

UNIVERSITATEA BABEȘ-BOLYAI, CLUJ-NAPOCA
FACULTATEA DE ISTORIE ȘI FILOSOFIE
ȘCOALA DOCTORALĂ „ISTORIE. CIVILIZAȚIE. CULTURĂ”

Producția locală și comerțul prin prisma amforelor din
Dacia romană
-Rezumat-

Coordonator științific:
Prof. Dr. Sorin Nemeti

Candidat:
Potra Ioana Mihaela

Cluj-Napoca
2026

Cuprins

1. Introducere	
A. Obiective.....	6
B. Metodologie.....	8
C. Limitări metodologice.....	14
D. Istoricul cercetărilor.....	16
E. Siturile studiate.....	26
2. Cadrul istoric și economic.....	33
3. Producția uleiului de măsline, a vinului și produselor piscicole în Imperiul Roman	44
4. Evidențe arheologice privind producția locală de vin în Dacia	
A. Amforele de masă	62
B. Alte categorii de artefacte.....	80
5. Comerțul cu ulei de măsline, vin și produse piscicole în Dacia	
A. Amfore de ulei de măsline	82
B. Amfore de vin.....	104
C. Amfore de produse piscicole	137
D. Amfore cu conținut necunoscut/variabil.....	141
E. Amfore necunoscute.....	145
6. Considerații de natură economică privind producția locală și importurile amforice	
A. Producția locală.....	158
B. Importurile amforice.....	167
C. Amfore și comerț în Imperiul Roman.....	188

D. Amfore, dietă și implicațiile culturale.....	199
7. Concluzii	202
Bibliografie.....	208
Lista figurilor.....	242
Lista Planșelor.....	247
Anexe.....	250

Prin această teză s-a început de la studiul ceramicii, în acest caz a două categorii reprezentate de amfore și amfore de masă, o analiză care să vizeze sectorul comercial al Daciei romane. Amforele constituie o categorie specială în marea clasă a ceramicii, întrucât acestea nu reprezintă produsul în sine ce este comercializat, ci recipientul ce face posibil transportul unor produse de înaltă calitate (ulei de măsline, vin și produse piscicole). Amforele de masă, deși o categorie încă puțin studiată și înțeleasă, pe de altă parte sunt niște recipiente produse local și a căror distribuție se circumscrie în special la nivel local și uneori chiar și interregional. Alegerea acestor două categorii s-a făcut nu doar din cauza existenței unui număr mic de studii mai aprofundate în acest sens, ci și pentru a demonstra multiplele aspecte pe care ni le relevă această categorie de artefacte despre societatea antică și modul în care se completează în diverse nivele de analiză. De asemenea, alegerea vine în contextul în care studiile mai avansate a acestor categorii ceramice din alte provincii ne arată o imagine tot mai complexă a unui sistem comercial capabil să satisfacă cererea unor produse în zone îndepărtate ale Imperiului.

Materialul studiat provine din cinci situri importante ale Daciei romane: Porolissum, Sutor, Napoca, Apulum și Ulpia Traiana Sarmizegetusa, la care se adăugă câteva descoperiri izolate de la Buciumi, Potaissa, Gherla, Ilișua și Apoldu de Sus. Toate aceste situri, fiecare cu propriile particularități au relevat diverse tipare de consum și au oferit de asemenea posibilitatea observării diversității importurilor și producției locale din Dacia.

Lucrarea este structurată în șapte capitole care să ilustreze atât situația de la nivelul provinciei, cât și cea de la nivelul imperiului în ceea ce privește comerțul și dieta. Cazul acestei provincii este unul interesant și pentru că Dacia romană, spre deosebire de cea mai mare parte a provinciilor romane s-a aflat sub Imperiu pentru o perioadă nu atât de lungă de timp (106-271 d. Hr.). Astfel, aceste delimitări cronologice aduc în discuție și gradul de integrare a acestei provincii în sistemul comercial și cultural roman.

Primul capitol a abordat în fiecare subsecțiune probleme legate de metodologia de lucru și limitările sale, dar și aspecte legate de istoricul cercetării. Metodele de documentare a materialului s-au axat pe două aspecte esențiale: forma și pasta. Fiecare fragment studiat a fost documentat astfel prin desen tehnic și fotografie. Combinarea celor două criterii de documentare și de analiză a amforelor (forma și pasta) sunt deja cunoscute pentru rezultatele bune pe care le furnizează în rafinarea tipologiilor. Pentru producția locală de amfore de masă care nu dispune de o tipologie, cele două metode de studiu au ajutat în a observa atât similarități, cât și anumite

variații datorate producției acestora în diverse ateliere. Analiza distribuției spațiale a fost aplicată pentru a observa particularitățile ce țin de fiecare tip de amforă/amforă de masă, aceasta fiind dublată de o analiză statistică. Acestea sunt aplicate pentru a vedea tipare de consum (preferințe pentru anumite produse/centre, puterea de cumpărare a populației din Dacia romană). Limitările cercetării bineînțeles că sunt prezente și în acest caz, ele fiind legate și de o anumită influență pe care cantitatea diferită de material studiat din fiecare sit o poate avea într-un anumit procent asupra analizei. Totodată alți factori precum durata de viață și re folosirea acestor recipiente pot afecta în anumite cazuri interpretarea materialului.

Următoarele subsecțiuni din acest capitol au arătat că acest istoric al cercetării privind amforele a avut etape diferite de dezvoltare atât ca metode de analiză, cât și interpretare. Deși interesul pentru această categorie de material a început și s-a dezvoltat odată cu sfârșitul secolului al XIX-lea în special pentru materialul descoperit în provinciile vestice ale imperiului, studiul amforelor din Dacia a început mai târziu și acesta având diverse etape de dezvoltare începând cu secolul trecut și în special în ultimele decenii ale acestui secol. De la un interes doar cu precădere asupra informației epigrafice, amfora a fost înțeleasă mai târziu și ca indicator al relațiilor economice într-un context complex ce pornea de la producție și se încheia prin consumul produselor transportate în acestea. Studiul amforelor din Dacia încă departe de fi finalizat a arătat prin studiile din ultimele decenii¹ conectarea acestei provincii la acest sistem comercial, însă în același timp modul de documentare folosit uneori în cazul acestui material nu a oferit întotdeauna toate informațiile necesare. În cazul amforelor de masă, istoricul cercetării diferă, acestea intrând în atenția cercetătorilor doar în ultimele decenii ale acestui secol. În cazul Daciei romane, ele au fost doar semnalate uneori în diverse studii,² însă în lipsa unor tipologii și a unor discuții privind importanța economică a acestor recipiente pentru această provincie, analiza se rezumă la simple procese de semnalare a unor fragmente ce sunt lipsite de analiză.

În ultima subsecțiune din primul capitol au fost prezentate pe scurt cercetările din care provine materialul din siturile amintite. Acest fapt considerăm că este necesar tocmai pentru a înțelege și contextul mai larg al descoperirii acestora. Importanța unui sit precum Porolissum aflat pe *limes*, sau a *vicus*-ului cercetat de la Sutor, precum și a unor orașe importante ale Daciei

¹ Ardeț 2006; Benea 2000; Bondoc 2014; Bondoc 2016; Grumeza 2018; Nedelea 2020; Egri et alii 2021.

² Rusu-Bolindeț 2007; Antal&Pupeză 2012, pls. 5/7, 10, 7/4; Beu-Dachin et alii 2012, 76, pl. 6/3; Dumitrașcu et alii 2013, pl. 15/1; Nedelea et alii 2019, 243-244, nr. 21/12, 22/1; Nedelea 2020, 162, pl. 5

precum Napoca, Apulum și Ulpia Traiana Sarmizegetusa pot reflecta în materialul descoperit și realități despre viața economică a fiecăruia în parte.

Capitolul al doilea a avut drept obiectiv o redare o câtorva aspecte legate de istoria acestei provincii având atenția concentrată pe resursele acestei provincii și integrarea lor în economia provinciei. Economia poate fi studiată pornind de la o varietate de artefacte pentru a o înțelege în ansamblu. Totodată alegerea de a prezenta în acest context și niște aspecte privind relațiile economice cu centre din Egeea, în special a *davae*-lor de la sud și sud-est de Carpați³ ni s-a părut importantă tocmai pentru a ilustra aceste contacte înainte ca o parte din aceste teritorii să intre sub imperiu, chiar dacă nu în ceea ce va fi viitoarea provincie romană Dacia. Ele sunt relevante și pentru influențele produse ce se pot observa în imitațiile unor vase de import realizate de populația autohtonă.⁴

Capitolul trei s-a concentrat pe o analiză care să rezume varietatea modurilor de producție din diverse provincii romane a uleiului de măsline, vinului și produselor piscicole. O astfel de abordare care să completeze înțelegerea noastră a variilor produse transportate în amfore vine tocmai pentru a observa atât complexitatea mecanismelor de producție, cât și a produselor în sine. Cunoștințele anticilor în acest sens ne-au fost transmise prin detaliatele lucrări ale lui Cato, Varro, Columella și Plinius⁵ în special. Aceste cunoștințe sunt dublate de descoperirile arheologice ale unor astfel de instalații care arată pe de o parte răspândirea unor instalații precum presele sau *cetariae* în imperiu, dar și variațiile de la o zonă la alta, în pofida utilizării lor pe scară largă.

Prezentarea tipologiilor create de autor a amforelor din masă din Dacia este redată în următorul capitol. Împărțirile în șase tipuri distincte s-a făcut având în vedere morfologia acestora. Tipul 1 cu împărțirea acestuia în două subclase este atât cel mai frecvent tip atestat în Dacia, cât și cel mai interesant. Forma acestuia adaptată după amfora de tip Gauloise 12 este cu atât mai interesantă cu cât și diversele module observate par să trimită din nou la aceste amfore galice. În cazul acestui tip dovezile privind producția lui în Dacia nu sunt date numai de cantitățile mari descoperite în multiple situri, ci și de rebuturile descoperite la Apulum,⁶ Șibot⁷ și

³ Popescu 2013.

⁴ Popescu 2013; Opaț 2013b.

⁵ Cato, Agr.; Varro, Agr.; Columella, DRR; Plinius, NH.

⁶ Ciaușescu 2004, 322-324, fig. 11, nr. 39-44; Anghel et alii 2021.

⁷ Bâltac et alii 2019, 107, pl. 7.

posibil la Porolissum-Sărata⁸ și Brâncovenești.⁹ Următoarele tipuri observate deși par să fie mult mai rare pe moment ridică întrebări despre evoluția producției lor și diversele ateliere în care au fost produse. Realizarea tipologiei necesare pentru a observa caracteristicile acestei categorii și distribuția ei în provincie a venit și ca o necesitate, din cauza încadrării greșite de-a lungul timpului a acestor recipiente în alte categorii ceramice ducând deci la confuzie în identificare și interpretare. În același timp întrebările legate de conținutul acestor amfore de masă care cel mai probabil era vinul trebuie să caute și evidențe în acest sens. Publicațiile de până acum au indicat practicarea viticulturii în Dacia prin descoperirea unor cosoare în varii situri ale provinciei, prin *cella vinaria* și urmele unui *torcularium* descoperite la Potaissa, dar și descoperirile de sâmburi de struguri la Apulum și binecunoscutul testament de la Sucidava ce menționează existența a două iugera de viță de vie.¹⁰ Integrarea acestor recipiente în acest cadru este necesară tocmai pentru a înțelege aspecte ce țin de capacitățile de producție ale acestei provincii.

Complexitatea amforelor de import discutate în capitolul cinci arată diversitatea dietei și centrelor din care aceste recipiente provin. Împărțirea acestora s-a făcut în amfore ce transportau ulei de măsline, vin, produse piscicole, dar și amfore cu conținut variat/necunoscut și amfore necunoscute. Prezentarea fiecărui tip amforic a fost făcută ținând cont de toate informațiile necesare care include caracteristicile morfologice, pasta, zona de producție și distribuție, conținutul și capacitatea, cronologia, *tituli picti*/ștampile, precum și o discuție asupra materialului descoperit în Dacia.¹¹ Această alegere a fost făcută pentru a înțelege acest tip de artefact mai bine pe baza cunoștințelor pe care le avem până acum și pentru a înțelege că interpretarea este direct influențată de aceste informații pe care ne construim argumentația. În cazul amforelor ce transportau ulei de măsline din cele cinci tipuri s-a remarcat conform analizei preponderența tipului Dressel 24 similis, pentru ca restul tipurilor amforice să fie prezente în număr mic, însă fiind variate din punct de vedere al provenienței (din centre Egeene, dar și din zona nordului Adriaticii). În ceea ce privește importurile de vin, varietatea este mult mai mare din punct de vedere a tipurilor descoperite și a zonelor de proveniență a acestora, fiind identificate 19 tipuri de amfore în siturile studiate. Centrele din zona pontică se remarcă în special prin amforele de

⁸ Pripon 2003; Nedelea et alii 2019, 243-244, nr. 21/12, 22/1.

⁹ Sidó 2018, 63, fig. 7/4.

¹⁰ Milea&Luca 1978; Cătinaș&Bărbulescu 1979; Regep&Tutilă 2010, 28-44; Ciută 2010; El Susi&Ciută 2020, 153, fig. 14.6; IDR II, 187.

¹¹ Formatul utilizat pentru descrierea fiecărui tip urmează modelul utilizat în lucrarea Bezecsky 2013, datorită clarității și modului foarte bun de structurare a informației.

Sinope, în timp ce variile produse din zona Egeeană prin importurile de amfore din Rhodos, Creta sau vestul Asiei mici arată strânsă legătură comercială cu această zonă. Totuși importuri din Cilicia, deși puține la număr vin să adauge noi produse pe piața Daciei. Acestea sunt completate și de importuri de amfore din nordul Italiei și unul din Gallia Lugdunensis. În cazul amforelor ce transportau produse piscicole deși doar 3 tipuri au fost identificate având o proveniență pontică și egeeană, prezența lor în Dacia vine să adauge și atestarea unui consum a acestor produse. La acestea se adaugă și 4 tipuri de amfore a căror conținut fie este necunoscut, fie unul diferit de cel atribuit standard amforelor. Aici sunt prezente două tipuri ce sunt produse în Lebanon arătând din nou comercializarea acestor produse pe distanțe mari. Am considerat totodată necesar să includem în analiză și fragmentele unor amfore necunoscute până acum, printre acestea numărându-se 18 tipuri noi. Deși este vorba de un material fragmentar a căror tipologiei vor fi completate doar de exemplarele mai bine păstrate, aducerea acestora în analiză este mai mult decât necesară pentru a observa varietatea materialului. În același timp considerăm că documentarea unor astfel de tipuri necunoscute este o condiție necesară de avansare a cunoștințelor noastre departe de a fi complete despre amforele produse în aceste secole.

Toate aceste informații și analize de bază a fiecărui tip de amforă de masă și de import realizate în capitolele anterioare au primit o analiză mai largă în capitolul șase. Astfel, în observarea mai pe larg atât a producției de amfore de masă din Dacia, cât și a variațiilor producției din alte provincii romane s-a subliniat existența unui fenomen mai răspândit, însă care prezintă propriile particularități în fiecare provincie. Dincolo de aceste aspecte, în cazul Daciei s-a demonstrat preponderența amforelor de masă încadrate de autor în tipul 1, acele amfore de masă a căror formă este adaptată după amforele Gauloise 12. Distribuția observată în varii situri ale acestor recipiente aduce în atenție importanța lor pentru economia locală și dieta populației acestei provincii. În cazul amforelor de import analiza s-a făcut atât în cadrul fiecărei categorii în funcție de conținutul transportat în special arătând în același timp și analiza privind descoperirile din fiecare sit studiat. În cazul amforelor de ulei așa cum am arătat deși există o diversitate de produse, cantitatea, cât și prezența lor pe piața provinciei din punct de vedere cronologic diferă. Amforele Dressel 24 similis ocupă prima poziție în acest caz, acestea fiind prezente pe piața provinciei pe toată durata existenței acesteia. În cazul amforelor de vin, deși diversitatea centrelor și produselor transportate este mult mai mare s-a demonstrat preponderența importurilor din diverse centre din Egeea. Și din punct de vedere cronologic, dar și al capacității

amforelor s-a făcut o analiză care să arate diferențele observate tocmai pentru a arăta aceste nuanțe ce apar atunci când sunt înțeleși diverșii factori ce dau o altă formă comerțului și consumului acestor produse. Și în cazul amforelor ce transportau produse piscicole și a celor cu un conținut necunoscut/variabil s-a făcut o astfel de analiză. La toate acestea s-au adăugat și câteva tipuri amforice care deși nu au fost descoperite de autor în materialul studiat, ele au fost atestate în diverse publicații până în acest moment. În acest fel am dorit să completăm analiza în care să fie incluse și aceste tipuri care să arate diversitatea materialului prezent. În aceeași măsură au fost abordate în două subcapitole două teme importante și anume organizarea comerțului și dieta și implicațiile ei culturale. Așa cum subliniam necesitatea de a înțelege întregul lanț producție-distribuție-consum, o analiză a modului în care comerțul este organizat este absolut necesară pentru integrarea amforelor și interpretarea descoperirilor la nivelul imperiului. Astfel, s-a arătat atât atestarea unui comerț în care diverșii negustori implicați erau specializați atât în produsele comercializate, cât și zona în care își desfășurau activitatea.¹² În acest sens o analiză a negustorilor atestați în Dacia, cât și în afara ei,¹³ dar și observarea unor aspecte legate de funcționarea birourilor vamale ale Daciei parte din *Publicum Portoricum Illyrici*¹⁴ sunt necesare. În aceeași măsură considerăm la fel de importante observațiile asupra implicațiilor culturale ale dietei așa cum adesea o demonstrează studiile antropologice.¹⁵ Aducând din nou în prim plan produsul transportat în aceste amfore ce fac obiectul studiului s-a încercat să se sublinieze tratarea acestora drept elemente de coeziune, dar și de stratificare socială. Acest fapt este cu atât mai important de subliniat, cu cât și analiza pe care am făcut-o în această teză s-a concentrat pe două categorii de material care prezintă mecanisme diferite de distribuție și consum. Totodată, adoptarea unei noi diete în noua provincie creată aduce implicit în discuție o analiză care să vizeze impactul mai larg al noilor produse consumate.

Concluziile acestei cercetări au subliniat câteva aspecte importante. În primul rând, producția locală și cantitatea mare de material indică destul de sigur existența unui consum larg răspândit în mai multe segmente ale societății având în vedere faptul că aceste amfore de masă sunt prezente atât în mediul urban și rural, cât și în cel militar și civil. În cazul amforelor de import observarea unei preponderențe a importurilor din Egeea în special arată accesibilitatea

¹² Rice 2016.

¹³ Matei-Popescu 2012.

¹⁴ De Laet 1949, 211-218.

¹⁵ Dietler 2018.

populației acestei provincii, precum și puterea ei de cumpărare a unor produse de înaltă calitate. În același timp, observând liniile de aprovizionare, dar și integrarea provinciei în cadrul mai larg al situației importurilor și din provinciile vecine ne conduce la înțelegerea tiparelor observate. Astfel, situația observată în Dacia nu diferă substanțial de cea observată în provincii precum cele două Moesii, Pannonii și Thracia, cu observația de a adăuga aici și criteriul cronologic al fluxului comercial al acestor produse. În ansamblu atât existența acestei producții locale, cât și variile importuri amforice din Dacia au demonstrat o integrare rapidă a provinciei în imperiu fapt ce se poate observa până la finalul acesteia. Obiectivele propuse la începutul acestei cercetări considerăm că au fost îndeplinite putând reliefa atât aspecte ce țin de variatele produse importate în Dacia, cât și de producția locală a cărei caracterizări și încadrări tipologice a fost făcută.

Bibliografie

- Anghel, D., Ciuvalu, F., & Bounegru, G. (2021).** Noi date privind activitatea atelierelor de olari de la Apulum. *Apulum*, 58, 121–163.
- Antal, A., & Pupeză, L. P. (2012).** Roman finds in the Art Museum Courtyard from Cluj-Napoca. *AMN*, 49(1), 83–108.
- Ardeț, A. (2006).** *Amforele din Dacia romană*. Mirton.
- Băltăc, A., Streinu, A., & Dolea, A. (2019).** The pottery at Șibot-În Obrej (Alba county). *AMP*, 41, 93–111.
- Benea, D. (2000).** Les amphores de Tibiscum. Les relations commerciales entre la Dacie et les territoires de la Méditerranée orientale. *Acta RCRF*, 435–438.
- Beu-Dachin, E., Pupeză, L. P., & Bindea, D. (2012).** Roman remains in the south-eastern area of Napoca. *AMN*, 49(1), 59–82.
- Bezczky, T. (2013).** *The Amphorae of Roman Ephesus*. Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften.
- Bondoc, D. (2014).** Roman amphorae from Cioroiu Nou (Romania). *Acta RCRF*, 45, 105–112.
- Bondoc, D. (2016).** Roman amphorae from Slăveni, Olt county, Romania, *Arheologia Moldovei* 39, 215–229.
- Cătinaș, A., & Bărbulescu, M. (1979).** Cella vinaria de la Potaissa. *AMN*, 16, 101–126.
- Ciașescu, M. (2004).** Early pottery production in Apulum (Partoș) – an overview of recent research. În *ACTA RCRF*, 319–327.
- Ciută, B. (2010).** Vitis vinifera specie used in libations and in daily life. Apulum-Liber Pater sanctuary. *Acta Terrae Septemcastrensis*, 185–194.
- de Laet, S. J. (1949).** *Portorium. Étude sur l'organisation douanière chez les Romains, surtout à l'époque du Haut-Empire*. De tempel.
- Dietler, M. (2019).** Alcohol as Embodied Material Culture. Anthropological Reflections on the Deep Entanglement of Humans and Alcohol. In K. Hockings & R. Dunbar (Eds.), *Alcohol and Humans* (pp. 115–129). Oxford University Press Oxford.
- Dumitrașcu, E., Rațiu, A., & Dolea, A. (2013).** Cercetări arheologice preventive la Balomiru de Câmp (jud. Alba). *Cercetări Arheologice*, 20(1), 103–140.

- Egri, M., Timofan, A., & Bounegru, G. (2021).** Legionary tituli picti from Apulum (Alba Iulia, Romania). În C. Leger & S. Raux (Eds.), *Des objets et des hommes. Mélanges offerts à Michel Feugère* (pp. 186–194). Editions Mergoïl.
- el Susi, G., & Ciută, B. (2020).** Reconstructing diet and practice in a ritual context The case of Apulum Mithraeum III. În M. M. McCarty & M. Egri (Eds.), *The Archaeology of Mithraism: New Finds and Approaches to Mithras-Worship* (pp. 147–156). Peeters.
- Grumeza, L. (2018).** Stamped Hispanic Amphorae from Roman Dacia. *Acta RCRF*, 45, 559–565.
- Inscriptiones Daciae Romanae. II. Dacia Superior. Pars Meridionalis* (1977). Ed. G. Florescu, C. C. Petolescu. Editura Academiei Socialiste România.
- Matei-Popescu, F. (2012).** The origin of the tradesmen in Dacia. În D. Boteva-Boyanova, L. Mihailescu-Bîrliiba, O. Bounegru (Eds.), *Pax Romana: Kulturaustausch und Wirtschaftsbeziehungen in den Donauprovinzen des römischen Kaiserreichs Akten der Tagung in Varna und Tulcea 1.-7. September 2008* (pp. 85–98).
- Milea, Z., & Luca, C. (1978).** Un teasc roman descoperit la Potaissa. *Pontica*, 11, 235–240.
- Nedelea, L., Cociș, H., & Băcuet-Crișan, D. (2019).** The Pottery Kilns from Porolissum-Sărata and the Problem of the Settlement's Inner Defensive Line. *AMP*, 41, 185–252.
- Nedelea, L. (2020).** Ceramica. In M. Bărbulescu (Ed.), *Principia din castrul legionar de la Potaissa* (pp. 97–156).
- Opaiț, A. (2013b).** Producția și consumul de vin în ținuturile dintre Carpați și Marea Neagră (secolele II a.Chr.-III p. Chr.): unele considerații. *SCIIVA S.N.*, 64, 21–65.
- Popescu, M. C. (2013).** *Hellenistic and Roman Pottery in pre-Roman Dacia (2nd c. BC - 1st c AD)*. Editura A.R.A – Arhitectură. Restaurare. Arheologie.
- Pripon, E. (2003).** Problematika restaurării unor vase ceramice rebutate în antichitate (studiu de caz I). *AMP*, 25, 709–714.
- Regep, S., & Tutilă, O. C. (2010).** Aspecte ale cultivării viței de vie în Dacia romană. *BHAUT*, XII, 27–43.
- Rice, C. (2016).** Mercantile Specialization and Trading Communities: Economic Strategies in Roman Maritime Trade. În A. Flohr, M., Wilson (Ed.), *Urban Craftsmen and Traders in the Roman World* (pp. 97–114). Oxford Studies on the Roman Economy.

Rusu-Bolindeț, V. (2007). *Ceramica romană de la Napoca. Contribuții la studiul ceramicii din Dacia romană.* Editura Mega.

Sidó, K. (2018). The pottery workshop at Brancovenesti (Mures county). În V. Rusu-Bolindeț, C. A. Roman, M. Gui, I. A. Iliescu, F. O. Botiș, S. Mustață, & D. Petruț (Eds.), *Atlas of Roman Pottery Workshops from the Provinces Dacia and Lower Moesia/Scythia Minor (1st-7th centuries AD)* (pp. 55–68). Editura Mega.