámiaanyagában is megfigyelhető. Az eltört darabokat átfűrták és ólomkapcsok segítségével összeillesztették és újra használatba vették.

de annyi megállapítható, hogy a többi kerámiához képest a terra sigillata rendkívül drága luxusterméknek számított. Egy reliefdíszítésű edény egy légionárius másfél napi zsoldjába került, míg egy olcsóbb díszítetlen tál egy fél napi zsold összegét emésztette fel. Ebből következően egy briton számára ez a kerámia a rendkívül drága, magas társadalmi státuszt szimbolizáló és egzotikus római ételekhez tartozó termékfajtát jelentette.

Az Essexben található Heybridge római kori településen nem kevesebb, mint 3000 terra sigillata került felszínre az ásatások során. Ennek a hatalmas leletmennyiségnek a közel 20 százalékát Dragendorff 27 és Dragendorff 33 formájú csészék teszik ki. A szerző a csészék többségének belsejében sajátos kopásokat vett észre. A Dragendorff 33 formájú kúpalakú csészén a kopások szabályos, dupla gyűrűt alkotnak. Az első az edény aljának szélén, a második a fenék fölött, az edény oldalának alján fut végig. A két gyűrűt a fenék és az oldal találkozása választja el. A Dragendorff 27 formájú harang alakú csészéken a kopások az edény aljának közepén jelennek meg, gyakran eltüntetve a fazekas névbélyegét. Ezen régészeti jelenségek más britanniai lelőhelyeken is megfigyelhetők (Seddlescomb, northfleeti római villa, Pepper Hill-i római temető), különösen a Kr. u. I. század végén és a II. században gyártott dél – és közép-galliai termékeken, viszont hiányoznak a II. század végén és a III. században készült kelet-galliai árukról. A minták egyformasága arra utalhat, hogy ezeket az edényeket az idők folyamán ugyanarra a célra használták, azonban ez idővel meg is változhatott. Elfogadható magyarázatot más kerámiafajták vizsgálata, illetve történeti források tanulmányozása adhat. Ammianus Marcellinus római történetíró megemlíti a gallok azon „alantas” szokását, hogy nem vízzel keverve isszák a bort. Több Közép- és Kelet Galliából származó sötét bevonatú „rajnai” edényről ismerünk ezzel kapcsolatos feliratokat, ilyen a „*da merum*” (vegyítés nélküli bor), a „*Misce mihi*” (vegyíts nekem!) és a „*Parce aquam*” (hagyd a vizet!) kifejezések. Ismert még a „*mulsum*” nevű ital, amely melegített méz borbá keverésével készült. Ezt a műveletet közvetlenül fogyasztás előtt az asztalnál végezték el. A Dragendorff 33 csészéken található kopások keletkezésére tehát egy lehetséges magyarázat, hogy a bor vízzel vagy mézzel történő vegyítésekor a fémkanál kavargatásával keletkezett a dupla gyűrűforma elváltozás a csésze alján. A Dragendorff 27 csészék esetében valószínűbb egy durvább behatás, például füvek és fűszerek összeörlése mozsártörővel, vagy, hogy egy joghurt-szerű étel fémkanállal történő elfogyasztása keletkeztette a felületek sérülését. Lehetséges azonban egy teljesen más magyarázat is. A fazekasok a kemencébe történő berakodáskor egymásra helyezték az edényeket, amelyek közé homokot szórtak. Az egy-

másra rakott gyűrűs talpú edények okozhatták a megfigyelt kopásokat, de elfogadható magyarázat lehet a túlzott használat és az edények folyamatos durva tisztítása is.

A szerző a sokrétű és ellentmondásos hipotézisekből a kísérleti régészet segítségével próbálta megtalálni a legelfogadhatóbb magyarázatot. A kísérlethez terra sigillata másolatokat vett igénybe, melyeket az ismert római készítés-technika alkalmazásával gyártottak, azonban néhány technikai kompromisszumot meg kellett kötni. Az edények nem hagyományos, hanem elektromos kemencében készültek, bár az égetési hőfok az ókorival megegyező.

A kísérlet során az összes lehetséges hipotézist gyakorlatban modellezték. Az eredmény bár nem egyértelmű, de nagyon tanulságos. A Dragendorff 27 csészéken a kopásokat inkább a hosszú idejű igénybevétel okozhatta, sem mint a tisztítás, vagy a kemencében az edények egymásra rakása. A Dragendorff 33 formájú csészéken viszont mozsártörő nem okozhatta a kopásokat, mivel a csésze aljának kialakítása nem tette lehetővé, hogy az összetörni kívánt magokat, vagy fűszereket a mozsártörő elérje. Valószínűbb, hogy ezt a formát ivásra, illetve italok vegyítésére, összekeverésére használták. Ezen következtetéseket írásos források is alátámasztják. A La Graufesenque-ben előkerült kerámiatöredékekre írt ún. fazekas elszámolásokon megtaláljuk a kerámiaformák korabeli elnevezését és az edények méreteit. Bár többségük összevethető a sigillata formák modern osztályozási rendszerével, ezek közül akad néhány olyan is, mint az *acetabulum*, amely bár formáját tekintve a Dragendorff 27-es csészéssel azonos, de méreteiben különböző. Apicius római receptgyűjteményében az *acetabulum*, különböző sültetekhez tartozó szószok, illetve olajok elkészítéséhez volt használatos, mint mérőedény. Ebből következően volt belőle kisebb, közepes és nagyobb méretű. Amennyiben az *acetabulumot* a Dragendorff 27-es formával azonosítjuk, annak használatára inkább a konyhában kerülhetett sor, sem mint az étkezőasztalon.

A La Graufesenque-i fazekas elszámolásokban a *licuiaenae* nevezett forma felel meg leginkább a Dragendorff 33-as csészének. Ennek funkciója folyadékok vegyítése volt. Ez jelenthette a bor vízzel keverését, illetve a már említett *mulsum* nevű ital elkészítését. Apicius megemlíti még a *lique-men* nevezetű halszószt, valamint a *liquement* borral és olajjal kevert *oenogarum*nak hívott mártást, amit közvetlenül fogyasztás előtt frissen kevertek ki az étkezőasztalnál, ami természetesen magyarázza a vizsgált elváltozásokat a csészék alján.

Tanulmánya végén Biddulph a két csészeforma britanniai piacon történő megjelenésének kronológiáját vizsgálja meg. A Dragendorff 27-es

csészéket a dél-galliai manufaktúrák Kr. u. 10 körül kezdték gyártani, britanniai megjelenésük Kr. u. 50-re tehető. A forma gyártása a közép-galliai műhelyekben folytatódott a Kr. u. II. században, azonban a termelés volumene Kr. u. 160-ra jelentősen lecsökkent, ugyanabban az időben, amikor a Dragendorff 33-as forma növekvő számban érkezett a britanniai piacra. A kézenfekvő magyarázat, hogy a harang alakú csészék használatát a kúp alakú csészék váltották fel nagyon leegyszerűsített, mivel a Dragendorff 33 csészék Britanniában, már a Kr. u. I. században ismertek és népszerűek voltak, így van egy száz éves periódus, amikor a két forma egymás mellett, párhuzamosan volt használatban. Ha azonban a Dragendorff 27-es forma eltűnésének nem esztétikai (divat), hanem funkcionális oka volt, akkor nem hozható összefüggésbe a Dragendorff 33-as csészék eladásának felfutásával. Kézenfekvőbb magyarázat, hogy a Dragendorff 27-es csészék szerepét a különböző dörzstálak (mortarium) és nem sigillata típusú edények vették át. A sigillata vegyítő edényeket a Kr. u. I. század közepén kezdték gyártani. Britanniai megjelenésüket a Ritterling 12 formájú kiöntőcsöves pohár és az azt felváltó Curle 11-es formájú peremes csésze reprezentálja. A Kr. u. II. századtól a Curle 11-es formát a Dragendorff 38-as váltja fel, amely Kr. u. 140 körül már elérte Britanniát. Ez a forma funkciójában a dörzstálakéval megegyező, tehát az összetevők konyhai vegyítésére használták. De hasonló funkciója volt a Dragendorff 43. 44. és 45-ös formáknak is, amik összességében a Dragendorff 27-es csészék számának csökkenését idézték elő.

A Dragendorff 33-as csészék esetében a kelet-galliai termékeken a kettős gyűrűkopás eltűnése azt jelenti, hogy ennek a formának a funkciója megváltozott a Kr. u. II. század végén – III. század elején. Ennek oka a „rajnai” ivókupák megjelenése, amelyet ebben az időszakban kezdtek el gyártani és kifejezetten borivásra használtak, ami azt mutatja, hogy a csészék szerepét a kupák vették át a borfogyasztás területén.

Összességében a szerző a tárgymásolatok segítségével, azok kísérleti használatba vételével, valamint különböző régészeti és írott források összevetésével sikeresen határozta meg a vizsgált kerámiaformák funkcióját a római kori Britanniában és követte nyomon azok esetleges változásait. A tanulmányt mindenképpen ajánlom a római kerámiával foglalkozó régészek és a téma iránt érdeklődők számára.

Edward Biddulph: Form and function: Experimental use of roman samian ware cups. (Forma és funkció: Terra Sigillata csészék kísérleti használata) Oxford Journal of Archeology 27(1) 2008, 91–100. old.

Hantos Zoltán