

Garum, ook in Halder?

Bart van den Hurk

Op een van de donkerste dagen van afgelopen december kreeg ik een aardig mailtje uit Spanje. Tijdens hun Kerstvakantie hadden onze burens vanuit Malaga een bezoek gebracht aan de antieke resten van Baelo Claudia. Zoals gewoonlijk wanneer ze “iets Romeins” tegenkomen, stuurden ze een paar foto’s naar mij, een welkome groet vanuit een zonnig Spanje.

Baelo Claudia is de naam van een antieke stad aan de zuidkust van Spanje in de Romeinse provincie Hispania Baetica (afb.1).



afb. 1: Ligging van Baelo Claudia in de provincie Hispania Baetica

Ze heeft bestaan vanaf ± 200 voor Chr. tot ± 600 na Chr. en telde in haar glorie tijd 20.000 inwoners. Het is de best bewaarde Romeinse stad van het hele Iberische schiereiland. Bij het prachtig gelegen opgravingsterrein ligt een modern museum, gratis toegankelijk voor de inwoners van de EU. Kortom: aanbevolen voor wie Zuid-Spanje in de komende tijd zou willen bezoeken (afb. 2). En mocht u daar komen dan dwalen uw gedachten wellicht even af naar het bescheiden Halder dat ooit deel uitmaakte van hetzelfde wereldrijk als Baelo Claudia.



afb. 2 : Blik op Baelo Claudia

Baelo Claudia dankte zijn welvaart aan de handel met Noord-Afrika, aan de visvangst, maar vooral aan de productie van een bijzonder geliefd exportartikel, *garum*, een soort vissaus. Garum werd verkregen door een partij gepekeld vis in de volle zon te zetten, dikwijls weken- of maandenlang. De beste kwaliteit werd gemaakt van de ingewanden van tonijn, samen met het bloed, het vocht en de kieuwen, gepekeld in de verhouding 1 : 8. Dit mengsel liet men tot twee maanden in de volle zon fermenteren. Hierna werd het vocht afgetapt, het residu werd verkocht onder de naam *allec*.

De ligging van Baelo Claudia aan de Straat van Gibraltar was zeer gunstig voor de tonijnvangst. De productie van garum kon daar dan ook op grote schaal worden aangepakt. Op afb. 3 ziet men de enorme bakken die daarvoor werden gebruikt. Het behoeft geen betoog dat deze bakken, vol tot ontbinding overgaande vis, een enorme stank veroorzaakten. Nu waren de Romeinen op dat gebied wel het een en ander gewend, maar ook het geharde reukorgaan van de doorsnee Romein was niet bestand tegen de lucht die bij de garum-fabricage vrijkwam. De werkplaatsen voor de bereiding van garum waren daarom - ook in Baelo Claudia - verbannen naar een terrein buiten de stad. Ook als kant en klaar product was garum niet bepaald reukvrij. Zo zegt de deftige filosoof Seneca dat iemand die garum heeft gegeten de volgende dag nog misselijk wordt van de boeren die hij laat. En Martialis spot met iemand wiens libido in stand blijft, zelfs wanneer zijn meisje zes porties garum bestelt. Maar ondanks de reuk was garum ongelooflijk populair. Dat blijkt wel uit het enige kookboek dat we uit de Oudheid kennen: 347 van de 459 beschreven recepten vereisen garum.



afb. 3: Viskuipen voor de productie van garum in Baelo Claudia

En nu de vraag: zou garum ook in Romeins Halder op tafel hebben gestaan?

Garum werd vanuit allerlei plaatsen aan de Middellandse Zee verscheept naar alle hoeken van het Romeinse Rijk. Ook naar onze streken, hoewel het moeilijk is daar concrete bewijzen - liefst kruiken met opschriften - voor te vinden. Een reden daarvoor zou kunnen zijn dat een kruik of amfoor waarin garum had gezeten, vanwege de doordringende lucht niet meer geschikt was voor hergebruik. Dit zou kunnen verklaren waarom er veel minder garum-amforen zijn teruggevonden dan olijfolie- en wijnamforen.



afb.4 Kruik uit Nijmegen met opschrift waaruit blijkt dat de inhoud uit liquamen bestaat, de beste kwaliteit garum

Voor een kruik met graffito (opschrift) moeten we naar Museum Het Valkhof in Nijmegen. Uit het graffito (afb. 4) valt op te maken dat er garum van de hoogste kwaliteit in de kruik heeft gezeten (noot 1). Ook uit Aardenburg is iets dergelijks bekend, een graffito op de rand van een dolium waarin niet minder dan 300 liter garum was opgeslagen. Nu zijn Nijmegen en Aardenburg plaatsen met een respectabel Romeins verleden, dus daar mag men dergelijke vondsten verwachten. Maar zelfs daar zijn ze schaars. Des te opmerkelijker is de vondst van een dolium in Nederweert waarop met duidelijke letters GARVM staat ingekrast. Bovendien is met het cijfer XXVII aangegeven hoeveel garum het dolium bevatte: 27 sextarii, ofwel 14,5 liter, hetgeen goed overeenkomt met de te berekenen inhoud van het dolium (afb. 5).



afb. 5: Dolium uit Nederweert met opschrift garum, XXVII (sextarii) = 14,5 liter. Uit: Alfons Bruekers, Het Wessemerdijk-project, in: Nederweerts Verleden: doorsneden land, Nederweert 1989, 58

De scherf is gevonden op het terrein van een eenvoudige begraafplaats uit de periode eind 1ste tot begin 3de eeuw na Chr. Aan deze vondst mogen we de conclusie verbinden dat garum in die tijd bekend was tot in de uiterste uithoeken van het Romeinse rijk, dus ook in Halder. Daar waren wel meer zaken uit het Middellandse Zee-gebied voorhanden: olijfolie, wijn. Volgens mij kan daar garum aan worden toegevoegd. Lekker bij een portie paling uit de Dommel!

noot 1: Hierbij bedank ik drs. Louis Swinkels, Conservator archeologie Museum Het Valkhof voor zijn inlichtingen en het beschikbaar stellen van de tekening van afb. 4

