

LA TERMINOLOGIE CONCERNANT LES SAUCES DE POISSON ROMAINES

Iulia DUMITRACHE

Rezumat: Produsele sărate pe bază de pește aveau diverse denumiri în lumea romană. Se dădeau denumiri diferite în funcție de tipul produsului, de materia primă utilizată, de locul de proveniență sau de destinația sosurilor. Numele oferă de asemenea informații asupra calității sau utilizării de garum sau de alte produse similare și asupra diferențelor dintre ele. Identificarea, clasificarea și nu în ultimul rând, explicarea termenilor folosiți în izvoarele scrise constituie numai primul pas în studiul sosurilor de pește.