

## РЕЦЕНЗІЇ

УДК 94:641.887(37)(049.32)

DOI <https://doi.org/10.24919/3083-6158.19/61.17>

**Марта ТИМОШЕНКО**

доктор філософії в галузі гуманітарних наук, магістр історії, старший викладач кафедри історії, Заклад вищої освіти «Український католицький університет», вул. Козельницька, 2а, м. Львів, Україна, індекс 79026 ([timoshka@ucu.edu.ua](mailto:timoshka@ucu.edu.ua))

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-6093-9904>

**Бібліографічний опис статті:** Тимошенко, М. (2026). Комплексний погляд на дослідження римського рибного соусу – гаруму. *Рецензія на книгу:* Grainger S. *The Story of garum – a fermented fish sauce and salted fish in the ancient world*. Routledge, 2021, 314 с. *Українські історичні студії*, 19(61). doi: <https://doi.org/10.24919/3083-6158.19/61.17>

### КОМПЛЕКСНИЙ ПОГЛЯД НА ДОСЛІДЖЕННЯ РИМСЬКОГО РИБНОГО СОУСУ – ГАРУМУ

*Рецензія на книгу:*

**Grainger S.** *The Story of garum – a fermented fish sauce and salted fish in the ancient world*. Routledge, 2021, 314 с.

У 2021 році у видавництві Рутледж побачила світ монографія британської дослідниці – археолога та історика, спеціалістки у галузі історичної кухні, а також археолога-експериментатора – Саллі Грейнджер «Історія гаруму». Натепер це найбільш комплексна праця, присвячена знаменитому античному рибному соусу. І, що прикметно, авторка слушно не зазначила у назві своєї книги означення «римського», попри загальну усталену думку. Адже щойно ми думаємо про гарум, то обов'язково пов'язуємо цю страву з римлянами, а дехто подає її навіть як знаменитий античний винахід мешканців Апеннін. Однак, взявши до рук дослідження С. Грейнджер, можна одразу збагнути, що це не так. Адже початково *γάρος* як дешевий соус із ферментованої риби винайшли давні греки, про що свідчать хай і не такі рясні, але все ж давньогрецькі джерела з V ст. до н. е. Лише згодом римляни, як пише дослідниця у вступі, масштабували вже його виробництво у Середземномор'ї, романізуючи завдяки гаруму північні провінції, наприклад Галлію, Германію чи Британію, таким чином підносячи споживання соусу у час пізньої Республіки і до початку II ст. н. е. на новий софістикований рівень (с. 3). Тобто британська дослідниця демонструє гарум як один із феноменів культурного завоювання римлянами Європи.

Дана книга містить вступ, 12 розділів і підсумок. Вже у вступі авторка дослідження знайомить нас не стільки з історією виникнення соусу, як із конкретними труднощами його дослідження й суперечливими науковими візіями, не завжди правильним трактуванням «секретного» інгредієнта римської кухні. Стає одразу зрозумілим те, що концепт гаруму є дуже заплутаним: з одного боку, пише дослідниця, термін використовувався одночасно на позначення елітного дорогого соусу, водночас багато античних авторів відкидали цю ідею, трактуючи її з підозрою; з іншого боку, терміном *гарум* називали загальнодоступний на античному споживчому ринку продукт. І справді, античний рибний соус мав подвійну сутність через те, що існував у двох формах: як власне *гарум* та *ліквамен* (с. 2); ситуацію також ускладнюють ще два його інші різновиди у римський час.

У вступі ми не знайдемо одразу огляду історіографії до теми: С. Грейнджер попереджає, що їй вона присвятить увагу аж у 6-му розділі своєї праці, де говоритиме про рибний

© Тимошенко Марта, 2026

ISSN 3083-6158 (print) ISSN 3083-6166 (online)

соус в археологічному аспекті. Натомість вкрай важливо, що дослідниця обґрунтовує у вступі методологію свого дослідження, наполягаючи на тому, що явище гаруму в античному світі слід вивчати цілісно та комплексно (с. 9). Саме тому вона поставила за мету показати його у між-дисциплінарному вимірі. Як зазначає авторка, такий погляд на гарум із точки зору 10 пов'язаних між собою наукових дисциплін може дати повну картину цього античного продукту. Вона зверталася до джерел: зооархеології, кераміки, морської археології, археологічних матеріалів із місць безпосереднього виробництва гаруму (тобто фабрик), матеріалів із місць торгівлі та споживання продукту, епіграфіки, джерел класичної літератури, давніх медичних трактатів, дослідження гаруму з точки зору сучасної кухні та, врешті, експериментальної археології (с. 8–9).

Задум С. Грейнджер, на перший погляд, є вкрай складним та зухвалим, однак вже з перших розділів, у яких авторка пояснює походження рибного соусу і герменевтично трактує античні текстові джерела (цьому присвячено перші п'ять розділів), стає зрозумілим, що новий якісний аналіз та переосмислення цього культурного та гастрономічного явища просто були вкрай необхідні для сучасної науки. Суттєво доповнюють літературні джерела на кожному історичному етапі розвитку гаруму археологічні дані, що підтверджують чи спростовують свідчення грецьких та римських авторів. У *четвертому розділі* дослідниця аналізує інформацію про рибні соуси у грекомовних єгипетських папірусах – щоденне їх споживання у домашніх господарствах середнього достатку. Ще повнішу картину історії рибних соусів дає аналіз пізньоантичних, візантійських та навіть ранньомодерних джерел.

*Сьомий розділ* пов'язаний із сучасним рибним соусом із Південно-Східної Азії, а також різними методами, які використовують на кухні задля виготовлення продуктів із ферментованої риби. Тут дослідниця робить вагоме порівняння: наскільки східні способи засолення риби схожі з античними. У *восьмому розділі* С. Грейнджер розповідає про свої експерименти, а також експерименти інших колег із рибними соусами. На нашу думку, спроби авторки відтворити античні рецепти приготування рибних соусів та проаналізувати увесь процес їхньої ферментації експериментально заслуговують особливої похвали та уваги. У *дев'ятому розділі* проаналізовано вилов риби в античному Середземномор'ї (згадуються також, хоча й побіжно, види риб, які зазвичай ловили й засолювали в колоніях Північного Причорномор'я) у контексті саме тієї риби, з якої виготовляли рибний соус та засолені продукти.

Останні три розділи ґрунтуються виключно на археологічних даних. У них дослідниця аналізує знахідки з місць мануфактури гаруму: великі ємності, у яких виготовляли соуси – *setariae* (спеціальні ванни для засолу риби), а також менші – *dolia* (пляшки та глечики для ферментування риби). Авторка не оминає увагою й аналіз самих лише рибних залишків та осаду на дні амфор і черепків. В останньому, *дванадцятому, розділі*, С. Грейнджер типологізує амфори й розглядає способи, в які вони могли використовуватися задля транспортування гаруму, беручи до уваги написи на кераміці, так звані *titulipicti*.

Підсумовуючи, можна сказати, що монографія Саллі Грейнджер є найповнішим нате-пер міждисциплінарним та новаторським дослідженням про рибні соуси в античному світі. На нашу думку, дослідниці вдалося спростувати міф про гарум як про зіпсований смердючий продукт. Переконливі приклади авторки з текстових, епіграфічних та археологічних джерел виявили, що цей соус в античному світі сприймали зовсім інакше, аніж здається. Їй, на наш погляд, вдалося відповісти на ряд важливих і заплутаних питань: 1) скільки було видів гаруму і які вони, яка між ними існувала принципова різниця; 2) яка хронологія вжитку його доволі складної номенклатури; 3) які верстви населення античного світу споживали різні рибні соуси та яке могло бути їх смакове сприйняття; 4) яка існує невідповідність між видами гаруму у текстових джерелах з археологічними практичними свідченнями щодо їх виробництва, транспортування та споживання. Цю монографію сміливо можна рекомендувати усім, зацікавленим історією їжі, античною культурою, літературою та археологією.

Однак сучасна наука не стоїть на місці. Варто зазначити, що від 2021 р. до сьогодні було зроблено чимало нових відкриттів про гарум. Так, у липні 2025 року у журналі *Antiquity* опубліковано результати ДНК-аналізу решток кісток рибин, знайдених на кераміці з фабрики

гаруму у римському місті на Іберійському півострові Андро Велло (*Roman Atlantic garum: DNA confirms sardine use and population continuity in north-western Iberia*, *Antiquity*, July, 2025). Це дослідження показало, що під час ферментації соусу використовувалася саме європейська сардина (*Sardina pilchardus*). Раніше це було вкрай складно довести, оскільки візуально ідентифікувати розчинені кислотою рештки видавалось неможливим. Також ґрунтовне дослідження Саллі Грейнджер постійно доповнюють статті провідних археологів: дослідник з університету Кадіса Даріо Берналь-Касасола керує розкопками римських фабрик гаруму у Баело Клавдії (Іспанія) та фабрики у Тахаддарті (Марокко). Він досліджує «індустріальну» археологію гаруму, фокусуючись на конкретних сортах соусу. А Еммануель Боте спеціалізується на дослідженні гаруму у Галлії та Італії.

*Дата надходження до видання: 30.12.2025*

*Дата прийняття до друку: 19.01.2026*

*Дата публікації (оприлюднення) рецензії: 17.03.2026*



Ця робота ліцензується відповідно  
до ліцензії відкритого доступу  
Creative Commons Attribution 4.0  
International License