

**Mihai-Bogdan Atanasiu • Anca-Diana Bibiri •  
Emanuel Grosu • Alina Moroşanu •  
Constantin Răchită**  
(Editors)

## **CULTURAL DYNAMICS OF VALUES**



EDITURA UNIVERSITĂŢII „ALEXANDRU IOAN CUZA” DIN IAŞI

---

2024

The book of proceedings of the conference  
*Interdisciplinary Perspectives in Humanities and Social Sciences*  
9<sup>th</sup> Edition: Rethinking Values in Interdisciplinary Research (27-28 October 2023)  
Institute of Interdisciplinary Research  
Department of Social Sciences and Humanities  
"Alexandru Ioan Cuza" University of Iasi

**Scientific Reviewers:**

Prof. Adina Dornean, PhD habil.

Senior Researcher Marius Chelcu, PhD habil.

**Language revision of texts in English:**

Senior Researcher Anca-Diana Bibiri, PhD

**Book editor:**

Emanuel Grosu

Marius-Nicușor Grigore

**Coverage:** Manuela Oboroceanu

ISBN: 978-606-714-906-7

DOI: 10.47743/phss-2024

The authors are entirely responsible for the scientific contents of the texts herein published as well as for the fair use of the copyrighted works.

© Editura Universității „Alexandru Ioan Cuza” din Iași

700539 – Iași, Str. Munteni nr. 34, tel. (0232) 314947; editura@uaic.ro

www.editura.uaic.ro

**Mihai-Bogdan Atanasiu** is a senior researcher, director of the Department of Social Sciences and Humanities, Institute of Interdisciplinary Research, “Alexandru Ioan Cuza” University of Iași. He has a PhD in History, awarded in 2012 at the same university. His research activity focuses on the political, social and cultural history of Moldavia in the seventeenth and eighteenth centuries. Most of his scholarly contributions have focused on social history, genealogy, prosopography, history of the Church, history of mentalities, as well as on editing documentary sources.

**Anca-Diana Bibiri** is a senior researcher at the Department of Social Sciences and Humanities, Institute of Interdisciplinary Research, “Alexandru Ioan Cuza” University of Iași. She has a PhD in Philology, and a postdoctoral fellowship in linguistics from the same University, and her main areas of research are: prosody, phonetics and dialectology, computational linguistics, natural language processing, lexicography, and sociolinguistics. Co-editor of the PHSS Proceedings (2014-2019).

**Emanuel Grosu** is a senior researcher at the Department of Social Sciences and Humanities, Institute of Interdisciplinary Research, “Alexandru Ioan Cuza” University of Iași. He has a PhD in Philology. He published studies, exegesis and translations from medieval Latin authors (Paulus Diaconus, Dungalus Reclusus, Anselm of Canterbury, Marcus of Regensburg, Marco Polo), the diachronic evolution of central literary themes and motifs of medieval Latin culture constituting the main research direction. Co-editor of the PHSS Proceedings (2014-2019).

**Alina Moroșanu** is a senior researcher at the Department of Social Sciences and Humanities, Institute of Interdisciplinary Research, “Alexandru Ioan Cuza” University of Iași. She has a PhD in in Cybernetics and Economic Statistics, awarded in 2011 at the same university. Her research interest include: questionnaires development, healthcare management analytics, project management, statistical analysis, statistical software (R, SPSS), surveys, human resources analytics.

**Constantin Răchită** is a research assistant in the Department of Social Sciences and Humanities, Institute of Interdisciplinary Research, “Alexandru Ioan Cuza” University of Iași. He has a PhD in Philology. His primary research focuses on the translation and interpretation of ancient texts in Old Greek and Latin. Throughout his career, he has participated in various translation and editing projects. Currently, his research interests encompass interdisciplinary approaches to biblical and patristic texts, exploring issues related to translation, transmission, and their influence on contemporary society.

**Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**

**Cultural Dynamics of Values** / Mihai-Bogdan Atanasiu, Anca-Diana

Bibiri, Emanuel Grosu, .... - Iași : Editura Universității “Al. I. Cuza”, 2024

Conține bibliografie

ISBN 978-606-714-906-7

I. Atanasiu, Mihai-Bogdan

II. Bibiri, Anca-Diana

III. Grosu, Emanuel

## Contents

<b>Foreword</b> ( <i>Anca-Diana Bibiri</i> ) .....	9
--	---

### Plenary Conference

Human Enhancement: tehnologie versus teologie. Repere pentru o evaluare interdisciplinară a valorilor și posibilităților de devenire a umanului prin cunoaștere [Human Enhancement: Technology versus Theology. Landmarks for the Interdisciplinarity Evaluation of Human Values a Potential of Becoming Through Knowledge]

<b>Pr. Andrei-Răzvan Ionescu</b> .....	21
--	----

### Philology

The Use of Artificial Intelligence (AI) in Linguistics. Case Study: Analysis of Linguistic Phenomena in the Novel *Ion* by Liviu Rebreanu

<b>Cristina Bleorțu</b> .....	35
-------------------------------	----

Traducerea automată a literaturii. O himeră încă vie? [Automatic Translation of Literature: A Still Living Chimera?]

<b>Alexandra Ilie</b> .....	51
-----------------------------	----

Kitsch. The Control and Faking of Aesthetic Value

<b>Daniela Petroșel</b> .....	77
-------------------------------	----

Valori perene în predarea romanisticii în spațiul universitar românesc [Perennial Values in Teaching Romance Studies in Romanian Universities]

<b>Mihaela Secieru</b> .....	93
------------------------------	----

Authentic vs. Pseudo Values

<b>Paula-Andreea Onofrei</b> .....	111
------------------------------------	-----

Medical Humanities Approached Through a Feminist Lens

<b>Laura Ioana Leon</b> .....	127
-------------------------------	-----

Explorări teoretice și suprapuneri terminologice. Romanul, obiect de reflecție și prim suport al teoriei genurilor [Theoretical Explorations and Terminological Overlaps. The Novel, as Object of Reflection and the First Support of the Genre Theory]

<b>Alexandra Olteanu</b> .....	141
--------------------------------	-----

Spectrele filiațiilor literare. Portrete ale generațiilor – Mircea Ivănescu și Radu Vancu [The Specters of Literary Filiations. Portraits of Generations – Mircea Ivănescu and Radu Vancu]	
<b>Teodora Iurusiuc</b> .....	165
Memoria comunismului în <i>Jurnalul unui jurnalist fără jurnal de Ion D. Sîrbu</i> [The Memory of Communism in Ion D. Sîrbu's <i>Journal of a Journalist without a Journal</i> ]	
<b>Oana-Elena Nechita</b> .....	181
Language in the Church: Orthodox Religious Terminology in Polish and the Role of Translations in Establishing Lexical Norms	
<b>Irina-Marinela Deftu</b> .....	201
<b>History &amp; Theology</b>	
<i>Non naturalibus desideriiis, sed censibus aestimentur.</i> Piața romană de legume și fructe [ <i>Non naturalibus desideriiis, sed censibus aestimentur.</i> The Roman Vegetable and Fruit Market]	
<b>Iulia Dumitrache</b> .....	219
Un posibil clivaj între teoria asupra stilului și aplicarea acesteia în cazul Fericitului Augustin? Pluralitatea de stiluri în operele acestuia [A Possible Split Between the Theory of Style and Its Application in the Case of Augustine? The Plurality of Styles in Augustine's Works]	
<b>Pr. Liviu Petcu</b> .....	249
Conflicting Values during the French Wars of Religion (1562-1598): Loyalty to the King and Loyalty to God	
<b>Andrei Constantin Sălăvăstru</b> .....	261
Polemici teologice în <i>Praefatio paraenetica</i> a lui John Pearson (1613-1686) [Theological Polemics in <i>Praefatio paraenetica</i> by John Pearson (1613-1686)]	
<b>Constantin Răchită</b> .....	281
Moartea – o preocupare a vieții cotidiene în Iași veacului al XVIII-lea [Death – a Preoccupation of Everyday Life in the 18 <sup>th</sup> Century Iași]	
<b>Mihai-Bogdan Atanasiu</b> .....	301

## **Economics**

The Use of Information and Communication Technologies in Business as a Value-Creating Tool: Analysis on the Case of SMEs in Romania <b>Valentina Diana Rusu &amp; Angela Roman</b> .....	317
Evaluation of Hospital Financing in Romania: A Comparative Analysis pre- and post-Pandemic COVID-19 <b>Mihai-Vasile Pruteanu &amp; Alina Moroşanu</b> .....	337
Green Jobs, Green Skills and Green Human Resource Management. An Analysis of Current Trends <b>Silvia-Maria Carp &amp; Ana-Maria Bercu</b> .....	367
Is Security a Timeless Value? An Insight from International Relations <b>Andreea-Cosmina Foca &amp; Oana-Maria Cozma</b> .....	381

*Non naturalibus desideriis, sed censibus aestimentur*  
**Piața romană de legume și fructe**

IULIA DUMITRACHE\*

**Abstract:** *While numerous archaeological and historical sources from Roman times mention various fruit and vegetable species, our understanding of their acquisition, particularly in urban environments, remains limited. The study's goal is to explain how grocery trade has evolved over time, taking into account both the space and the individuals involved in commodity trading. Literary sources provide information about consumption and preservation, as well as the public's perspective of dealers. The epigraphic sources provide additional 'technical' details, focussing on the economic aspects of the problem. The inscriptions depict the merchants as people or professional groupings; they also provide information about the quality of the items and how they were sold in the market. The papyri represent a source that has not yet been sufficiently exploited. It offers the most precise technical data along with incredibly fascinating facts about daily life. The papyri also include information about the taxes and fees levied on the fruit and vegetable trade, the quantity exchanged, the system of maintaining a detailed record of the items, and the system of organising the merchants. Numerous private letters from the Roman period describe the delivery or request for vegetables and fruit.*

**Keywords:** *Roman times; Fruit and vegetables; Epigraphical sources; Papyri; Greek and Latin literature.*

Despre importanța fructelor și legumelor în orice dietă, dar mai cu seamă în cea mediteraneeană, nu-și are rost o discuție aici. Ajunge doar să amintesc faptul că locuitorii din zona cu pricina cunosc o incidență mult mai mică a

---

\* CS II dr., Departamentul de Științe Exacte și ale Naturii, Centrul de Cercetare Interdisciplinară Arheoinvest, Institutul de Cercetari Interdisciplinare, Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași; Accademia di Romania in Roma. iulia.dumitrache@uaic.ro.

bolilor cardio-vasculare, a cancerelor sau a altor afecțiuni digestive decât alții, iar acest „amănunt” este pus de către specialiști în directă legătură cu dieta și modul de viață<sup>1</sup>. Potrivit unor studii realizate în sudul Italiei în a doua jumătate a secolului trecut, o proporție de peste 60% din energia totală a unui individ este furnizată de consumul de cereale; mai puțin de 30% vine din consumul de lipide, în principal din uleiul de măsline. Mai bine de jumătate din necesarul de fibre este ingerat din consumul fructelor și legumelor<sup>2</sup>.

Deși privați de beneficiile analizelor medicale sofisticate și de rezultatele statisticii moderne, romanii conștientizau empiric legătura dintre alimentație și starea de sănătate<sup>3</sup>. Filostrat scria, la sfârșitul secolului al II-lea p. Chr., despre Apollonius: „a început să refuze hrana din carne, sub motiv că este impură și îngreunează mintea, și să se hrănească cu fructe uscate și cu legume, convins că tot ce dă pământul e o hrană pură”<sup>4</sup>. „Am cunoscut un tânăr,” – menționa și Galenus – „care studia la școala de medicină din Alexandria – care timp de patru ani a folosit, pe lângă pâine, doar următoarele legume: schinduf, năut și lupini. Uneori se atingea de măsline din Memphis, legume și câteva fructe care pot fi consumate fără a fi gătite, pentru că hotărâse să nu aprindă niciodată focul. A rămas sănătos în toți acești ani și corpul său nu se afla într-o stare mai rea decât la început. Bineînțeles că a mâncat aceste alimente cu sos de pește, într-o ocazie adăugând doar ulei de măsline la sosul de pește, cu altă ocazie și vin, cu altă ocazie și oțet, dar altfel doar sare, în cazul

---

<sup>1</sup> M. Guasch-Ferré *et al.*, „The PREDIMED trial, Mediterranean diet and health outcomes: How strong is the evidence?” *Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 27(7), 2017, pp. 624-632. (Consultat la 10.03.2024); L. Serra-Majem *et al.*, „Benefits of the Mediterranean diet Serra-Majem: Epidemiological and molecular aspects”, *Molecular Aspects of Medicine*, 67, pp. 1-55 (Consultat la 10.03.2024); M. Guasch-Ferré, W. C. Willett, „The Mediterranean diet and health: a comprehensive overview”, *Journal of Intern Medicine*, 290(3), pp. 549-566 (Consultat la 10.03.2024).

<sup>2</sup> C. M. Barbagallo *et al.*, „Nutritional Characteristics of a Rural Southern Italy Population: The Ventimiglia di Sicilia Project”, *Journal of the American College of Nutrition*, 21(6), 2002, pp. 523-529 (Consultat la 10.03.2024).

<sup>3</sup> J. Wilkins, „Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining”, *The American Journal of Philology*, 124(3), 2003, pp. 359-375. (Consultat la 12.03.2024); M. Wilkins, S. Hill, *Food in the Ancient World*, Wiley-Blackwell, Malden, Mass., 2006; M. A. Cobb, „The Reception and Consumption of Eastern Goods in Roman Society”, *Greece & Rome*, 60(1), 2013, pp. 136-152 (Consultat la 12.03.2024).

<sup>4</sup> Filostrat, *Viața lui Apollonius din Tyana*, 1.8.



în care mânca lupini”<sup>5</sup>. Chiar dacă Galenus nu este pe deplin convins de acest tip de dietă parțial vegetarian<sup>6</sup>, nu poate să nu îi recunoască rezultatele și să le dea o explicație „științifică”, bazată, pe de o parte, pe proprietățile alimentelor consumate, și, pe de altă parte, pe faptul că aceste ingrediente reprezentau baza regimului alimentar al populației rurale de pe lângă Alexandria.

Printre numeroasele specii de legume, cele mai căutate și cele mai consumate, se numărau, citându-l pe Columella, „fasolea, linteaa, mazărea, bobul, năutul, cânepa, meiul, susanul, lupinul, precum și inul și orzul”<sup>7</sup>. Cât despre fructe, cel mai des menționate în surse erau merele, perele, piersicile, rodiile, prunele, smochinele, curmalele, nucile, castanele etc (Fig. 1). Cartea de bucate a lui Apicius constituie o sursă valoroasă cu privire, pe de o parte, la varietatea de legume și fructe care intrau în dieta romanilor și a preferințelor culinare în secolul I p. Chr., iar pe de altă parte la accesibilitatea acestor produse. În bucătăria romană erau utilizate fructe sau legume proaspete sau conservate<sup>8</sup>, ca bază pentru anumite feluri de mâncare sau ca garnituri, fiind indicate anumite proveniențe preferate în funcție de aroma sau gustul lor<sup>9</sup>.

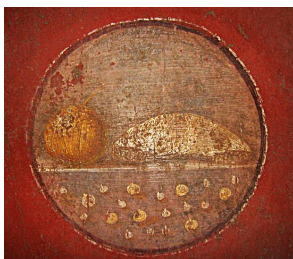


Fig. 1. Smochine - Frescă din Pompei © I. Dumitrache

---

<sup>5</sup> Galenus, 1.25.2.

<sup>6</sup> H. von Staden, „Galen’s Alexandria”, în W. H. Harris, G. Rufini (edd.), *Ancient Alexandria between Egypt and Greece*, Brill, Leiden, 2004, pp. 190-191.

<sup>7</sup> Columella, 2.7.

<sup>8</sup> Apicius 1.12.7; 3.15.1-4 (*olera* – legume în mod generic); 1.12.22 (*citria* – chitru); 1.12.8-9; 1.13.1-2 (*rapae* - gulii); 1.14.30 (*olivae* - măsline); 1.21.4 (*fica* – smochină, *mala* – mere, *pruna* – prune, *pira* – pere, *cerasia* - cireșe) etc.

<sup>9</sup> Apicius, 4.2.24; 4.3.6 (*cepa sicae Ascaloniae* / *cepa Ascalonia arida* – cepe uscate de Ascalon); 3.18.3 (*cuminum aut Aethiopicum aut Sirciacum aut Libicum* – chimion din Etiopia, din Siria sau din Libia); 1.1.3 (*Thebaica* – curmală de Teba); 7. 9-10 (*caricus* – smochină uscată de Caria); 6.2.2; 10.1.6; 10.1.14; 10.2. 1 (*pruna Damascena enucleata* – prune de Damasc fără sâmburi).

Autorii antici se întrec în a clasifica fructele și legumele în funcție de origine, specie, gust, culoare sau accesibilitate. Un fragment din Athenaios, atribuit lui Alexis, descrie elementele dietei unei familii aflate la limita subzistenței: “Suntem cinci în total, soțul meu care este foarte sărac, eu care sunt bătrână, fiica mea, băiețelul meu și această servitoare. Suntem doar trei care luăm cina: celorlalți doi le dăm o bucată din mica noastră turtă de orz. Când nu avem ce mânca, ne sărbătorim cu lacrimile noastre. (...) În ceea ce privește diversitatea felurilor noastre de mâncare și a mâncării noastre, aceasta se reduce la fasole, lupin, verdețuri, leguminoase, mazăre, sfeclă, napi, bulbi, năut, pere sălbatice; dar și un fel de mâncare divin și demn de gura Cybelei, care este smochina uscată, invenție frigiană”<sup>10</sup>. Același autor descrie suferința culinară a altor personaje: „Fiecare dintre noi avea de două ori pe zi o turtă mică din făină neagră, frământată cu pleavă; smochine rele și, din când în când, o ciupercă prăjită; un melc pe care urma să-l căutăm, dacă ar fi fost rouă; legume indigene, măslina zdrobite; în cele din urmă, un pahar cu puțin vin îndoit”<sup>11</sup>.

Pentru ca să poată consuma aceste alimente indiferent de sezon, sursele prezintă diverse metode de conservare a acestora. De exemplu, ceapa de Pompei sau Ascalon, sau chiar ceapa simplă, care nu a încolțit și care „nu se împarte în firișoare”, recoltată în timpul verii, spre seceriș sau chiar după acel moment, se pune la uscat la soare, apoi, după ce se răcorește la umbră, se așază într-un vas pe un strat de cimbru sau sare; se toarnă peste întreg o soluție compusă din două treimi oțet și una de saramură; se presară sare deasupra pentru a acoperi ceapa, și când a absorbit lichidul, se umple vasul cu aceeași soluție<sup>12</sup>. Diverse sortimente de pere sau prune, culese înainte de maturitate, dar nu verzi, doar cele care sunt perfect sănătoase și nu sunt afectate de viermi pot fi puse în oale de lut, acoperite cu vin de struguri uscați la soare sau cu vin gătit, astfel încât toate fructele să fie acoperite cu ele, apoi sigilate<sup>13</sup>.

Altă metodă este prezentată de Columella: „Cred că trebuie să spun că nu există niciun fel de fruct propriu-zis care să nu poată fi conservat în

---

<sup>10</sup> Athenaios 54e-55a.

<sup>11</sup> Athenaios 60c.

<sup>12</sup> Columella 12.56.

<sup>13</sup> Varro, 1.59; Columella 12.14; Plinius 19.24.74; Apicius 1.12; Palladius 9.10; *Geoponica* 10.7.

miere. ...este necesar să punem fructele fiecărei specii separat: pentru că, dacă ar fi amestecate, o specie ar putea să o modifice pe cealaltă”<sup>14</sup>. Galenus și Plinius descriu procedeul de deshidratare, acesta din urmă insistând pe modul de conservare a smochinelor și măslinelor. Măslinile albe trebuie, după Cato<sup>15</sup>, culese înainte de colorare și macerate în apă, care se schimbă des. Odată bine macerate, acestea trebuie scurse și puse în oțet; se adaugă ulei și jumătate de kilogram de sare. Separat, se prepară oțet aromat cu fenicul, în care se păstrează măslinile uscate până când sunt gata de servit.

Marea majoritate a insulelor urbane erau însă lipsite de grădini, ceea ce însemna că, spre deosebire de orașele precum Pompei, locuitorii nu aveau acces imediat la terenuri în care puteau cultiva fructe și legume pentru a-și completa dieta<sup>16</sup>. Astfel, cei mai mulți locuitori din aglomerările urbane, în special la Roma, erau dependenți de piețe<sup>17</sup>.

Indiciile din sursele literare ne oferă câteva informații doar cu privire la comerțul măslinelor conservate: Antiphanes, citat de Athenaios<sup>18</sup>, laudă smochinele de Attica, celebre, alături de mierea și pâinea produse în zonă. Istros povestește că nu era permisă exportarea smochinelor uscate din Attica, astfel încât doar localnicii să se bucure de ele, iar denunțatorii celor care încălcau această interdicție au fost apoi numiți, pentru prima dată, sicofanți<sup>19</sup>. Philomnestos, creând o falsă etimologie a aceluiași termen, afirma, în lucrarea sa referitoare la smintienii din Rodos, că termenul ‘sicofant’ desemna funcționarii fiscali care percepeau amenzile și impozitele, plătite anterior în smochine, vin, ulei, și care expuneau public

---

<sup>14</sup> Columella 12. 9-10.

<sup>15</sup> Cato 97.116-117.

<sup>16</sup> J. Lawson, „The Roman Garden”, *Greece & Rome*, 19(57), 1950, pp. 97-105. <http://www.jstor.org/stable/642035M>. Consultat la 11 septembrie 2024; F. Jashemski, *The Gardens of Pompeii*, Caratzas Brothers, New Rochelle, New York, 1979; T. E. Watts, „Martial’s farm in the window: the case for urban agriculture in ancient Rome”, *Hermathena*, 198, 2015, p. 61. <https://www.jstor.org/stable/26671606>. Consultat la 25.09.2024.

<sup>17</sup> Cu privire la topografia comercială a Romei, vezi J. C. Anderson, *The Historical Topography of the Imperial Fora*, Latomus, Brussels, 1984.

<sup>18</sup> Athenaios 43c: τὸ μέλι, τοὺς ἄρτους, τὰ σῦκα. {B.} Σῦκα μὲν, νῆ τὸν Δία, πάνυ φέρεται.

<sup>19</sup> Athenaios 74e.

încasările, așadar pe cei care arătau smochinele<sup>20</sup>. Theopompus admira merele care se vindeau la Roma și care se numeau *mattianes*, despre care se spunea că erau aduse dintr-un sat situat în Alpi, lângă Aquileia. Cu toate acestea, cele provenite de lângă Gangres, din Paphlagonia, erau și mai apreciate<sup>21</sup>. Conform lui Plinius, măslinile de peste mări erau preferate celor din Italia<sup>22</sup>. În Italia însăși, cele din Picenum și Sidicine erau preferate altora. După vin și grâu, gulia era cea mai profitabilă recoltă din Italia Transpadana<sup>23</sup>. La Roma, cei mai buni napi erau considerați cei aduși din Amiternum, apoi cei din Nursia; abia pe locul trei se plasau recoltele de pe teritoriul roman: „Cei mai apreciați sunt cei care vin de pe teritoriul Nursiei; se vând pentru un sestert livra, și doi când sunt deosebiți; cei mai buni totuși sunt cei de pe Muntele Algide<sup>24</sup>. *Siser*<sup>25</sup> era preferat de împăratul Tiberiu, care în fiecare an îl aducea din Germania. Cel mai bun se găsea, conform lui Plinius, „în Gelduba, numele unei cetăți așezate pe Rin; ceea ce arată că această plantă prosperă în regiunile reci”<sup>26</sup>.

Despre comerțul en-gros de legume și fructe putem extrage informații și din papiri. Din Egiptul elenistic s-au păstrat mențiuni ale importurilor de mărfuri de la distanțe remarcabile. În secolul al III-lea a. Chr., Egiptul primea din Paphos carne de vițel, usturoi, mere, rodii, nuci, măslină și ulei de măslină, precum și miere<sup>27</sup>. În 258 a. Chr. este consemnat transportul din zona egeeană (Chios și Thasos) al cărnii de cerb și al vinului, iar din Siria al smochinelor uscate, nucilor și mierii<sup>28</sup>. Pentru epoca romană, principalul izvor de informații îl constituie arhiva de la Oxyrinchos. În anul 75 p. Chr., Sarapion a plătit o taxă vamală de 1% din valoarea unei încărcături de orz și a uneia de usturoi. Eutrygius, zis și Uranius, depunea în bancă, prin intermediul lui Germanus, suma de 500 de drahme,

---

<sup>20</sup> Athenaios 75a.

<sup>21</sup> Athenaios 82c.

<sup>22</sup> Plinius 15.4.4.

<sup>23</sup> Plinius 18.34.2-3.

<sup>24</sup> Plinius 18.35.

<sup>25</sup> *Sium sisarium* – plantă perenă din familia Apiaceae, fără altă denumire în limba română.

<sup>26</sup> Plinius 19.28.1

<sup>27</sup> PSI IV 428.

<sup>28</sup> P.Lond. VII 2141.

reprezentând taxa pentru vânzătorii de leguminoase<sup>29</sup>. O chitanță din anul 219 înregistrează plata prin bancă a sumei de 32 de drahme de argint pe care strategul Aurelius Sarapion o datora unui alt Aurelius, negustor de legume, pentru marfa livrată timp de patru luni<sup>30</sup>. În anul 182, Iulius Sarapion plătea în avans lui Calleeas suma de 160 drahme, reprezentând taxele care urmau a fi achitate la Memphis pentru 90 de măsurii de măslină și șapte ulcioare și 20 de cutii cu miere, transportate din Arsinoe<sup>31</sup>.

Mai multe indicii pot fi identificate cu privire la comerțul cu amănuntul<sup>32</sup>. O listă din secolul al II-lea p. Chr., scrisă pe spatele unui ordin de arestare, include 19 legături de sparanghel, două de lăptuci, două de napi și una de ridichi care urmau să fie livrate strategului din Pela pentru celebrarea unui sacrificiu în onoarea Nilului<sup>33</sup>. Theonis primește, la sfârșitul secolului al III-lea, ulei de măslină în valoare de 600 de drahme, două uncii de lână purpurie din Berenice și o cantitate necunoscută de smochine uscate, deloc neglijabilă, de vreme ce trebuie să transmită mai departe 150 de bucăți către Cornelianus, fratele expeditorului<sup>34</sup>. Irene trimite o măsură de curmale de Ombos, 25 de rodii, o cutie cu struguri și un coș de curmale „bune” – nu știm dacă livrarea reprezintă una comercială, sau un cadou oferit din producția proprie<sup>35</sup>; Theophilus primește 20 de ulcioare cu vin, 20 de lăstari de curmal<sup>36</sup>.

Sistemul de vânzare cu amănuntul din Roma cuprindea numeroase forme diferite de distribuție, de la vânzarea de bunuri pe cheiurile orașului, până la magazine fixe, piețe permanente și periodice, vânzări la licitație și

---

<sup>29</sup> P. Oxy. XLIV. 3189.

<sup>30</sup> P. Oxy. XVII. 2138.

<sup>31</sup> P. Oxy. V. 919.

<sup>32</sup> P. Corn. XXXV (carne, garum, pâine, țelină, ridichi, ulei miere); SPP XXII. 75 (carne, ceapă, ulei, legume, ficat, garum, pâine, pește, linte); P. Giss. I. 93 (carne de porc, pește, cocoși, curmale, prăjituri); SB XVI (păsări, ficat, pește, garum, sparanghel, anghinare, piper, frunze de dafin) etc.

<sup>33</sup> P. Oxy. IX. 1212.

<sup>34</sup> P. Oxy. XX. 2273.

<sup>35</sup> P. Oxy. I. 116.

<sup>36</sup> P. Oxy. I. 155.

comercianți și vânzători ambulanți<sup>37</sup>. Diferite moduri de desfacere sunt inerent mai potrivite pentru vânzarea anumitor bunuri. Comercializarea peștelui, de exemplu, una dintre cele mai perisabile mărfuri, se realiza cât mai aproape de locul capturii, de multe ori pe chei, în port, sau în piețe special amenajate în apropierea portului<sup>38</sup>. Pe de altă parte, fructele și legumele proaspete fluctuează sezonier în ceea ce privește disponibilitatea lor, nu necesită pregătire înainte de vânzare și, în mod necesar, au o cifră de afaceri rapidă, fiind potrivite pentru distribuție pe tarabele de pe piață și de către vânzătorii ambulanți.

Fără transport frigorific, obiectele perisabile, cum ar fi fructele și legumele proaspete, produsele lactate, florile utilizate pentru ghirlande în procesiunile religioase și așa mai departe trebuiau produse în zona imediat ce înconjoară orașul. Pe cheiuri sau la intrarea în oraș, producătorii ar fi putut să-și vândă bunurile către intermediari, către comercianții cu amănuntul sau direct către consumatori<sup>39</sup>. De asemenea, s-a sugerat că zona Radicaria servea drept piață de legume sau stație vamală pentru mărfurile aduse în Roma din sudul orașului<sup>40</sup>.

Altă formă de desfacere era furnizarea de alimente și băuturi în *tabernae*<sup>41</sup>, evidentă în dovezile arheologice. Dolia încorporate în ghișeele de

---

<sup>37</sup> C. Holleran, *Shopping in Ancient Rome The Retail Trade in the Late Republic and the Principate*, Oxford University Press, Oxford, 2012, pp. 8-9; Eadem, „Finding Commerce: The Taberna and the Identification of Roman Commercial Space”, *Papers of the British School at Rome*, 85, 2017, pp. 143-145.

<sup>38</sup> Vezi discuția pe marginea inscripțiilor de la Corint și Efes cu privire la existența piețelor de pește în vecinătatea porturilor în G. H. R. Horsley, „A Fishing Cartel in First-Century Ephesos”, în G. H. R. Horsley (ed.), *New Documents Illustrating Early Christianity*, vol. 5, 1997, Marrickville, pp. 95-114; E. Lytle, 2012, „Ἡ Θάλασσα κοινῆ: Fishermen, the Sea, and the Limits of Ancient Greek Regulatory Reach”, *Classical Antiquity*, 31, 2012, pp. 1-55.

<sup>39</sup> N. Morley, *Metropolis and Hinterland: The City of Rome and the Italian Economy, 200 BC-AD 200*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996, pp. 90-105; Idem, „The Early Roman Empire: Distribution”, în W. Scheidel, I. Morris & R. Saller (edd.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, Cambridge University Press, 2007, pp. 570 - 591.

<sup>40</sup> C. Holleran, *Shopping in Ancient Rome* cit., p. 89.

<sup>41</sup> Astfel de edificii sunt atestate în număr impresionant la Ostia (G. Hermansen, *Ostia: aspects of Roman city life*, University of Alberta Press, Edmonton, 1981, pp. 127-183),

bar pompeian, de exemplu, oferă indicii cu privire această activitate. S-a susținut inițial că astfel de recipiente erau folosite pentru a depozita vinul și mâncarea caldă, dar de atunci s-a realizat că aceste vase nu erau ușor de curățat, au rămas poroase, deoarece nu erau sigilate și aveau guri largi, ceea ce ar fi cauzat acrirea rapidă a vinului. Prin urmare, este mai probabil ca dolia să fi fost folosite pentru a depozita alimente uscate, cum ar fi cereale, sau fructe și legume uscate sau afumate<sup>42</sup>.

În secolul al V-lea p. Chr., Macrobius susținea că unii proprietari de „bucătării cu vânzare” afișau și alimente plutind în boluri cu apă, astfel încât să pară mai mari decât dimensiunea lor reală: „Vedem, de exemplu, în vase de sticlă sub formă de butoaie mici, umplute cu apă, ouă al căror volum pare considerabil crescut; ficăței ai căror fibre par foarte umflate și cepe ale căror zone orbiculare sunt foarte mărite. În cele din urmă, obiectele ni se par atunci a fi destul de diferite de ceea ce sunt cu adevărat; acesta este motivul pentru care unii oameni au concepții greșite despre acest lucru”<sup>43</sup>. Alt tertip este prezentat de Alexis, *apud* Athenaios: „Dar ce să spunem în continuare despre acei oameni care își vând mereu smochinele în coșuri, având grijă să pună în partea de jos pe cele tari sau stricate și pe cele frumoase și foarte coapte deasupra? Așadar, cel care plătește dă prețul pentru ce vede astfel, în

---

Pompei (mai bine de 150: E. Magaldi, „Il commercio ambulante a Pompei”, *Atti dell'Accademia Pontaniana*, 60, 1930, pp. 1-32; S. J. R. Ellis, „The distribution of bars at Pompeii: archaeological, spatial and viewshed analyses”, *Journal of Roman Archaeology*, 17, 2004, p. 374. (Consultat pe 01.10.2024); Idem, „Finding a bar in Pompeii: a new approach to an old problem”, în C. C. Mattusch and A. Donohue (edd.), *Common Ground: Archaeology, Art, Science and Humanities: Proceedings of the XVIth International Congress of Classical Archaeology*, Oxford, 2006, pp. 377; C. Holleran, *Shopping in Ancient Rome* cit., p. 138) și Herculaneum.

<sup>42</sup> Nuci (M. Borgongino, *Archeobotanica Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei 16, L'Erma di Bretschneider, Roma, 2006., p. 18; N. Monteix, , G. P. Buleghin, *Contributi di archeologia vesuviana (Vol. 1): Le boutiques et les ateliers de l'insula VI a Herculaneum / Il complesso d'Orfeo a Pompei (domus VI, 14, 18-20 e VI 14, 12) Quadro architettonico e cronologico*, Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei 17, L'Erma di Bretschneider, Roma, 2006., p. 34); bob (A. Maiuri, *Ercolani: i nuovi scavi (1927-1958)*, Istituto poligrafico dello Stato, Libreria della Stato, Roma, 1958, p. 402); măslina (M. Borgongino, *op. cit.*, pp. 80; 121).

<sup>43</sup> Macrobius, *Saturnalia* 7.14.1.

timp ce vânzătorul își bagă banii în buzunar, jură că a vândut smochine, dar, de fapt, a livrat doar smochine sălbatice stricate”<sup>44</sup>.

Aceeași situație ca în cazul *tabernae*-lor o consemnăm și pentru *macella*<sup>45</sup>. Urmele de smochine, castane, prune, struguri, linte și cereale recuperate din interiorul *macellum*-ului pompeian indică vânzarea și a altor produse alimentare pe lângă pește și carne; la fel și imaginile de natură moartă cu păsări, vânat și pești, odată vizibile pe pereți. O varietate similară de mărfuri și negustori este prezentată de Terențiu. Gnatho, un personaj din *Eunucul*, descrie o vizită la *macellum*: „În timp ce vorbim astfel, ajungem în piață. Acolo toți furnizorii de delicatose – *cuppedinari* – vin cu bucurie să mă întâlnească, vânzători de pește sărat, măcelari, bucătari, cârnățari, pescari, oameni cărora le produseseam bani în timpul opulenței mele, iar după ruina mea, i-am făcut să câștige în continuare. Mă salută, mă invită la cină, mă felicită la întoarcere. Când acest biet om înfometat vede că mi se acordă atât de multe onoruri și că îmi câștig existența atât de ușor, începe să mă roage să-i permit să fie educat la școala mea. I-am spus să mă urmeze. Vreau ca, după exemplul școlilor filosofice care iau numele fondatorilor lor, paraziții mei să ia, dacă este posibil, pe cel de gnatonști”<sup>46</sup>.

Târgurile sau piețele periodice – *nundinae* – constituiau alt loc de achiziționare a legumelor și fructelor. *Nundinae* romane erau mai frecventate de intermediari care cumpăraseră bunuri de pe piața din centrul Italiei sau de la producătorii din exteriorul Romei pentru revânzarea ulterioară în oraș; de asemenea, grădinarii din vecinătatea orașului probabil frecventau *nundinae* pentru a-și vinde produsele. Cu toate acestea, cel puțin unii dintre acești producători locali își puteau vinde bunurile către agenți specializați în revânzarea ulterioară, poate la porțile orașului; Grădinarul lui Apuleius, de exemplu, face exact acest lucru, revenind imediat la *hortus*: „Dis de dimineață, stăpânul meu m-a încărcat cu legume de tot felul pe care

---

<sup>44</sup> Athenaios 76d-e.

<sup>45</sup> Terminologia latină asociată conceptului de ‘piață’ cuprinde mai multe cuvinte – *forum*, *macellum*, *nundinae* și *mercatus* (pentru o discuție mai amănunțită cu privire la acești termeni, vezi V. Evangelidis, „Macella and Makelloi in Roman Greece: The Archaeological and Textual Evidence”, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 88(2), 2019, pp. 283-318. (Consultat la 1.10.2024); Holleran, *Shopping in Ancient Rome* cit., pp. 159-160).

<sup>46</sup> Terențiu, *Eunucul* 255-258.



urma să le livreze negustorilor din orașul vecin. După ce și-a încasat plata, s-a urcat pe spatele meu și s-a întors în grădina lui”<sup>47</sup>.

Terminologia utilizată cu privire la comerțul stradal atât în limbile moderne, cât și în cele antice este destul de complexă. Nu există un termen specializat nici în greacă, nici în latină, care să-i denumească pe vânzătorii ambulanti. Această lipsă poate face dificilă identificarea acestora dar mai ales a mărfurilor vândute de ei, în sursele literare.

Problema identificării este agravată de respectul scăzut cu care comerțul cu amănuntul a fost tratat, cel puțin aparent, de către autorii de elită. Întrucât comercianții cu amănuntul au fost priviți cu dispreț, nu au fost identificați în mod necesar folosind o terminologie comercială neutră. *Institutor*, de exemplu, poate apărea ca un termen relativ neutru în sursele juridice, dar în literatura supraviețuitoare termenul este în general utilizat în sens peiorativ. Același lucru este valabil și pentru alți termeni, care apar adesea ca insulte. Marțial, de exemplu, degradează un anume Caecilius, acuzându-l că îndeplinește cele mai rele locuri de muncă, inclusiv comerciant stradal și vânzător ambulant<sup>48</sup>. În timp ce vânzarea de pânză și haine era mai mult decât probabil o imagine obișnuită pe străzi, sub arcade și în spațiile deschise ale orașelor romane, vânzătorii de alimente erau cu siguranță o prezență obișnuită. Citim despre negustori de smochine, leguminoase și cereale, pește, legume, struguri, lapte și vânzatori de alimente gătite, cum ar fi pâine, cârnați, produse de patiserie și feluri de mâncare făcute cu năut.

Mai multe reprezentări iconografice ale comerțului roman cu fructe și legume sugerează în mod similar vânzarea de bunuri de pe tarabe. Un mic relief de marmură din Ostia, de exemplu, datat la sfârșitul secolului al II-lea d.Hr., descrie un vânzător de legume care stă în spatele unei mese pe care diferite tipuri de legume sunt expuse spre vânzare, în mănunchiuri sau în coșuri (Fig. 2).

---

<sup>47</sup> Apuleius, *Metamorfoze* 9.32.

<sup>48</sup> Marțial 1.41.



Fig. 2. Vânzător de legume, Ostia: Museo Ostiense: Inv. 198  
(Kampen 1981: 59–64; fig. 40–1).

Taraba este în mod clar o masă cu picior, ridicată temporar, iar coșul în care trebuie transportat produsul este prezentat sub masă; acest lucru sugerează cu tărie natura temporară a standului, deși rafturile din fundal pot sugera ceva mai permanent. Este posibil ca aceasta să descrie o tarabă în cadrul mai formal al unei piețe, mai degrabă decât pe o stradă sau alt spațiu public, deși, din moment ce contextul original al reliefului este necunoscut, scena este dificil de interpretat cu certitudine.

Un alt relief din Ostia reprezintă un cuplu aflat în spatele unei teighele improvizate din cuști din lemn în care sunt iepuri și păsări. (Fig. 3). Păsări tăiate sunt atârnat în spatele clienților, iar pe teighea sunt vase cu fructe și un butoi, lângă care apar două maimuțe. Femeia întinde fructe unui cumpărător care pare să testeze calitatea mărfii, în vreme ce alți doi clienți par satisfăcuți de achiziția făcută.



Fig. 3. Museo Ostiense: Inv. 134; Kampen 1981: 52–59; fig. 28.

Un monument de la Arlon ilustrează, de asemenea, vânzarea de fructe de pe o masă de picior, sub care sunt trei coșuri folosite pentru transportul produselor (Fig. 4), în timp ce un relief de la Bordeaux prezintă fructe și cereale de vânzare din saci<sup>49</sup>. Un sarcofag din Narbo descrie vânzarea de fructe de către un comerciant ambulant, care transportă un coș cu mere pe o curea de umăr. (Fig. 5).

În mod clar, negustorii stradali și cei ambulanți romani erau vânzători activi de mărfuri, iar Martial descrie, de asemenea, „vânzătorul de năut gătit pentru mulțimea inactivă ... vânzătorii de pește sărat”, sclavi fără valoare și bucătarul amețit care vinde cârnați lângă bucătăria sa neaerisită<sup>50</sup>; atât Martial, cât și Juvenal se plâng de zgomotul comercianților care le deranjează somnul<sup>51</sup>. La Brundisium, strigătul de *cauneas!* (= smochine uscate de Caunos) al unui negustor a fost auzit de soldații lui M. Crassus care se îmbarcau în nave spre Parthia drept *cave ne eas* (= ferește-te să te duci!), prevestire de rău augur<sup>52</sup>.



Fig. 4. Vânzător de legume, Arlon (Hollaran 2012, p. 208)

---

<sup>49</sup> J. Liversidge, *Everyday Life in the Roman Empire*, Batsford, London, New-York, 1976, p. 102.

<sup>50</sup> Martial 1.41.5-10.

<sup>51</sup> Martial 12.56; Juvenal 3.236-248.

<sup>52</sup> Cicero, *De divinatione*, 40.

Revenind la sarcofagul de la Narbo, strigătul obișnuit al unui vânzător de mere – *mala! Mulieres, mulieres meae!* era înscris pe ea alături de imaginea sa. Dublu sens al sintagmei rămâne deschis. Vânzătorul ar putea astfel implora femeile să-i cumpere merele sau să le descrie ca dăunătoare (Fig. 5).



Fig. 5. Vânzător de mere, Narbo (Hollaran 2012, p. 208)

Majoritatea vânzătorilor din reliefuluri sunt, de asemenea, reprezentați în posturi de interacțiune cu clienții. Toți încurajează trecătorii să le încerce și să le cumpere marfa. Vânzătorul de legume ostian, de exemplu, apare cu o mână pe produs și cealaltă mână ridicată, într-un gest către potențialii clienți; palma vânzătorului este în afară și degetul mare și primele două degete sunt ridicate, un gest folosit tipic de cei care sunt pe cale să se adreseze publicului.

Inscripțiile scot din anonimat câțiva indivizi care se îndeletniceau cu furnizarea de fructe și legume.

Abudia Megiste – libertă și soție a dedicantului Marcus Abudius Luminaris, care își îngropă și fiul de 8 ani, membru al tribului Esquilina – era *negociatrix frumentaria* și *leguminaria* la Scala Mediana. Acest nume, necunoscut altfel, este conectat de majoritatea istoricilor la Regio XIII (colina Aventină și versanții săi), locul unde se aflau Porta Fabaria (de la faba, „bob”) și Vicus Frumentarius: locuri pentru depozitare, distribuție și

vânzare de leguminoase și grâu, legate de porturile comerciale fluviale din apropiere. Scala Mediana ar fi trebuit să fie legată de acestea: o scurtătură de la malurile Tibrului până la vârful Aventinului, a cărei locație exactă este un subiect de dezbateri istoriografică. Este posibil să fi fost Scala Cassi, situată în funcție de surse între Forum Pistorum (piața pâinii) și Porta Fabaria, de-a lungul Aventinului, probabil cunoscută și sub numele generic de *scala usque in montem Aventinum* „urcă spre dealul Aventin”<sup>53</sup>.

În altă dedicație specială, Titus Iulius Genesiacus și Caecilia Balbilla le oferă lui Asclepius și Hygiei două suporturi de lumânări drept mulțumire pentru succesul lor în comerț (*ex permissu eorum negotiationis fabariae*), deși cuplul divin nu are nimic de-a face cu fasolea sau tranzacționarea în sens convențional. Dacă Titus Iulius Genesiacus și Caecilia Balbilla ar fi lăsat deoparte motivul ofertei lor, ar fi fost imposibil de dedus și probabil că ar fi fost presupusă o motivație legată de starea de sănătate<sup>54</sup>.

---

<sup>53</sup> CIL VI.9683: *Di(i)s Manibus / Abudiae M(arci) lib(ertae) / Megiste piissimae fec(it) / M(arcus) Abudius Luminaris / patronus idemque / coniu(n)x bene merenti / negotiatrici frumentariae / et legum<i=E>naria(e) ab scala / mediana sibi et libertis / libertabusque posterisq(ue) / et M(arco) Abudio Saturnino / filio trib(ulo) Esq(uilinae) seniorum / vixit annis VIII.* Cu privire la anvergura comerțului practicat de Abudia Megiste, vezi și S. Treggiari, „Lower Class Women in the Roman Economy”, *Florilegium* 1, 1979, p. 77; S. R. Joshel, *Work, identity and legal status at Rome: a study of the occupational inscriptions*, University of Oklahoma Press, Norman, 1992, pp. 111-112; F. Cenerini, *La donna romana*, Il Mulino, Bologna, 2002, p. 146; M. Kleijwegt, „Deciphering freedwomen in the Roman empire”, în S. Bell, T. Ramsby (edd.), *Free at last! The impact of freed slaves on the Roman empire*, Bloomsbury, London – New Delhi – New York – Sydney, 2012, pp. 110-129; M. A. Ligios, *Nomen negotiationis. Profili di continuità e di autonomia*, Giappichelli, Torino, 2013, p. 116; C. Soraci, „Donne, pane e annona nel mondo romano”, în B. Porod, P. Scherrer (edd.), *Akten des 15. Internationalen Kolloquiums zum Provinzialrömischen Kunstschaffen Der Stifter und sein Monument Gesellschaft – Ikonographie – Chronologie 14. bis 20. Juni 2017 Graz / Austria*, Universalmuseum Joanneum GmbH Archäologie & Münzkabinett, Graz, 2019, p. 407.

<sup>54</sup> CIL VI.18: *Domino Aesculapio / et Hygiae ex permissu / eorum negotiationis / fabariae gratias / agentes Numini / et ASATIS eorum / T(itus) Iulius Genesiacus et Caecilia / Balbilla ceriolaria duo Satu/ri et Antiotes / libentes donum / dederunt.*

Altă mențiune vizează un *fabarius* din Latium, din sec. I p. Chr., Lucius Cominius Eros,<sup>55</sup> care, foarte probabil, vinde pe piața din Roma fasolea produsă de fostul său stăpân sau de colibertul său Lucius Cominius Dionysius, care este *colonus*. Un alt libert, Marcus Paquius Dama, care se ocupă de același tip de comerț, apare la Narbo<sup>56</sup>. Am identificat încă patru inscripții care conțin termenul *Fabarius*, *-a*, dar în toate cazurile ar fi vorba, mai degrabă, despre *cognomina*, decât despre indicații profesionale<sup>57</sup>.

Termenii ocupaționali care vizează comerțul cu legume și fructe mai includ: vânzători de ceapă – *ceparius*<sup>58</sup>, năut – *cicerarius*<sup>59</sup>, smochine – *ficarius*<sup>60</sup>, legume în general – *holerator*, *horerarius*, *holitor*<sup>61</sup>, leguminarius<sup>62</sup>, lupin – *lupinarius*<sup>63</sup>.

Vânzătorii de mere apar sub numele de *pomarii*. În sec. I, funcționa la Pompei o asociație profesională a acestora<sup>64</sup>. La Roma, în secolele I-II p. Chr. sunt menționați epigrafic 3 *pomarii*, care își desfășoară afacerea în zone „cu vad”: Publius Corvidius Signius<sup>65</sup>, amplasat în vecinătatea sinagogii –

<sup>55</sup> AE 1922, 123.

<sup>56</sup> CIL XII.4472: *Vivit / M(arcus) Paquius / MM(arcorum) l(ibertus) Dama / fabarius / in agrum / p(edes) XV*.

<sup>57</sup> AE 1922, 123; AE 1998, 1533; CIL III.153; CIL VIII.7746.

<sup>58</sup> Lucilius 5.2.217; Gloss. 5.565.8.

<sup>59</sup> Gloss. 3.307.58.

<sup>60</sup> Augustin, *De mor. manich.* 2.19.72.

<sup>61</sup> Gloss. 3.308.36; *forum holitorum*: CIL VI. 228; 2295; 2298; 29830; 40952; AE 2007, 312 (Praeneste); *holitor*: CIL VI.9457; 9458; 9459; CIL XIII.4332 (Divodurum = Metz, Belgica).

<sup>62</sup> CIL VI.9683.

<sup>63</sup> CIL IV.3423; CIL IX.7052. La Roma, în vremea lui Severus Alexander, exista chiar și o asociație de vânzători de lupini SHA, *Alex. Severus* 33.1-3: „A numit pentru orașul Roma 14 curatori dintre foștii consuli, dându-le misiunea de a se interesa, împreună cu prefectul orașului, de toate treburile urbane, cu obligația de a fi toți, sau cea mai mare parte dintre ei, prezenți la lucrări. A organizat în corporații pe comercianții de băuturi, de articole alimentare [*lupinarium*], de încălțăminte și pe tot felul de meșteșugari, dându-le apărători dintre ei și fixând ce judecători vor avea și cu ce atribuții”.

<sup>64</sup> CIL IV.149: *M(arcum) Cerrinium / aed(ilem) pomari rog(ant)*; 180: *M(arcum) Enium Sabinum / aed(ilem) pomari rog(ant)*.

<sup>65</sup> CIL VI.9821.

*proseucha* – de pe Esquilin; C. Iulius Epaphra<sup>66</sup>, care își vindea marfa la Circus Maximus, în fața templului; Publius Herennius<sup>67</sup>, care funcționa la una dintre porțile orașului (din păcate nu s-a păstrat și numele acesteia) și L. Flavius Salvis, al cărui epitaf s-a descoperit la Porta Salaria. Pe lângă aceștia, mai pot fi identificați libertii M. Antonius Ero?, *pomarius* la Corfinium în a doua jumătate a secolului II p. Chr.<sup>68</sup> și P. Ateius Salvius, din Capua<sup>69</sup>. Precizarea epigrafică a termenului ocupațional în cazul celui din urmă poate fi pusă în legătură cu formula care urmează direct: „a oferit de trei ori zeciuala lui Hercule”. Cu alte cuvinte, el s-a achitat de acest gest de evlavie din câștigurile datorate negoțului său. E drept, pare să fi avut o carieră comercială îndelungată, dat fiind faptul că a trăit 102 ani, dacă ne luăm după textul inscripției.

Un vânzător de fructe/ mere apare, alături de un pescar și un *unguentarius* la Horațiu: Nici n-a pus bine mâna pe noua-i moștenire / (talanți rotunzi o mie), el a și dat de știre / să se prezinte în casa acestui Nomentan / În zori, întreaga haită a târgului toscan, / Toți șmecherii Velabrei: Pomarii, bucătarii / frizerii cu parfumuri, pescarii, păsărarii<sup>70</sup>.

Un ultim aspect pe care studiul de față îl ia în calcul este raportul valoare-preț. Se plătea diferit pentru diverse produse în Imperiul Roman, în funcție de nevoile locale și de circumstanțe. Sursele care să conțină prețul exact practicat pentru anumite mărfuri nu sunt atât de numeroase; de aceea, orice informație care să poată contribui la cunoașterea și înțelegerea caracterului economiei romane, mai ales cu privire la mecanismele de funcționare a comerțului, despre care cunoaștem foarte puțin în momentul de față, prezintă o importanță deosebită. Limita analizei în ansamblu a tuturor acestor surse o reprezintă numărul lor relativ mic raportat la intervalul cronologic pe care îl acoperă. De asemenea, majoritatea documentelor provin din Egipt, deci nu pot fi considerate ca reprezentative

---

<sup>66</sup> CIL VI.9822.

<sup>67</sup> CIL VI.9823.

<sup>68</sup> CIL IX.7261: *Accae \ (mulieris) l(ibertae) / Myrin(a)e // Accae / \ (mulieris) l(ibertae) / Sympherusae // M(arco) Ant[onio] / M(arci) l(iberto) Ero[3] / poma[rio]*.

<sup>69</sup> CIL X.3956: *P(ublius) Ateius P(ubli) l(ibertus) Regillus fecit / sibi et / P(ublio) Ateio P(ubli) l(iberto) Salvio patron(o) / pomario is ter Herculi decumam fecit / vixit ann(os) CII et / Primae l(ibertae) suae carissimae et / Ateiae Iollae patroni filiae*.

<sup>70</sup> Horațiu, *Satire*, 2.3.227.

pentru ansamblul lui *orbs Romana*. Ne confruntăm cu unități cronologice, teritoriale și de măsură diferite (incluzând aici capacitatea recipientelor, în multe cazuri rămasă necunoscută; de asemenea, circulația banilor și etalonul monetar folosit). Dacă o comparație între diferite regiuni este justificată, depinde atât de stabilitatea prețurilor, cât și de distanța față de un punct fix la care acestea erau constante. Faptul că sumele cerute pentru grâne sunt asemănătoare în diverse regiuni ale lumii romane în perioada de sfârșit a Republicii și la începutul Principatului sugerează că exista o anumită consistență a prețurilor la produsele de bază<sup>71</sup>. Pe de altă parte, autorii antici au observat fluctuația acestora la anumite mărfuri. În *Digesta* citim că „știm cum variază prețurile în diferite regiuni, mai ales la vin, ulei și grâu; puterea de cumpărare este totuși peste tot aceeași, sunt doar mijloace diferite prin care este mai ușor să câștigi bani într-un anumit loc decât în altul”<sup>72</sup>. Vorbind despre un litigiu financiar provocat de nerambursarea unei cantități de vin, juristul Iulianus se întreabă care sumă ar fi valabilă pentru plata vinului, deoarece se pot face trei estimări: cea din momentul împrumutului, cea din momentul formulării plângerii sau cea din momentul când a fost pronunțată sentința. După Sabinus, citat de Iulianus, trebuie revendicat prețul din momentul depunerii plângerii<sup>73</sup>. De asemenea, Petronius amintește un personaj, negustor de vin, care stabilea suma de vânzare după bunul plac<sup>74</sup>.

În anul 301, împăratul Dioclețian a promulgat un edict care fixa prețul maximal pentru diverse produse comercializate în Imperiu<sup>75</sup>. Dacă

---

<sup>71</sup> R. Duncan-Jones, *The economy of the Roman Empire: quantitative studies*, Cambridge, 1974, p. 7.

<sup>72</sup> *Digesta* 13, 4, 3: *scimus, quam varia sint pretia rerum per singulas civitates regionisque, maxime vini olei frumenti: pecuniarum quoque licet videatur una et eadem potestas ubique esse, tamem aliis locis facilius et levibus usuris inveniuntur, aliis difficilius et gravibus usuris.*

<sup>73</sup> *Digesta* 12, 1, 22.

<sup>74</sup> Petronius, *Satyricon*, 43: *vendidit enim vinum quantum ipse voluit.*

<sup>75</sup> Pentru textul edictului și comentarii, vezi S. Lauffer, *Diokletians Preisedikt*, De Gruyter, Berlin, Boston, 1971; M. Giacchero, *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis*, 2 vol., Pubblicazioni dell'Istituto di Storia Antica e scienze ausiliare dell'Università di Genova, VIII, 1974; E. R. Graser, „The edict of Diocletian on maximum prices”, în



intrările din edict sunt reprezentative, atunci furnizează o privire de ansamblu cu privire la structurile de plată antice care nu pot fi obținute pe altă cale. Decretul lui Dioclețian era o încercare de stopare a speculanților care cereau pentru bunurile comercializate de ei sume de patru sau chiar de opt ori mai mari decât „prețul corect”; ceea ce înseamnă că, de fapt, cifrele din edict nu reprezintă rata pieței din anul 301. Cel puțin în parte, legea este rezultatul încercării deliberate de a micșora prețurile considerate de guvernare ca fiind exagerate. În ciuda intențiilor sale conservative, nivelul celor stipulate este totuși cu mult mai mare decât al celor din primele două secole. Creșterea ratei inflației, combinată cu devalorizările monetare periodice cunoscute de-a lungul primelor patru secole creștine, fac aproape imposibilă o comparație a prețurilor, cu atât mai mult cu cât, după cum am precizat deja, informațiile provin din teritorii vaste și acoperă o perioadă de mai multe secole.

Legumele și fructele își găsesc locul în capitolul 6 al edictului. Precizez că nu atât cifrele trebuie luate ca atare, dat fiind că și atunci, ca și acum, legile erau date pentru a fi încălcate, ci valoarea mărfurilor, privită comparativ. Astfel, se pare că, la capitolul fructe și legume, cel mai scump produs pare a fi usturoiul, cu 60 de denari pentru un modius (8,75 litri), iar dintre fructe rodiile au prețul cel mai ridicat: 8 denari pentru 10 bucăți de calitate I sau pentru dublul cantității unor produse de calitate a doua. În general, prețul legumelor și fructelor, după cum se observă în Tab.1, este de 4 denari pentru 10 bucăți de prima calitate ori 20 inferioare. Ca să ne formăm o părere cât mai obiectivă, trebuie să ținem cont că o zi de lucru se plătea între 25 și 150 de denari, intrarea la băi costa 2 denari, la fel ca un tuns. de asemenea, puteai cumpăra o livră de carne de porc - cea mai scumpă, cu prețul a 60 de smochine de primă calitate sau a 75 de cepe; 1 sextar de vin din cel mai ieftin cu banii de pe 8 livre de struguri; sau 1 sextar de garum de primă calitate pentru 20 de rodii din cele mai bune.

---

T. Frank (ed.), *An Economic Survey of Ancient Rome*, vol. V. *Rome and Italy of the Empire*, Johns Hopkins Press, Baltimore, 1940, pp. 305-421; S. Corcoran, *The Empire of the Tetrarchs: Imperial Pronouncements and Government, AD 284-324*, Clarendon Press, Oxford, 2000, pp. 201-223.

Fructe (denari)		Legume (denari)	
Cireșe (4 livre).	4	Lăptuci, calitatea I (5 bucăți)	4
Caise (10 bucăți)	4	Lăptuci, calitatea II (10 bucăți)	4
Piersici, calitatea I (10 bucăți)	4	Varză, calitatea I (5 bucăți)	4
Piersici, calitatea II (20 bucăți)	6	Varză, calitatea II (10 bucăți)	4
Mere, calitatea I (10 bucăți)	4	Praz, calitatea I (10 bucăți)	4
Mere, calitatea II (20 bucăți)	4	Praz, calitatea II (20 bucăți)	4
Rodii, calitatea I (10 bucăți)	8	Ridichi, calitatea I (10 bucăți)	4
Rodii, calitatea II (20 bucăți)	8	Ridichi, calitatea II (20 bucăți)	4
Gutui, calitatea I (10 bucăți)	4	Ceapă proaspătă, calitatea I (25 bucăți)	4
Gutui, calitatea II (20 bucăți)	4	Ceapă proaspătă, calitatea II (50 bucăți)	4
Smochine, calitatea I (25 bucăți)	4	Fasole proaspătă (1 sextar – 0,547 l)	4
Smochine, calitatea II (40 bucăți)	4	Usturoi (1 modius – 8,754 l).	60
Struguri, (4 livre).	4	Fasole uscată (1 modius – 8,754 l).	100

Tab. 1. Prețuri pentru legume și fructe (*Edictus de praetiis*, 6)

În prima jumătate a secolului al IV-lea p. Chr., prețurile s-au mișcat atât de repede încât, în scurt timp, Edictul lui Dioclețian a devenit irelevant. În condițiile unor schimbări atât de rapide, o privire asupra pieței nu mai servește în mod necesar ca bază pentru fixarea unor niveluri acceptabile; unele dintre valorile incluse în Edict pot fi în întregime teoretice. Este notabil faptul că unele intrări urmează un model simplu și schematic. Mai mult, nu se ține cont de variațiile regionale, ceea ce sugerează că nu se realizase o evaluare prealabilă a prețurilor practicate în diverse părți ale Imperiului<sup>76</sup>. Dacă unele dintre ele sunt realiste, atunci sunt apropiate de nivelul prețurilor practicate în orașele mari din Orient, cum ar fi Nicomedia<sup>77</sup>.

<sup>76</sup> M. Crawford, J. Reynolds, „Publication of the Prices Edict: A New Inscription from Aezani”, *Journal of Roman Studies*, 65, 1965, pp. 160-163; M. Corbier, „Fiscalité et dépenses locales”, în Ph. Leveau (ed.), *L'origine des richesses dépensées dans la ville antique. Actes du colloque organisé à Aix-en-Provence par l'U.E.R. d'Histoire les 11 et 12 mai 1984, Aix-en-Provence, 1985*, pp. 219-232.

<sup>77</sup> R. Duncan-Jones, *op. cit.*, p. 368.

De asemenea, Edictul nu face distincție între prețurile de vânzare *en-gros* și *en-detail*. În cazul în care un vânzător *en-gros*-ist practica prețul maximal prevăzut în Edict, atunci micul comerciant era forțat în mod automat să îi încalce prevederile.

În Egipt, legumele și fructele erau, ca și în alte provincii, produse populare, disponibile și comercializate pentru toate categoriile sociale. Funcționarul Theophanes, care întreprinde cu suita sa o călătorie din Egipt la Antiohia, nu exclude acest produs din lista sa de cumpărături<sup>78</sup>. Colecția de documente cunoscută cu numele de Arhiva lui Theophanes a fost publicată de către C. H. Roberts în 1952, în al patrulea volum *din Catalogue of the Greek and Latin Papyri in the John Rylands Library at the University of Manchester*. Colecția constă într-o varietate de texte privitoare la activitatea lui Theophanes, în diferite ipostaze: personaj bogat din Hermopolis, cap al familiei, proprietar și persoană publică. Partea din arhivă care prezintă interes pentru subiectul studiului de față tratează călătoria efectuată de Theophanes din Egipt în Siria și înapoi, cândva în jurul anului 320 p. Chr. Dosarul voiajului reconstituie un episod din viața lui Theophanes și în același timp reprezintă o sursă impresionantă pentru cunoașterea unor aspecte legate de istoria socială a epocii sale.

*Memoranda* conțin informații cu privire la cheltuielile necesare călătoriei sau pur și simplu la costurile vieții de zi cu zi, la viața comunității, la religie, dietă etc. Evidența acoperă de obicei între nouă și optsprezece articole cumpărate pe zi, în mare majoritate produse alimentare. În fiecare zi, Theophanes cumpăra pâine — de două feluri, superioară calitativ pentru el și oaspeții săi, și respectiv obișnuită pentru sclavi — și legume: țărtăcuțe, castraveți, salată verde, verdețuri, praz și alte soiuri.

Erau achiziționate frecvent fructe, după gust, fără îndoială, dar și în funcție de sezon. De la începutul șederii, în luna Pachon (mai) Thephanes a procurat smochine (atât uscate, cât și proaspete), precum și nuci. A cumpărat caise și prune (de Armenia și *damaskenoi*) când au început să apară în Antiohia la mijlocul lui Pauni (iunie); faptul că aceste fructe nu sunt menționate în înregistrările pentru Pachon ar putea fi din cauza naturii fragmentare a evidenței sau pur și simplu pentru că nu era încă sezonul lor.

---

<sup>78</sup> J. Matthews, *The Journey of Theophanes: Travel, Business, and Daily Life in the Roman East*, New Haven-London, 2006.

A târguit, de asemenea, pepeni, mere și piersici, dintre care ultimele încep să apară pe măsură ce caisele, care se trec mai repede, dispar din însemnări. Odată ce le-a început sezonul și au devenit mai ușor accesibili, au fost cumpărați în mod regulat struguri, din momentul în care s-au copt în luna Epeiph (spre jumătatea lui iulie), până când relatările se termină cu întoarcerea lui Theophanes în Egipt.

Un alt element de bază care apare zilnic în însemnările inițiale, verdețurile, sau ierburile aromatice (*lachana*), apar mai rar în secțiunile finale. Le găsim pentru ultima oară în staționarea la Sidon (deși înregistrările pentru următoarele zile sunt incomplete, nu mai există întreruperi pentru segmentul de călătorie la sud de Betaros). Poate că aceste produse erau mai greu de găsit, pe măsură ce se înainta spre sud în miezul verii. Acestea își fac apariția din nou la Babilon, o regiune irigată, cu o mulțime de grădini care puteau oferi produse proaspete.

Frecvența achizițiilor și sumele pe care personajul le cheltuie pentru procurarea lor confirmă faptul că legumele și fructele făceau, fără îndoială, parte din dietă și în Egiptul roman. Dar un alt aspect, nu mai puțin important, reține atenția. Este vorba despre informațiile care se pot desprinde cu privire la prețurile practicate la aceste produse. Am menționat deja faptul că voiajul lui Theophanes se desfășoară în jurul anului 320 p. Chr.; așadar, la câțiva ani după ce Dioclețian a promulgat *Edictus de praetiis*. Nu există niciun motiv să ne imaginăm că prețul *relativ* al castraveților și tărtăcuțelor, al pepenilor, al măslinelor, al legumelor verzi sau al fructelor proaspete s-a schimbat mult între edict și călătoria lui Theophanes.

Deși gama de articole enumerate în edict este cuprinzătoare, sistemul de stabilire a prețurilor este extrem de simplu. Apar în principal sume rotunde, cum ar fi 4 denari, 10 denari, 12 denari sau 24 denari atașate la unitățile de măsură de bază ale cantității, adesea aplicate la categorii întregi de mărfuri în ceea ce pare a fi într-un mod complet nediscriminatoriu. S-a remarcat, de exemplu, că în secțiunea edictului (§6) dedicată legumelor și altor alimente—în special relevante pentru Teofan — șaizeci și nouă dintre cele nouăzeci și șase de intrări au prețul de 4 denari.

Din mozaicul de surse, aflăm că romanii mâncau o mare varietate de fructe și legume, proaspete sau conservate, de sine stătătoare sau ca ingrediente în feluri de mâncare mai elaborate. Unii le cultivau și le recoltau ei înșiși, alții le primeau de pe moșiile deținute, iar alții, locuitorii urbani, le

cumpărau din piață sau de la vânzătorii ambulanți. Erau mărfuri locale, accesibile pentru toate buzunarele, sau bunătați faimoase, transportate cu grijă, pe distanțe uneori foarte lungi, pentru care se plătea, în consecință, mai mult. Și pentru care se câștiga, în consecință, mai bine. Negustori și negustorese, activi, mobili, vocali, interacționează cu clientul și își strigă marfa pe stradă, cu nădejdea sau certitudinea că poate agonisi o avere. Deasupra tuturor, cumpărători sau negustori, veghează statul, care fixează impozite și taxe, și care încearcă să fixeze și prețuri.

Dar mai presus de însuși statul e Natura, care le oferă pe toate, capricioasă și chivernisită în același timp, pe care și producători, și negustori, și consumatori o venerază. Nu întâmplător în panteonul roman întâlnim o divinitate proprie, al cărei nume vine de la *pomus* și care protejează recoltele din grădini și livezi (Fig. 6).



Fig. 6. Pomona Farnese, Muzeul de Arheologie din Napoli

(By Jebulon - Own work, CC0,

<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=46031798>)

EDIȚII DE SURSE

SURSE LITERARE

- Apicius, *De re coquinaria/Arta culinară sau bucătăria în Roma antică*. Ediție bilingvă, traducere, introducere, note și indici de Theodor Georgescu, Editura Albatros, București, 2003.
- Athenaios = Athenaeus of Naucratis, *The Deipnosophists*, with an English translation by C. Burton Gulick (7 voll.), London 1927-1941.
- Augustin = *Sancti Aureli Augustini opera, sect. VI, pars VII: De moribus ecclesiae catholicae et de moribus Manichaeorum libri duo* recensuit Johannes B. Bauer, Corpus Scriptorum Ecclesiasticorum Latinorum, 90, Hoelder-Pichler-Tempsky, Vindobona, 1992.
- Cato = Caton: *De l'agriculture; texte établi, traduit et commenté par Raoul Goujard*, Les Belles Lettres, Paris, 1975.
- Cicero, *Despre Divinație. De Divinatione*, traducere de Gabriela Haja, Mihaela Paraschiv, studiu introductiv și note de Mihaela Paraschiv, Polirom, Iași, 1998.
- Columella = Lucius Junius Moderatus Columella, *On Agriculture [and Trees]*, translated by Harrison Boyd Ash, E. S. Forster, Edward H. Heffner, Londinii: Heinemann, 1941-1955. 3 voll. (Loeb Classical Library).
- Digesta = *The Digest of Justinian*, Volume 1, translation edited by Alan Watson, University of Pennsylvania Press, 1998; pentru textul latinesc, <https://www.thelatinlibrary.com/justinian.html>.
- Filostrat, *Viața lui Apollonius din Tyana*, traducere din greacă veche de Marius Alexianu, Polirom, Iași, 1997.
- Galenus = *Galen: On the Properties of Foodstuffs*, edited and translated by Owen Powell, Cambridge University Press, 2003.
- Geoponica = *Geoponika: Farm Work*, translated by Andrew Dalby, Prospect Books, Totnes, 2011.
- Gloss. = *Corpus Glossariorum Latinorum*. <https://thesaurus.badw.de/goetzs-corpus-glossariorum-latinorum-online-cglo.html>.
- Horatius, *Opera omnia*, vol. 2. *Satire. Epistole. Arta poetică*, ediție critică, în traducerea lui Alexandru Hodoș și Theodor Mănescu, Editura Univers, București, 1980.
- Iuvenal = Juvenal, *The Satires*, translated by Niall Rudd, Oxford University Press, Oxford, 1992.
- Lucilius = *Remains of Old Latin*, vol. III: Lucilius, *The Twelve Tables*, edited with Latin text and English translation by E. H. Warmington, Loeb Classical Library 329, Harvard University Press, Cambridge, MA, 1938.

- Macrobius, *Saturnalia*, edited and translated by Robert A. Kaster, Loeb classical library 510–512, Harvard University Press, Cambridge, MA/ London, 2011. 3 volumes.
- Marțial, *Epigrame*, traducere de Tudor Măinescu, Editura pentru Literatură Universală, București, 1961.
- Palladius = Palladio Rutilio Tauro Emiliano, *Opus agriculturae*, premessa, introduzione, traduzione e note a cura di E. Di Lorenzo, B. Pellegrino, S. Lanzaro, Salerno, 2006.
- Petronius, *Satyricon*, translated by Michael Heseltine, Loeb Classical Library, 1913, Heinemann/Macmillan, London/New York, 1913.
- Plinius = Plinio, Gaio Plinio Secondo, *Storia naturale*, edizione diretta da Gian Biagio Conte con la collaborazione di Alessandro Barchiesi e Giuliano Ranucci, 5 vol., Einaudi, Bologna, 1982-1988. Vol. III\* – *Botanica*, Libri 12-19.
- SHA = *Istoria Augustă*, traducere și note David Popescu și Constantin Drăgulescu, Editura Științifică, București, 1971.
- Terentius = *The Eunuch*, în *The Comedies of Terence*, literally translated into English prose, with notes by Henry Thomas Riley, Harper&Brothers, New York, 1872, pp. 408-450.
- Varro, *Économie rurale*, trad. J. Heurgon et Ch. Guiraud, Paris, Les Belles Lettres, 3 vol., 1978-1997.

## SURSE EPIGRAFICE

AE = *L'Année épigraphique*, Paris, 1888 -

CIL = *Corpus Inscriptionum Latinarum*, Berlin, 1863 -

III. *Inscriptiones Asiae, provinciarum Europae Graecarum, Illyrici Latinae*

IV. *Inscriptiones parietariae Pompeianae, Herculenses, Stabianae.*

VI. *Inscriptiones urbis Romae Latinae. AE*

VIII. *Inscriptiones Africae Latinae.*

IX. *Inscriptiones Calabriae, Apuliae, Samnii, Sabinorum, Piceni Latinae.*

X. *Inscriptiones Bruttiorum, Lucaniae, Campaniae, Siciliae, Sardiniae Latinae.*

XII. *Inscriptiones Galliae Narbonensis Latinae.*

XIII. *Inscriptiones trium Galliarum et Germaniarum Latinae.*

## SURSE PAPIROLOGICE

P. Corn. = *Greek Papyri in the Library of Cornell University*, ed. W.L. Westermann and C.J. Kraemer, Jr. New York 1926. Nos. 1-55.

P. Oxy. = *The Oxyrhynchus Papyri*. Published by the Egypt Exploration Society in *Graeco-Roman Memoirs*.

- I. Nos. 1–207, ed. B. P. Grenfell and A. S. Hunt, 1898.  
V. Nos. 840–844, ed. B. P. Grenfell and A. S. Hunt, 1908.  
IX. Nos. 1166–1223, ed. A. S. Hunt, 1912.  
XVII. Nos. 2065–2156, ed. A. S. Hunt, 1927.  
XX. Nos. 2245–2287, ed. E. Lobel, E. P. Wegener, C. H. Roberts, 1952.  
XLIV. Nos. 3151–3208, ed. A.K. Bowman, M.W. Haslam, J.C. Shelton and J. D. Thomas, 1976.  
P.Lond. = *Greek Papyri in the British Museum*, London. At present, 7 vols.  
VII, The Zenon Archive, ed. T.C. Skeat. 1974. Nos. 1930–2193.  
P.Ryl. = *Catalogue of the Greek and Latin Papyri in the John Rylands Library, Manchester*, Manchester.  
IV, *Documents of the Ptolemaic, Roman and Byzantine Periods*, ed. C. H. Roberts and E. G. Turner, 1952. Nos. 552–717.  
PSI = *Papiri greci e latini* (Pubblicazioni della Società Italiana per la ricerca dei papiri greci e latini in Egitto).  
IV, 1917. Nos. 280–445.  
SB = *Sammelbuch griechischer Urkunden aus Aegypten*, 1915-  
XVI, Wiesbaden, 1985-1988. Nos. 12220–13084.  
SPP= *Studien zur Palaeographie und Papyruskunde*, ed. C. Wessely. Leipzig 1901-1924.  
XXII, *Catalogus papyrorum Raineri. Series Graeca. Pars II. Papyri N.24858–25024, aliique in Socnopaei Insula scripti*, nos. 1-184, 1922.

## BIBLIOGRAFIE

- Anderson, J. C., *The Historical Topography of the Imperial Fora*, Latomus, Brussels, 1984.
- Barbagallo, C. M., Cavera, G., Sapienza, M., Noto, D., Cefalù, A. B., Polizzi, F., Averna, M. R., „Nutritional Characteristics of a Rural Southern Italy Population: The Ventimiglia di Sicilia Project”, *Journal of the American College of Nutrition*, 21(6), 2002, pp. 523–529.  
<https://doi.org/10.1080/07315724.2002.10719250> (Consultat la 10.03.2024).
- Borgongino, M., *Archeobotanica Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei 16, L’Erma di Bretschneider, Roma, 2006.
- Cenerini, F., *La donna romana. Modelli e realtà*, Il Mulino, Bologna, 2002.
- Cobb, M. A., „The Reception and Consumption of Eastern Goods in Roman Society”, *Greece & Rome*, 60(1), 2013, pp. 136–152.  
<http://www.jstor.org/stable/43298108> (Consultat la 12.03.2024).



- Corbier, M., „Fiscalité et dépenses locales”, în Ph. Leveau (ed.), *L'origine des richesses dépensées dans la ville antique. Actes du colloque organisé à Aix-en-Provence par l'U.E.R. d'Histoire les 11 et 12 mai 1984*, Aix-en-Provence, 1985, pp. 219-232.
- Corcoran, S., *The Empire of the Tetrarchs: Imperial Pronouncements and Government, AD 284–324*, Clarendon Press, Oxford, 2000, pp. 201-223.
- Crawford, M.; Reynolds, J., „Publication of the Prices Edict: A New Inscription from Aezani”, *Journal of Roman Studies*, 65, 1965, pp. 160-163.
- Duncan-Jones, R., *The economy of the Roman Empire: quantitative studies*, Cambridge, 1974.
- Ellis, S. J. R., „The distribution of bars at Pompeii: archaeological, spatial and viewshed analyses”, *Journal of Roman Archaeology*, 17, 2004, pp. 371-384. <https://doi.org/10.1017/S104775940000831X> (Consultat la 01.10.2024).
- Ellis, S. J. R., „Finding a bar in Pompeii: a new approach to an old problem”, în C. C. Mattusch and A. Donohue (edd.), *Common Ground: Archaeology, Art, Science and Humanities: Proceedings of the XVIIth International Congress of Classical Archaeology*, Oxford, 2006, pp. 377-381.
- Evangelidis, V., „Macella and Makelloi in Roman Greece: The Archaeological and Textual Evidence”, *Hesperia: The Journal of the American School of Classical Studies at Athens*, 88(2), 2019, pp. 283-318. <https://doi.org/10.2972/hesperia.88.2.0283>
- Giacchero, M., *Edictum Diocletiani et Collegarum de pretiis rerum venalium in integrum fere restitutum e Latinis Graecisque fragmentis*, 2 vol., Pubblicazioni dell'Istituto di Storia Antica e scienze ausiliare dell'Università di Genova, VIII, 1974.
- Graser, E. R., „The edict of Diocletian on maximum prices”, în T. Frank (ed.), *An Economic Survey of Ancient Rome*, vol. V. *Rome and Italy of the Empire*, Johns Hopkins Press, Baltimore, 1940, pp. 305-421.
- Guasch-Ferré et al., „The PREDIMED trial, Mediterranean diet and health outcomes: How strong is the evidence?”, *Nutrition Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 27(7), 2017, pp. 624-632. <http://doi.org/10.1016/j.numecd.2017.05.004> (Consultat la 10.03.2024).
- Guasch-Ferré, M., Willett, W. C. „The Mediterranean diet and health: a comprehensive overview”, *Journal of Intern Medicine*, 290(3), pp. 549-566. <https://doi.org/10.1111/joim.13333>. Consultat la 10.03.2024.
- Hermansen, G., *Ostia: aspects of Roman city life*, University of Alberta press, Edmonton, 1981.
- Holleran, C., *Shopping in Ancient Time The Retail Trade in the Late Republic and the Principate*, Oxford University Press, Oxford, 2012.
- Holleran, C., „Finding Commerce: The Taberna and the Identification of Roman Commercial Space”, *Papers of the British School at Rome*, 85, 2017, pp. 143-70.

- Horsley, G. H. R., „A Fishing Cartel in First-Century Ephessos”, în G. H. R. Horsley (ed.), *New Documents Illustrating Early Christianity*, vol. 5, 1997, Marrickville, pp. 95-114.
- Joshel, S. R., *Work, identity and legal status at Rome: a study of the occupational inscriptions*, University of Oklahoma Press, Norman, 1992
- Jashemski, M. F., *The Gardens of Pompeii*, Caratzas Brothers, New Rochelle, New York, 1979.
- Kampen, N., *Image and Status: Roman Working Women in Ostia*, Mann, Berlin, 1981.
- Kleijwegt, M., „Deciphering Freedwomen in the Roman Empire”, în Bell, S., Ramsby, T. (edd.), *Free at Last! The Impact of Freed Slaves on the Roman Empire*, Bristol Classical Press, London, 2012, pp. 110-129.
- Lauffer, S., *Diokletians Preisedikt*, De Gruyter, Berlin, Boston, 1971.
- Lawson, J., „The Roman Garden”, *Greece & Rome*, 19(57), 1950, pp. 97-105. <http://www.jstor.org/stable/642035> (Consultat la 11.09.2024).
- Ligos, M. A., *Nomen negotiationis. Profili di continuità e di autonomia*, Giappichelli, Torino, 2013.
- Liversidge, J., *Everyday Life in the Roman Empire*, Batsford, London, New-York, 1976.
- Lytte, 2012, „Η Θάλασσα κοινή: Fishermen, the Sea, and the Limits of Ancient Greek Regulatory Reach”, *Classical Antiquity*, 31, 2012, pp. 1-55.
- Magaldi, E., „Il commercio ambulante a Pompei”, *Atti dell'Accademia Pontaniana*, 60, 1930, pp. 1-32.
- Maiuri, A., *Ercolani: i nuovi scavi (1927-1958)*, Istituto poligrafico dello Stato, Libreria della Stato, Roma, 1958.
- Monteix, N., Buleghin, G. P., *Contributi di archeologia vesuviana (Vol. 1): Le boutiques et les ateliers de l'insula VI a Herculenum / Il complesso d'Orfeo a Pompei (domus VI, 14, 18-20 e VI 14, 12) Quadro architettonico e cronologico*, Studi della Soprintendenza Archeologica di Pompei 17, L'Erma di Bretschneider, Roma, 2006.
- Morley, N., *Metropolis and Hinterland: The City of Rome and the Italian Economy, 200 BC-AD 200*, Cambridge University Press, Cambridge, 1996.
- Morley, N., „The Early Roman Empire: Distribution”, în W Scheidel, I Morris & R Saller (edd.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, Cambridge University Press, 2007, pp. 570 - 591.
- Matthews, J., *The Journey of Theophanes: Travel, Business, and Daily Life in the Roman East*, New Haven-London, 2006.
- Serra-Majem L, Román-Viñas B, Sanchez-Villegas A, Guasch-Ferré M, Corella D, La Vecchia C., „Benefits of the Mediterranean diet Serra-Majem: Epidemiological and molecular aspects”, *Molecular Aspects of Medicine*, 67, pp. 1-55. <http://doi.org/10.1016/j.mam.2019.06.001> (Consultat la 10.03.2024).

- Soraci, C. „Donne, pane e annona nel mondo romano”, în B. Porod, P. Scherrer (edd.), *Akten des 15. Internationalen Kolloquiums zum Provinzialrömischen Kunstschaffen Der Stifter und sein Monument Gesellschaft – Ikonographie – Chronologie 14. bis 20. Juni 2017 Graz / Austria*, Universalmuseum Joanneum GmbH Archäologie & Münzkabinett, Graz, 2019, pp. 404-413.
- Treggiari, S., „Lower Class Women in the Roman Economy”, *Florilegium*, 1, 1979, pp. 65-86.
- von Staden, H., „Galen’s Alexandria”, în W.H. Harris, G. Ruffini (edd.), *Ancient Alexandria between Egypt and Greece*, Brill, Leiden/Boston, 2004, pp. 179-215.
- Watts, T. E., „Martial’s farm in the window: the case for urban agriculture in ancient Rome”, *Hermathena*, 198, 2015, pp. 53-90.  
<https://www.jstor.org/stable/26671606> (Consultat la 25.09.2024).
- Wilkins, J. (2003). Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining. *The American Journal of Philology*, 124(3), 359–375.  
<http://www.jstor.org/stable/1562135> (Consultat la 12.03.2024).
- Wilkins, M., Hill, S., *Food in the Ancient World*, Wiley-Blackwell, Malden, Mass., 2006.