

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria
Institut de Recerca Històrica. Universitat de Girona
Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany
Université de Pau et des Pays de l'Adour
UMR 5140 Archéologie des Sociétés Méditerranéennes de Lattes-
Montpellier

**Cooking, kitchen and food
in rural areas during the Roman period**
STUDIES ON THE RURAL WORLD IN THE ROMAN PERIOD - 11

Girona 2019



With the support of:

- Departament d'Història i Història de l'Art. Universitat de Girona
- Institut de Recerca Històrica. Universitat de Girona
- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. «*Ager mutabilis*. La explotación del territorio de Emporiae y Gerunda durante la República y el alto Imperio romano». (HAR2016-75466-P)
- Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles - Ajuntament de Banyoles

Cooking, kitchen and food in rural areas during the Roman period
Studies on the rural world in the Roman period - 11

© Editorial material and organization:
Universitat de Girona, Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany

© Contens and figures: the authors

Editorial Board:

Josep Burch i Rius (Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria. Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona), Pere Castanyer i Masoliver (Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany), Josep Maria Nolla i Brufau Institut de Recerca Històrica de la Universitat de Girona), Joaquim Tremoleda i Trilla (Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany), Christophe Pellecier (Ministère de la Culture et de la Communication), Ronen Bourgaut (service d'Archéologie et Patrimonine de la CCNBT, Loupian), François Réchin (Université de Pau et des Pays de l'Adour).

The objective of the journal is to publish original works that focus on the rural world of the Roman period. Each issue contains a dossier dedicated to a specific aspect of this line of research. However, other contributions outside the thematic scope of the dossier are also included, providing they involve the study of the rural world in Roman times.

Disigned:

Joaquim Tremoleda

Contact:

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria. Institut de Recerca Històrica.
Universitat de Girona
Plaça Ferrater Mora, 1
17071 Girona
Tel. 972 41 89 45

Museu Arqueològic Comarcal de Banyoles
Plaça de la Font, 1
17820 Banyoles
Tel. 972 57 23 61

ISBN: 978-84-9984-500-5
Dipòsit Legal: GI-1.876-2019

Índex

| | |
|--------------------|---|
| Introducció | 7 |
| <i>Josep Burch</i> | |

Dossier

| | |
|--|----|
| Estudio de la cerámica de mesa y cocina del establecimiento rural tardorrepblicano de Can Canal, Cabrera de Mar: Propuesta metodológica y resultados | 11 |
| <i>Carolina Jiménez Arteaga</i> | |

| | |
|--|----|
| Aportacions de l'arqueozoologia a l'estudi de l'alimentació i la cuina romanes | 29 |
| <i>Lídia Colominas</i> | |

| | |
|--|----|
| Amphore et consommation alimentaire dans les <i>villae</i> d'Aquitaine | 45 |
| <i>Audrey Düren</i> | |

| | |
|--|----|
| Pautes de consum animal a la vil·la suburbana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Girona): una aproximació a la dieta basada en les restes faunístiques | 67 |
| <i>Isaac Rufi, Neus Coromina</i> | |

| | |
|---|----|
| Cuines i espais de cuina en el món rural d'època romana del nord-est hispànic | 83 |
| <i>Josep Burch, Pere Castanyer, Josep M. Nolla, Joaquim Tremoleda</i> | |

| | |
|---|-----|
| Cuina, rebost i alimentació a la vil·la romana de Vilauba vers la fi del segle III d. C. | 119 |
| <i>Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda, Lídia Colominas</i> | |

| | |
|---|-----|
| Cuina i alimentació a la terrisseria romana del Collet Est (Calonge-Sant Antoni, Catalunya) | 155 |
| <i>Josep Burch, Josep Maria Nolla, Marc Prat, Joaquim Tremoleda</i> | |

| | |
|--|-----|
| Els atuells ceràmics de cuina fabricats a la bòbila romana d'Ermedàs | 171 |
| <i>Fina Simon</i> | |

Varia

| | |
|---|-----|
| La circulació monetària en els jaciments rurals baix imperials de l'extrem nord-est de la península Ibèrica | 197 |
| <i>Marc Bouzas Sabater</i> | |

| | |
|---|-----|
| La place de la uilla dans l'organisation des territoires d'Aquitaine méridionale et d'Hispanie septentrionale dans l'Antiquité tardive (IIIe-VIIe s.) : Approche transfrontalière | 213 |
| <i>Sébastien Cabes, Leticia Tobalina</i> | |

Introducció

Josep Burch

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria. Universitat de Girona

L'edició de l'onzè número de la revista / col·lecció monogràfica *Studies on the rural world in the Roman period* confirma la voluntat de les organitzacions que la impulsen i editen de projectar aquesta publicació com un lloc de trobada dels estudis dedicats al món rural d'època romana. Des del número 1 els articles que s'hi han editat vinculats a aquesta temàtica ja suposen un *corpus* elevat que esperem que sigui útil als investigadors i investigadores que centren el seu treball en aquest àmbit de la recerca.

Amb aquest volum incorporem una important novetat que és la de centrar els articles dedicats a la mateixa temàtica en un dossier i agrupar els altres en una apartat que porta per nom *Varia*. Enguany el dossier és dedicat a la cuina i l'alimentació al món rural d'època romana des d'una perspectiva àmplia. Com el lector podrà comprovar, els articles que s'hi agrupen estan realitzats des d'enfocaments molt diferents, en uns casos directament vinculats als estudis ceràmics, en altres als arqueozoològics, a l'arquitectura, etc. En tot cas, aquesta perspectiva inter i multidisciplinària de ben segur que enriqueix el debat i el coneixement sobre aquesta qüestió, ja que la proposta consensuada pel consell de redacció pretén aprofundir en el coneixement d'un tema especialment rellevant, atesa la multiplicitat de les seves variants: l'alimentació pròpiament dita però també la producció manufacturera vinculada, els espais de cocció en el si de les instal·lacions rurals d'època romana, el consum i producció d'espècies vegetals i animals, etc.

El proper número, que s'editarà l'any 2020 en format revista, estarà dedicat a la religió en l'àmbit rural i el següent, el de l'any 2021, al paleopaisatge a l'entorn de les *villae* romanes. Des d'aquí encoratgem tots els investigadors i totes les investigadores a publicar en les properes edicions.

Per tancar aquesta breu introducció a la publicació, des del consell editorial volem agrair les contribucions de tots els autors i autores que han enviat els seus treballs perquè siguin publicats, així com a les entitats i institucions que d'una manera o altra la fan possible i també les edicions de les jornades *Circa Villam*.

Aquesta publicació es realitza en el marc del projecte *Ager mutabilis. La explotació del territorio de Emporiae y Gerunda durante la República y el alto Imperio romano*. HAR2016-75466-P. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades.



DOSSIER

Cooking, kitchen and food in rural areas during the Roman period



Estudio de la cerámica de mesa y cocina del establecimiento rural tardorrepublicano de Can Canal, Cabrera de Mar: Propuesta metodológica y resultados

Carolina Jiménez Arteaga

Departament d'Humanitats, Universitat Pompeu Fabra

Resumen

En este artículo se presentan los resultados del estudio de un conjunto cerámico procedente del yacimiento de Can Canal, en el actual municipio de Cabrera de Mar (el Maresme). Se analiza la cerámica de mesa y cocina de lo que se ha interpretado como un establecimiento rural de época tardorrepublicana, concretamente el material procedente de dos unidades estratigráficas asociadas a un vertedero. En el análisis se incluyen las categorías y formas más abundantes así como la relación de su procedencia y contexto funcional.

El interés del estudio es múltiple. En primer lugar, pone de manifiesto el protagonismo en las dinámicas históricas de la vida cotidiana y, especialmente, de los espacios domésticos. En segundo lugar, teniendo en cuenta que la explotación rural constituye el principal motor económico en el mundo antiguo, la aproximación a un establecimiento de estas características contribuye a una mejor comprensión no solo de la actividad de sus habitantes sino de la sociedad en que se enmarca. Finalmente, y desde una perspectiva metodológica, ofrece una propuesta de análisis que puede ser de utilidad para futuros estudios.

Palabras clave

Romanización, Layetania, Ilturo, arqueología doméstica, cerámica romana, cerámica ibérica, cerámica de mesa y cocina

Abstract

This article presents the results of a study of ceramic artefacts carried out in the archaeological site of Can Canal, Cabrera de Mar (el Maresme, Catalonia). Table and cooking wares of this rural settlement from the Late Roman Republican period are analysed. In particular, we examine the ceramic material from two stratigraphic units associated with a garbage dump. More specifically, we focus on the most common categories and shapes as well as their origin and functional context.

The importance of the study is, first of all, that it highlights important aspects of daily life and, especially, of household spaces. Additionally, it contributes to a better understanding of the kind of rural exploitation that was the main economic driving force in the ancient world. Finally, it provides a methodological approach that may be useful for future studies.

Keywords

Romanization, *Layetania*, *Ilturo*, Household Archaeology, Roman pottery, Iberian pottery, table and cooking wares

El patrimonio arqueológico de Cabrera de Mar

Los hallazgos de las últimas décadas han situado al municipio de Cabrera de Mar, en la actual comarca del Maresme y a 28 kilómetros de Barcelona, en un lugar de primer orden gracias a su rico patrimonio arqueológico.

En la colina de Burriac se asentó entre los siglos VI y I a. C. un importante *oppidum* al que, en época ibérica, pudo haber correspondido el nombre de Ilduro (Sinner, Ferrer 2016, 194). Este poblado fue el núcleo principal de control y organización del territorio de la Layetania, y en su periodo de máximo esplendor probablemente contara con una extensión de entre 7 y 10 ha (García, Cela, Zamora 2000, 357). Al *oppidum* de Burriac se asocia también un campo de silos documentado al pie de la colina y dos necrópolis ibéricas, la de Can Rodon de l'Hort y la del Turó dels Dos Pins (Sinner, Ferrer 2016, 194). Estas tumbas guerreras evidencian, a través de los ajuares que las acompañan, la prosperidad de que debió gozar el poblado, basada en el control de la producción cerealística (Hernández-Gasch 2014, 13).

A principios del siglo I a. C. se constata la aparición de pequeños asentamientos rurales en el valle de Cabrera que reflejan el nuevo modelo romano de ocupación del territorio, como son Can Bartomeu y Can Modolell. También los yacimientos de Mas Català y L'Hostal fueron inicialmente interpretados como asentamientos rurales, si bien hallazgos posteriores han llevado a revisar esta suposición (Martín, García 2007, 71). Can Modolell muestra además los restos de un santuario rural de época imperial dedicado al culto del dios Mitra.

En 1997 comenzó a excavar al pie de la colina de Burriac una compleja estructura de época republicana que ha resultado ser uno de los núcleos clave del inicio de la romanización en el noreste peninsular. Fundado a mediados del siglo II a. C., en su momento operativo este enclave urbano podría haber superado las 3 ha, teniendo en cuenta que en esta superficie se incluiría el cauce de la riera y por tanto la extensión construida y habitada sería menor (Martín, García 2007, 72). Se trataría de un centro político y administrativo romano conocido gracias a las excavaciones realizadas en los yacimientos de Ca l'Arnau, Can Mateu, Can Benet y Can Rodon de l'Hort.

En Can Benet han podido documentarse algunas habitaciones de aspecto modesto y una lujosa *domus* con restos de varios mosaicos profusamente decorados en *opus signinum*, mientras que el extraordinariamente bien conservado horno de Ca l'Arnau y la prensa de la Peirota son algunos de los elementos que ilustran el despliegue de la producción vitivinícola asociada al proceso de romanización. No obstante, el centro alfarero y las instalaciones de prensado tienen una cronología posterior al abandono del núcleo urbano hacia los años 80-70 a. C. Concretamente, estuvieron en funcionamiento entre el siglo I a. C. y el primer decenio del siglo I d. C., vinculándose en este caso a la fundación a poca distancia de una nueva ciudad, Iluro (actual Mataró), como respuesta a un proceso de centralización de la administración romana (Hernández-Gasch 2015, 4).

El yacimiento de Can Canal

Intervenciones y estudios realizados

El yacimiento de Can Canal, en la confluencia entre la riera de Cabrera y la calle de la Riera, en el casco urbano del municipio, fue localizado y excavado por primera vez en 2014, permitiendo el hallazgo de restos estructurales, incluyendo un hogar de época ibérica, algunos tramos de muro inconexos y niveles con gran cantidad de material, interpretados como vertederos. El yacimiento no ha sido delimitado en toda su extensión y solo se ha excavado y documentado la parte situada dentro de los límites de la obra que motivó la intervención arqueológica, en la parte baja del pequeño promontorio donde se sitúan las casas de Can Canal, de origen medieval. El conjunto se ha interpretado como un hábitat rural de finales del ibérico pleno y tardío (III-I a. C.).

Entre los restos estructurales, el Recinto 1 presenta una planta rectangular de una longitud mínima de 8 metros por *ca.* 3,5 metros de ancho. El espacio se halla dividido en dos ámbitos por un tabique que a su vez presenta un estrecho paso de comunicación. En cuanto a su función, la ausencia de estructuras auxiliares como hogar y banquetas, asumiendo que el nivel de uso del ámbito sur no se ha conservado, impiden hablar de un uso estrictamente doméstico, tratándose más probablemente de un espacio para actividades agropecuarias (Hernández-Gasch 2015, 15). En uso durante el siglo II a. C., presenta evidencias de destrucción completa con anterioridad al *ca.* 100 a. C. Es en ese momento cuando el núcleo humano que habitaba Can Canal, en cotas más altas, habría convertido la zona en vertedero (Hernández-Gasch 2015, 14). Correspondientes al nivel de vertedero sobre el área que ocupaba el Recinto 1 son las unidades estratigráficas 66 y 69. Este nivel, aunque de poca potencia estratigráfica (*ca.* 25 cm), contenía abundante y variado material cerámico.

Por tanto, del establecimiento rural de Can Canal se conocen, por ahora, los restos asociados a su actividad productiva pero no la parte residencial, que muy probablemente existiera teniendo en cuenta que este tipo de asentamientos estaban compuestos generalmente por dos o tres pequeños edificios de función específica (espacio residencial, almacén, áreas de trabajo artesanal) conectados o muy próximos entre sí (Burch *et al.* 2010: 93). De este modo, el yacimiento se enmarca en la estructura agraria del ibérico tardío que se refleja asimismo en Can Bartomeu o Can Modolell y, en épocas posteriores, en la Peirota.

Según Bermejo (Bermejo 2008, 239), existen tres tipos fundamentales de deposición en contextos domésticos: la deposición *de facto*, cuando tiene lugar el abandono de artefactos aún con capacidad útil por el propio abandono (a menudo repentino) del hábitat, hallándose en su lugar de consumo o muy cerca; la deposición primaria, cuando se abandonan los objetos (sin ser retirados) por ocupación de una de las estructuras, entrando

en el registro arqueológico directamente desde su lugar de consumo, y la deposición secundaria, consistente en la acumulación de residuos fuera del lugar de consumo, derivada de tareas de limpieza o mantenimiento. El vertedero *in situ* que representa el nivel analizado se corresponde pues con el tercer tipo de deposición señalado por Bermejo, la deposición secundaria, que es de hecho la más habitual en los registros arqueológicos.

Análisis material de las UU. EE. 66 y 69

En la unidad estratigráfica 66 se ha inventariado un total de 4.939 fragmentos cerámicos de producción ibérica y 608 fragmentos de importación, de los cuales ha podido identificarse un número mínimo de individuos (NMI) de 774 y 303, respectivamente.

En la unidad estratigráfica 69 se ha inventariado un total de 1847 fragmentos cerámicos de producción ibérica y 105 fragmentos de importación, de los cuales ha podido identificarse un NMI de 368 y 52, respectivamente. En comparación con la UE 66, el análisis revela una proporción bastante mayor de cerámicas ibéricas, aunque cabe señalar que en este caso se cuenta con un volumen sensiblemente menor de elementos y, por lo tanto, la representatividad de este conjunto es menor (fig. 1).

Todos los inventarios y la cuantificación sobre los mismos han sido realizados por Albert Martín, arqueólogo municipal de Cabrera de Mar, y Jordi Hernández-Gasch, director de las dos intervenciones efectuadas en años sucesivos en el yacimiento (Hernández-Gasch 2017).¹ Las tablas con los porcentajes son de elaboración propia.

Figura 1. Análisis de la procedencia de los vasos cerámicos

| | UE 66 | | UE 69 | |
|--------------------------|-------|--------|-------|--------|
| | NMI | % | NMI | % |
| Producción ibérica local | 774 | 71,9 % | 368 | 87,6 % |
| Importaciones | 303 | 28,1 % | 52 | 12,4 % |
| TOTAL | 1077 | 100 % | 420 | 100 % |

El protagonismo de las producciones ibéricas locales es coherente con el hecho de que, en contextos como este, la cerámica era adquirida por las familias a artesanos especializados cuyos hornos alfareros abastecían la demanda local, de manera que solo en casos muy concretos la producción se exportaba a otras áreas (Bonet, Mata 2008, 148).

El análisis por categorías de los vasos cerámicos revela un claro predominio de las producciones ibéricas locales a torno, concretamente de la cerámica ibérica gris (fig. 2). Estos resultados son coherentes con un yacimiento del periodo ibérico pleno o tardío: por un lado, porque las producciones a mano comienzan a ser minoritarias a partir del siglo VI a. C. (Bonet, Mata 2008, 147); por otro lado, porque, frente a la uniformidad tipológica del periodo ibérico antiguo (550-450 a. C.) constatada por Tarradell y Sanmartí (1980), a partir del siglo IV a. C. los repertorios formales experimentan una diversificación regional, que en el caso del noreste peninsular conlleva el auge de la cerámica

1. Queremos agradecer a los dos arqueólogos que amablemente nos los cedieron para este trabajo.

gris (Bonet, Mata 2008, 151), atribuida a la tradición focea de las colonias griegas de Emporion y Rhode, en detrimento de la cerámica ibérica pintada. Estas producciones, que ya habían comenzado a desarrollarse a mediados del siglo VI a. C., experimentan ahora una amplia difusión por la costa catalana, sur de Francia y litoral valenciano, especialmente en la primera de estas tres regiones. A su vez, la presencia de diversos *kalathoi* en las cerámicas inventariadas, producción generalizada a partir del siglo II a. C. en todo contexto iberorromano (Bonet, Mata 2008, 156), está en consonancia con las cronologías bajas de la formación del vertedero.

| | UE 66 | | UE 69 | |
|--------------------------------|-------|---------------|-------|---------------|
| | NMI | % | NMI | % |
| Ibérica a mano | 116 | 10,8 % | 64 | 15,2 % |
| Ibérica a torno | 215 | 20,0 % | 138 | 32,9 % |
| Ibérica gris | 322 | 29,9 % | 108 | 25,7 % |
| Paredes finas locales | 21 | 1,9 % | 3 | 0,7 % |
| Ibérica de engobe blanco | 9 | 0,8 % | 0 | 0,0 % |
| Ibérica pintada | 22 | 2,0 % | 7 | 1,7 % |
| Común local | 14 | 1,3 % | 16 | 3,8 % |
| Común local reductora | 55 | 5,1 % | 32 | 7,6 % |
| Campaniense A | 137 | 12,7 % | 32 | 7,6 % |
| Campaniense B de Cales | 43 | 4,0 % | 4 | 1,0 % |
| Barniz negro s/c | 4 | 0,4 % | 1 | 0,2 % |
| Gris micácea barnizada | 5 | 0,5 % | 0 | 0,0 % |
| Boles helenísticos de relieves | 2 | 0,2 % | 0 | 0,0 % |
| Paredes finas itálicas | 4 | 0,4 % | 2 | 0,5 % |
| Paredes finas s/c | 1 | 0,1 % | 0 | 0,0 % |
| Ungüentarios | 5 | 0,5 % | 1 | 0,2 % |
| Lucernas republicanas | 3 | 0,3 % | 0 | 0,0 % |
| Ibérica pintada de importación | 2 | 0,2 % | 0 | 0,0 % |
| Común itálica | 66 | 6,1 % | 9 | 2,1 % |
| Común ebusitana | 2 | 0,2 % | 1 | 0,2 % |
| Común cartaginesa | 2 | 0,2 % | 0 | 0,0 % |
| Común ibérica de importación | 0 | 0,0 % | 1 | 0,2 % |
| Común de importación s/c | 27 | 2,5 % | 1 | 0,2 % |
| TOTAL | 1077 | 100 % | 420 | 100 % |

Figura 2. Análisis por categorías

Paralelamente, son varios los indicios que apuntan a que nos encontramos frente a un nivel con un *terminus post quem* de entorno al 100 a. C. En primer lugar, por la inferioridad numérica de la cerámica importada, si bien los resultados muestran una presencia notable de campaniense A, mayor en la UE 66 que en la UE 69. En segundo lugar y en relación con este último factor, por la presencia todavía ínfima de la denominada cerámica gris de imitación, de la cual se documentan únicamente dos elementos, en la UE 66. Bajo esta calificación se engloban tipos cerámicos minoritarios documentados en la costa central y septentrional de la Layetania

procedentes de contextos del siglo I a. C. (García, Martín, Zamora 2007, 68). La cerámica gris imita en un primer momento las formas más habituales de barniz negro (sobre todo el repertorio formal del círculo de la campaniense B y, en menor medida, de la campaniense A), y más tarde imitará también las formas de la *terra sigillata* itálica e incorporará un nuevo repertorio original. En general, se observa en la costa layetana un interés inicial por reproducir fielmente las formas originales que evoluciona hacia una cada vez mayor originalidad en el repertorio formal de las producciones locales. No obstante, estas producciones no substituyeron nunca a la vajilla de barniz negro, que se importaba en masa. En opinión de algunos autores, el fenómeno de la cerámica gris de imitación, su aparición, uso y declive puede sencillamente responder a una iniciativa puntual motivada por una coyuntura económica próspera en la que fue posible experimentar (García, Martín, Zamora 2007, 75).

A partir del análisis funcional de los elementos seleccionados se constata, como es habitual en cualquier ámbito doméstico, el predominio de cerámicas asociadas a la vajilla de mesa (servicio y consumo) respecto a las cerámicas de cocina y elementos auxiliares (fig. 3). Dentro de la vajilla de mesa, se observa una diferencia funcional importante según la procedencia. Así, para ambas UU. EE. destaca en la producción ibérica local el conjunto destinado al consumo y servicio de líquidos respecto a las formas destinadas al consumo y servicio de (semi)sólidos, mientras que en el caso de las importaciones ocurre a la inversa; las cerámicas importadas son, en la mayor parte de los casos, para el servicio y consumo de (semi)sólidos. En la UE 69, la polarización entre estos dos grupos funcionales dentro de la vajilla de mesa es aún mayor, si bien de nuevo en este análisis la proporción de elementos seleccionados respecto al total de elementos inventariados es mayor en el caso de la UE 66, lo que confiere a este conjunto una mayor representatividad. Por lo que respecta a la cerámica de cocina, en ambas UU. EE. es también observable una mayor presencia de piezas destinadas a la cocción que a la preparación de alimentos. La relación de las formas agrupadas en cada categoría se especifica en el siguiente apartado.

Figura 3. Análisis funcional por procedencia

| | | UE 66 | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------|---------------|--------|-------|--------|
| | | Producción ibérica local | | Importaciones | | Total | |
| | | NMI | % | NMI | % | NMI | % |
| Vajilla de mesa | Consumo/servicio de líquidos | 215 | 50,4 % | 39 | 18,8 % | 254 | 40,0 % |
| | Consumo/servicio de (semi)sólidos | 98 | 23,0 % | 103 | 49,5 % | 201 | 31,7 % |
| Cerámica de cocina | Cocción | 95 | 22,2 % | 26 | 12,5 % | 121 | 19,1 % |
| | Preparación en frío | 1 | 0,2 % | 18 | 8,7 % | 19 | 3,0 % |
| Auxiliar | Cubrimiento | 18 | 4,2 % | 22 | 10,6 % | 40 | 6,3 % |
| TOTAL unidades seleccionadas | | 427 | 55,2 % | 208 | 68,6 % | 635 | 59,0 % |
| TOTAL unidades inventariadas | | 774 | 100 % | 303 | 100 % | 1077 | 100 % |

| | | UE 69 | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--------|---------------|--------|-------|--------|
| | | Producción ibérica local | | Importaciones | | Total | |
| | | NMI | % | NMI | % | NMI | % |
| Vajilla de mesa | Consumo/servicio de líquidos | 106 | 57,3 % | 5 | 13,5 % | 111 | 50,0 % |
| | Consumo/servicio de (semi)sólidos | 30 | 16,2 % | 23 | 62,2 % | 53 | 23,9 % |
| Cerámica de cocina | Cocción | 33 | 17,8 % | 8 | 21,6 % | 41 | 18,5 % |
| | Preparación en frío | 7 | 3,8 % | 1 | 2,7 % | 8 | 3,6 % |
| Auxiliar | Cubrimiento | 9 | 4,9 % | 0 | 0,0 % | 9 | 4,1 % |
| TOTAL unidades seleccionadas | | 185 | 50,3 % | 37 | 71,2 % | 222 | 52,9 % |
| TOTAL unidades inventariadas | | 368 | 100 % | 52 | 100 % | 420 | 100 % |

Con el análisis anterior se han podido observar las funciones principales a las cuales estaban destinadas las cerámicas de producción ibérica local y las cerámicas de importación, pero para complementar los datos es necesario un enfoque inverso, esto es, comprobar para cada grupo funcional, con sus categorías y formas específicas, las diferencias de procedencia.

Vajilla de mesa

La vajilla de mesa incluye tanto los recipientes empleados para beber y comer (tanto individual como colectivamente) como aquellos destinados al servicio de bebida y comida.

Los resultados obtenidos en el conjunto de este grupo muestran un claro predominio de la cerámica gris, cuya principal característica, además del color, es la finura de sus pastas. De hecho, estas producciones, afianzadas ya en el periodo ibérico pleno (450-200 a. C.), se destinan principalmente a la vajilla de mesa (Barberá, Nolla, Mata 1993; Rodríguez 2003), sobre todo a la producción de platos y cuencos. No obstante, cabe precisar que bajo esta etiqueta se incluyen a menudo distintas producciones como son las del sur de Francia, las denominadas de la costa catalana, las de decoración impresa, las que imitan cerámicas áticas y campanienses o las orientalistas, entre otras (Mata, Bonet 2008, 148). En el presente análisis se ha optado por distinguir únicamente entre cerámica gris de tipo ibérico y cerámica gris de imitación.

Por lo que respecta a las importaciones, se observa que todas ellas constituyen cerámicas consideradas tradicionalmente «de lujo», concretamente de barniz negro, pues a lo largo de la tardorrepublica la cerámica común de mesa y almacén solía ser fabricada en cada región en función de sus necesidades, siendo sus formas muy similares y su evolución poco significativa.

Consumo / servicio de líquidos

Se contemplan aquí las formas asociadas tanto al consumo o ingesta directa individual de líquidos como a su servicio común. Por lo general,

de entre las formas más características de la cerámica gris destacan los vasos y las jarras, sobre todo de tipo bicónico, que adquieren gran popularidad a partir del siglo III a. C. El vaso bicónico es de hecho la pieza de vajilla de mesa por excelencia del mundo ibérico layetano, y su forma revela un origen claramente indígena. En este caso, dentro del conjunto se constata en efecto el protagonismo de los vasos y, en menor medida, de las jarras.

En los resultados del análisis por formas y categorías, se observa en ambas UU. EE. el predominio de la cerámica gris en la producción de vasos, en este caso todos de tipo bicónico, mientras que en la producción de jarras destacan las de tipo exvasado, especialmente de cerámica gris (figs. 4 y 5). En la UE 66 se observa una presencia modesta (10,7 % del total de jarras) de cerámica ibérica de engobe blanco, cuya cronología está comprendida entre el siglo II a. C. avanzado y el I a. C.

En relación con los cubiletes de paredes finas, las primeras imitaciones locales de estas formas itálicas aparecen a finales del siglo II y continúan elaborándose durante todo el I a. C. (Mata, Bonet 2008, 156). López Mullor y Martín Menéndez pudieron identificar en trabajos anteriores (2010) tres grupos de producción. Un primer grupo presentaba cubiletes con las formas Mayet 2 y 3 y Marabini I a IV, fechadas entre el 100 y el 80 a. C. y elaboradas probablemente por artesanos ibéricos bajo control itálico, es decir, con un predominio claro de las producciones locales. El segundo grupo identificado se fechaba en torno al 40 a. C. En estos años precedentes a la época augustea, los cubiletes de tipo Mayet 2 prácticamente desaparecen, documentándose las formas Mayet 3, 3A y 14. Como singularidad, los autores destacaban la presencia de la forma Mayet 3A, que si bien se había identificado anteriormente entre las piezas itálicas y ebusitanas era la primera vez que figuraba entre las imitaciones ibéricas catalanas. El tercer y último grupo presentaba las formas Mayet 33, López 33/35 y otras similares a Mayet 35 y podría fecharse en torno al 70 d. C. En el presente análisis se observa una clara superioridad de las producciones locales y la presencia únicamente de las formas Mayet 1 y 2, de manera que los resultados serían coherentes con el primer grupo propuesto en el citado artículo.

Por lo que respecta a las copas, solo se documentan en la UE 66 y con un muy ligero predominio de la campaniense A, concretamente de la forma Lamb. 27c. Los boles muestran en ambos casos también el predominio de la campaniense A, si bien en la UE 69 se documenta un único individuo. Las formas más representadas son Lamb. 27ab, seguida de Lamb. 31a, lo cual se enmarca en el patrón habitual, ya que Lamb. 27 y 31 son de las formas más características de la campaniense A.

La UE 66 revela, además de todas estas formas, un número reducido de cráteras y un número considerable de urnas con asas Lamb. 10, siendo la mayoría de ellas formas pertenecientes a la campaniense B de Cales.

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|-------------------------------|---------------------------------|--------------------|------------------------|--------------|---------------|
| Vaso | Ibérica a torno | Gran vaso exvasado | 21v | 21 | 15,6 % |
| | | Bicónico | 1v | 1 | |
| | Ibérica gris | Bicónico | 68v, 15n, 17f | 100 | 70,9 % |
| | Paredes finas locales | Mayet 1 | 7v | 7 | 9,2 % |
| | | Mayet 1 simil | 1v | 1 | |
| | | Mayet 1 miniatura | 1v | 1 | |
| | | Mayet 2 | 3v, 1i | 4 | |
| Campaniense B de Cales | Lamb. 3 | 4f | 4 | 2,8 % | |
| Paredes finas itálicas | Mayet 1 | 2v | 2 | 1,4 % | |
| TOTAL | | | | 141 | 100 % |
| Copa | Ibérica a mano | s/c | 1f | 1 | 12,5 % |
| | Campaniense A | Lamb. 27c | 4v | 4 | 50,0 % |
| | Campaniense B de Cales | Lamb. 1 | 2v, 1f | 3 | 37,5 % |
| TOTAL | | | | 8 | 100 % |
| Bol | Campaniense A | Lamb. 27 a-b | 9v | 9 | 92,9 % |
| | | Lamb. 31a | 3v | 3 | |
| | | Morel 68 | 1f | 1 | |
| | Campaniense B de Cales | MP 127 | 1v | 1 | 7,1 % |
| TOTAL | | | | 14 | 100 % |
| Jarra | Ibérica a torno | Exvasada | 17v | 17 | 20,2 % |
| | Ibérica gris | Exvasada | 52v | 52 | 61,9 % |
| | Ibérica de engobe blanco | s/c | 6v, 3n | 9 | 10,7 % |
| | Campaniense B de Cales | s/c | 1v | 1 | 1,2 % |
| | Común de importación s/c | Exvasada | 5v | 5 | 6,0 % |
| TOTAL | | | | 84 | 100 % |
| Crátera | Ibérica gris | s/c | 1v | 1 | 33,3 % |
| | Campaniense B de Cales | F4753 | 1f, 1i | 2 | 66,7 % |
| TOTAL | | | | 3 | 100 % |
| Urna | Campaniense B de Cales | Lamb. 10 | 1n, 10v, 1f, 1i | 13 | 100 % |
| TOTAL | | | | 13 | 100 % |

Figura 4. Análisis por formas y categorías UE 66. Consumo / servicio de líquidos

Figura 5. Análisis por formas y categorías UE 69. Consumo / servicio de líquidos

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|-------------------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Vaso | Ibérica a torno | Gran vaso exvasado | 27v | 27 | 38,0 % |
| | Ibérica gris | Bicónico | 1s, 12v, 4n, 5f, 17i | 38 | 53,5 % |
| | Paredes finas locales | Mayet 1 | 2v | 2 | 4,2 % |
| | | Cubilete s/c | 1f | 1 | |
| | Ibérica pintada | Gran vaso exvasado | 1v | 1 | 1,4 % |
| | Paredes finas itálicas | Mayet 1 | 1v | 1 | 2,8 % |
| | | Cubilete s/c | 1f | 1 | |
| TOTAL | | | | 71 | 100 % |
| Bol | Campaniense A | Lamb. 27 a-b | 1v | 1 | 100 % |
| TOTAL | | | | 1 | 100 % |
| Jarra | Ibérica a torno | Exvasada | 13v, 1pa | 14 | 35,9 % |
| | Ibérica gris | Exvasada | 20v, 3pa | 23 | 59,0 % |
| | Campaniense B de Cales | s/c | 1v, 1f | 2 | 5,1 % |
| TOTAL | | | | 39 | 100 % |

Consumo / servicio de (semi)sólidos

Se contemplan aquí las formas asociadas tanto al consumo o ingesta directa individual de alimentos sólidos o semisólidos como a su servicio común. Dentro del conjunto se constata el protagonismo de las páteras y, en menor medida, los platos (figs. 6 y 7). En este caso, como ya se ha avanzado, las importaciones superan en cantidad a las producciones ibéricas locales. En ambas UU. EE. la campaniense A es la categoría predominante en la producción de platos, boles y copas, mientras que las páteras se asocian fundamentalmente a la cerámica ibérica gris. Sorprende la baja proporción de esta última tipología cerámica en platos y boles, ya que, como ya se ha señalado, ambos suelen ser los principales representantes de estas producciones.

Por lo que respecta a las formas específicas, el plato Lamb. 36 es, dentro de la campaniense A y de la cerámica gris, el que cuenta con mayor representación. En la UE 66 se observa también una presencia considerable de copas Lamb. 27 Ba, mientras que en la UE 69 la diferencia proporcional entre el resto de formas no es tan significativa, con un ligero predominio de la copa Lamb. 33b.

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|------------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Plato | Campaniense B de Cales | Lamb. 5 | 10v, 1f | 11 | 23,5 % |
| | | Lamb. 6 | 1v | 1 | |
| | Campaniense A | Lamb. 5 | 9v | 9 | 72,5 % |
| | | Lamb. 6 | 1s, 5v | 6 | |
| | | Lamb. 5/7 | 2v | 2 | |
| | | Lamb. 55 | 1v | 1 | |
| | Ibérica gris | Lamb. 36 | 1s, 18v | 19 | 3,9 % |
| | Lamb. 36 | 2v | 2 | | |
| TOTAL | | | | 51 | 100 % |
| Bol | Campaniense A | Lamb. 31b | 6v | 6 | 66,7 % |
| | Campaniense B de Cales | Lamb. 8 | 1s, 12v | 2 | 33,3 % |
| | | F2615 | 1v | 1 | |
| TOTAL | | | | 9 | 100 % |
| Pátera | Común cartaginesa | s/c | 1v | 1 | 1,0 % |
| | Barniz negro s/c | s/c | 4v | 4 | 3,9 % |
| | Común local reductora | s/c | 1v, 1f | 2 | 2,0 % |
| | Ibérica pintada | s/c | 1v | 1 | 1,0 % |
| | Ibérica gris | Reentrante | 61v, 5f | 66 | 64,7 % |
| | Ibérica a torno | Reentrante | 27v | 27 | 26,5 % |
| | Campaniense A | Lamb. 28 | 1v | 1 | 1,0 % |
| TOTAL | | | | 102 | 100 % |
| Copa | Campaniense A | Lamb. 27 Ba | 14v | 14 | 100 % |
| | | Lamb. 27 Bb | 8v | 8 | |
| | | Lamb. 33b | 8v | 8 | |
| TOTAL | | | | 30 | 100 % |

Figura 6. Análisis por formas y categorías UE66. Consumo / servicio de (semi)sólidos

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|--------------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Plato | Campaniense A | Lamb. 36 | 10v | 10 | 100 % |
| | | Lamb. 55 | 1v | 1 | |
| TOTAL | | | | 11 | 100 % |
| Bol | Campaniense A | Lamb. 31b | 1v | 1 | 50,0 % |
| | Campaniense B de Cales | Lamb. 9 | 1f | 1 | 50,0 % |
| TOTAL | | | | 2 | 100 % |
| Pátera | Ibérica a torno | Reentrante | 4v | 4 | 12,9 % |
| | Ibérica gris | Reentrante | 25v, 1f | 25 | 80,6 % |
| | Campaniense A | Lamb. 26 | 1fest | 1 | 3,2 % |
| | Común de importación s/c | Reentrante | 1v | 1 | 3,2 % |
| TOTAL | | | | 31 | 100 % |
| Copa | Campaniense A | Lamb. 27 Ba | 2v | 2 | 100 % |
| | | Lamb. 27 Bb | 2v | 2 | |
| | | Lamb. 33b | 1s, 2v | 3 | |
| | | F2974 | 1s | 1 | |
| TOTAL | | | | 8 | 100 % |

Figura 7. Análisis por formas y categorías UE 69. Consumo / servicio de (semi)sólidos

Cerámica de cocina

En este grupo se incluyen las vasijas para preparar y cocinar alimentos, tanto en contacto con el fuego (para cocer o calentar agua) como fuera de este, así como para conservar provisiones y lavar.

La cerámica ibérica de cocina cuenta por lo general con un repertorio tipológico reducido, del que destaca sobre todo una olla globular. Su elaboración a mano es una tradición que perduraría en el actual territorio catalán y el sur de Francia hasta época imperial. Al contrario que la vajilla común de mesa, en Hispania, al final de la República, la cerámica de cocina se exportó desde la Península Itálica de forma masiva, aunque en su mayor parte seguía siendo de producción local, ya que «su coste de traslado sería más caro que el del mismo recipiente» (Sánchez 1983, 289).

Cocción

El análisis por formas y categorías de ollas y cazuelas revela, en efecto, una presencia significativa de cerámica ibérica a mano, si bien en el caso de las ollas predomina la cerámica común local reductora, y en el caso de las cazuelas predominan las importaciones de cerámica común itálica frente a las de cerámica común local (figs. 8 y 9). Dentro del conjunto se constata el protagonismo de las ollas frente a las cazuelas, si bien no existe una gran diferencia cuantitativa.

Figura 8. Análisis por formas y categorías UE 66. Cocción

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|------------------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Olla | Ibérica a torno | Globular | 5v | 5 | 7,5 % |
| | Común local | Globular | 1v | 1 | 1,5 % |
| | Ibérica a mano | s/c | 21v, 5f, 1d | 27 | 40,3 % |
| | Común local reductora | s/c | 34v | 34 | 50,7 % |
| TOTAL | | | | 67 | 100 % |
| Cazuela | Ibérica a mano | s/c | 24v, 2f | 26 | 48,1 % |
| | Común itálica | s/c | 14f | 14 | 48,1 % |
| | | 6g | 1v | 1 | |
| | | 6d | 6v | 6 | |
| | | 6c | 5v | 5 | |
| | Común local | 6c | 2v | 2 | 3,7 % |
| TOTAL | | | | 54 | 100 % |

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Olla | Ibérica a mano | s/c | 22v | 22 | 75,9 % |
| | Ibérica gris | Globular | 4v, 3i | 7 | 24,1 % |
| TOTAL | | | | 29 | 100 % |
| Cazuela | Ibérica a mano | s/c | 2v | 2 | 16,7 % |
| | Común local | 6e | 1s | 1 | 16,7 % |
| | | 6c | 1v | 1 | |
| | Común itálica | 6d | 2v | 2 | 66,7 % |
| | | 6c | 2v | 2 | |
| s/c | | 4f | 4 | | |
| TOTAL | | | | 12 | 100 % |

Figura 9. Análisis por formas y categorías UE 69. Cocción

Preparación en frío

En el caso de los morteros, utilizados fundamentalmente para el procesado de alimentos y la preparación de aditivos (Bermejo 2011, 348), existe una gran diferencia de procedencias entre ambas UU. EE., si bien es cierto que la muestra es demasiado pequeña como para poder inducir generalidades (figs. 10 y 11). Mientras que en la UE 66 la mayor parte de los morteros analizados son de importación itálica, documentándose solo un individuo de producción local, en la UE 69 todos menos uno proceden del ámbito local, aunque constituyen todos ellos imitaciones itálicas.

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|---------------------------------|---------------------------|------------------------|-----|---------------|
| Mortero | Común local | Mortero imitación itálica | 1v | 1 | 5,3 % |
| | Común de importación s/c | Mortero 8b | 1v | 1 | 5,3 % |
| | Común itálica | Mortero 8b | 1v | 1 | 89,5 % |
| | | Mortero 8d | 1v | 1 | |
| | | Mortero 8e | 6v | 6 | |
| Mortero s/c | 2f, 7i | 9 | | | |
| TOTAL | | | | 19 | 100 % |

Figura 10. Análisis por formas y categorías UE 66. Preparación en frío

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|----------------------|--------------------|------------------------|-----|---------------|
| Mortero | Común local | Imitación itálica | 3f, 3v, 1br | 7 | 87,5 % |
| | Común itálica | s/c | 1f | 1 | 12,5 % |
| TOTAL | | | | 8 | 100 % |

Figura 11. Análisis por formas y categorías UE 69. Preparación en frío

Elementos auxiliares

Tapaderas

Por lo que respecta a las tapaderas analizadas, nuevamente las UU. EE. muestran divergencias notables (figs. 12 y 13). Más de la mitad de estas producciones corresponden en la UE 66 a importaciones itálicas, mientras que en la UE 69 no se documenta ningún individuo importado. Destaca, como ya se ha visto en el caso de la cerámica de cocina, un porcentaje muy elevado de cerámicas ibéricas a mano, lo que es perfectamente coherente con el hecho de que muchas de estas tapaderas debieron de servir para cubrir ollas y cazuelas durante la cocción.

Figura 12. Análisis por formas y categorías UE 66. Tapaderas

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|-----|--------|
| Tapadera | Ibérica a mano | s/c | 9v, 2n | 11 | 27,5 % |
| | Ibérica a torno | s/c | 2v, 2n | 4 | 10,0 % |
| | Común local | s/c | 1v, 1n | 2 | 5,0 % |
| | Común local reductora | s/c | 1n | 1 | 2,5 % |
| | Común itálica | s/c | 19v, 3f | 22 | 55,0 % |
| TOTAL | | | | 40 | 100 % |

Figura 13. Análisis por formas y categorías UE 69. Tapaderas

| Formas genéricas | Categorías | Formas específicas | Elementos clasificados | NMI | % |
|------------------|----------------|--------------------|------------------------|-----|--------|
| Tapadera | Ibérica a mano | s/c | 7v | 7 | 77,8 % |
| | Común local | s/c | 2v | 2 | 22,2 % |
| TOTAL | | | | 9 | 100 % |

Conclusiones

La historiografía tradicional ha tendido a asociar las comunidades ibéricas con el ámbito urbano, con los grandes *oppida*, considerando todo establecimiento rural como una aportación itálica, como *villae*. En consecuencia, durante mucho tiempo se ha entendido la villa romana como el único modelo de ocupación y explotación del territorio agrícola en estos contextos (Palahí 2010, 62).

En este estudio se pone de manifiesto la participación activa de la sociedad indígena en época tardorrepublicana, tanto en el ámbito urbano —espacio social de poder—, como en el ámbito rural —principal motor

económico—. Así se refleja en el registro arqueológico de las UU. EE. 66 y 69, correspondientes al nivel de abandono de un establecimiento rural de finales de este periodo, que muestra un claro predominio de la cerámica ibérica local. Este protagonismo se encuentra aún más acentuado en la vajilla de mesa y, concretamente, en los vasos destinados al consumo y servicio de líquidos, que son de hecho los materiales con una presencia más abundante.

No obstante, es necesario también destacar el grado de romanización del conjunto, a juzgar por el porcentaje considerable de campaniense A importada y por la diversidad tipológica del repertorio itálico. Los resultados obtenidos muestran que el segundo grupo más representado, la vajilla destinada al consumo y servicio de alimentos (semi)sólidos, es mayoritariamente de importación. Una posible explicación se relaciona con los cambios alimenticios originados por la presencia itálica, que habrían requerido la adopción de nuevas formas cerámicas. A su vez, por lo que respecta a la cerámica de cocina y a los elementos auxiliares, las diferencias en la procedencia de las piezas son mínimas, siendo así que en la UE 66 predominan ligeramente las ollas y cazuelas ibéricas locales frente a una mayoría de morteros y tapaderas de importación (sobre todo itálica), mientras que en la UE 69 sucede justo a la inversa. De este modo, los resultados ponen de relieve la coexistencia de formas locales y foráneas asociadas al ámbito doméstico en este particular marco cronológico y geográfico.

Estos resultados conducen a discusiones más globales sobre el protagonismo relativo de íberos y romanos en este contexto de finales de la República. Si bien en un principio las autoridades itálicas se limitaron a recaudar tributos, más adelante la estrategia pasa a centrarse en integrar el excedente producido en los circuitos comerciales del Mediterráneo (Palahí 2010, 77). De ahí la proliferación de nuevas ciudades que, como el enclave itálico de Cabrera, se sitúan sobre todo en áreas costeras y portuarias, en este caso para potenciar el comercio vitivinícola. Estos nuevos núcleos urbanos, que provocarán el eventual abandono de los tradicionales *oppida*, pasarán a ser el centro de control y explotación del territorio agrícola.

Algunos autores reivindican el papel de los indígenas como verdadero motor del cambio en las transformaciones del campo y los procesos socioeconómicos que se inician en el siglo II a. C. (Olesti 1995), argumentando que la presencia itálica constituye una excepción y se limita a un rol intermediario en la comercialización del excedente (Olesti 1997). Así, las tesis indigenistas abogan por una preeminencia de los modelos de asentamiento rurales ibéricos durante época republicana, pero como ya advirtió Járrega, el hecho de que un asentamiento contenga contextos materiales de procedencia local o de tradición ibérica no significa que fuese propiamente ibérico (Járrega 2000, 295), lo mismo que un asentamiento de filiación itálica, por su estructura o sus técnicas constructivas, no tenía por qué ser necesariamente itálico. En este sentido, Burch *et al.* señalan que no se trata únicamente de una cuestión técnica o arquitectónica, sino que:

El que permet ser clar en el diagnòstic és la concepció de l'edifici, la voluntat de permanència, d'eternitat, o la presència de l'ideal de *negotium* al costat del d'*otium*. Aquests són els aspectes que permeten distingir un model d'un altre. No cal que darrere hi hagués un itàlic. Un indígena fortament romanitzat aspirava al mateix (Burch *et al.* 2010, 102).

Lo que sí está claro es que no se trata de un mundo dual entre una población itálica dominante y una sociedad ibérica sometida. Parece tratarse más bien de un único escenario de adaptación mutua, por lo que el debate sobre si estos procesos históricos fueron un fenómeno esencialmente interno o, por el contrario, resultado de la intervención externa no es el tipo de cuestiones al que debería buscarse respuesta. Ni la presencia foránea fue ajena a las tradiciones locales ni las comunidades indígenas fueron sumisas a los nuevos modelos, que en cierta medida debieron aceptar e integrar en su modo de vida de forma consciente y voluntaria.

Los resultados aquí presentados son una pequeña contribución al estudio del territorio layetano y a las investigaciones en arqueología doméstica, pero revelan también la necesidad de continuar con más estudios que permitan disponer de una base empírica más amplia. Conviene además ampliar los análisis que contextualicen los repertorios más allá de limitarse a generar nuevas clasificaciones cronotipológicas. Ello permitirá inferir con mayor precisión los patrones domésticos de consumo, su situación dentro de las redes de comercio y distribución de la época y, en última instancia, las condiciones de vida de los antiguos habitantes del lugar.

Bibliografía

- BARBERÁ, J., NOLLA, J. M., MATA, E. 1993, *La ceràmica grisa emporitana, Cuadernos de Arqueología*, 6, Barcelona.
- BERMEJO, J. 2008, Domus and Household Production. Towards a New Model for the Study of Roman Economy. The case of the House of Bacchus and Ariadne (Thuburbo Maius, Tunisie). *L'Africa Romana* XVIII, vol. II, 851-862.
- BERMEJO, J. 2011, La cerámica común de mesa, cocina y despensa en el Alto Duero durante el periodo bajoimperial: Un ensayo de clasificación, *Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Prehistoria y Arqueología* (4), 337-358.
- BONET, H., MATA, C. 2008, Las cerámicas ibéricas. Estado de la cuestión, BERNAL, D., RIBERA A. (eds.), *Cerámicas hispanorromanas. Un estado de la cuestión*. Cádiz, 147-170.
- BURCH, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., y TREMOLEDA, J. 2010, Temps de canvis: La romanització del nord-est de Catalunya, *Time of changes. In the beginning of the Romanization, Studies on the rural world in the Roman period*, 5, Girona, 89-108.
- GARCIA, J., MARTÍN, A., ZAMORA, M. D. 2007, Les ceràmiques grises d'època tardorepublicana i augustal que imiten la vaixel·la d'importació: la costa

laietana, ROCA, M., PRINCIPAL, J. (ed.), *Les imitacions de vaixel·la fina importada a la Hispania Citerior (segles I a. C. – I d. C.)*, Sèrie Documenta 6, Tarragona, 69-84.

- GARCIA, J., PUJOL DEL HORNO, J., CELA, X. y ZAMORA, D. 2000, Burriac. Un centre d'intercanvi i de comerç a la Laietània Ibèrica, III Reunió sobre Economia en el Món Ibèric, *Sagvntvm-plav*, Extra-3, 357-367.
- HERNÁNDEZ-GASCH, J. 2014, Memòria científica de la intervenció arqueològica a Can Canal (Cabrera de Mar, El Maresme).
- HERNÁNDEZ-GASCH, J. 2015, Memòria científica de la intervenció arqueològica a Can Canal (Cabrera de Mar, El Maresme).
- HERNÁNDEZ-GASCH, J. 2017, Memòria científica de la intervenció arqueològica a Can Canal (Cabrera de Mar, El Maresme). Control, excavació i rebliment temporal. Del 28 de setembre al 20 de novembre de 2015 i 14 de gener de 2016.
- JÁRREGA, R. 2000, El poblament rural i l'origen de les 'villae' al nord-est d'Hispania durant l'època romana republicana (segles II-I a. C.), *Quaderns de Prehistòria i Arqueologia de Castelló*, 21, Castellón, 271-301.
- LÓPEZ, A. y MARTÍN, A. 2010, Productions de céramique à parois fines dans l'agglomération italique d'Ilturo (Cabrera de Mar, Barcelona), *SFECAG, Actes du Congrès de Chelles*, 655-664.
- MARTÍN, A., GARCÍA, J. 2007, La vall de Cabrera de Mar. Focus inicial de la producció vitivinícola a la Laietània, *Pottery workshops and agricultural productions, Studies on the rural world in the Roman period*, 2, Girona, 69-82.
- OLESTI, O. 1995, *El territori del Maresme en època republicana (s. III-I a. C.): estudi d'Arqueomorfologia i Història*, Mataró.
- OLESTI, O. 1997, El origen de las 'villae' romanas en Catalunya, *Archivo Español de Arqueología*, 70, Madrid, 1-20.
- PALAHÍ, L. 2010, La romanització al nord-est peninsular i els orígens de la vil·la, *Time of changes. In the beginning of the Romanization, Studies on the rural world in the Roman period*, 5, 61-87.
- RODRÍGUEZ, A. 2003, La ceràmica de la costa catalana a Ullastret, Ullastret.
- SÁNCHEZ, M. J. 1983, Ceràmica comùn romana del Portus Illicitanus, *Lucentum* (2), 285-317.
- SINNER, A. G, FERRER, J. 2016, Del oppidum de Burriac a las termas de Ca l'Arnau. Una aproximación a la lengua y la identidad de los habitantes de Ilduro (Cabrera de Mar, Barcelona). *Archivo Español de Arqueología*, 89, 193-223.
- TARRADELL, M. y SANMARTÍ, E. 1980, L'état actuel des études sur la céramique ibérique, *Annales Littéraires de l'Université de Besançon*, Paris, 303-330.



Aportacions de l'arqueozoologia a l'estudi de l'alimentació i la cuina romanes

Lídia Colominas

Institut Català d'Arqueologia Clàssica

Resum

La major part de restes de fauna que es recuperen en els jaciments arqueològics són deixalles del processament i del consum de productes carnis que van generar les persones que van viure a l'assentament en qüestió. Per tant, el seu estudi aporta informació primordial sobre l'alimentació del grup humà que va generar aquestes deixalles. Tenint en compte aquestes consideracions, amb aquest article volem mostrar les eines que té l'arqueozoologia per estudiar l'alimentació, a partir de la presentació de diversos casos d'estudi que ens permetran incidir en diferents aspectes vinculats amb la dieta càrnia en època romana. L'estudi de la representació taxonòmica i anatòmica, l'estimació dels perfils de mortalitat i l'anàlisi de les pautes de fracturació i de les termoalteracions ens han permès documentar les espècies animals que van ser consumides en vil·les i ciutats, les porcions de carn que van ser adquirides en un centre terrisser, la producció de productes en conserva que es va dur a terme en una ciutat i les diferents tècniques culinàries que van ser utilitzades en diversos assentaments per coure els aliments.

Paraules clau

Consum, adquisició, preservació i cocció de productes carnis, alt Imperi, nord-est de la península Ibèrica, restes de fauna.

Abstract

Most faunal remains recovered from archaeological sites are waste products generated from the processing and consumption of meat by the people who lived there. Studying such remains thus provides fundamental data on the food consumption of the human communities that generated this waste. Taking into account these considerations, we want to show how the tools of archaeozoology for studying food can help to shed light on various aspects of Roman meat diet, based on the presentation of several case studies. By studying taxonomic and anatomical representation, estimating mortality profiles and analyzing fracture and burning patterns, we have been able to document the animals that were consumed in villas and cities, the portions of meat that were acquired in a pottery kiln site, the production of preserved products that was carried out in a city and the different culinary techniques which were used in various settlements to cook food.

Key words

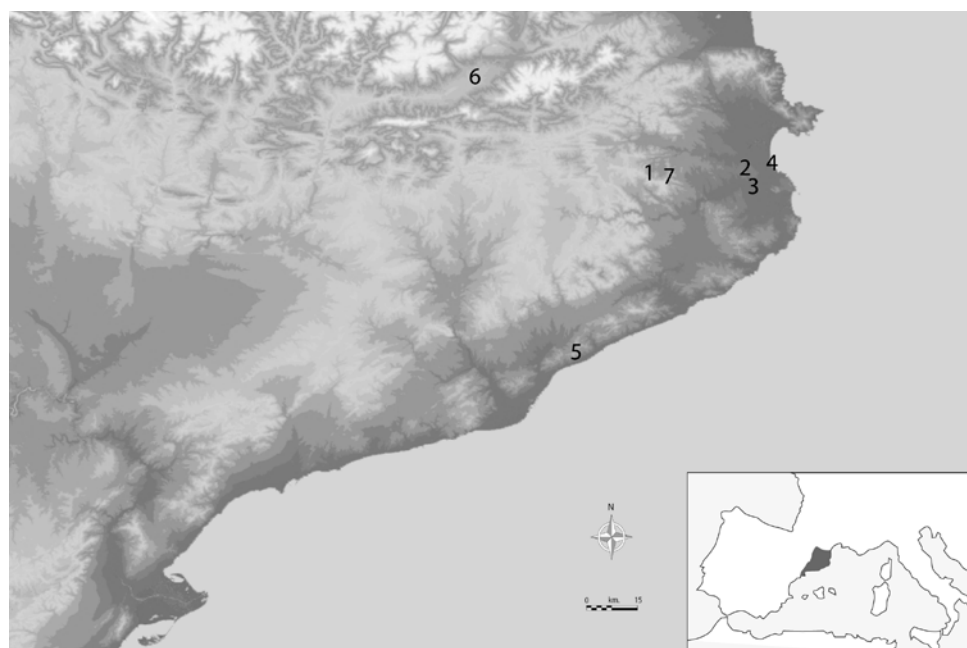
Consumption, acquisition, preservation and cooking of meat products, Early Roman period, north-east of the Iberian Peninsula, faunal remains.

Introducció

L'arqueozoologia, com a disciplina que estudia les restes de fauna recuperades en els jaciments arqueològics, és essencial a l'hora d'investigar qüestions vinculades amb la cuina i l'alimentació, ja que la major part de les restes de fauna que es recuperen en els jaciments arqueològics són deixalles de processament i de consum culinaris. Per tant, el seu estudi aportarà informació directa sobre la dieta de les persones que van generar aquestes deixalles.

Diversos estudis realitzats a escala internacional han permès documentar que l'alimentació càrnia variava entre les diferents províncies que van conformar l'Imperi Romà (Grant 1989; Leguilloux 1994; King 1999; Dobney 2001; Fernández 2003; MacKinnon 2004; Oueslati 2006; Colominas 2013). A la vegada, també han evidenciat que també podia variar entre els assentaments d'un mateix territori (Lepetz 1996; Groot 2017; Colominas *et al.* 2017) o fins i tot entre els ocupants d'un mateix assentament (King *et al.* 1985; Watson 1992). Per tant, l'estudi de les restes de fauna, ja sigui a escala macroespacial o microespacial, és fonamental per aportar informació sobre un tema tan complex com l'alimentació, ja que la ingesta d'aliments no és només un procés biològic per a la supervivència ni el cuinat és només un procés tecnològic perquè els aliments siguin comestibles (Lupton 1996), sinó que el tipus d'aliments consumits i la manera de processar-los poden estar mostrant distincions entre les persones que van generar aquestes deixalles (Crabtree 1990; Dietler i Hayden 2001; Pollock 2003; Dietler 2007; Twiss 2007; Porter 2011). A la vegada, a partir de l'estudi de les restes de fauna també podrem arribar a estudiar qüestions vinculades amb l'adquisició i distribució, processament, preservació i cocció dels productes carnis (Landon 1997; Leguilloux 2002; Seetah 2002; Colominas *et al.* 2014), passos previs imprescindibles al seu consum.

Figura 1. Localització dels jaciments esmentats en l'article (1 = Vilauba, 2 = Tolegassos, 3 = Mas Gusó, 4 = Empúries, 5 = Baetulo, 6 = Llívia, 7 = Ermedàs). Informació complementària a la taula 1.



Tenint en compte aquestes consideracions, amb aquest article volem mostrar les eines que té l'arqueozoologia per estudiar l'alimentació. Ho farem a partir de diversos casos d'estudi que ens permetran analitzar diferents aspectes vinculats amb la dieta càrnia romana, com ara quines espècies i porcions animals es consumien, a quines edats eren sacrificats aquests animals, com es processava i es preservava la carn i les diferents tècniques culinàries per coure els aliments que l'arqueozoologia pot documentar.

Els casos d'estudi provenen de jaciments situats a l'actual Catalunya i àmpliament investigats per diversos grups de recerca, com ara les vil·les de Vilauba (p. e. Castanyer i Tremoleda 1999), de Tolegassos (p. e. Casas i Soler 2003) i de Mas Gusó (p. e. Casas i Soler 2000), les ciutats d'Empúries (p. e. Aquilué *et al.* 1999), de Baetulo (p. e. Comas *et al.* 1993) i de Llivia (p. e. Guàrdia *et al.* 2000), i la bòbila d'Ermedàs (p. e. Tremoleda, Castanyer, 2007) (fig. 1 i 2).

| Jaciments | núm. fig. 1 | Cronologia restes de fauna analitzades | NISP |
|------------|-------------|--|------|
| Vilauba | 1 | s. I-III dne. | 2376 |
| Tolegassos | 2 | mitjan s. II ane-s. III dne. | 2184 |
| Mas Gusó | 3 | s. I ane- 1/2 s. III dne. | 1423 |
| Empúries | 4 | s. I ane-III dne. | 1633 |
| Baetulo | 5 | 2n 1/2 s. II dne. | 1274 |
| Llivia | 6 | 2n 1/2 s. I ane- mitjan s. III dne. | 699 |
| Ermedàs | 7 | s. I-II dne. | 330 |

Figura 2. Informació sobre els conjunts de restes de fauna analitzats en cada un dels jaciments en estudi.

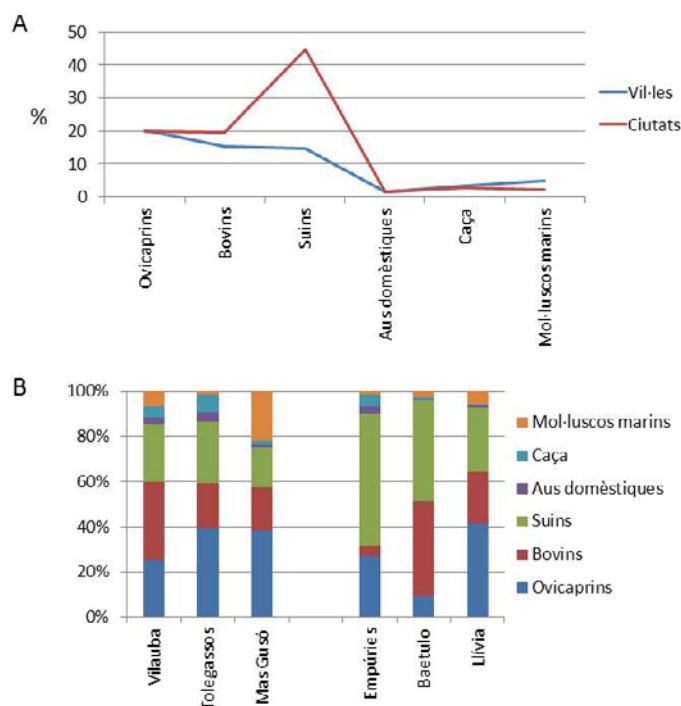
Dieta càrnia: ciutats *versus* vil·les

El consum de carn de porc en època romana s'ha considerat un símbol de romanitat (MacKinnon 2001). També s'ha suggerit que la carn de porc, especialment d'individus juvenils, seria un producte de luxe vinculat amb les classes benestants romanes o amb els militars (Cool 2006; King 1999), igual que les aus domèstiques o els mol·luscos, i en especial les ostres (Fernández 2003). Serà l'estudi de la representació taxonòmica i dels perfils de mortalitat els que ens permetrà documentar la dieta i els animals que eren destinats al consum de carn en els diferents assentaments i observar possibles diferències. En aquest cas d'estudi, proposem estudiar i comparar les possibles diferències d'hàbits alimentaris entre diverses vil·les (Vilauba, Tolegassos i Mas Gusó) i ciutats (Empúries, Baetulo i Llivia).

L'estudi de la representació taxonòmica mostra la presència dels mateixos tàxons tant a les vil·les com a les ciutats, amb la presència de mamífers domèstics i salvatges, aus i mol·luscos (fig. 3). Els seus percentatges, però, varien. En general, a les vil·les es documenta un predomini de les restes d'ovicaprins, seguides per les de bovins i suïds, amb uns percentatges molt similars (fig. 3A). Tant les aus domèstiques com els animals salvatges i els mol·luscos tindrien una representació molt poc important en el global de la dieta. En canvi, a les ciutats el tàxon predominant, amb diferència, és el

suid, seguit per les restes d'ovicaprins i bovins, amb percentatges similars. La resta de tàxons tindrien una representació semblant a la documentada a les vil·les. Aquesta dinàmica es documenta en les tres vil·les i en les tres ciutats sota estudi. És el que ens mostra la figura 3B, on podem veure com el predomini d'ovicaprins i bovins és general a les tres vil·les, i en canvi a les ciutats predominen les restes de suids i bovins. El cas més paradigmàtic és el de la ciutat d'Empúries, on les restes de porc superen el 58 % del total de restes determinades.

Figura 3. Percentatge de la representació taxonòmica dels principals recursos animals consumits, A) = diferenciant entre vil·les i ciutats; B) = per assentaments.



L'estimació dels perfils de mortalitat dels principals tàxons (ovins, caprins, suïds i bovins) mostra també uns resultats molt interessants entre vil·les i ciutats (fig. 4). Si ens fixem en les pautes de sacrifici dels ovins, podem veure com les dues corbes són similars, i només es documenta un predomini més elevat de sacrificis en edat infantil a les ciutats que a les vil·les. Tant a les vil·les com a les ciutats, doncs, la major proporció de carn d'oví consumida procedia d'individus subadults i, principalment, adults. Aquest fet indica que la carn d'aquests animals era consumida principalment una vegada havien estat explotats com a reproductors o com a productors de llet (Helmer 2000; Oueslati 2006). La mateixa tendència es documenta per als bovins (fig. 4), amb un nombre de sacrificis molt important d'individus en edat adulta, i principalment senil, tant a les vil·les com a les ciutats. Aquest fet indica molt clarament que els individus d'aquest tàxon només eren sacrificats una vegada esgotades les seves capacitats reproductores o de força motriu (Tresset 1996; Oueslati 2006). En canvi, sí que es documenten diferències significatives en les pautes de sacrifici entre caprins i suïds (fig. 4). Els perfils de mortalitat dels caprins a les vil·les mostren una corba de sacrificis similar a la documentada per als ovins,

en què predominen els sacrificis en edat adulta. Aquesta tendència no és la que s'observa a les ciutats, on tant es documenten individus sacrificats en edat juvenil, com en edat subadulta i adulta. Aquests resultats mostren que a les ciutats sí que es consumia carn de caprí en l'òptim carni, i que a les vil·les aquests animals serien principalment sacrificats una vegada explotats com a reproductors o com a productors de llet (Helmer 2000; Oueslati 2006). Una tendència similar es documenta per als suïds. A les vil·les, el pic de sacrificis és en edat subadulta, i arriba al 46 % del total de suïds sacrificats en aquests assentaments. A les ciutats, el pic més elevat també és en aquesta edat (33 %), però també trobem un sacrifici molt important d'individus en edat juvenil (31 %). Aquestes dades indiquen que a les ciutats la carn de porc principalment es consumia tendra i en l'òptim carni, i que a les vil·les s'endarrerien una mica els sacrificis, possiblement per poder explotar els animals com a reproductors.

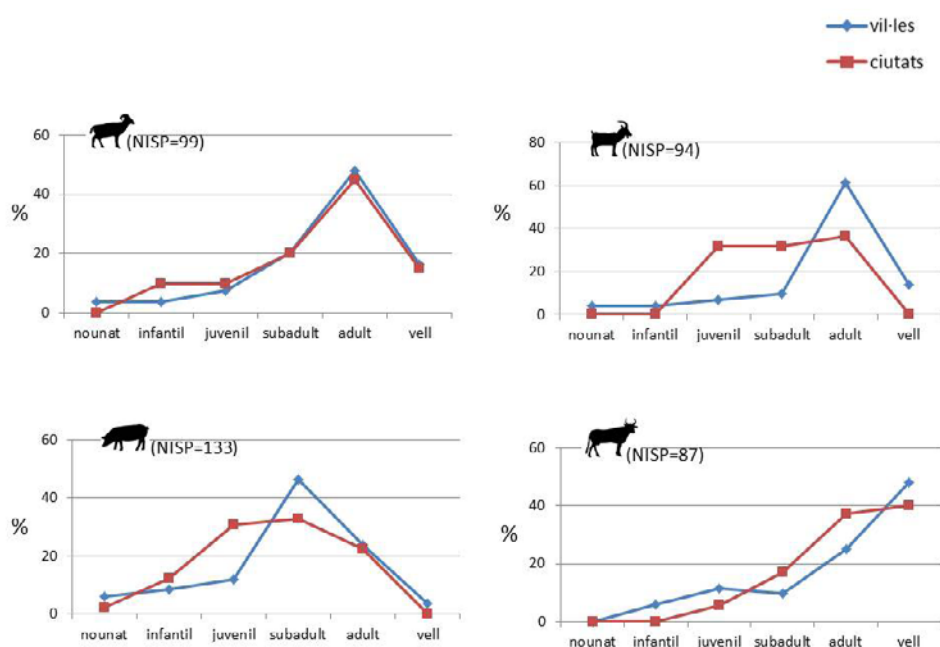


Figura 4. Percentatge de la representació dels perfils de mortalitat d'ovins, caprins, suïds i bovins, diferenciant entre vil·les i ciutats.

Per tant, s'han observat diferències importants en la dieta càrnia entre les ciutats i les vil·les. El predomini del consum de carn de porc, i principalment en l'òptim carni, s'ha documentat fonamentalment a les ciutats, que aniria acompanyat també de consum de carn de cabrit. En canvi a les vil·les la dieta càrnia estaria vinculada i supeditada a l'explotació ramadera duta a terme a l'assentament, ja que es consumiria la carn principalment dels animals sacrificats una vegada esgotades les seves capacitats com a reproductors o com a productors. No s'han documentat diferències importants pel que fa als altres tàxons (aviram, mol·luscos i caça).

Considerem que el que mostren aquestes dades és, doncs, un augment de la importància econòmica del porc justament en aquells assentaments on hi hauria una concentració de població consumidora. En aquest sentit, el porc és l'animal més rendible en termes d'explotació càrnia, ja

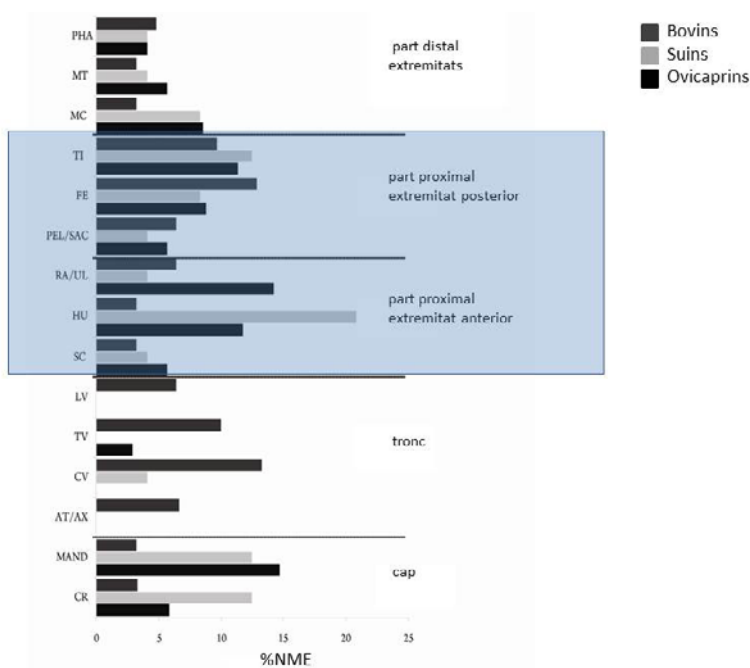
que es reproduïx molt ràpid, la seva dieta és omnívora i no necessita un manteniment important (Thurmond 2006), i és per tant l'animal més apte per abastir de carn una gran població.

L'adquisició i distribució de productes carnis

Serien doncs les vil·les, com a sistema econòmic principal d'explotació del territori en època romana (Castanyer, Tremoleda 2005; Palahí 2010), les que abastien les ciutats de productes agrícoles i ramaders. Entre els productes que aquestes vil·les podien subministrar als centres no productors hi havia els productes carnis. Per tant, a partir de l'estudi de les restes de fauna podem arribar a conèixer quins eren els productes carnis que es distribuïen entre centres productors i consumidors i aportar informació sobre els sistemes de distribució. Per tal de dur-ho a terme, ens centrarem en l'anàlisi de la representació taxonòmica, i principalment de la representació anatòmica de les restes de fauna recuperades a Ermedàs, centre terrisser.

L'estudi de la representació taxonòmica mostra un elevat percentatge de restes procedents de taxons domèstics (96,4 %), amb una representació totalment testimonial dels tàxons salvatges. Entre les espècies domèstiques, es documenta un predomini de les restes d'ovicaprins (46,9 %). A partir de la determinació de les restes en què s'ha pogut diferenciar entre restes d'ovins i restes de caprins, es documenta un predomini significatiu de les restes d'ovella (70,5 %) en detriment de les restes de cabra (29,5 %). El segon tàxon amb una freqüència de representació més elevada són els bovins (24,5 %), seguits pels suïds (23 %), amb una representació molt similar. També s'han recuperat 3 restes d'èquid (0,9 %).

Figura 5. Percentatge del nombre mínim d'elements (MNE) documentats per a les restes d'ovicaprins, suïds i bovins a Ermedàs (MNE = 125).



L'estudi de la freqüència de representació anatòmica dels tres tàxons principals a través del càlcul del nombre mínim d'elements (MNE) mostra una representació diferencial entre parts anatòmiques i espècies, tot i documentar-se gairebé tots els elements esquelètics per als tres tàxons (fig. 5). Es documenta una freqüència reduïda de representació de la part distal de les extremitats i una preponderància de la part proximal de les extremitats i del cap, pel que fa a les restes d'ovicaprins i suïds. En canvi, la part anatòmica més representada en les restes de boví és el tronc i la part proximal de les extremitats, i en canvi es documenten molt poques restes de la part distal de les extremitats i del cap (fig. 5).

Per poder determinar si les parts anatòmiques que s'han documentat corresponen a les de més utilitat alimentària, s'han aplicat els anomenats índexs d'utilitat presentats per Binford (1978) per als oviceprins i bovins i per Rowley-Conwy *et al.* (2002) per als suïds. Aquests índexs constitueixen una tècnica per calcular la utilitat econòmica de les parts del cos d'un animal basada en el pes dels teixits utilitzables associats a aquestes parts. Els resultats mostren diferències entre tàxons (fig. 6). Les gràfiques corresponents a les restes d'ovicaprins i suïds mostren una freqüència de representació més elevada dels elements d'utilitat mitjana, com ara el radi, la tibia, l'húmer o la mandíbula. En canvi, les dades per als bovins mostren que els elements esquelètics amb una freqüència de representació més elevada són precisament els de més utilitat càrnia, malgrat que també s'han documentat elements esquelètics d'utilitat mitjana com ara la tibia i el radi, i d'elements d'utilitat baixa, com ara les falanges.

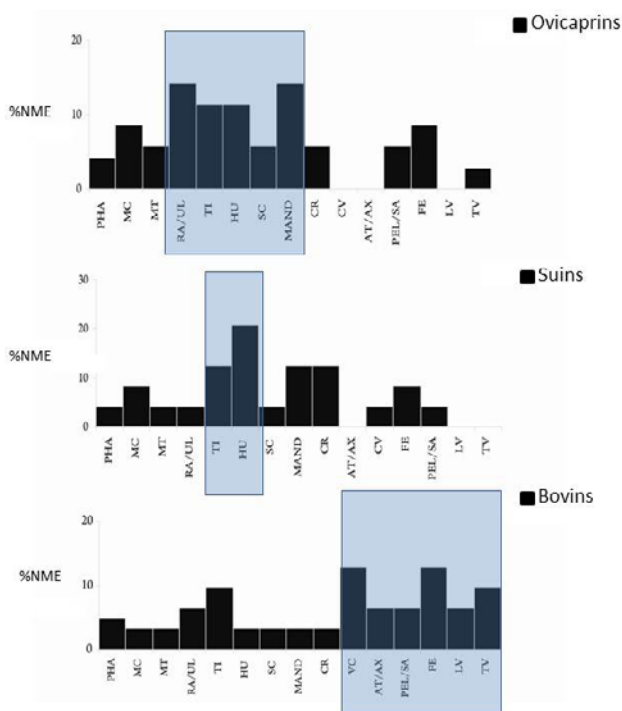


Figura 6. Percentatge del nombre mínim d'elements documentats per a les restes d'ovicaprins, suïds i bovins a Ermedàs (MNE = 125), segons ordre d'utilitat alimentària (de menys a més utilitat, d'esquerra a dreta).

Per tant, la representació esquelètica de les restes de boví indica que la carn d'aquest tàxon va arribar al centre de producció de ceràmica d'Ermedàs en

porcions, ja que si hi hagués arribat l'animal viu (o mort però sencer) s'hauria documentat una pauta de representació anatòmica molt més homogènia. També mostra que les porcions que van arribar són precisament les de més contingut carni. Per tant, la carn més consumida va ser la de boví. Aquesta pauta no es documenta per als ovis i suïds, fet que podria estar mostrant un processament i transport diferencial d'aquests dos tàxons, possiblement per les seves dimensions, més manejables. Segons les fonts escrites, aquests animals no eren sacrificats a les vil·les mateixes, el lloc de producció, sinó que hi havia espais especialitzats on treballaven persones com ara els *lanii*, els *macelarii* i els *negotiatores*, persones intermediàries entre els productors rurals i els consumidors urbans, que s'encarregarien del sacrifici i processament dels animals i de la seva posterior venda als mercats (Seetah 2005).

La producció de productes carnis: les conserves

Segons les fonts escrites, però, la major part de carn que es consumia en època romana era en conserva, ja fos amb os, com ara pernils o espatlles, o sense os, com ara la cansalada, les botifarres o els patés. Les conserves sense os s'acostumaven a fer amb carn de porc, principalment del morro o del cervell, i amb carn de boví (Apicius, *De re coq.* II, V, 2). Curar la carn i introduir-la dins d'un embolcall té l'avantatge que es poden aprofitar petites porcions de carn sobrera i òrgans (Thurmond 2006). Això fa que actualment encara es produeixin salsitxes de manera artesanal a base de morro de porc, una vegada trossejat, desossat i cuit (Mechin 1992).

A partir del registre arqueozoològic, és possible arribar a documentar la producció de conserves o el que avui anomenem productes de xarcuteria. Ho mostrarem a partir de l'anàlisi de la representació taxonòmica i anatòmica i de les pautes de fracturació de dos conjunts de restes de fauna recuperats a la ciutat de Baetulo, els conjunts 538 (NISP = 165) i 554 (NISP = 449). Aquests conjunts provenen d'un mateix nivell de construcció que es va formar durant la segona meitat del segle II dne, per reblir un espai de la ciutat que havia quedat abandonat.

En els conjunts 538 i 554 s'ha documentat una representació taxonòmica molt concreta, ja que aquests conjunts estan formats fonamentalment per restes de suïds (58 % del total de restes determinades) i de bovins (35 % del total de restes determinades). Les restes d'altres espècies són testimonials (5 % de restes d'ovicaprins, 2 % de restes d'èquids, 0,3 % de restes de conill i 0,3 % de restes d'aus). També es documenta una representació anatòmica molt concreta (fig. 6). Tant les restes de suïd com les de boví són principalment fragments de crani i de mandíbula. Els altres elements esquelètics documentats no superen el 5 % del conjunt. En canvi, les restes d'ovicaprins tant corresponen a la part anatòmica del cap com a les extremitats, i les poques restes d'èquid corresponen totes a l'extremitat anterior (fig. 7).

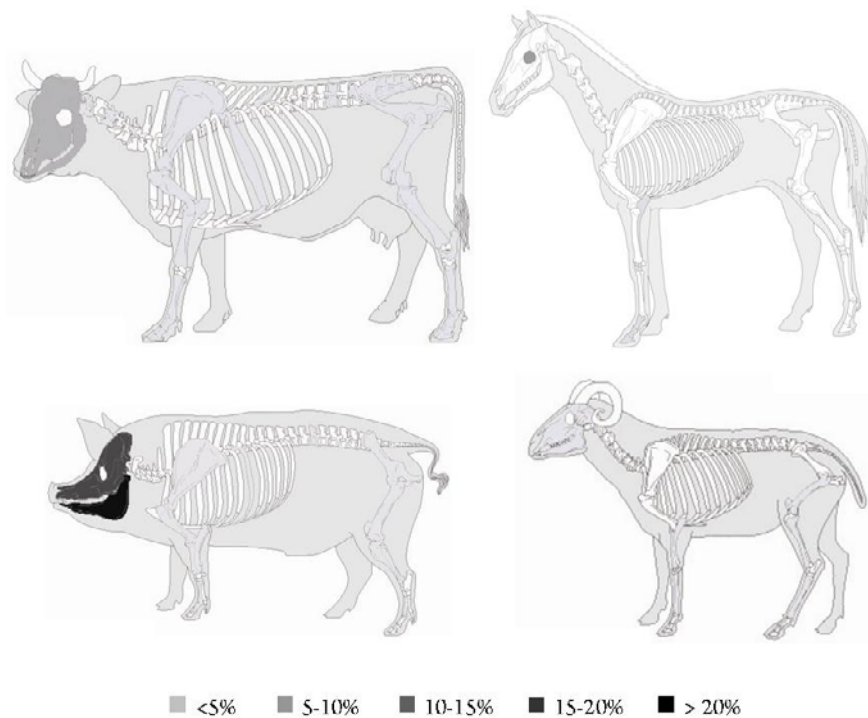


Figura 7. Freqüència de representació esquelètica dels bovins, èquids, suïds i ovins documentada en els conjunts 538 i 554 de la ciutat de Baetulo.

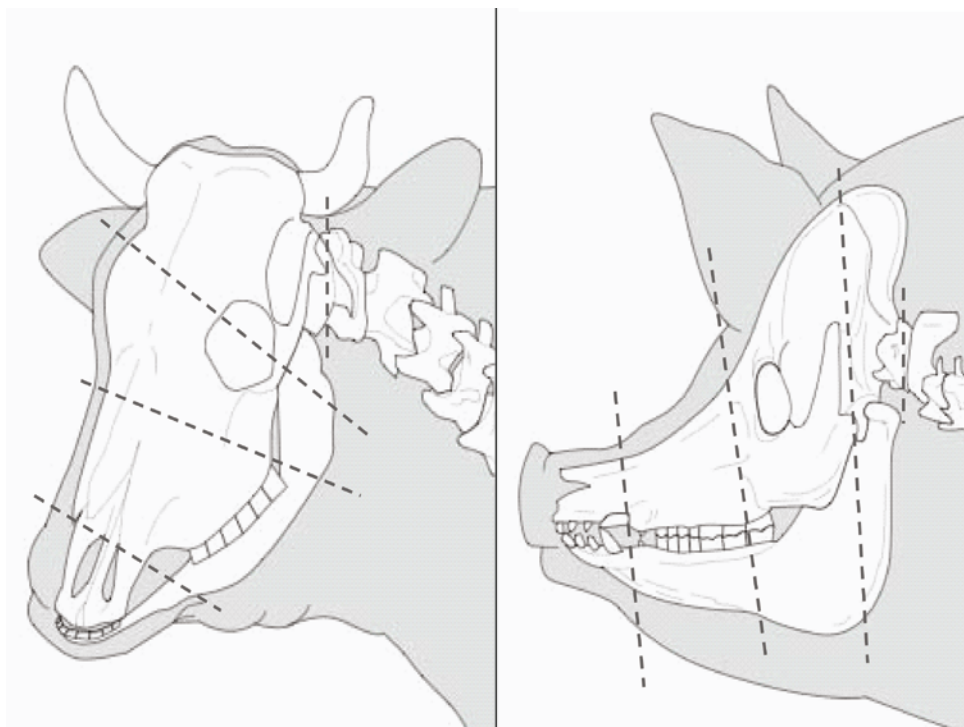


Figura 8. Esquema del processament del cap dels suïds i bovins documentat en els conjunts 538 i 554 de la ciutat de Baetulo.

Tant en els fragments de crani com en els de mandíbula de les restes de suïd i boví s'han evidenciat unes pautes de fracturació molt homogènies, que mostren una tècnica de processament específica per als dos tàxons. Pel que fa al porc, una vegada separat el cap de la resta del cos pel còndil occipital, el cap és fracturat transversalment pel parietal i per la branca de la mandíbula, pel frontal i zigomàtic i entre el tercer i segon molar inferiors, i pel nasal i entre els premolars i el diastema, amb què queda dividit en tres

o quatre parts (fig. 8). Pel que fa al bou, el cap és separat de la resta del cos també pel còndil occipital, i la branca de la mandíbula és fracturada per accedir a la llengua. La mandíbula és seccionada pel tercer molar i pel diastema, amb què queda dividida en tres parts. El crani és seccionat per l'os palatí per tal d'accedir al cervell. Una vegada extret aquest, es fractura pel zigomàtic, pel maxil·lar i per l'os incisiu (fig. 8). Aquesta fracturació mostra la intencionalitat d'aprofitar tant la carn existent a les galtes i al morro com la voluntat d'accedir al cervell.

Per tant, a partir de l'estudi de la representació taxonòmica i anatòmica i de les pautes de fracturació d'un conjunt de les restes de fauna recuperat a Baetulo, s'ha pogut documentar la producció de productes de xarcuteria en aquesta ciutat, que utilitzaria principalment la carn del morro i el cervell del porc. L'alt grau de selecció documentat mostra l'especialització d'aquesta activitat, i que els productes elaborats eren molt apreciats, com ho demostren les múltiples receptes que ens han arribat (Apicius, *De re coq.*) i la menció de nombroses varietats (Mart., *Epigr.*, XIII, 35; IV, 46).

També es poden utilitzar altres tècniques per a la conservació de la carn, com ara el fumatge, l'assecatge o la salaó, que també poden ser rastrejades per l'arqueozoologia. La primera pràctica pot quedar evidenciada per unes lleugeres marques en l'astràgal que s'haurien produït en penjar els pernils durant un període de temps llarg sobre una font de calor (Meniel 2001). Unes perforacions a la part superior de les escàpules també podrien estar mostrant que aquestes haurien estat penjades per ser assecades o fumades (Arbogast 2005).

Les pràctiques culinàries: sopes i rostits

La carn que no se'n feien conserves s'havia de menjar fresca. Es podia rostir, bullir, estofar o fregir, tal com ho mostren els diferents recipients ceràmics i metàl·lics recuperats en els jaciments, amb la presència tant d'olles i cassoles com de pots i d'algunes paelles. A través de l'arqueozoologia també podem arribar a documentar algunes d'aquestes pràctiques culinàries. Les evidències, però, sempre estaran restringides al fet que s'hagi cuinat una part de carn associada a l'os. A la vegada, també s'ha de tenir present que no totes les tècniques de cocció han d'alterar sempre la superfície dels ossos a escala macroscòpica. Tenint en compte aquestes limitacions, és possible estudiar les pràctiques culinàries a partir del registre arqueozoològic a través de l'estudi de les pautes de fracturació i de les termoalteracions documentades a la superfície de les restes.

En gairebé tots els jaciments esmentats en aquest estudi s'ha documentat una fracturació sistemàtica dels ossos llargs realitzada mentre l'os estava fresc (fig.9, fig. 10A). L'excepció seria Baetulo, fet que s'hauria produït perquè les restes presentades en aquest treball, com hem mostrat, serien les deixalles fruit de la producció de productes en conserva i no deixalles

culinàries. Aquest tipus de fracturació intensiva dels ossos llargs es relaciona amb el bullit o guisat d'aquestes porcions, ja que es fracturarien per tal de ser introduïdes en recipients i poder extreure'n el greix (Rixson 1988; Church i Lyman 2003). Aquestes tècniques de cocció permeten estovar la carn i a la vegada obtenir un caldo de nutrients en forma de vitamines i minerals que s'utilitzaria per augmentar la qualitat nutricional del guisat (Lupo i Schmitt 1997).

| Jaciments | Fracturació intensiva | Termoalteracions parcials | Termoalteracions lleugeres |
|------------|-----------------------|---------------------------|----------------------------|
| Vilalba | 37 % | 0,04 % | 0,5 % |
| Tolegassos | 49 % | 0,6 % | 0,9 % |
| Mas Gusó | 31 % | 0,2 % | 0,6 % |
| Empúries | 30 % | 0,2 % | 0,2 % |
| Baetulo | 6 % | 0 % | 0,2 % |
| Llivia | 34 % | 0 % | 0 % |
| Ermedàs | 21 % | 0 % | 0,05 % |

Figura 9. Percentatge de fracturacions intensives, termoalteracions parcials i termoalteracions lleugeres documentades en cada un dels jaciments en estudi.



Figura 10. Exemples de restes amb A) = fracturació intensiva dels ossos llargs; B) = termoalteracions lleugeres i parcials, documentades en els jaciments esmentats en el text.

Per altra banda, les termoalteracions que ens poden estar indicant una pràctica culinària com el rostit són les termoalteracions parcials (que només han afectat aquella part de l'element que no estava recoberta de

carn) i lleugeres (que no han arribat a carbonitzar o a calcinar l'os a causa d'una baixa intensitat de la font de calor) (Outram *et al.* 2005) (fig.10B). Un tipus de termoalteracions que també s'ha vinculat amb la pràctica del rostit serien les termoalteracions documentades en nombroses canines de porc, que s'haurien produït en penjar l'animal cap per avall per rostir-lo (Meniel 2001). En tots els jaciments que es presenten en aquest estudi la presència d'aquest tipus de termoalteracions és molt reduïda o gairebé inexistent, ja que en cap cas supera l'1 % de restes termoalterades (fig. 9).

Per tant, totes aquestes dades indiquen que el rostit, segons les evidències aportades per l'arqueozoologia, no seria una tècnica culinària habitual en els assentaments sota estudi, malgrat que sí que s'ha documentat la seva utilització en tots els assentaments menys a Llivia. Sí que ho seria en canvi el bullit i l'estofat. En el cas concret de Vilauba, l'estudi funcional dels recipients ceràmics també concorda amb les dades aportades per l'arqueozoologia, ja que ha mostrat que la major part dels recipients recuperats en el jaciment s'utilitzaven precisament per bullir o coure aliments i per emmagatzemar productes (Colominas *et al.* 2014).

Conclusions

En aquest treball hem volgut presentar com l'arqueozoologia pot aportar coneixement de primer ordre sobre l'alimentació i la cuina romanes. Ho hem fet a partir de la presentació de diversos casos d'estudi que ens han permès analitzar diferents aspectes vinculats amb la dieta càrnia. Hem pogut evidenciar les espècies animals que van ser consumides en vil·les i ciutats, les porcions de carn que van ser adquirides en un centre terrisser, la producció de productes en conserva que es va dur a terme en una ciutat i les diferents tècniques culinàries que van ser utilitzades en diversos assentaments per coure els aliments.

En aquest sentit, l'estudi de les restes de fauna, com a deixalles del processament i del consum culinaris, permet analitzar la dieta habitual de les persones que van generar aquestes deixalles. Per tant, és una de les aproximacions més directes per estudiar el dia a dia alimentari i complementar i ampliar la informació que poden aportar altres registres, com ara les fonts escrites o la iconografia, ja que aquestes darreres aproximacions mostren una alimentació principalment vinculada amb festivitats o celebracions. En aquest sentit, volem destacar la importància de la interdisciplinarietat en l'estudi d'un tema tan cabdal i complex com és l'alimentació i la cuina en època romana. Serà la integració de totes les dades procedents de l'estudi de tot el registre material el que proporcionarà la visió més precisa i real dels hàbits alimentaris i culinaris romans.

Bibliografia

- ARBOGAST, R-M. 2005, L'utilisation des matières premières et de l'énergie animales. A M-P. HORARD-HERBIN, J.D. VIGNE (ed.), *Animaux, environnements et sociétés*, Paris, 93-121.
- AQUILUÉ, X., BURÉS, L., BUXÓ, R., CASTANYER, P., ESTEBA, J., FERNÁNDEZ, E., DE LA REGUERA, J., PONS, E., SANTOS, M., SOLÉ, J., TREMOLEDA, J. 1999, *Intervencions Arqueològiques a Sant Martí d'Empúries (1994-1996). De l'Assentament Precolonial a l'Empúries Actual*, Monografies Emporitanes 9, Girona.
- BINFORD, L. 1981, *Bones: ancient Men and Modern myths*. Academicpress, New York.
- CASAS, J., SOLER, V. 2000, *Intervenciones arqueológicas en Mas Gusó (Gerona). Del asentamiento precolonial a la villa romana*. BAR International Series 1215, Oxford.
- CASAS, J., SOLER, V. 2003, *La Villa de Tolegassos. Una explotación agrícola de época romana en el territorio de Ampurias*. BAR International Series 110, Oxford.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1999, *La vil·la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2005, La producció agrícola d'època romana al nord-est de Catalunya, *Cota Zero* 20, 67-77.
- CHURCH, R., LYMAN, R. 2003, Small fragments make small differences in efficiency when rendering grease from fractured artiodactyl bones by boiling, *Journal of Archaeological Science* 30, 1077-1084.
- COLOMINAS, L. 2013, *Arqueología y Romanización. Producción, distribución y consumo de animales en el nordeste de la Península Ibérica entre los siglos V a n e - V d n e*, BAR International Series 2480, Oxford.
- COLOMINAS, L., CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2014, Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba villa near Girona, *Journal of Roman Archaeology* 27, 239-254.
- COLOMINAS, L., FERNÁNDEZ, C., IBORRA, P. 2017, Animal husbandry and hunting practices in Hispania Tarraconensis: an overview, *European Journal of Archaeology* 20 (3), 510-534.
- COMAS, M., LLOBET, C., PADRÓS, P., PUERTA, C., RODRÍGUEZ, M. 1993, Un espai d'ús públic a l'àrea central de *Baetulo* (Hispania Tarraconensis). Evolució històrica i transformacions urbanístiques, *La ciudad en el mundo romano*, XIV Congreso Internacional de arqueología clásica 2, Tarragona, 110-112.
- COOL, H. 2006, *Eating and drinking in Roman Britain*, Cambridge.
- CRABTREE, P. J. 1990, Zooarchaeology and complex societies: Some uses of faunal analysis for the study of trade, status, and ethnicity, M. B. SCHIFFER (ed.), *Archaeological Method and Theory*, vol. 2, 155-205.
- DIETLER, M. 2007, Culinary encounters: food, identity and colonialism. A K.

- Twiss (ed.), *The Archaeology of Food and Identity*. Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University Carbondale, Occasional Paper no. 34, Carbondale, 218-241.
- DIETLER, M., HAYDEN, B. 2001, Digesting the feast: Good to eat, good to drink, good to think, M. DIETLER, B. HAYDEN (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington DC, 1-22.
 - DOBNEY, K. 2001, A place at the table: the role of vertebrate zooarchaeology within a Roman research agenda, S. JAMES, M. MILLET (eds.), *Britons and Romans: advancing an archaeological agenda*, Bootham, 36-45.
 - FERNÁNDEZ, C. 2003, *Ganadería, caza y animales de compañía en la Galicia romana: estudio arqueozoológico*, *Brigantium* 15, A Coruña.
 - GRANT, A. 1989, Animals in Roman Britain. A M. TOOD (ed.), *Research in Roman Britain*, Britannia Monograph Series 11, London, 1960-1989.
 - GROOT, M. 2017, Developments in Animal Husbandry and Food Supply in Roman Germania Inferior, *European Journal of Archaeology* 20 (3), 451-471.
 - GUÀRDIA, J., GRAU, M., CAMPILLO, J. 2000, *Iulia Lybica* (Llívia, Cerdanya). Darreres intervencions i estat de la qüestió, *Tribuna d'Arqueologia 1997-1998*, Barcelona, 97-124.
 - HELMER, D. 2000, Discrimination des genres Ovis et Capra à l'aide des prémolaires inférieures 3 et 4 et interprétation des âges d'abattages: l'exemple de Dikili Tash (Grèce), *Anthropozoologica* 31, 29-38.
 - KING, A. 1999, Diet in the Roman world: a regional inter-site comparison of the mammal bones, *Journal of Roman Archaeology* 12, 168-202.
 - KING, A., RHODES, P., RIELLEY, K., THOMAS, K. 1985, I resti animali. A A. RICCI (ed.), *Settefinestre. Una villa schiavistica nell'etruria romana*, Modena.
 - LANDON, D. 1997, Interpreting urban food supply and distribution systems from faunal assemblages: an example from Colonial Massachusetts, *International Journal of Osteoarchaeology* 7, 51-64.
 - LEGGUILLOUX, M. 1994, *L'archéozoologie et l'interprétation des sites. Recherches archéozoologiques sur la Provence romaine et médiévale*, Aix-en-Provence.
 - LEGGUILLOUX, M. 2002, Les salaisons de viande. L'apport de l'archéozoologie, A. Curii, D. Vitali (eds.), *Animali tra uomini e dei. Archeozoologia del mondo preromano*, Atti del convegno Internazionale 2002, Studi e scavi 14, Bologna, 139-152.
 - LEPETZ, S. 1996, *L'animal dans la société gallo-romaine de la France du nord*. *Revue archéologique de Picardie*, Numéro spécial 12.
 - LUPO, K., SCHMITT, D. 1997, Experiments in bone boiling: nutritional returns and archaeological reflections, *Anthropozoologica* 25-26, 137-144.

- LUPTON, D. 1996, *Food, the body and the self*, London.
- MACKINNON, M. 2001, High on the Hog: Linking Zooarchaeology, literary and artistic data for pig breeds in Roman Italy, *American Journal of Archaeology* 105 (4), 649-673.
- MACKINNON, M. 2004, *Production and consumption of animals in roman Italy: integrating the zooarchaeological and textual evidence*. *Journal of Roman Archaeology*, supplementary series 54, Rhode Island.
- MECHIN, C. 1992, *Bêtes à manger: usages alimentaires des Français*, Nancy.
- MENIEL, P. 2001, *Les Galois et les Animaux: Elevage, repas et sacrifice*, Paris.
- OUESLATI, T. 2006, *Approche archéozoologique des modes d'acquisition, de transformation et de consommation des ressources animales dans le contexte urbain gallo-romain de Lutèce (Paris, France)*, BAR International Series 1479, Oxford.
- OUTRAM, K., KNÜSEL, J., KNIGHT, S., HARDING, F. 2005, Understanding complex fragmented assemblages of human and animal remains: a fully integrated approach, *Journal of Archaeological Science* 32, 1699-1710.
- PALLAHÍ, L. 2010, La romanització al nord-est peninsular i els orígens de la vil·la, *Time of changes in the Beginning of the Romanization, Studies on the rural world in the Roman period* 5, Girona, 61-88.
- POLLOCK, S. 2003, Feasts, Funerals, and Fast Food in the Early Mesopotamian States, T. L. BRAY (ed.), *The archaeology and politics of food and feasting in early states and empires*, New York, 17-38.
- PORTER, B. 2011, Feeding the community: objects, scarcity and commensality in the Early Iron Age Southern Levant, *Journal of Mediterranean Archaeology* 24 (1), 27-54.
- RIXSON, D. 1988, Butchery evidence on animal bones, *Circaea* 6, 49-62.
- ROWLEY-CONWY, P., HALSTEAD, P., COLLINS, P. 2002, Derivation and application of a Food Utility Index (FUI) for european wild boar (*Sus scrofa* L.), *Environmental Archaeology* 7, 77-87.
- SEETAH, K. 2002, Multidisciplinary approach to romano-british cattle butchery, M., Maltby (ed), *Integrating Zooarchaeology*, 9th ICAZ Conference, Oxford, 109-116.
- SEETAH, K. 2005, Butchery as a tool for understanding the changing views of animals: cattle in roman Britain, A. Pluskowski (ed.), *Just skin and bone? New perspectives on human behaviour*, BARS International Series 1410, Oxford, 1-8.
- THURMOND, D. 2006, *A handbook of food processing in classical Rome*, Technology and change in History 9, Boston.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P. 2007, La Bòbila romana d'Ermedàs. Un projecte

arqueològic consolidat, *Empúries* 55, 141-161.

- TRESSET A. 1996, *Le rôle des relations homme/animal dans l'évolution économique et culturelle des sociétés des Ve-IVe millénaires en Bassin Parisien*. Thèse de 3e cycle. Université de Paris 1-Panthéon-Sorbonne, Paris.
- WATSON, J. 1992, The mammals. A A. SMALL (ed.), *An Iron Age and Roman Republican settlement on Botromagno: Gravina di Puglia. Excavations of 1965-1974 vol 1 The site*, Arch. Monog. of the British School at Rome 5; London, 93-120.

Amphore et consommation alimentaire dans les *villae* d'Aquitaine

Audrey Düren

(UPPA, ITEM-EA 3002)

Resume

Les amphores découvertes dans les *villae* en Aquitaine méridionale ont rarement fait l'objet d'études approfondies, axées sur les phénomènes de consommation. Pourtant, ces établissements montrent un répertoire varié de formes qui constitue une source de premier choix dans le domaine des mutations socio-économiques et des usages alimentaires. Il apparaît très nettement que les demeures aristocratiques sont des espaces marqués par des échanges dont le principal objet reste le vin. Les autres produits sont présents dans des proportions moindres, ce qui suggère l'existence dans ces établissements de formes de consommation locale ou d'autoproduction, comme par exemple pour les matières grasses ou les condiments.

Mots clés

Aquitaine méridionale, amphores, Antiquité, *villae*, fruits, huile, olives, poisson, vin, chronologie, consommation, évolution.

Abstract

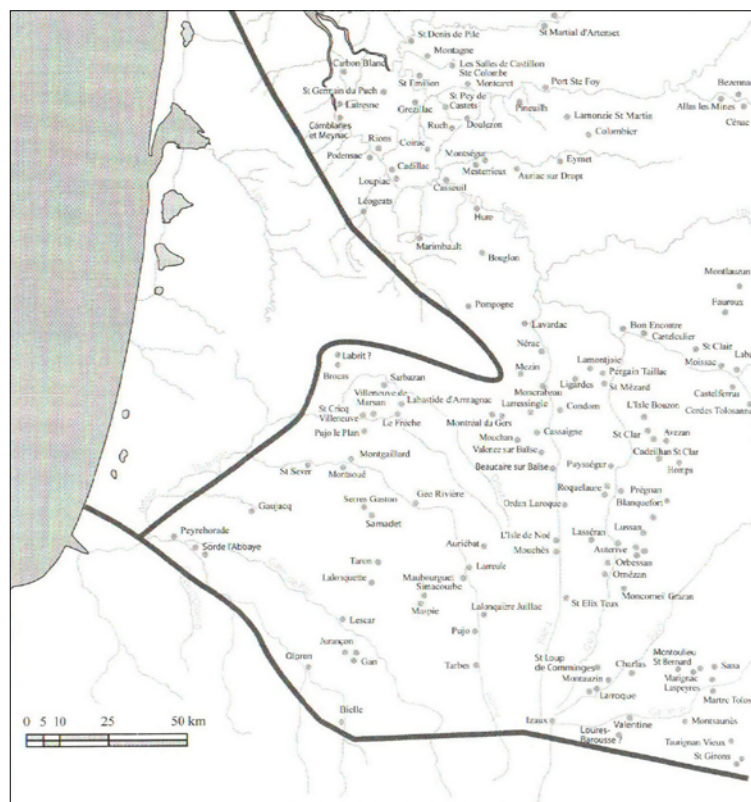
In the framework of the Circa Villam meeting, a ceramic inventory was carried out of the amphorae discovered in the villas of southern Aquitaine. The amphorae present in these places are rarely a subject of study. However, the knowledge we have today concerning this type of recipient has enabled us to establish a varied amphoral index specific to a geographical area. The amphorae form a source of complementary information —on chronology, social and economic mutations, dietary use and daily life— which is useful for other archaeological disciplines. These amphorae could transport wine, olive oil, sauces, preserved fish, fruit, peas and so on. It appears that the aristocratic residences where these amphorae were found were places marked by commercial trade which evolved in parallel with new lines of production; but the principal consumer product was wine with an evolution of the distribution network and the coming of new amphorae specifically for wines. They were also used for less important and more local consumer products such as vegetables or animals fats.

Key words

Southern Aquitaine amphorae, Antiquity, *villae*, fruit, olive oil, fish, wine, chronology, consumption, evolution.

Les recherches menées ces dernières années sur les *villae* d'Aquitaine ont largement porté sur leur architecture (Balmelle 2001) et leur répartition spatiale (Cabes 2006) (fig. 1). Ces contributions ont permis d'en dresser une carte de répartition et de caractériser leurs principaux éléments constitutifs sur le plan de leur environnement, des terroirs qu'elles contrôlaient, de leur implantation, de leur architecture et décor.

Figure 1. *Villae* d'Aquitaine méridionale (Vergain 2006, 384, fig. 1).



Ce travail vise plutôt à préciser quelques éléments de la consommation des demeures aristocratiques du sud-ouest de la Gaule durant l'Antiquité, grâce aux amphores qui y ont été découvertes. Ces emballages perdus, relativement peu abondants, n'ont en effet jamais réellement été considérés comme un objet d'étude permettant de mieux comprendre l'évolution des standards d'existence de ces établissements, à l'exception des travaux conduits par F. Berthault sur les amphores tardives (Berthault, Amiel 1996, 255-263).

Notre analyse portera en priorité sur l'espace sud-garonnais, tant par souci pratique que pour mieux rendre compte des réalités historiques spécifiques à ce secteur géographique. Cette zone d'étude englobe huit départements (fig. 2): la Gironde, Les Landes, les Pyrénées-Atlantiques, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, le Gers, le Tarn et le Lot-et-Garonne.

Notre problématique repose sur l'idée qu'une meilleure connaissance de ces récipients peut apporter une approche nouvelle dans la compréhension des modes alimentaires et de la vie en rapport avec ces établissements. Notre propos tentera de mieux cerner trois aspects de la question qui nous paraissent importants. Tout d'abord, nous souhaiterions esquisser

un tableau général des différentes catégories d'amphores découvertes dans ces *villae*. Ensuite, nous nous intéresserons à l'évolution des flux commerciaux et à leur relation avec les modes alimentaires des demeures aristocratiques. Enfin, il s'agira de comparer les profils de consommation des *villae* à ceux que l'on peut définir dans d'autres types d'établissements.

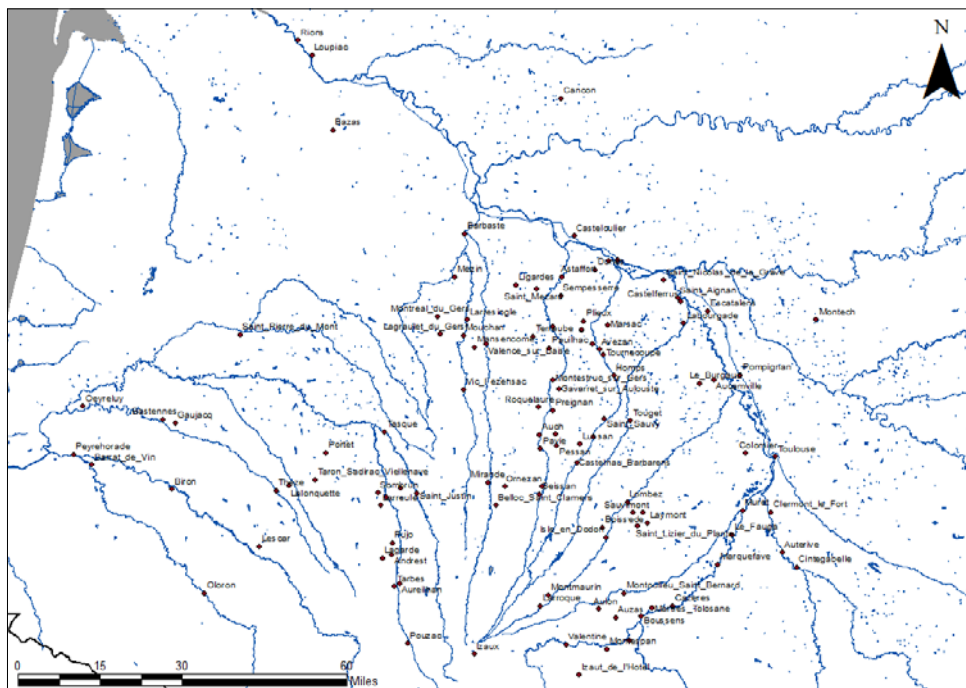


Figure 2. *Villae* d'Aquitaine méridionale présentant des amphores.

Approvisionnement et consommation dans les *villae* d'Aquitaine

Il faut tout d'abord souligner que l'on retrouve des amphores partout dans la zone considérée, quel que soit le statut de l'établissement.

Les amphores à vin

Comme dans la plupart des établissements, le vin prend une part déterminante dans la consommation alimentaire des demeures aristocratiques tout au long de l'Antiquité, conformément aux études d'A. Tchernia (Tchernia 1986) qui a souligné à quel point «le vin est un élément fondamental de l'alimentation dans l'Antiquité» (fig. 4).

Le vin italien

Le premier vin importé et dégusté dans ces établissements est le vin gréco-italique, mais il est présent en petite quantité (fig. 3). En effet, seuls quelques fragments (3 NMI)¹ ont été identifiés dans le Gers, sur les sites des *villae* d'Ordan-Larroque (Pancaran), de Roquelaure (La Sioutat) et d'Ornezan (Saint-Pé), ce qui permet d'y détecter une circulation de ces amphores à la fin du II^e siècle av. J.-C. et au cours du I^{er} siècle av. J.-C.

1 Le comptage sera réalisé dans le but de déterminer la production et la typologie de chacune des céramiques retrouvées sur le site par un simple examen visuel de la pâte et des formes, selon la méthode utilisée par F. Laubenheimer (Laubenheimer 1998, 85-92). La méthode adoptée pour obtenir le nombre minimum d'individus —NMI— consistera, d'une part, à compter dans chaque unité stratigraphique les tessons de formes (lèvres, pieds et anses) appartenant à des individus différents et à en déduire le nombre minimum d'individus en fonction des caractéristiques du récipient; d'autre part, à compter un individu pour chaque type d'amphores pour lesquelles on ne trouve que des fragments de paroi. Nous procéderons, le cas échéant, à l'analyse statistique de la vaisselle céramique pour quantifier les amphores lorsqu'il s'agira de comparer les profils des établissements, en employant chaque fois la même méthode de comptage sur l'ensemble des sites inventoriés afin d'y appliquer des variables analogues et d'obtenir ainsi des pourcentages cohérents et, par conséquent, comparables.

Les amphores gréco-italiques laissent ensuite place au type Dressel 1 qui est de façon incontestable plus présent dans les sites de ces *villae*, à hauteur de 250 NMI (fig. 3). La majorité de ces amphores appartiennent à la variante Dressel 1a, 120 exemplaires contre seulement 34 pour la variante Dressel 1b. Aucune amphore Dressel 1c n'est présente, ce qui est surprenant, mais en corrélation avec le constat que l'on peut dresser pour d'autres types d'établissements. Ces amphores ont peu circulé en Aquitaine puisque l'on n'en dénombre que 60 exemplaires, essentiellement en ville. Ces amphores Dressel 1 se concentrent surtout dans le Gers et, dans une moindre mesure, dans les départements de la Gironde, des Hautes-Pyrénées et de la Haute-Garonne.

Figure 3. Répartition des produits de consommation dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.

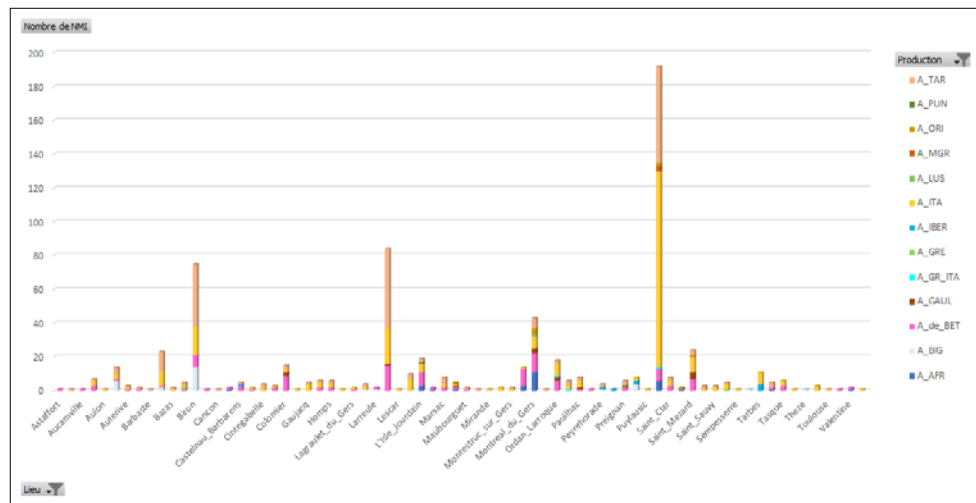
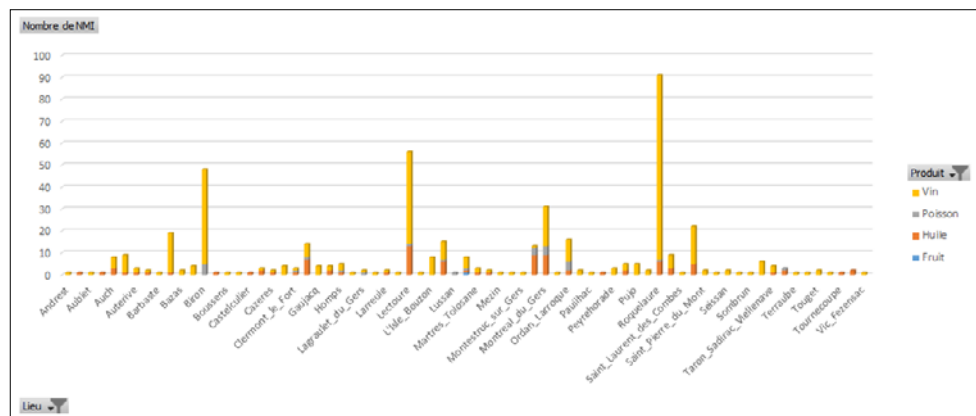


Figure 4. Répartition des amphores à vin dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.



Les amphores Dressel 2/4 remplacent peu à peu les amphores Dressel 1 (fig. 3). Cette nouvelle forme est alors produite dans de multiples ateliers d'Italie, puis imitée sur le pourtour méditerranéen, notamment en Gaule et en Tarraconaise, sans doute en raison d'un rapport poids/volume² plus intéressant que celui des amphores Dressel 1. Dans les études amphoriques menées en Gaule, on constate de manière générale que les Dressel 2/4 italiques sont beaucoup moins nombreuses que les Dressel 1. En effet, une quinzaine de fragments seulement ont été retrouvés sur l'ensemble des sites de cette étude. La répartition des amphores Dressel 2/4 indique que la majorité des individus (9 NMI) se trouvent, comme pour les Dressel 1, dans les demeures aristocratiques du Gers —Roquelaure, Lectoure³, Ordan-Larroque, Séviac, l'Isle-Jourdain, Auch et

2 Une amphore Dressel 2/4 pèse une quinzaine de kilos pour un volume de vingt-cinq litres, alors qu'une amphore Dressel 1 atteint une trentaine de kilos pour une trentaine de litres.

3 Pour cette villa voir: Gardes et al. 2002, 249-324.

Lagraulet-du-Gers— et à un degré moindre en Gironde —à Colomiers—, dans les Landes —à Bastennes et Gaujacq—et les Hautes-Pyrénées —à Tarbes.

Le vin hispanique

De manière générale, les domaines viticoles se sont développés en Gaule, dès la fin du règne d'Auguste, amplifiant sans nul doute la consommation du vin. Une phase de transition est néanmoins perceptible entre l'arrêt des exportations de vin italien et le développement des domaines viticoles gaulois. A. Tchernia défend l'idée que, durant cette transition, les Gaulois se seraient tournés vers la consommation de vins provenant de vignobles plus proches, comme ceux d'Espagne, ce qui peut être confirmé grâce à la présence de vins de Tarraconaise (Tchernia 1986, p. 146-148). Le déclin des productions italiques au profit des hispaniques serait, selon l'opinion de nombreux chercheurs, la conséquence de la réorganisation de l'Empire, sous Auguste, qui provoqua une harmonisation des échanges.

Les ateliers catalans ont produit plusieurs types d'amphores pour transporter le vin: les Léétaniennes 1, les Pascual 1, les Dressel 2/4, etc. (fig. 3), qui sont présentes à raison de 283 individus dans les sites pris en compte. Il est toutefois notable qu'un exemplaire des imitations catalanes de la forme Dressel 1b a été mis au jour dans la *villa* de Marsac (Corneillon, Tarn-et-Garonne) (Gardes *et al.* 2002, 327-328).



Figure 5. Timbre M.Porc et M.Porci (Pascual Guasch 1991, 317 n° 142.8 et 142.9).

Figure 5. Timbre L.Volteil (Pascual Guasch 1991, 275 n° 130.3).

Figure 5. Timbre Mevi (Ila et Bota et Del 1996, fig. 1, p. 295-299).

Au cours de la seconde moitié du 1^{er} av. J.-C., apparaissent en Aquitaine les amphores Léétaniennes 1 (environ 18 individus). Celles-ci se caractérisent par une panse ovoïde, un col court et évasé et un bord en bandeau. Les fouilles de la *villa* de Roquelaure (la Sioutat) dans le Gers en ont mis au jour 16 exemplaires et l'on en a découvert 1 à Lectoure (Estoube). En Haute-Garonne, lors des prospections sur le site de la *villa* de Cintegabelle (Tramezaignes), un fragment de panse Léétanienne 1 comportant la marque Volteil (fig.5) —*L. Voltilius* o *Volteilius*— a été ramassé. D'autres exemplaires de cette marque ont été identifiés dans des contextes différents de celui des demeures aristocratiques, comme par exemple lors des fouilles de Badalona, ancienne Baetulo (Pascual Guasch 1991). Les ateliers ont été identifiés en Espagne, à San Vincento de Montalt près de Mataró, sans plus de précisions sur la période de circulation de ces timbres. Cette marque est également imprimée sur d'autres types d'amphores comme des Pascual 14

(Amar, Liou 1984), des Dressel 2/45 (Lamour et Mayet 1980, p. 5, n° 6, et p.11 n° 31) et des Dressel 7/11 (Long 1998).

L'essentiel du vin de Tarraconaise est acheminé dans des amphores Pascual 1.⁴ 100 individus à pâte rouge et à pâte beige ont été découverts. Cependant, lorsque l'on ne dispose ni de lèvre, ni d'anse, il est relativement difficile de distinguer un tesson d'amphore Pascual 1 de celui d'une amphore Dressel 2/4 (fig. 3). Ces amphores ont circulé environ entre 50 av. J.-C. et 50 ap. J.-C., ce qui correspond aux contextes de découverte précisés par la stratigraphie des *villae*. Dans le Gers, les fragments de Pascual 1 ont été mis au jour dans la *villa* de Lectoure. Dans les départements des Landes et des Pyrénées-Atlantiques, les fourchettes de datations proposées par les fouilleurs sont plus larges, allant du 1^{er} siècle av. J.-C. jusqu'au 1^{er} siècle ap. J.-C., comme dans le cas de la *villa* de Bastennes au lieu-dit de Las Moulies.

Parmi ces amphores Pascual 1, deux timbres ont été découverts: celui de Marcus Porcius et celui de MVI.

La marque M. Porci, dont l'atelier a été localisé à Badalona (Comas i Sola 1997), est attestée dans deux demeures: en Gironde, à Bordeaux, et dans le Lot-et-Garonne, à Cancon. On observe deux formes de timbre présentant divers poinçons reconnaissables par le dessin des lettres, plus ou moins grossier: M. Porc et M. Porci. (fig. 5). Ce timbre est en circulation dès le dernier quart du 1^{er} siècle av. J.-C. jusqu'à vers 20/30 ap. J.-C. (fig. 6).

Figure 6. Carte de répartition du timbre M.Pocius (Comas Sola 1991, 344, fig. 14).



La marque de Mevi (fig. 5) a circulé au cours du 1^{er} av. J.-C. jusqu'au 1^{er} ap. J.-C. aussi bien en France, comme à Vielle-Toulouse, qu'en Espagne, par exemple à Badalona. Elle se décline en plusieurs variantes: Q(uinti) Mevi (40 av. J.-C.) (Comas i Sola 1997), P(ubli) Mevi (50-25 av. J.-C.) (Colls 1986) et Mevi (1^{er} av. J.-C. jusqu'au 1^{er} ap. J.-C.) (Berge 1990, 161). Cette marque

⁴ D'après la classification établie par Pascual Guasch en 1977.

est également apposée sur des amphores de catégorie L'éétanienne 1 —qui présentent les marques Mevi les plus anciennes—, cependant les ateliers ne semblent pas avoir été identifiés à ce jour.

La production amphorique de la péninsule Ibérique se renouvelle ensuite avec une imitation catalane de l'amphore Dressel 2/4 italique. Beaucoup moins diffusées que les Pascual I, ces amphores Dressel 2/4 comptent néanmoins pour 30 NMI (fig. 3). Leur diffusion s'étend sur l'ensemble de notre zone d'étude, démontrant ainsi une distribution principale sur l'axe Aude/Garonne —comme en atteste probablement la concentration de fragments de Dressel 2/4 dans le Gers—, puis une distribution secondaire à l'aide des affluents de la Garonne et des voies terrestres dans le reste de cet espace.

La proximité de notre région d'étude avec l'Hispanie a manifestement favorisé les échanges maritimes et terrestres, et sans doute aussi le développement ultérieur du vignoble local (Laubenheimer 1990, p.113), perceptible à travers la progression des ateliers d'amphores vers le Sud-Ouest. D'ailleurs, Fanette Laubenheimer (Laubenheimer *et al.*, 2005) montre aussi que la diffusion de ces amphores par la vallée du Rhône est relativement faible au regard de celles qui circulent par l'axe Aude/Garonne.

Le vin gaulois

Le règne d'Auguste est marqué par un net décollage de l'économie agricole, entre autres dans le domaine de la viticulture. Le vin se popularise à la fois dans le quotidien et dans le domaine funéraire, comme en témoigne notamment la fabrication de nombreux services à boire dans les ateliers de sigillée de La Graufesenque et de Montans.

Les premières amphores gauloises sont des imitations des amphores fuselées italiques et de Tarraconaise. Nous retrouvons ainsi 6 fragments de lèvres gauloises Dressel 2/4 dans le département du Gers, en particulier dans les *villae* de Lectoure (Estoube), de Montréal-du-Gers (Séviac) et de Pauilhac (Canezin) (fig. 3).

Puis, se développent de nouvelles amphores, à fond plat, beaucoup plus légères que leurs homologues. Les marques peintes et les textes littéraires nous livrent certaines des appellations relatives au contenu de ces amphores gauloises: le *picatum*⁵, le *passum*⁶, et le *mulsum*⁷. Au sein du matériel amphorique des demeures aristocratiques, il est possible de distinguer la présence de trois variantes: les Gauloises 1, les Gauloises 3 et les Gauloises 4 (fig. 3). Les découvertes de ces amphores à fond plat se concentrent principalement dans le Gers et la Haute-Garonne. Dans le Gers, un fragment de Gauloise 1 a été identifié dans la *villa* d'Ordan Larroque (Saint-Brice-de-Cassan), alors qu'en Haute-Garonne 1 exemplaire de Gauloise 1 et un autre de Gauloise 3 sont issus de celle de Colomiers-Gramont. La totalité des amphores Gauloises 4 provient des *villae* d'Ordan Larroque (Saint-Brice-de-Cassan) et de Saint-Mezard (Outriguet) dans le Gers. Ces dernières représentent, d'après F. Laubenheimer et E. Marlière (Laubenheimer, Marlière 2010, p. 39-42), le symbole même du

5 Le *picatum* est un vin dans lequel on ajoute de la poix.

6 Le *passum* est un vin de raisins séchés qui se fait généralement avec du muscat qu'on laisse se confire sur pied au soleil. Cette technique est similaire à celle employée pour le vin de paille.

7 Le *mulsum* est un vin miellé.

commerce du vin de Narbonnaise. On s'aperçoit ainsi que les conteneurs gaulois à fond plat sont quasiment absents des sites de consommation d'Aquitaine méridionale, en particulier dans les *villae*, leur diffusion étant, semble-t-il, plus orientale.

En Aquitaine, le 1^{er} siècle ap. J.-C. est marqué par l'émergence d'une multitude d'installations vinicoles, parfois associées à des productions amphoriques dont les aires de diffusion sont plutôt de portée locale ou régionale. C'est dans ce cadre que s'inscrivent les amphores bigourdanes et aquitaines.

Nous retrouvons des productions bigourdanes dans les *villae* des départements des Landes, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, pour un total de 67 exemplaires (fig. 3). Ces amphores proviennent des officines de la plaine de Tarbes (Réchin, Convertini, Guédon *et al.* 2003, p. 347-369). Celles-ci produisaient de la céramique commune et des amphores dont l'aire de diffusion ne semble pas dépasser le bassin de l'Adour (fig. 8). Les amphores produites par ces ateliers sont essentiellement des Dressel 2/4 (fig. 7), qui se caractérisent par un corps fuselé et caréné à l'épaule, et un pied conique et massif dont l'extrémité peut se terminer par une pointe ou un bourrelet près de la pointe. Les anses sont constituées d'un boudin creusé sur sa longueur par le doigt du potier. Les parois semblent plus fines que celles de la Dressel 2/4 italique. Cependant, lors de l'étude et de l'identification du matériel archéologique de Saint-Jean-le-Vieux, nous avons pu découvrir un spécimen d'amphore Pascual 1 bigourdane (fig. 8) présentant les mêmes caractéristiques que ses homologues catalanes à l'exception des anses qui sont semblables à celles des amphores Dressel 2/4 bigourdanes.

Figure 7. Aire de diffusion des amphores bigourdanes.



La diffusion de telles amphores se produit entre le milieu du 1^{er} siècle et le milieu du 11^e siècle ap. J.-C., avant que le vin de Bigorre ne soit vraisemblablement distribué dans des tonneaux. L'arrêt rapide de ces fabrications empêche la production d'évoluer vers les amphores à fond plat.

D'autres productions aquitaines transportant des crus régionaux (Berthault 1997, 211-212; Vernou, Berthault 2005, 376), comme par exemple celles qui ont été fabriquées à Bordeaux et dont un exemplaire a été trouvé dans la *villa* de Saint-Mézard (Lestagnac, Gers), sont aussi présentes en petite quantité. Il s'agit ainsi d'une amphore à fond plat en forme de toupie qui imite la forme de la Gauloise 5. La lèvre, triangulaire, se termine par un méplat sur le dessus et ses anses sont plates. Elle est produite de la fin du 1^{er} siècle jusqu'au début du 11^e siècle ap. J.-C.

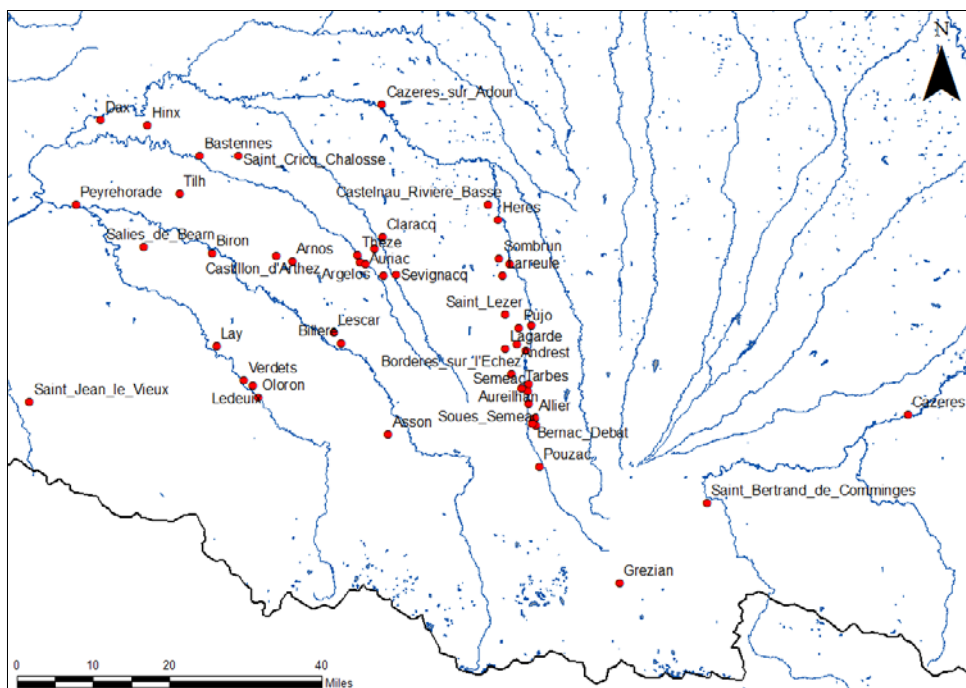


Figure 8. Imitation bigourdane des amphores Pascual 1 et Dressel 2/4.

Le vin d'Orient

Le matériel amphorique livre quelques exemplaires de type rhodien (3 NMI) et de la typologie des Late Roman (7 NMI) (fig. 3). Il s'agit de produits qui touchent essentiellement les *villae* du Gers et, de manière très anecdotique, une *villa* en Haute-Garonne et une autre en Gironde.

Les 3 exemplaires d'amphores de type rhodien ont été mis au jour dans des établissements implantés au cours du 1^{er} siècle a. C. —les *villae* de Belloc-Saint-Clamens, de Preignan, de Seissan. Ce conteneur se caractérise par une lèvre en boudin, une panse pouvant être ovoïde ou allongée suivant la variante. Les anses sont anguleuses et le fond peut être petit ou bien étroit en fonction du type.

Nous savons assez peu de choses sur ces vins orientaux en matière de qualité, mais leur diffusion s'étendait à l'ensemble de l'Empire, même si c'était en quantité limitée et de façon sporadique (Tchernia 2011, 158).

Enfin, on observe 87 exemplaires de la typologie des Late Roman 4, en particulier dans le Gers —*villae* Séviac et Roquelaure—, un exemplaire

en Haute-Garonne —*villa* de Chirigan— et en Gironde —*villa* de Saint-Laurent-des-Combes. Cette amphore se compose d'une panse ovale dotée d'un bord rentrant en méplat. Les anses sont arrondies et le fond est aplati. Ces amphores dites de Gaza proviennent de Palestine où les ateliers semblent être localisés à proximité des vignobles.

Le vin africain

Du vin africain a été consommé dans la *villa* de Montréal-du-Gers, si l'on en juge par les deux exemplaires de type Dressel 30 qui y ont été mis au jour (fig. 3). Les amphores Dressel 30, qui sont constituées d'une panse ovoïde cannelée et d'un fond plat, avec un bord en bourrelet, sont produites entre 150 et 350 ap. J.-C. Ces critères morphologiques en font une imitation des amphores Gauloise 4.

Les amphores à salaisons

Les amphores parvenues dans ces *villae* n'ont pas seulement contenu du vin. Différents produits y ont été placés, employés dans l'alimentation comme éléments de base ou condiments (fig. 4).

Les salaisons de Bétique

Les amphores de Bétique regroupent deux sortes de produits qui pouvaient être transportés dans le même type d'amphore: les *saumures* et le *garum* également appelé *liquamen* ou *muria* à partir du 1^{er} siècle ap. J.-C. Les fabriques de ces saumures et *garum* se répartissent en grande majorité en Bétique. Des ateliers d'amphores se trouvaient distribués autour des ateliers de salaison et produisaient une gamme variée de récipients: les formes 7 à 14 de la typologie de H. Dressel ou I à IV de la typologie de L. Beltrán.

La production des amphores Dressel 7/11 se développe de la fin du 1^{er} siècle av. J.-C. jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. On les identifie dans de nombreuses *villae* du Gers, de la Haute-Garonne, des Pyrénées-Atlantiques et du Tarn-et-Garonne où 17 exemplaires ont été découverts. Parmi ces conteneurs, il a été possible de distinguer 1 Dressel 7, 4 Dressel 8 et 2 Dressel 9. Sur un fragment d'amphore Dressel 9 issu de la *villa* de Montmaurin, nous observons deux poinçons d'un même personnage, représentant une femme sous les attributs d'une victoire.

Le type Beltrán II succède à l'amphore Dressel 7/11. On discerne deux variantes dans les *villae* d'Ordan-Larroque et de Séviac: les Beltrán IIIA (3 NMI) et les Beltrán IIB (1 NMI). La circulation de ces variantes se fait au cours du 1^{er} siècle jusqu'au milieu du III^e siècle.

Cette production s'uniformise durant la période qui s'étale du III^e au IV^e siècle ap. J.-C., avec la diffusion des amphores Almagro 51. 5 exemplaires de ce récipient ont été identifiés, dont une variante ab et une variante c. Ces amphores sont présentes seulement dans le Gers dans les *villae* d'Ordan Larroque, de Lussan et de Séviac.

Les salaisons de Lusitanie

Les amphores à salaisons lusitaniennes présentent les mêmes caractéristiques morphologiques que les amphores à salaisons de Bétique, la différence reposant sur la couleur et la composition de la pâte. On découvre la présence de deux exemplaires d'amphore Almagro 51 dont 2 Almagro 51c sur le site de la *villa* de Séviac dans le Gers (fig. 3).

Les salaisons puniques

Une amphore punique a été mise au jour lors de prospections menées à l'Isle-Jourdain dans le secteur de Curt où l'on assimile des restes de structures à ceux d'une *villa*. Cette amphore appartient au type C2b (fig. 3). Elle se caractérise par un corps cylindrique étroit, un col évasé et une lèvre à la fois épaisse et tombante. Généralement, on la retrouve dans des contextes datant du III^e siècle jusqu'au I^{er} siècle av. J.-C.

Les salaisons d'Afrique

La fouille de la *villa* de Montmaurin a livré 2 fragments d'amphores de la typologie Africaine II dont une Africaine III produite dans la seconde moitié du III^e et dans la première moitié du IV^e siècle ap. J.-C. Parmi ces fragments, on distingue un timbre AN-LEP que l'on retrouve essentiellement en Italie dans des contextes (Villedieu 1984) datables du III^e siècle ap. J.-C. jusqu'au IV^e siècle ap. J.-C.

Les amphores à huile

Outre le vin et les salaisons, l'huile d'olive a été consommée dans les *villae* de notre aire d'étude, soit comme élément de base dans la cuisine, soit pour les soins du corps.

L'huile de Bétique

L'huile en provenance de Bétique est largement présente en Aquitaine méridionale (fig. 3), on compte en effet 144 NMI d'amphores, parmi lesquelles 139 sont des Dressel 20 et 5 des Dressel 23. L'amphore Dressel 20, qui présente une capacité comprise entre 55 et 90 litres, circule du I^{er} siècle ap. J.-C. jusqu'au III^e siècle ap. J.-C. Ses centres de production se situent aux alentours d'*Hispalis* (Séville) / *Corduba* (Cordoue) / *Astigi* (Ecija) (Laubenheimer, Marlière 2010, 62). La diffusion de l'huile de Bétique est facilitée par l'implantation des ateliers sur les berges du Guadalquivir. L'épigraphie est relativement abondante sur ce lot de Dressel 20 puisque l'on y observe 23 timbres, dont 3 tout à fait illisibles.

Au sein de cet ensemble, de nombreuses marques du III^e siècle ap. J.-C. ont été identifiées, telles que LVA, DOMS ou encore QMR (Carreras Monfort, Funari 1998), datables du III^e siècle ap. J.-C. La *villa* de Montmaurin livre d'autres timbres tels que Por-Media, pour lequel aucun élément de

comparaison ne peut être retrouvé, ou bien QIC, qui a des équivalents (Etienne, Mayet 2004) en France et en Espagne, sans que l'on puisse pour autant déterminer leur période de circulation.

Les amphores Dressel 23 remplacent les Dressel 20 au cours du III^e siècle ap. J.-C., mais dans une moindre mesure car elles sont beaucoup moins répandues. Elles présentent un module plus petit et leur fabrication est moins soignée. Ces produits ont été identifiés à Valentine (Haute-Garonne), à l'Isle-Jourdain et à Roquelaure (Gers) et enfin à Castelculier (Lot-et-Garonne).

L'huile d'Afrique

L'huile africaine est transportée en Aquitaine par le moyen des amphores tripolitaines dont on connaît 1 exemplaire dans le matériel de la *villa* de Séviac (Gers). Toujours sur le même site archéologique, on observe 2 grandes amphores du type Keay xxxva, reconnaissable par une panse cylindrique et une lèvre en collerette arrondie. A la différence de l'huile de Bétique, l'huile en provenance d'Afrique est beaucoup plus exceptionnelle, même si toutes deux circulent indubitablement sur l'axe Aude/Garonne au cours du IV^e et V^e siècle ap. J.-C.

Les amphores à fruits

Une amphore à fruits (fig.3) a été retrouvée lors d'une prospection à Marsac (Tarn-et-Garonne), au sein de structures qualifiées de *villa* (Gardes *et al.* 2002, 327-328); il s'agit du type Dressel 22 qui semble provenir d'Italie. Elle se définit par une panse fuselée, sans col, associée à un bord en bourrelet et de petites anses arrondies.

Les amphores au contenu incertain ou inconnu

Des amphores dont le contenu reste incertain ont été identifiées lors de la fouille de ces demeures; il s'agit en particulier d'amphores africaines. Le premier type d'amphore est la Keay xxv que l'on découvre en 3 exemplaires dans le matériel de la *villa* de Roquelaure. Elle se caractérise par une panse cylindrique, une lèvre effilée et un fond pointu. Ces amphores ont circulé au cours des III^e et IV^e siècles ap. J.-C. et pouvaient contenir soit du vin soit des sauces de poisson.

Ensuite, nous rencontrons dans le Gers 10 exemplaires d'amphores Spathéion ou Keay xxvi issus des ateliers d'Ariane, à proximité de Carthage. Leur contenu pouvait être varié: des olives, du vin, ou bien du *garum*; leur forme allongée et étroite leur octroyait une capacité maximum de 10 litres. Ces différents fragments semblent appartenir à des contextes allant du IV^e au VI^e siècle ap. J.-C.

Une seconde amphore africaine, la Keay lxiii, au contenu mal défini a été découverte dans le Gers, sur le site de Montréal-du-Gers (2 NMI). C'est une

amphore de grande dimension constituée d'une panse cylindrique, à bord triangulaire et pied annelé, dont la production semble attestée en Tunisie; on la trouve dans des contextes archéologiques datés des v^e et vi^e siècles ap. J.-C. On ignore si ce récipient transportait de l'huile d'olive, des salaisons de poisson ou bien du vin.

La dernière amphore provient de Bétique, il s'agit de l'Haltern 70 dont trois fragments ont été découverts — 2 sur le site de la *villa* de Séviac dans le Gers et 1 sur celui de Taron dans les Pyrénées-Atlantiques. Sa production est réalisée dans le sud de la péninsule Ibérique au cours de la deuxième moitié du 1^{er} siècle av. J.-C. et a été imitée en Gaule, en particulier à Lyon. Elle se caractérise par une panse allongée ovoïde, avec un bord évasé et une anse bifide. L'aire de distribution de cette amphore est relativement large puisqu'on la retrouve sur l'ensemble de la Gaule, mais dans des quantités très modestes. L'Haltern 70 est assimilée au transport de denrées variées. En effet, les inscriptions mentionnent le plus souvent la présence de *defrutum*⁸ ou bien de *muria*, mais rien n'atteste de l'utilisation de ce récipient pour diffuser le vin en provenance de Bétique.

Evolution des modes de consommation

Nous souhaiterions maintenant mettre en perspective les schémas de consommation qui apparaissent au travers de la répartition des amphores découvertes dans les *villae*. Pour cela, nous avons repris les données disponibles de quelques agglomérations et *villae* que nous tenterons de traiter par période chronologique: villes de Bordeaux⁹, Lescar¹⁰ et Toulouse¹¹, et *villae* de Gaujacq (Landes), Roquelaure (Gers) et Colomiers (Haute-Garonne) (fig. 9 et 10).

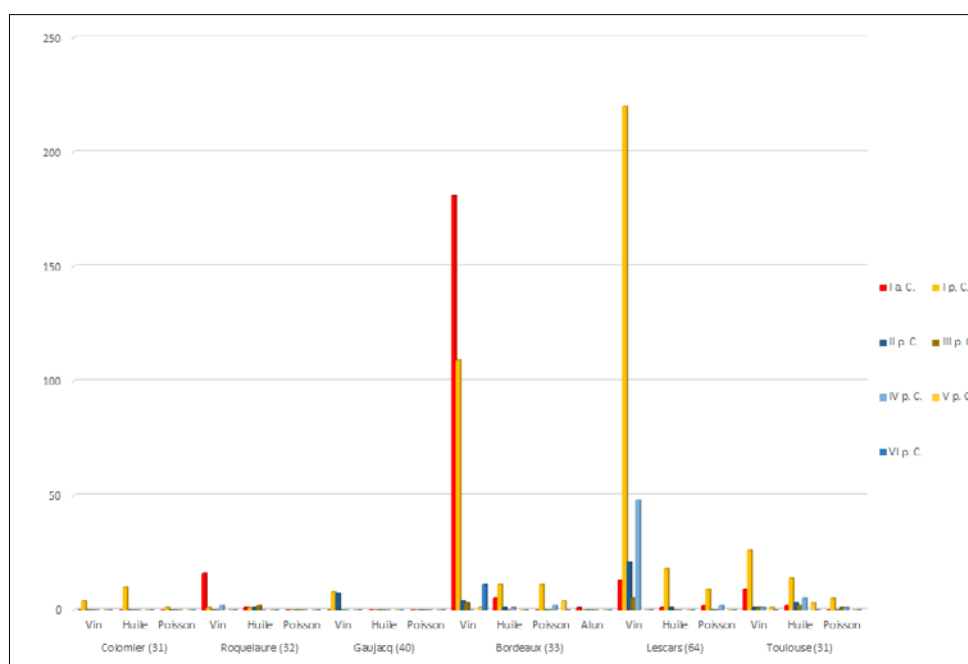


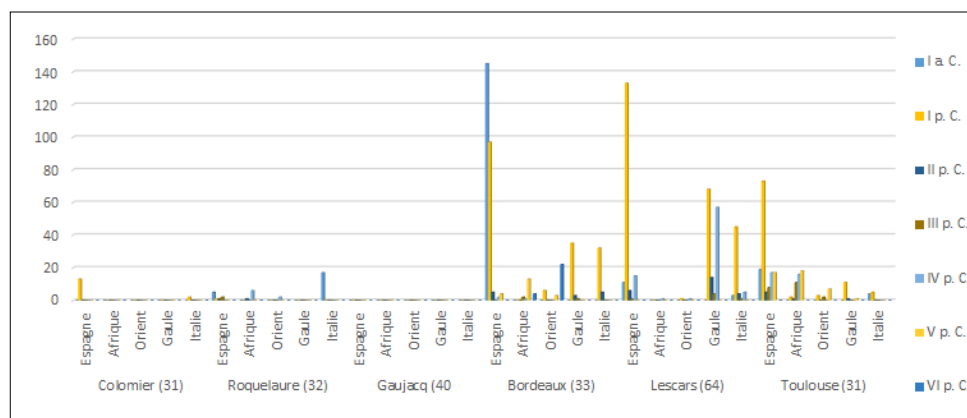
Figure 9. Répartition des productions amphoriques dans les *villae* d'Aquitaine méridionale.

8 C'est un liquide non alcoolisé obtenu par déshydratation du moût de raisin qui peut être utilisé pour la préparation du vin, dans la conservation de fruits ou d'olives, ou bien comme condiment en cuisine.

9 Il s'agit des fouilles de la Place Camille Julien et du cours Chapeau Rouge.

10 Il s'agit de l'ADAPEI et du 15 rue du Bialé.

11 Il s'agit de la place Esquirol, des 16-18 rue des Pénitents Blancs et des rues Saint-Jacques/ Saint Anne et du Square Charles de Gaulle.



Etude comparative

Au Ier siècle av. J.-C.

Ce siècle est marqué par la présence des productions italiques et hispaniques dans l'ensemble des établissements sélectionnés, à l'exception de la *villa* de Colomiers (Haute-Garonne) dont la fondation se situe au 1^{er} siècle ap. J.-C. On s'aperçoit que les amphores hispaniques sont en position de supériorité face aux productions italiques dans les trois établissements urbains, alors que la tendance est inversée dans les *villae* de Gaujacq et Roquelaure (fig. 10). L'étude empirique des données amphoriques d'Aquitaine nous a démontré que ce siècle est marqué par la raréfaction des produits italiques, au profit de ceux qui provenaient d'Hispanie. Mais alors pour quelle raison ne percevons-nous pas le même phénomène dans les *villae*? Faut-il imaginer que cette transition se fasse de façon plus lente à la campagne que dans un milieu urbain? Une approche chronologique plus fine sera nécessaire pour trancher cette délicate question.

Lorsque l'on s'intéresse aux produits consommés, on se rend compte que, quel que soit l'établissement considéré, le vin l'emporte (fig. 9) sur les autres aliments. C'est en particulier le cas à Bordeaux avec la découverte de plus de 181 amphores à vin. Cependant, on ne peut nier la présence de quelques amphores à huile dans les trois établissements urbains et la *villa* de Roquelaure. On remarquera par ailleurs que le matériel amphorique de Bordeaux comprend le seul exemplaire d'amphore de Lipari contenant de l'alun parmi les établissements pris en compte.

Au 1er siècle ap. J.-C.

Au 1^{er} siècle ap. J.-C., l'arrivée en masse des amphores hispaniques se confirme au travers des amphores Pascual 1 et dans une moindre mesure des Dressel 2/4, et ce, sur l'ensemble des sites de cette étude (fig. 10). On remarque que les productions italiques n'ont pas tout à fait disparu, car on les retrouve soit grâce à quelques amphores Dressel 2/4 italiques, soit sous une forme résiduelle avec quelques Dressel 1. A cela s'ajoute l'arrivée de

nouveaux produits originaires de Gaule, d'Orient et d'Afrique; toutefois, on les retrouve essentiellement dans les établissements urbains et, de façon plus exceptionnelle, à la campagne, comme dans la *villa* de Gaujacq. Les productions gauloises que l'on rencontre sont très variées: des amphores de Narbonnaise à Toulouse et, dans une moindre mesure, à Bordeaux; des amphores d'Aquitaine à Bordeaux et des amphores bigourdanes dans la *villa* de Gaujacq (Landes) et à Lescar (Pyrénées-Atlantiques).

Au total, en ce qui concerne le transport en amphore en Aquitaine (fig. 9), le vin reste le produit le plus fréquent, parfois même en quantité considérable. Il en est sans doute ainsi à Lescar où l'on a découvert plus de 220 amphores à vin contre 109 dans les ensembles que nous avons retenus à Bordeaux. On remarque que la présence des amphores à huile et des amphores de produits dérivés du poisson augmente partout durant ce siècle, à l'exception de la *villa* de Gaujacq où elles sont totalement absentes. Il reste que l'on discerne mal ce qui relève, dans ce dernier cas, de la consommation alimentaire de ce qui est d'usage domestique, culturelle ou pharmaceutique.

Au III^e siècle ap. J.-C.

Ce siècle ne concerne plus que la *villa* de Roquelaure et les trois agglomérations. En dehors de quelques *villae* du Gers, il est en effet difficile de trouver une continuité chronologique sur plusieurs siècles, comme Frédéric Berthault et Catherine Amiel le soulignent (Berthault et Amiel 1996, 258); «*les choses se présentent comme si les habitants des villae, qui, par ailleurs, ne semblent pas toutes abandonnées, ne consommaient plus les produits de ces amphores (...) il faudrait considérer que de rares villae comme celle [du Gers] sont encore habitées par cette élite, alors que les autres (...) sont occupées [par une autre] catégorie sociale.*»

Le III^e siècle ap. J.-C. est marqué par une diminution considérable des apports d'amphores, en particulier vinaires, en provenance de la péninsule Ibérique et des vins gaulois (fig. 10). A Lescar, ce déclin peut être mis en relation avec l'abandon progressif de certains quartiers. En revanche, on ne se l'explique pas sur les autres sites de cette étude. Enfin, les produits dérivés du poisson sont partout absents, alors que quelques exemplaires d'amphores à huile ont été mis au jour sur les quatre sites considérés, soit en provenance d'Afrique, soit en provenance de Bétique.

Au III^e siècle ap. J.-C.

Les apports restent relativement faibles à cette époque. Dans la *villa* de Roquelaure, on distingue deux amphores à huile de Bétique: une Dressel 20 et une Dressel 23. Sur le site de Bordeaux (fig. 10), on découvre deux amphores africaines contenant surtout du vin et une amphore gauloise, sans doute résiduelle. Pour l'agglomération de Toulouse, l'essentiel des amphores provient d'Afrique, mais l'on trouve aussi des amphores hispaniques et orientales sans pour autant que l'on puisse préciser leur

contenu. A Lescar (fig. 10), la couche datée de cette période contient plusieurs amphores résiduelles aussi bien hispaniques, italiques que gauloises.

Au ive siècle ap. J.-C.

Plusieurs schémas de consommation distincts apparaissent durant cette période. Dans la *villa* de Roquelaure (fig. 10), les quantités d'amphores sont en légère hausse et l'on rencontre essentiellement des amphores africaines et orientales à vin. A Bordeaux (fig. 10), les apports stagnent mais restent conformes au faciès défini lors du siècle précédent, c'est-à-dire que l'on y rencontre surtout des amphores hispaniques, africaines, et orientales contenant de l'huile, du vin et des produits dérivés du poisson. En revanche, on note un renouveau des échanges à Toulouse où les amphores africaines et hispaniques sont plus nombreuses. Enfin à Lescar, les niveaux archéologiques de cette période livrent des quantités importantes d'amphores gauloises bigourdanes, d'amphores italiques Dressel 1 et d'amphores tarraconaises Pascual 1, toutes bien entendu en position résiduelle. Associées à ce matériel, on distingue néanmoins quelques amphores tardives, telles que des amphores africaines, des amphores orientales à vin, mais également des amphores hispaniques contenant des produits dérivés du poisson.

Au ve siècle ap. J.-C.

Le ve siècle ap. J.-C. est marqué par l'absence de matériel amphorique dans la *villa* de Roquelaure. Sur les sites de Toulouse, nous retrouvons toujours autant d'amphores africaines et d'amphores hispaniques (fig. 10). En revanche pour les sites de Bordeaux (fig. 10), on constate une légère hausse des apports amphoriques en provenance d'Hispanie, d'Afrique, et d'Orient, ce qui est en contradiction avec ce que Frédéric Berthault et Catherine Amiel constatent pour cette même période (Berthault, Amiel 1996, 258). Il s'agit sans doute plus d'un effet de source que d'une réalité économique.

Au vie siècle ap. J.-C.

Seules les fouilles de Bordeaux ont révélé la présence de niveaux datant bien du vie siècle ap. J.-C. Leur étude montre le développement des productions orientales et la chute des produits originaires d'Espagne et d'Afrique (fig. 9 et 10). Ces amphores orientales sont pour la plupart des Late Romane 4 contenant du vin. A Toulouse, aucune amphore n'a été retrouvée pour ce siècle; même si Berthault et Catherine Amiel évoquent bien la présence de quelques amphores du début du vie siècle ap. J.-C., ils peinent à se faire une idée réelle du profil amphorique de cette agglomération à cette époque (Berthault, Amiel 1996, 258).

Constats et interprétations

Cette étude comparative montre que la difficulté principale à laquelle nous sommes confrontée réside dans la documentation disponible. En effet, pour réaliser cette étude, il a été difficile de trouver des ensembles de mobilier correctement datés pour les *villae*. De manière plus générale, les amphores mises au jour dans ces demeures aristocratiques ne se rapportent qu'à une période d'un ou deux siècles, et seules les *villae* de Séviac et de Roquelaure présentent une stratigraphie qui se développe sur sept siècles. En tenant compte de ces deux restrictions, il est toutefois possible d'établir les constats suivants.

Tout d'abord, on remarque que lorsque des changements affectent les aires d'approvisionnements prises en compte, comme au I^{er} siècle av. J.-C., les établissements urbains sont les premiers touchés, contrairement aux *villae* où un temps d'adaptation semble nécessaire afin que ces nouvelles productions intègrent les habitudes alimentaires.

Ensuite, la *villa* de Roquelaure, tout comme à Bordeaux et à Toulouse, est marquée par un apport particulièrement notable de produits orientaux et africains au IV^e siècle. Frédéric Berthault et Catherine Amiel signalent que l'arrivée de ces nouveaux produits en provenance d'Orient fait suite à la création d'une deuxième capitale, Constantinople, ce qui aurait entraîné de profondes modifications commerciales, dans la mesure où Rome n'aurait plus eu le monopole du contrôle des échanges (Berthault, Amiel 1996, 261). L'Antiquité tardive serait ainsi caractérisée par de nouveaux circuits de distribution, ce qui se serait traduit, du point de vue aquitain, par un affaiblissement de l'axe Aude/Garonne au profit des routes maritimes telles que l'axe atlantique.

De même, si durant le Haut-Empire les établissements urbains présentent un mode alimentaire relativement constant, cette période voit une nette modification des faciès. A Lesca, les apports chutent petit à petit, mais nous devons rester ici prudente étant donné l'effet de source résultant de l'abandon des zones d'habitation qui ont servi de référence aux études amphoriques pour la période précédente. Pour sa part, Toulouse semble entretenir davantage de contacts avec les produits hispaniques et africains, alors que Bordeaux se tourne plus vers les produits africains et orientaux. Cette différence dans les proportions d'amphores peut résulter de modifications des circuits d'échanges. En effet, Frédéric Berthault et Catherine Amiel évoquent l'existence d'un circuit passant par le détroit de Gibraltar qui desservait à la fois l'arc atlantique et l'arc méditerranéen (Berthault, Amiel 1996, 261). Cette hypothèse pourrait aussi expliquer la raison pour laquelle on retrouve plus facilement à Bordeaux qu'à Toulouse des amphores dans des contextes datant du VI^e siècle ap. J.-C.

Enfin du point de vue de la nature des produits échangés, plusieurs remarques peuvent être également formulées.

Sur l'ensemble des établissements, à l'exception de la *villa* de Colomiers, le vin est de loin le principal produit acheminé en amphores, du moins

entre le 1^{er} siècle av. J.-C. et le 1^{er} siècle ap. J.-C. Au-delà de cette période, le vin transporté en amphores est bien moins présent. Sur la courte période d'activité de la *villa* de Gramont à Colomiers, les amphores à huile sont les plus nombreuses, ce qui est peut-être un effet de source lié à la nature du dépotoir dont provient l'ensemble étudié. Dans les autres établissements, que ce soit en milieu urbain ou rural, les proportions modestes des amphores destinées à l'huile et au poisson confirment que leur consommation est loin d'être adoptée dans les modes alimentaires aquitains.

Conclusion

Les *villae* d'Aquitaine méridionale révèlent donc la présence de 36 types d'amphores différentes —20 amphores à vin, 7 à salaisons, 5 à huile, 1 à fruits et 3 au contenu incertain— sans compter les variantes, pour 1200 NMI.

Sur le plan chronologique, l'étude des amphores montre que les *villae* d'Aquitaine, connues pour leurs somptueux états des 4^e et 5^e siècles ap. J.-C., présentent pour certaines une phase d'occupation alto-impériale documentée par des tessons d'amphores vinaires italiques. En matière de proportion, ces amphores sont majoritaires dans les *villae* au début de cette période, alors que dans les établissements urbains les apports italiques sont alors en chute libre, au profit du vin hispanique. Ce n'est qu'au cours du 1^{er} siècle ap. J.-C. que les produits hispaniques arrivent en plus grande quantité dans les *villae*. Par la suite, en particulier dans celle de Roquelaure, apparaissent dans l'alimentation des produits originaires d'Orient et surtout d'Afrique, ce qui est sans doute lié aux changements opérés dans les circuits de distribution qui privilégient désormais le détroit de Gibraltar dans la diffusion atlantique et méditerranéenne, au détriment de l'axe Aude/Garonne. Cette hypothèse semble prendre tout son sens si l'on considère la présence notable des produits lusitaniens à Toulouse et, de façon plus anecdotique, à Bordeaux (Berthault, Amiel 1996, 262).

Les *villae* sont des lieux largement ouverts aux échanges, où la consommation du vin, en particulier, évolue avec l'apparition de nouvelles aires de production. Comme on l'observe pour d'autres types d'établissements, les vins italiques cèdent la place de façon successive à des produits hispaniques, gaulois et africains. Une transition est néanmoins perceptible entre l'arrêt des exportations du vin italien et le développement des domaines viticoles gaulois. Durant cette phase de transition, les Gaulois se seraient tournés vers la consommation de vins provenant de vignobles plus proches, situés en Tarraconaise. L'étude chronologique menée plus haut montre que ce phénomène transitoire est particulièrement accentué sur les sites ruraux, tels que les *villae*.

Le vin reste partout un élément caractéristique de l'alimentation en Aquitaine méridionale car il ne peut être, semble-t-il, ni substitué, comme l'huile par les matières grasses animales, ni délaissé, comme dans le cas

des salaisons. En effet, la variété des achats d'amphores à vin sur certains sites, en particulier dans le département du Gers, révèle le goût prononcé de ces riches propriétaires fonciers pour la consommation de vins exotiques et variés, et ce, même dans cette région viticole, puisque notre corpus a livré 534 amphores de ce type, surtout italiques et tarraconaises.

On retrouve également dans notre domaine d'étude 148 amphores à huile, surtout des amphores Dressel 20 de Bétique, bien que leur utilisation ne semble pas devoir être associée à l'alimentation. Leur quantité et leur répartition paraissent confirmer que cette huile était plutôt réservée au soin du corps, dans le cadre des thermes dont les *villae* étaient dotées. Pour leur part, les amphores à salaisons (31 NMI) et à fruits (1 NMI) sont beaucoup plus anecdotiques.

L'Aquitaine méridionale participe donc pleinement au commerce des amphores par l'intermédiaire des axes routiers, des voies fluviales et sans doute aussi de l'axe atlantique. Dans ce cadre, l'axe Aude/Garonne a joué de façon manifeste un rôle majeur dans l'acheminement des amphores et leur diffusion. On se rend aussi compte que cette distribution reste très inégale et que de nouvelles productions, comme celles qui étaient transportées par les amphores gauloises, sont presque absentes des contextes des *villae* du sud-ouest de la Gaule, alors qu'elles abondent sur l'axe rhodanien. Par ailleurs, les trois quarts des amphores découvertes en fouille ou en prospection proviennent des demeures aristocratiques du Gers, ce qui peut sans doute s'expliquer par l'organisation spécifiquement dense de ce secteur de l'Aquitaine méridionale, face au piémont pyrénéen et aux Landes de Gascogne dont l'occupation du sol est plus lâche (Cabes 2007, 319).

Bibliographie

- AMAR, G., LIOU, B. 1984, Les estampilles sur amphores du golfe de Fos, *Archaeonautica* 4, 145-211.
- BALMELLE, C. 2001, Les demeures aristocratiques d'Aquitaine: société et culture de l'Antiquité tardive dans le Sud-Ouest de la Gaule, *Aquitania* suppl. 10.
- BALMELLE, C., PETIT-AUPERT, C., VERGAIN, P. 2001, Les campagnes de la Gaule du Sud-Ouest aux IV^e et V^e siècles, *Les campagnes de la Gaule à la fin de l'Antiquité: habitat et peuplement aux IV^e et V^e siècles*, Actes du colloque AGER IV, (Actes de colloque de Montpellier, 11-14 mars 1998), Antibes, 201-224.
- BATS, M., SEIGNE, J. 1972, La *villa* gallo-romaine de St-Michel à Lescar (P.A.), *Revue de Pau et du Béarn* 1, 19-79.
- BERGE, A. 1990, Les marques sur amphores Pascual 1 de Port-la-Nautique, *Cahiers d'Archeologie Subaquatique* 9, 131-201.
- BERTHAULT, F. 1997, Production d'amphores vinaires dans la région du

- Langon (Vendée), *SFECAG Actes du congrès du Mans* (8-11 mai 1997), le Mans, 209-216.
- BERTHAULT, F., AMIEL, C. 1996, Les amphores du Bas-Empire et de l'antiquité tardive dans le Sud-Ouest de la France, *Aquitania* 14, 255-263.
 - BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, J.-M., REMESAL RODRÍGUEZ, J. 1999, *Estudios sobre el Monte Testaccio (Roma)*, Col.leció Instrumenta 35, Barcelone.
 - CABES, S. 2006, *Recherches sur les stratégies d'implantation des villae gallo-romaines des Landes* (2 vol.), T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.
 - CABES, S. 2007, *Recherches sur les modalités d'implantation des demeures aristocratique rurales d'Aquitaine méridionales durant l'antiquité*, (2 vol), T.E.R. de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, Pau.
 - CABES, S., VIGNAUD, D. 2015, Occupation du sol en Aquitaine romaine: l'exemple landais, *Villas, farms, rural settlements. A regional approach*, Circa Villam, *Studies on the rural world in the Roman period* 7, Montpellier, 43-68.
 - CARRERAS MONFORT, C., FUNARI, P. 1998, *Britannia y el Mediterráneo: Estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britannia*, Instrumenta 5, Barcelone.
 - COLLS, D. 1986, Les amphores léétaniennes de l'épave Cap Béar IIII, *R.E.A.* 88, Bordeaux, 201-213.
 - COMAS I SOLA, M. 1997, *Baetulo. Les marques d'amfora*, Barcelone.
 - ÉTIENNE, R., MAYET, F. 2004, *L'huile hispanique. Corpus des timbres amphoriques sur amphores Dressel 20*, Paris.
 - GARDES PH., COLLEONI F., COSTES A., KOUPIALANTZ L., PETIT C., TRANIER E. ET R. 2002, *Oppida, formes de l'habitat et culture matérielle du deuxième Age du Fer dans le Gers et ses marges D.F.S: de Prospection Thématique*, 3 vol, SRA de Midi-Pyrénées, Toulouse.
 - PASCUAL GUASCH, R. 1991, *Index d'Éstampilles sobre Àmfores Catalanes*, Barcelona.
 - LAMOUR, C., MAYET, F. 1980, Glanes amphoriques, *Les Amis de Pézenas*, Pézenas, 3-16.
 - LAUBENHEIMER, F. 1990, *Le temps des amphores: vins, huile, sauces*, Paris.
 - LAUBENHEIMER, F. 1998, Les amphores en Gaule. Du comptage à l'interprétation, *La quantification des céramiques: conditions et protocole*, Actes de la Table ronde du Centre archéologique européen du Mont Beuvray, (Table ronde de Glux-en-Glenne, 7-8 avril 1998), Bibracte, 85-92.
 - LAUBENHEIMER, F., SEGUIER, J.-M., SCHMITT, A. 2005, Les amphores de Goujade à Castres (Tarn) et les circuits commerciaux dans l'Albigeois antique, *Aquitania* 21, 253-283.
 - LAUBENHEIMER, F., MARLIER, E. 2010, *Echanges et vie économique dans le*

Nord-Ouest des Gaules: Le témoignage des amphores du I^{er} siècle avant J.-C. au IV^e siècle après J.-C., Besançon.

- LAÛT, L. 2006, La villa de Taron et son domaine, prospection d'un micro-terroir béarnais (commune de Taron-Sadirac-Viellenave, Pyrénées-Atlantiques), *Actes de la Table Ronde de Pau, (24-25 novembre 2000)*, APOL, hors-série 2, Pau, 192-202.
- LEVEAU, PH., SILLIERES, P., VALLAT, J.-P. 1993, *Campagnes de la méditerranée romaine*, Paris.
- LONG, L. 1998, Lucius Volteius et l'amphore de quatrième type. Découverte d'une amphore atypique dans une épave en baie de Marseille, 2 Colloqui Internacional d'Arqueologia Romana, *El vi a l'antiguitat, Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental*, (Badalona, 6-9 maig 1998), Badalona, 341-349.
- PLANA-MALLART, R. 2006, Les campagnes gallo-romaines. APOL, hors-série 1, Pau, 73-79.
- RECHIN F., BEAGUE, N., MAREMBERT, F., PLANA-MALLART, R. 2015, Formes de l'habitat rural dans le piémont occidental des Pyrénées à l'époque romaine. *Villas, farms, rural settlements. A regional approach*, Circa Villam, *Studies on the rural world in the Roman period*, 7, Montpellier, 89-115.
- RECHIN, F., CONVERTINI, F., GUEDON, F., ROUSSET, D., SABATHIE, J. 2003, Amphore et vignoble dans le piémont occidental des Pyrénées: Etude Préliminaire. *Revue archéologique de Picardie: Cultivateurs éleveurs et artisans dans les campagnes de Gaule 1-2*, Picardie, 347-369.
- SABLAYROLLES, R., MARAVAL, M.-L., MARTY M.-T., MARTY B., FINCKER M. 2015 *Saint-Bertrand-de-Comminges. V. Campus puis villa suburbana: évolution d'un quartier périphérique de la capitale convène*, Bordeaux.
- TCHERNIA, A. 1983, Italian Wine in Gaul at the end of the Republic. *Trade in the Ancient Economy*, Londres, 87-104.
- TCHERNIA, A. 1986, *Le vin de l'Italie romaine*, Rome.
- TCHERNIA, A. 2011, *Les Romains et le commerce*, Naples.
- VERMOU, C., BERTHAULT, F. 2005, Les débuts de la viticulture en Aquitaine, *L'Aquitaine et l'Hispanie septentrionale à l'époque Julio-Claudienne: Organisation et exploitation des espaces provinciaux*, Actes du IV^e colloque Aquitania, (Saintes, 11-13 septembre 2003), Aquitania, suppl. 13, Bordeaux, 365-392.
- VILLEDIEU, F. 1984, Turris Libisonis. *Fouilles d'un site romain tardif à Porto Torres*, BAR International Series 224, Oxford.

Pautes de consum animal a la vil·la suburbana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Girona): una aproximació a la dieta basada en les restes faunístiques¹

Isaac Rufí, Neus Coromina

Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria, Institut de Recerca Històrica, Universitat de Girona

Resum

L'objectiu d'aquest treball és el d'aportar coneixement sobre les pautes de consum animal a la vil·la del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Gironès) a partir d'un nombre conjunt de restes faunístiques extretes durant les campanyes dels anys 2014-15. Malgrat que l'estudi ressalta un processament integral dels animals de la triada domèstica (*Bos taurus-Sus domesticus-Ovis/ Capra*), es denota una proporció molt més important del bovi i el porcí entre finals del segle II d. C. i el segle III d. C., amb un sacrifici orientat als individus subadults i adults. La dieta càrnica es complementava amb el consum d'aus de corral i animals caçats. A més, durant aquesta etapa es fa patent la presència del salaó de tonyina. A les fases tardanes, tot i un pes notable del cavall, els pocs indicis de consum antròpic es centren, fonamentalment, sobre el boví.

Paraules clau

Pla de l'horta, arqueozoologia, consum animal

Abstract

The aim of this paper is to contribute to our knowledge on meat consumption patterns in the villa of Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Gironès) based on the archaeozoological analysis of a large assemblage of faunistic remains collected during the fieldwork campaigns of 2014-15. Although this study investigates the entire butchering process of the domestic triad (*Bos taurus-Sus domesticus-Ovis/ Capra*), a much larger amount of cattle and pig remains were found for the late 2nd and early 3rd century A.D. period, compared to other taxa. The slaughter pattern of cattle and pigs focused mostly on subadult and adult individuals. Meat consumption was complemented with poultry and game. The consumption of salted tuna has also been documented for this period.

In later phases, despite a significant proportion of horse remains, the limited evidence of anthropic consumption centres mainly on cattle remains.

Keywords

Pla de l'horta, archaeozoology, meat consumption

¹ Aquest article s'emmarca dins l'activitat d'investigació del projecte HAR2016-75466-P. *Ager Mutabilis*. La explotación del territorio de Emporiae y Gerunda durante la república y el alto imperio romano. Ministerio de Economía y Competitividad.

Introducció

El jaciment de la vil·la del Pla de l'Horta se situa a uns 4 km al nord-oest de la ciutat de Girona, al municipi de Sarrià de Ter, just a l'extrem nord-occidental del pla de Girona (fig. 1). La vil·la es va disposar contra el vessant oriental dels relleus eocènics que circumscriuen el pla a l'oest. Es tracta d'una vil·la que gaudeix d'una ubicació excepcional pel fet de disposar, al seu entorn immediat, de les riques terres fèrtils de la segona terrassa del riu Ter, curs fluvial que es troba a uns 500 m a l'est del jaciment. A més d'uns recursos hídrics disponibles certament abundants, aquesta vil·la suburbana gaudia d'una magnífica comunicació, perquè la plana era creuada per la Via Augusta, en el tram que enllaçava les Clausurae amb Gerunda.

Figura 1. Situació general de la població de Sarrià de Ter.



L'edifici republicà era una edificació itàlica, una *domus* d'atri, estructuració que va mantenir en època augustal, encara que amb importants remodelacions. S'inicia en aquests moments un llarg període que durarà fins al segle III d. C., en què la majoria de reformes s'orienten a la potenciació dels espais dedicats a l'*otium* i a augmentar l'ostentació de la vil·la: creació d'un pati amb jardí interior i nimfeu monumental, col·locació de paviments luxosos (*opus sectile* i *opus tessellatum*), introducció de l'*opus caementicium* en la construcció, *cubiculum* amb hipocaust... Paral·lelament també es produeixen importants modificacions en les instal·lacions productives, adaptant-les permanentment a les capacitats de producció de la vil·la.

Al contrari, les reformes detectades a les cronologies baiximperials (segles IV-V d. C.) estan destinades a impulsar la *pars rustica* de la vil·la, que va guanyant espai edificat residencial, fet palesat per la utilització d'antigues sales com a magatzem.

L'abandonament de la vil·la al segle V d. C. no va suposar el final de l'explotació de les terres del *fundus*. Els espais anteriorment ocupats per

l'edifici residencial s'aprofitaren per construir estances més modestes. Aquestes noves estructures denoten una continuïtat en l'explotació de l'entorn (Palahí 2012).

El jaciment va ser descobert accidentalment el 1970, durant unes obres de construcció de pisos que van posar al descobert paviments de mosaic. Els treballs arqueològics de salvaguarda es van prolongar fins al 1972, i es va aprofitar per realitzar unes prospeccions que van revelar l'existència d'un jaciment que podia arribar als 8.000 m² de superfície edificada (Palahí, Nolla 2013). Des de 2008 fins a l'actualitat, els treballs arqueològics han anat a càrrec del Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria de la Universitat de Girona, atès que el jaciment és estudiat en el marc de projectes d'investigació finançats pel Ministerio de Economía y Competitividad i per la Generalitat de Catalunya (Palahí, Nolla 2013).

L'objectiu del present estudi és proporcionar dades per a la interpretació de l'aprofitament dels recursos animals a la vil·la del Pla de l'Horta entre finals del segle II d. C. i les cronologies més tardanes del jaciment (segles V-VII d. C.): conèixer quins tàxons eren els més habituals i amb quina finalitat s'explotaven i caracteritzar els procediments de consum que seguien al sacrifici d'aquests animals.

Materials

L'estudi s'ha fonamentat en l'anàlisi d'un conjunt d'unes 990 restes que provenen de deu unitats estratigràfiques que van des de finals de l'època altimperial (finals del segle II d. C.) fins a l'època visigoda (segles V-VII d. C.). Els paquets estratigràfics, de cronologies heterogènies, procedeixen de diferents àmbits de la vil·la (fig. 2) i ens poden aportar una idea relativa de l'evolució del component carni de la dieta de les persones que hi van habitar.

S'ha seleccionat un conjunt de cinc unitats estratigràfiques (UE 1567, 1568, 1573, 1578 i 1579) per caracteritzar la fase de finals del segle II d. C. Aquests estrats formaven part dels sediments d'obliteració d'una fossa on, anteriorment, es disposaven els contrapesos de la premsa de vi procedents de l'àmbit 36.

Per tal de representar el segle III d. C. s'ha seleccionat com a referència la UE 1688, un estrat de reompliment de l'àmbit 37.

S'han estudiat les UE 1643 i 1687 (àmbit 44) per tal d'il·lustrar la fase del segle IV d. C. Malgrat tot, es tracta d'uns conjunts pobres en material faunístic i amb unes alteracions postdeposicionals notables, com ara la presència destacable de marques d'arrels que impedièren veure les modificacions òssies d'origen antròpic.

El material faunístic de les UE 1653 (segles V-VI d. C.) i 1693 (segles V-VII d. C.) representa la mostra presa de les cronologies més recents del jaciment. El primer estrat s'integra al nivell d'abandonament de l'àmbit 37 i el segon correspon a un nivell d'abandonament de l'àmbit 45.

Figura 2. Planta general de la part excavada fins a l'any 2016 (Font: Lluís Palahi).



Mètodes

Per tal de dur a terme la identificació anatòmica i taxonòmica s'han utilitzat atlas d'anatomia animal: Barone (1976), Cohen (1986), Hillson (1992), Lavocat (1966), Pales/Garcia (1981), Prat (1970-75) i Schmid (1972). També s'ha recorregut a la comparació amb les col·leccions de referència del Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria de la Universitat de Girona i del Parc de les Coves Prehistòriques de Serinyà.

La discriminació entre *Ovis aries* i *Capra hircus* ha seguit la bibliografia especialitzada centrada en certs aspectes morfològics de la mandíbula (Zeder, Pilaar 2010) i de l'esquelet postcranial (Zeder, Lapham 2010). Igualment, la separació entre mascles i femelles de *Sus domesticus* s'ha realitzat en relació amb la morfologia de les canines (Mayer, Brisbin 1988).

Les restes que pel seu estat de preservació o fragmentació no s'han pogut determinar de manera precisa en els aspectes anatòmic i taxonòmic s'han

agrupat en categories més àmplies: fauna de talla mitjana (cànids, suïds, caprins, petits cèrvids, lagomorfs), fauna de talla gran (bovins, equins i grans cèrvids) o indeterminats (quan l'atribució a un dels grups anteriors ha estat impossible).

L'estimació de l'edat es pot donar a partir de diversos procediments: l'estudi dels processos d'epifisació i de l'erupció dental. El primer mètode recolza en els estudis de Barone (1976). En el cas de les aus, l'atribució a la categoria de subadults *sensu lato* segueix els criteris de porositat òssia i longitud de les diàfisis (Novella 2014).

El segon procediment ha seguit les taules de Schmid (1972) i Hillson (2005). En el cas d'individus adults i senils, s'han fet comparacions d'edats relatives a partir dels codis de desgast dentari establerts per Grant (1982).

Les unitats de quantificació utilitzades han estat el nombre de restes (NR), el nombre de restes per espècie (NRD) i el nombre mínim de parts esquelètiques (NMPE) com a base per calcular el nombre mínim d'individus (NMI) (Lyman 2008).

En relació amb les alteracions tafonòmiques de caràcter antròpic, s'ha estudiat la fracturació a partir d'un conjunt de 241 ossos llargs procedents de les diverses fases. S'han seguit els criteris establerts per Villa i Mahieu (1991) per tal de distingir entre fractures en fresc i en sec. Pel que fa a les anàlisis dels processos de treball implicats en el processament i consum de l'animal, s'ha classificat en relació amb els diversos estadis de la cadena operativa (Chaix, Méniel 2005): escorxament, evisceració, desmembrament i descarnament. La classificació de les termoalteracions s'ha basat en l'adaptació de l'escala de graus de coloració de Blasco (2011): lleugerament termoalterats (graus 1-2), termoalteració mitjana (grau 3) i termoalteració avançada (graus 4-5). Per tal de procedir a la quantificació d'aquests fenòmens, s'utilitzà com a base el percentatge de NRD que presenta un tipus de marca tafonòmica respecte al NR que presenten aquest tipus de marca (Lyman 2008).

Diversitat taxonòmica a la vil·la del Pla de l'Horta

Els bovins tenen un pes relatiu molt gran en comparació amb la resta de cabanyes ramaderes a la fase de finals del segle II d. C. i durant el període visigot (fig. 3). Tot i això, cal tenir en compte que les restes d'aquest tàxon poden haver sofert una notable fragmentació. A la fase de finals del segle II d. C., el nombre d'individus es redueix més que el dels suïds, mentre que a la fase següent apareix sobredimensionat, perquè totes les restes pertanyen a un sol individu adult. La seva explotació s'orientava a l'aprofitament d'efectius subadults i adults (fig. 4).

Els individus subadults s'haurien pogut reproduir com a mínim una vegada i oferirien un màxim rendiment carni. Els individus adults també podien destinar-se a la reproducció o a l'obtenció de productes secundaris, com ara la llet, o aprofitar-ne la força de tracció per ajudar en les tasques agrícoles.

Aquest és el cas dels animals d'edat avançada, com els senils de les fases tardanes (fig. 4). Es pot observar l'aparició d'un individu infantil a finals del segle II d. C., amb una edat inferior als sis mesos, que pot estar relacionat amb la producció làctica o l'obtenció de carn tendra (Colominas 2013).

Figura 3. Evolució de la composició faunística a la vil·la del Pla de l'Horta.

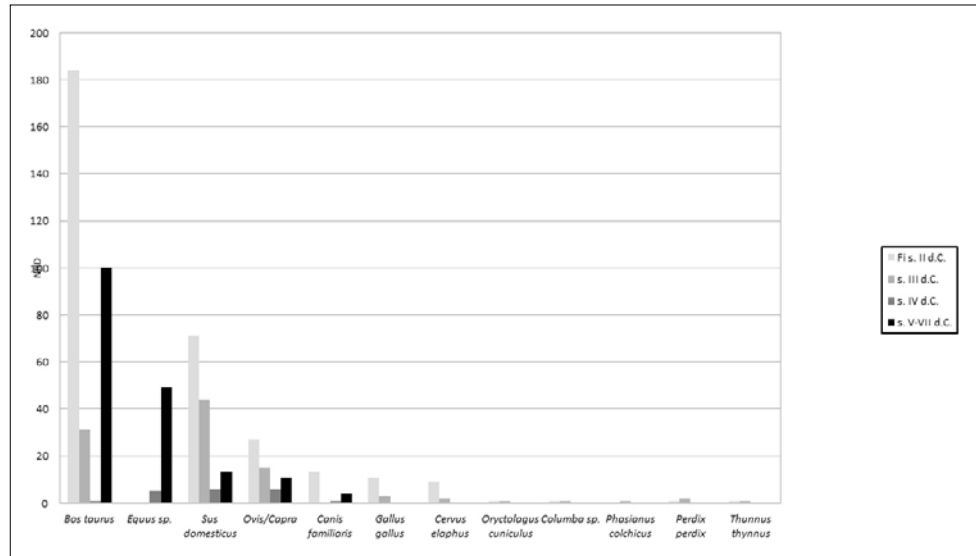
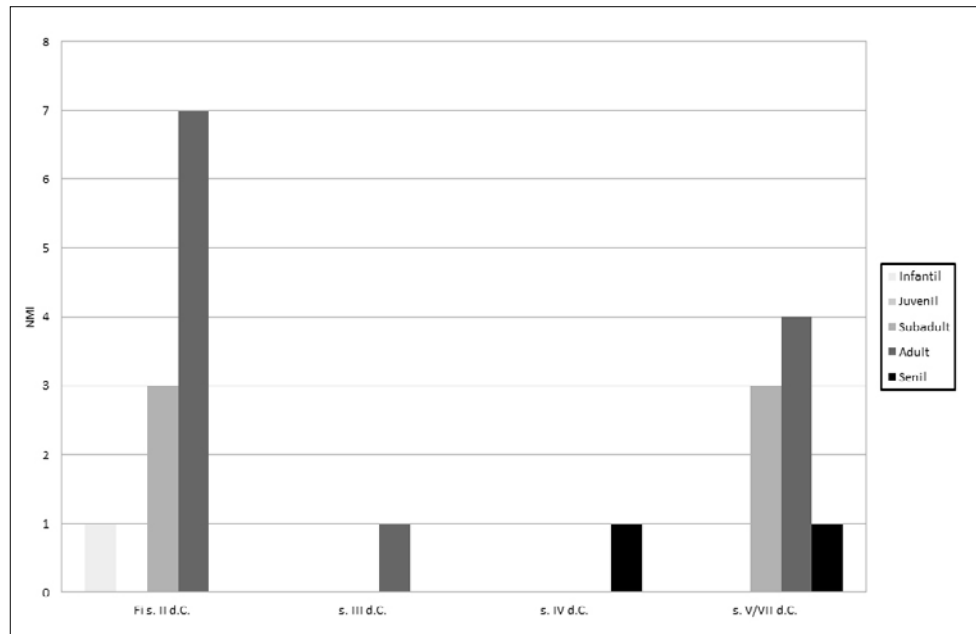


Figura 4. Evolució de la distribució d'individus de boví per franges d'edat.



Durant les fases altimperials, el tàxon que posseeix un major nombre d'individus és el dels suïds. Malgrat això, a finals del segle II d. C. la seva representació és menor que la de bovins pel que fa al nombre de restes identificades (fig. 3). La seva importància sembla minvar en les fases més modernes fins, gairebé, equiparar-se als caprins en el període visigot.

L'estructura demogràfica presenta variacions lleugerament diferents de la dels bovins (fig. 5). D'una banda, el sacrifici d'individus infantils i juvenils sembla recurrent a les fases altimperials. De l'altra, el sacrifici d'individus immadurs sembla tenir certa relació amb el sexe, atès que dels individus

subadults que s'han pogut sexar, tots són mascles. La notable presència de franges d'edat com ara infantils i adults, sobretot a la fase de finals del segle II d. C., indica una cria i manteniment *in situ* d'aquests animals (Padrós, Valenzuela 2010).

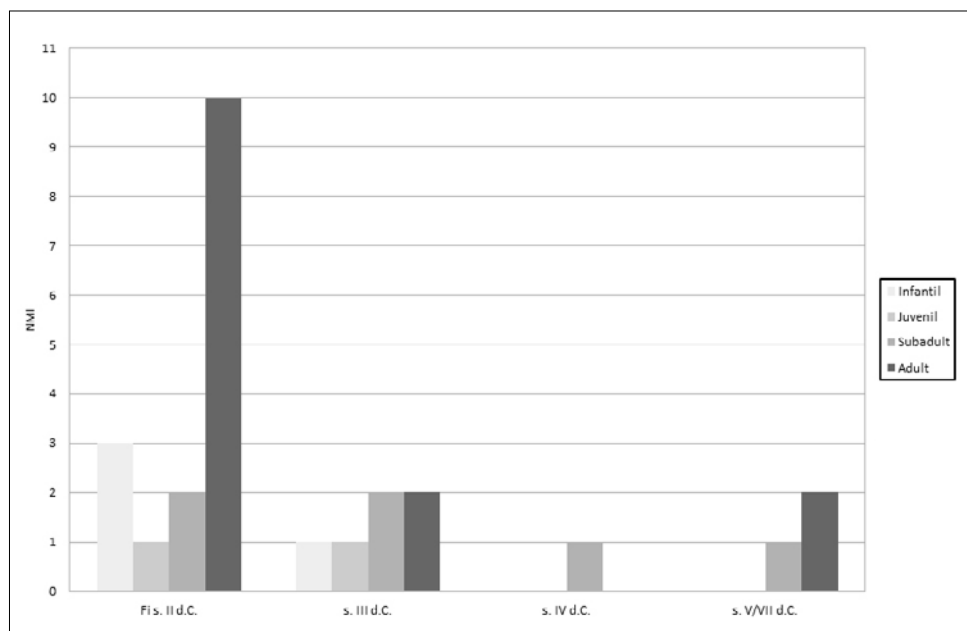


Figura 5. Evolució de la distribució d'individus de porcí per franges d'edat.

Els individus subadults se sacrificaven a l'òptim carni, buscant un major rendiment de l'animal. De fet, els individus d'aquesta franja d'edat estan presents a totes les fases. Els adults podrien correspondre a un manteniment i posterior consum d'animals reproductors, sacrificats una vegada esgotades aquestes capacitats (Colominas 2009).

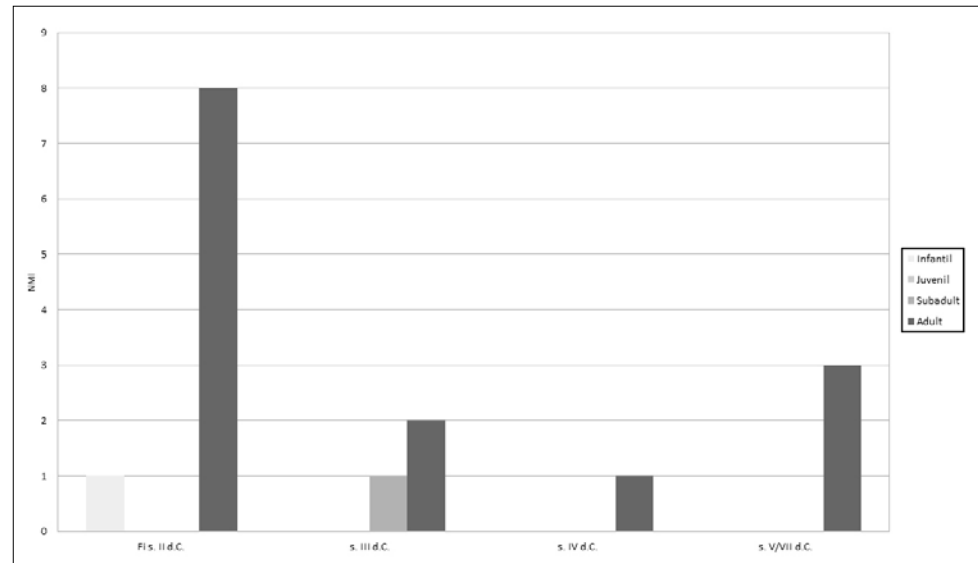
Els caprins presenten freqüències relatives menors en nombre de restes identificades que els bovins i els suïds al llarg de les diverses fases del jaciment (fig. 3). Tot i això, superen els bovins a la fase del segle III d. C. i igualen els suïds a la fase visigoda, en nombre mínim d'individus. Majoritàriament, les restes de caprí corresponen a adults, així que és plausible que aquesta cabanya ramadera estigués encarada a l'obtenció de productes secundaris i al consum de carn *a posteriori* (fig. 6). Només es produeix sacrifici d'immadurs a les fases altimperials, que podrien perseguir el mateix objectiu que els bovins: un infantil a la fase de finals del segle II d. C., relacionat amb l'obtenció làctica o de carn tendra, i un subadult a la fase següent, que es vincula amb l'aprofitament a l'òptim carni (Colominas 2013).

Un dels fets més remarcables és l'aparició dels èquids a partir de la fase del segle IV d. C., atès que havien estat absents en el material recuperat de cronologia altimperial. Es pot subratllar un marcat increment en el nombre de restes i d'individus d'equí a la fase visigoda, en comparació amb les fases cronològiques precedents (fig. 3).

Pel que fa a les aus de corral, es pot observar el consum de gallina durant la fase altimperial (fig. 3). A la fase de finals del segle II d. C. s'ha documentat el

sacrifici d'un gall i d'un individu immadur. Encara que amb una presència rarificada, continuen apareixent al segle III d. C.

Figura 6. Evolució de la distribució d'individus de capri per franges d'edat.



Els recursos carnis procedents de la *silva* no són negligibles i es concentren en les fases altimperials (fig. 2). Això no obstant, l'activitat cinegètica se centrava en espècies com ara el cérvol, el conill i les aus (com és el cas de la perdiu, el faisà o els columbiformes). Els recursos d'origen aquàtic suposaven una altra via d'enriquiment proteínic: s'han identificat dues vèrtebres caudals de tonyina, també en les fases altimperials.

El consum animal a la vil·la del Pla de l'Horta

La fracturació en estat fresc és nítidament dominant a les fases altimperials, amb un 73 % del nombre de restes analitzades a la fase de finals del segle II d. C. i un 91 % a la fase del segle III d. C. A partir d'aquí, la fracturació en fresc baixa a un 62 % a la fase del segle IV d. C. i a un 43 % a la fase visigoda.

De totes les fases analitzades en aquest estudi, la que conté un nombre d'evidències més gran de marques de tall és la fase de finals del s. II d. C., amb un 19,5 % del nombre de restes amb marques de tall. A la fase del s. III d. C., el conjunt de restes amb marques de tall baixa a menys de la meitat, ja que constitueix un 8,8 % del nombre de restes. El grau de bioturbació exercit per les arrels als estrats del segle IV d. C. ha impossibilitat l'observació de marques de tall a la superfície cortical dels ossos. Les arrels també han afectat en gran mesura les restes de la fase dels segles V-VII d. C., que presenten marques de tall poc freqüents, en un escàs 4,9 % del nombre de restes.

Pel que fa a les restes termoalterades, ens fixarem en les que tenen un grau de termoalteració lleuger, que pot relacionar-se amb processos relacionats

amb la cuina i el consum de les restes. Obviarem les restes que presenten processos mitjans i avançats de termoalteració, com la carbonització i la calcinació, perquè corresponen a altres fenòmens que no tenen per què estar vinculats amb el consum. A la fase de finals del s. II d. C., un notable 39,25 % de restes presenta marques de termoalteració lleugera. Més impressionant és el 81 % de restes cremades lleugerament que s'ha estudiat a la fase del s. III d. C., fet que indueix a pensar que la UE 1688 pugui correspondre a un conjunt de residus culinaris. A les fases tardanes no s'han identificat restes termoalterades.

Els bovins

L'anàlisi de fracturació demostra que els ossos llargs de boví van ser intencionalment manipulats, sobretot a les fases altimperials, moment de què es disposa de més dades. A la fase de finals del s. II d. C., gairebé un 20 % dels ossos llargs fracturats en fresc pertanyen a aquest tàxon. A la fase següent, aquesta dada baixa fins a convertir-se en un 9 %.

Les marques de tall són, globalment i relativament, més freqüents sobre el boví que en la resta de cabanyes ramaderes. Un 33,15 % del total de restes determinades de boví posseeixen marques de tall a la fase de finals del s. II d. C., xifra que es redueix a un 22,58 % a la fase del s. III d. C. A la fase visigoda, el nombre d'ossos amb marques suposa un 10 %.

Es documenta un processament integral d'aquest animal, tot i que la proporció de les diverses marques de tall és variable (fig. 7 i 8). A la fase de finals del s. II d. C., de les restes amb marques de tall, 5 pertanyen a escorxament, 2 a evisceració, 20 a processos de desarticulació i 34 a descarnament.

A la fase del s. III d. C., s'hi ha identificat una resta amb marca d'escorxament, 4 de desmembrament i 2 de descarnament. Finalment, a la fase visigoda, s'han observat 2 restes amb marques de desarticulació i 8 de descarnament.

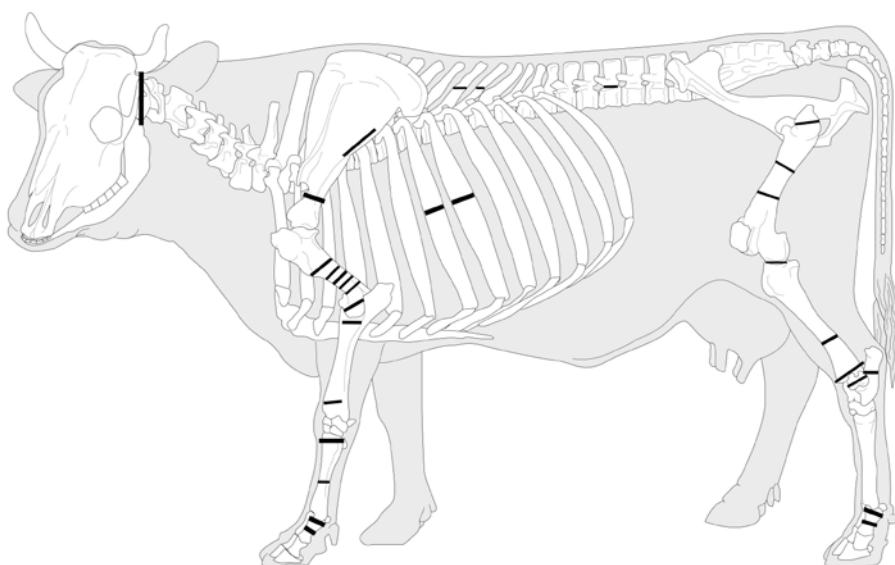
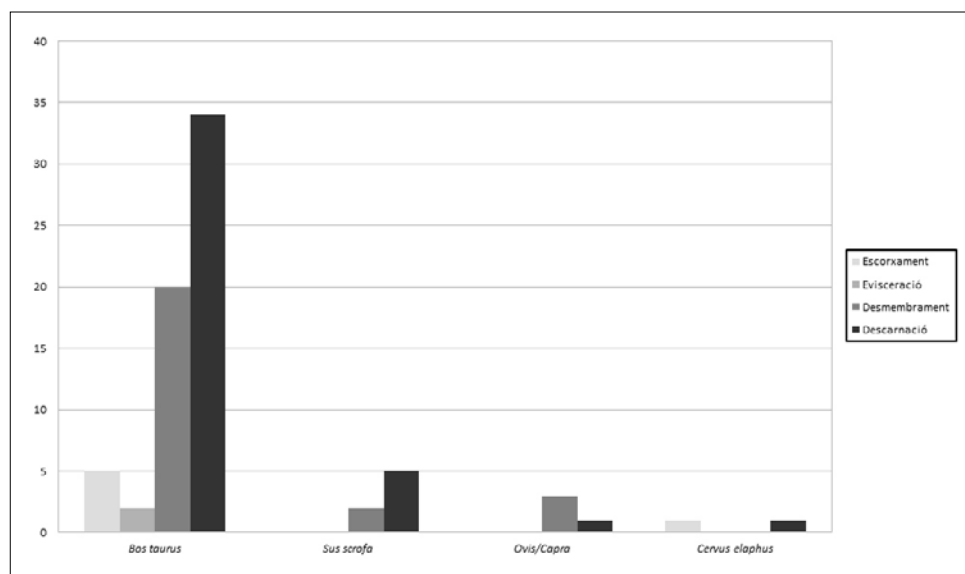


Figura 7. Localització de les marques de tall sobre l'esquelet de boví.

Figura 8. Quantificació del nombre de restes determinades amb marques de tall de la fase de finals del s. II d. C.



Els treballs d'escorxament han deixat incisions transversals relativament profundes en zones amb poca carn, com a les falanges, des d'on s'extreia la pell. L'evisceració era el procés d'extracció de les vísceres de la zona toràctica i deixava marques de tall a la cara interna de les costelles.

El desmembrament del cadàver començava amb la separació del crani de la resta del cos, amb un tall net a la zona del coll que coincidia amb la zona de l'atles. Són reiterats els processos de desarticulació del zeugopodi respecte de l'autopodi, tant a les extremitats anteriors com a les posteriors. Es tracta de marques que es localitzen a la metàfisi distal del radi i a l'epífisi proximal del metacarp. També poden afectar el tars (calcani i astràgal) i l'epífisi distal de la tibia, en forma de profundes incisions i *chop marks* transversals. També s'ha documentat la desarticulació de l'estilopodi respecte de la cintura. Per exemple, marques transversals sobre el coll escapular indiquen la separació de l'húmer respecte de l'escàpula. Igualment, marques sobre el trocànter femoral es relacionen amb la voluntat de separar els teixits connectius entre la zona pelviana i la part superior de la pota. La separació de l'estilopodi respecte del zeugopodi també s'ha documentat, com per exemple la desarticulació de l'húmer del parell radi-ulna i del fèmur respecte de la tibia.

Les tasques de descarnament són abundants a l'esquelet apendicular proximal (parells húmer-fèmur i radi-tibia) i afectarien el consum dels pernills. Les incisions longitudinals a la zona de la fossa escapular es vinculen amb un aprofitament de la carn de l'esquena. Així mateix, són molt indicatives les incisions transversals deixades sobre algunes apòfisis espinoses de vèrtebres dorsals i lumbars, que corresponen a la preparació del llom.

És significatiu el volum de restes termoalterades de boví, tant a la fase de finals del s. II d. C., com a la fase del s. III d. C. En tots dos casos, les restes de boví suposen més d'un 21 % de les restes termoalterades de forma lleugera, és a dir, les que no han arribat a estadis de carbonització. És notable subratllar la presència d'una estella de gran fauna, possiblement

de boví, que manté una aparença llisa, vítria i translúcida, qualitats que Botella, Alemán i Jiménez (2000) assimilen a derivades del bullit.

Els suins

El porcí mostra un volum de restes amb presència de fracturació en fresc molt baix, que a penes supera el 2 % d'ossos llargs fracturats en fresc a les fases altimperial. Això és degut també al fet que l'esquelet apendicular del porcí no està gaire ben representat.

El nombre de marques de tall sobre porcí són molt menors que en el cas del boví. A la fase de finals del s. II d. C., representen un 9,86 % del nombre de restes determinades d'aquest tàxon, i s'han identificat 2 marques atribuïdes al desmembrament i 5 al descarnament (fig. 8). A la fase del s. III d. C. i a la fase visigoda només se n'ha recuperat una en cada fase, ambdues atribuïdes al procés de descarnament.

Les incisions vinculades a l'espellament es localitzen a la zona de la branca horitzontal mandibular. Les marques de desarticulació tenen la finalitat de separar l'escàpula de l'húmer i de separar els metàpodes. El descarnament s'ha registrat a la zona externa de les costelles i a l'escàpula, en aquest últim cas per al consum de la carn de l'espatlla.

En relació amb la termoalteració lleugera, el porcí presenta un conjunt prou remarcable d'aquest tipus de restes. A la fase de finals del s. II d. C., de les restes cremades, les que s'han determinat com a porcí són més de l'11 %. Aquest conjunt creix a la fase del s. III d. C., quan ja suposen més del 24 % i superen les de boví.

Els caprins

La cabanya dels caprins presenta valors més alts en fracturació en fresc que la del porcí. A la fase de finals del s. II d. C., les restes de caprí superen el 8 % dels ossos llargs fracturats en fresc, mentre que a la fase següent assoleixen gairebé el 16 % i superen les dels bovins.

Pel que fa a les marques de tall, els caprins presenten un conjunt de marques menor que els porcins en freqüències absolutes, però estable en freqüències relatives a les fases altimperial: signifiquen un 14,81 % del NRD a la fase de finals del s. II d. C. i un 13,33 % del NRD a la fase del s. III d. C. No s'ha trobat cap marca de tall sobre os de caprí a les fases tardanes.

A la fase de finals del s. II d. C., s'han documentat 3 marques de desmembrament i una de descarnament (fig. 8), mentre que a la fase següent només hi ha 2 marques associades al descarnament. Principalment, es tracta de marques relacionades amb el desmembrament i el descarnament d'ossos llargs (tíbia i metàpodes), tot i que també cal assenyalar una marca de desmembrament sobre un còndil mandibular.

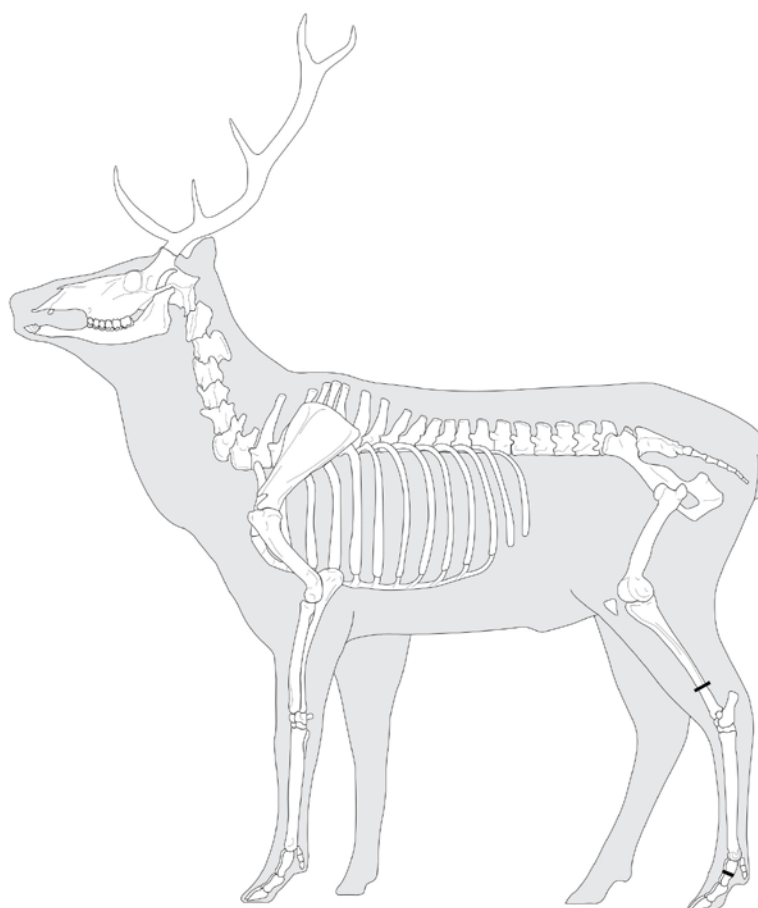
Els caprins constitueixen el tàxon de la tríada amb menys restes termoalterades. A la fase de finals del s. II d. C., constitueixen un 6,8 % de les restes cremades, mentre que a la fase següent arriben gairebé a l'11 %.

Altres

L'acció antròpica també es fa palesa en altres espècies, a més dels tàxons que conformen la tríada domèstica. En el cas dels equins, no es pot descartar el seu ús per al consum. Encara que no s'hagin recuperat restes termoalterades ni amb marques de tall d'aquest tàxon, sí que es pot parlar de fracturació en fresc. Del total d'ossos llargs fracturats en fresc de la fase visigoda, un 21 % s'han identificat com a equí.

Pel que fa als cèrvids, apareixen signes clars d'aprofitament i consum. Una tibia de la fase de finals del s. II d. C. mostra una fracturació en fresc a la diàfisi i marques de descarnament, i una primera falange d'aquesta fase presenta marques d'escorxament (fig. 8 i 9).

Figura 9. Localització de les marques de tall sobre l'esquelet del cérvol.



En el cas de les aus de corral, cal fer referència a una marca de desarticulació a la diàfisi distal d'un tibiotars d'una gallinàcia (*Gallus gallus*) de la fase de finals del s. III d. C.

Finalment, es destaca una vèrtebra caudal de tonyina (*Thunnus thynnus*) procedent de la fase del s. III d. C., que exhibeix un tall relacionat amb el procés de preparació del peix a la factoria de salaó.

Conclusions

Els tàxons de la tríada domèstica (boví, porcí i caprí) són els que dominen clarament en el conjunt de les restes faunístiques recuperades a la vil·la del Pla de l'Horta, i es remarca el pes que mantenen, sobretot, l'explotació de boví i porcí. Diacrònicament, però, es detecta una caiguda del pes del porcí i el caprí a les fases tardanes, per l'augment de la presència dels equins, amb una preponderància molt remarcable a la fase visigoda.

A partir dels estudis d'edat, s'apunta a uns patrons d'aprofitament que segueixen un model especialitzat segons la cabana ramadera, dirigit a l'obtenció de productes carnis, productes secundaris (com ara llet i llana), força de treball i reproducció.

En aquest estudi ens hem centrat en les pautes d'aprofitament i consum carni que es van desenvolupar a la vil·la. Es constata un processament integral dels animals de la tríada domèstica, des del seu sacrifici al seu pas per la cuina. El tàxon de què s'ha de fer especial menció és el boví, que pel volum de restes documentades amb marques d'acció antròpica, resulta obvi que va ser el fonament bàsic de la dieta càrnia dels habitants de la vil·la. El seu consum es basava en individus subadults, sacrificats durant l'òptim carni, i en adults que havien esgotat les capacitats productives i reproductives. A partir de l'estudi de les marques de tall s'ha documentat la cadena operativa completa, des de l'escorxament al descarnament. Posteriorment, les peces seleccionades es destinaven al consum alimentari. Un dels procediments culinàris a què se sotmetia la carn era el bullit.

El consum carni del porc és també important a les fases altimperials, si bé es documenta de manera més deficitària que la del boví, sobretot en el procés de fracturació òssia. Això no obstant, la presència d'individus de totes les franges d'edat mostra que era criat a la vil·la. Tenim individus que es destinaven a ser sacrificats en l'òptim carni, els que havien esgotat les capacitats reproductores, i l'aprofitament d'infants i juvenils que podien haver mort per causes naturals, atesa l'alta mortalitat d'aquesta espècie en les etapes més primerenques del seu desenvolupament. Malgrat perdre pes a les fases tardanes, la presència d'alguna marca de tall posa de manifest que el porc es continua consumint en aquestes cronologies.

Malgrat haver estat criat a la vil·la, sembla clar que la cabana dels caprins és la que té menor importància de la tríada en el sosteniment carni dels habitants de la vil·la. El seu aprofitament es basa en individus encarats primer a l'explotació de productes secundaris, que finalment s'acaben sacrificant en etapes adultes.

El consum no se centrava només en els animals de la tríada. La caça del cérvol és una activitat practicada a les fases altimperials que també

aportava, ocasionalment, un complement proteínic a les persones que habitaven la vil·la. Al costat de la caça del cérvol es practicava una caça de petites preses com ara conills o aus (perdius, faisans i columbiformes).

Un altre dels productes animals consumits pels habitants de la vil·la a la fase altimperial era la salaó de tonyina, que devia arribar via intercanvi comercial.

Bibliografia

- BARONE, R. 1976, *Anatomie comparée des mammifères domestiques. Tome I: Osteologie (2 fascicules)*, París.
- BLASCO, R. 2011, *La amplitud de la dieta càrnica en el pleistoceno medio peninsular: una aproximación a partir de la cova del Bolomor (Tavernes de la Vallidigna, Valencia) y del subnivel TD10-1 de Gran Dolina (Sierra de Atapuerca, Burgos)* (Tesi doctoral), Universitat Rovira i Virgili, Tarragona.
- BOTELLA, M. C., ALEMÁN, I., JIMÉNEZ, S. A. 2000, *Los huesos humanos: Manipulación y alteraciones*, Barcelona.
- CHAIX, L., MÉNIEL, P. 2005, *Manual de arqueozoología*, Barcelona.
- COHEN, A. 1986, *A Manual for the identification of bird bones from archaeological sites*, Londres.
- COLOMINAS, L. 2009, *La gestió dels animals al nord-est de la península Ibèrica entre els segles v ane - v dne. Proposta metodològica d'integració de les anàlisis arqueozoològiques als estudis de cronologies històriques* (Tesi doctoral), Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra.
- COLOMINAS, L. 2013, *Arqueozoología y Romanización. Producción, distribución y consumo de animales en el nordeste de la Península Ibérica entre los siglos v ane - v dne*, BAR International Series 2480, Oxford.
- GRANT, A. 1982, The use of toothwear as a guide to the age of domestic ungulates, *Ageing and sexing animals from archaeological sites*, BAR British Series 109, Oxford, 91-108.
- HILLSON, S. 1992, *Mammal bones and teeth: an introductory guide to methods of identification*, Londres.
- HILLSON, S. 2005, *Teeth*, Cambridge University Press, Nova York, Cambridge.
- LAVOCAT, R. 1966, *Faunes et flores préhistoriques de l'Europe occidentale*, París.
- LYMAN, R. L. 2008, *Quantitative paleozoology*, Nova York.
- MAYER, J. J., BRISBIN, I. L. 1988, Sex identification of *Sus scrofa* based on canine morphology, *Journal of Mammalogy* 69, 408-412.
- NOVELLA, V. 2014, *Estudi de les pautes d'accés i consum dels recursos animals a partir de l'arqueozoologia. L'exemple del castell de Montsoriu* (Tesi

doctoral), Universitat Autònoma de Barcelona, Bellaterra.

- PADRÓS, N., VALENZUELA, S. 2010, La Llosa i els Antigons, una aproximació a la producció ramadera de les villae de l'ager Tarraconensis. Segles III-VI d. C., *Ager Tarraconensis 1. Aspectes històrics i marc natural*, Documenta 16.1, Tarragona, 200-207.
- PALAHÍ, L. 2012, La vil·la del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter). Evolució d'una gran vil·la suburbana d'època romana, *XI Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Girona, 223-235.
- PALAHÍ, L., NOLLA, J. M. 2013, *El Pla de l'Horta: Una vil·la suburbana d'època romana*, Girona.
- PALES, L., GARCIA, M. A. 1981, *Atlas ostéologique pour servir à l'identification des mammifères du quaternaire. II. Tête-Rachis. Ceintures escapulaire et pelvienne. (2 fascicules: Carnivores et Homme, Herbivores)*, Paris.
- PRAT, F. 1970-75, *Quelques mammifères pléistocènes. Odontologie, ostéologie*. Université de Bordeaux I, Bordeus.
- SCHMID, E. 1972, *Atlas of animal bones for prehistorians, archaeologists and Quaternary geologists*, Amsterdam, Nova York, Londres.
- VILLA, P., MAHIEU, E. 1991, Breakage patterns of Human long bones, *Journal of Human Evolution* 21, 27-48.
- ZEDER, M. A., LAPHAM, H. A. 2010, Assessing the reliability of criteria used to identify postcranial bones in sheeps, *Ovis*, and goats, *Capra*. *Journal of Archaeological Science* 37, 2887-2905.
- ZEDER, M. A., PILAAR, S. E. 2010, Assessing the reliability of criteria used to identify mandibles and mandibular teeth in sheep, *Ovis*, and goat, *Capra*, *Journal of Archaeological Science* 37, 225-242.

Cuines i espais de cuina en el món rural d'època romana del nord-est hispànic¹

Josep Burch*, Pere Castanyer**, Josep M. Nolla*, Joaquim Tremoleda **

*Universitat de Girona

**Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany

Resum

Totes les cultures antigues i modernes han desenvolupat uns costums culinaris que els són característics. Més enllà dels gustos a la cuina, l'arqueologia documenta els elements materials on es realitzava aquest procediment de transformació alimentària. Amb aquesta intenció, a les comarques gironines fem un breu repàs, sense ànim de ser exhaustius, dels principals exemples de cuines i fogons on es cuinava en els establiments rurals. Comencem amb un exemple del món de l'ibèric final com és la ben coneguda granja indígena de Can Pons. Seguirem amb el gruix principal de l'estudi, que està format per les vil·les i altres establiments romans on s'han realitzat intervencions arqueològiques. Són vil·les del territori com ara La Font del Vilar, Mas Gusó, Tolegassos, Vilauba i Pla de l'Horta o clarament vinculades a la costa, com la del Collet de Sant Antoni, Pla de Palol, Els Ametllers i Mas Carbotí. Aquests exemples aporten una cronologia que va des d'època republicana fins a l'antiguitat tardana o l'època visigoda, amb l'exemple del *castellum* de Sant Julià de Ramis. Finalment, ens fixarem en les cuines de dues de les bòbiles excavades en extensió, la del Collet Est i la d'Ermedàs, i que proporcionen alguns dels exemples més ben coneguts.

Mots clau

Vil·la romana, bòbila, ceràmica, cuina, fogons, aliment, menjar.

Abstract

All ancient and modern cultures have developed characteristic culinary customs. Beyond the tastes in the kitchen, archaeology documents the material elements in which this process of food transformation was carried out. With this intention, in the counties of Girona we briefly review, without being exhaustive, the main examples of kitchens and hobs where cooked in rural establishments. Let's start with an example of the Later Iberian world, such as the well-known Can Pons indigenous farm. We will continue with the main focus of the study, which is made up of the villas and other Roman establishments where archaeological interventions have been carried out. They are villas of the territory such as La Font del Vilar, Mas Gusó, Tolegassos, Vilauba and Pla de l'Horta or clearly linked to the coast, such as Collet de Sant Antoni, Pla de Palol, Els Ametllers and Mas Carbotí. These examples provide a chronology that goes from Republican times to late antiquity or the Visigoth era, with the example of the *Castellum* de Sant Julià de Ramis. Finally, we will look at the kitchens the pottery workshops of Collet Est and that of Ermedàs, and which provide some of the best-known examples.

Key words

Roman villa, pottery workshop, pottery, quicken, hops, aliment, food.

¹ Aquest article s'emmarca dins l'activitat d'investigació del projecte HAR2016-75466-P. *Ager Mutabilis*. La explotación del territorio de Emporiae y Gerunda durante la república y el alto imperio romano. Ministerio de Economía y Competitividad.

El menjar és de les necessitats bàsiques de l'ésser humà la més peremptòria de totes, ja que tothom ha de procurar l'aliment necessari per a la supervivència, el manteniment i el creixement del cos. En conseqüència, en tota època s'han fet servir cuines o elements diversos per elaborar i cuinar els aliments. Aquesta certesa, però, en els jaciments de la nostra àrea d'estudi, el registre arqueològic només l'ha detectada en uns pocs casos, que abasten, pel que fa al poblament rural d'època romana, des del període tardorepublicà fins a època baiximperial. És a dir, des que s'implanten les primeres vil·les com a base de l'explotació agrícola fins a la seva desaparició com a tals. L'adaptació en època visigoda és una altra cosa. Tot i que sigui una necessitat bàsica, les instal·lacions són precàries i diverses entorn de l'activitat de guardar les provisions, manipular i processar els aliments o el menjar i cuinar. Ara bé, en tots els jaciments on la recerca ha estat més o menys continuada, aporten algun element relacionat amb l'activitat de la cuina. En farem un repàs, centrat especialment en les vil·les romanes.

Establiments indígenes

Can Pons (Arbúcies)

Es tracta d'un habitatge de tipus indígena amb cronologia tardorepublicana (inicis del primer quart del segle I — finals del primer quart/primer terç del segle I a. C.) adaptat a l'explotació agrícola i ramadera de l'entorn i que coneixem prou bé. Pel fet d'estar completament excavat (Font *et al.* 1996, fig. 2; Burch *et al.* 2010, núm. 2002, 349-353, lám. XVIII, 3), l'usarem com a paradigma d'aquesta mena d'establiments indígenes que ja van entrar en contacte amb la presència romana.

L'habitatge, conservava dues llars, en dues cambres diferents, una de les quals, la de l'estança més petita (H1), corresponia a la cuina de l'establiment. L'altra, de la sala principal, degué servir per il·luminar i escalfar i només extraordinàriament per cuinar. La cuina ocupava l'estança 1 d'1,5 m d'amplada i 3 m de llarg, amb una superfície útil de 4,5 m², que se situava a l'angle sud-est de l'habitatge i que tenia una única porta, a llevant, d'un metre de llum que donava directament i exclusivament a un petit porticat i a l'exterior de l'edifici. La llar, obrada amb molta cura, es trobava al bell mig de l'estança. Per bastir-lo es va obrir un forat al subsol de forma vagament el·líptica amb un eix llarg d'1,5 m i un de curt d'un metre, dins del qual es van disposar dues capes superposades d'argila refractària d'una potència, cada una, d'entre 7 i 10 cm i, al damunt, una capa de regularització, plana, també d'argila, que fou remarcada per dos solcs paral·lels i perpendiculars que creaven en superfície un marc incís quadrangular. La de l'estança principal (H2), d'uns 30 m², era semblant però de forma circular i d'un diàmetre d'1,5 m, també obrat al subsol. La solera era feta de còdols i rierencs harmònicament disposats, damunt de la qual es col·locà una capa d'argila refractària i damunt, un nivell de fragments d'àmfora de boca plana

i *kalathoi* que cobria una última capa d'argila fortament afectada per les altes temperatures. En conjunt, la potència de la llar era d'entre 25 i 30 cm.

Vil·les romanes

Les vil·les romanes, implantades com a unitat bàsica en l'explotació del territori en època romana que van substituir les granges ibèriques, són, per definició, els establiments on es troben tots els elements necessaris per al funcionament de l'edifici que articula el funcionament d'una propietat, ja sigui amb funcions de residència, ja més orientada en l'aspecte productiu.

Sigui com sigui, a la major part de les vil·les no sembla que es comptés amb un espai concret destinat exclusivament a la preparació del menjar, sinó que més aviat es cuinava en unes estructures molt senzilles i bàsiques, suficients per a formar una cubeta revestida de teules on agrupar-hi el caliu i posar-hi un trespeus que pogués aguantar les olles o les cassoles a l'interior de les quals es cuinaven els aliments (Casas *et al.* 1995b, 61-62). Tot i això, a les excavacions sembla que es van documentant espais vinculats a aquestes funcions, com al Pla de l'Horta o el ben conegut rebost de Vilauba. Aquest jaciment i el de Sant Julià de Ramis serviran també per exemplificar la continuïtat de les llars de cuina en època tardana. En els següents apartats farem un recull de les estructures que s'han pogut documentar vinculades amb el tema de la cuina a les principals vil·les excavades d'aquestes contrades (fig. 1).

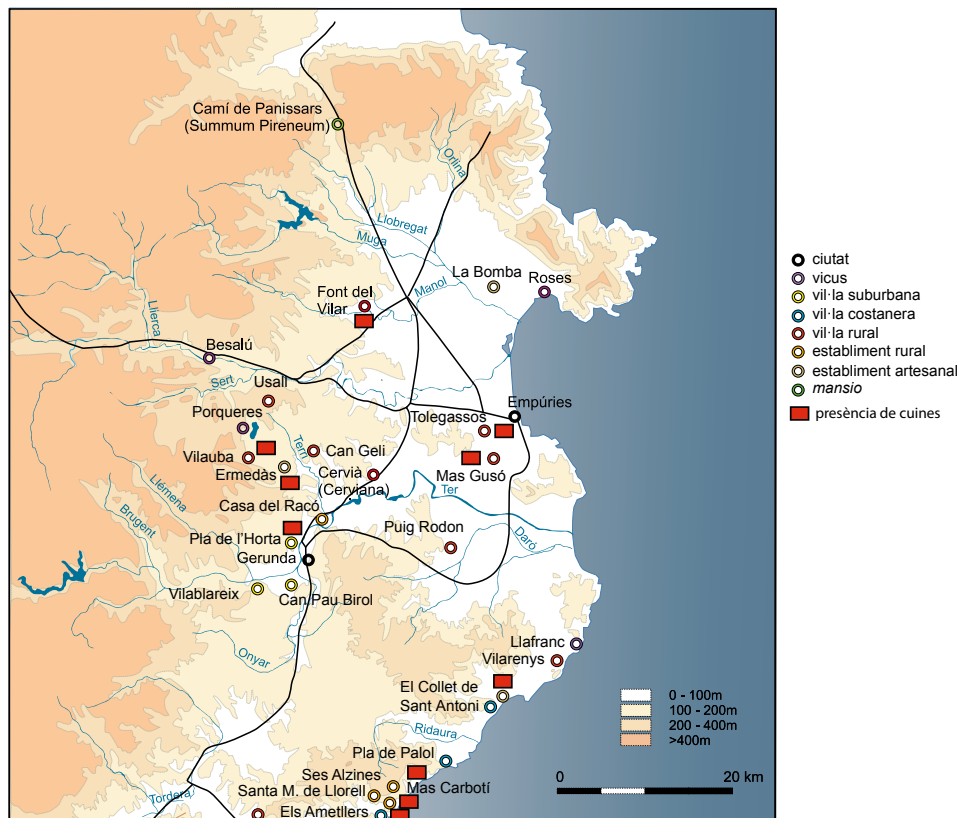


Figura 1. Mapa de les comarques gironines amb la situació dels establiments rurals en els quals s'ha documentat la presència de cuines.

Figura 2. Cuina localitzada a l'interior de l'àmbit IV de la vil·la romana de La Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós).



Mas Gusó (Belcaire d'Empordà)

En aquest interessant jaciment que, pel que sembla, s'ha de posar en relació amb el control militar del territori a través de les vies, des d'època republicana (darrer terç del segle II a. C.) fins cap al 270 de l'era, s'han identificat tres llars que, en tots els casos, cal posar en relació amb la fase 1, la més antiga d'ocupació del lloc. Aquestes tres cuines modestes han aparegut sempre en l'anomenada zona G, que ocupa l'extrem nord-occidental de l'edifici principal (i regular) del conjunt, molt a la vora unes de les altres però, en cada cas, ocupant espais independents. Són, com veurem, molt semblants, pràcticament idèntiques i sempre foren obrades amb cura contra el sòcol d'un dels murs de l'estança, de pedruscall unit amb fang d'una amplada de dos peus. Pel damunt, es feu servir l'*opus formaceum* (Burch *et al.* 2013, 288-292; Casas, Nolla, Soler, 2018).

La primera (UE 2044) va aparèixer a l'espai G1 i fou bastida contra el mur 2037 que seguia una direcció nord-sud. Era una estructura quadrangular, d'uns 0,60 m per 0,50 m, obrada lleugerament sobre el subsol a base d'una capa de rierencs, còdols i fragments d'àmfora itàlica Dressel 1A encastats en una capa d'argila.

La segona (UE 2086) fou reconeguda en l'excavació de l'espai G4, disposada contra el mur 2081, que seguia una direcció est-oest. Era quadrada, d'un metre de costat, bastida amb una primera capa obrada parcialment dins del subsol d'argila i còdols més aviat petits, coberta per una altra només d'argila fortament afectada per les altes temperatures. Era remarcada per tres dels costats amb rierencs clavats que definien i protegien l'àrea afectada per les brases.

La darrera (UE 2080), quadrangular, fou identificada i excavada a la cambra G6. Com les altres, fou construïda contra un mur (2079) que circulava de

llevant a ponent, i amidava 1,20 m per 1 m. Conservava un únic nivell de còdols i rierencs encastats en una capa d'argila.

Les profundes reformes de la fase 2 haurien malmès altres vestigis lligats a l'activitat culinària. Recordem que en cap cas les llars esmentades es van recuperar senceres.

Cap al 200, i coincidint amb la construcció del *balneum* de l'edifici, fou bastit un gran forn circular que formaria part d'una estança que ens és molt poc coneguda. Dins de l'anomenada cambra J, adossada a l'oest de l'edifici central de l'edifici militar, s'edificà un gran forn de planta circular que formaria part d'una habitació més gran i més complexa, una de les funcions principals de la qual era coure quantitats notables de pa i, per tant, podem considerar com el *clivarium* de la fase final de la *statio*. El forn tenia un diàmetre total d'uns 3 m, amb la paret exterior d'entre 0,70/0,50 m. Hom preparà un nivell de base amb terra aportada i compactada que servia de basament damunt de la qual es disposà el mur de pedruscall i fragments de *testae* i de tègules. La solera interior constava d'una capa de pedres de mida diversa coberta per una gruixuda capa d'argila endurida per les altes temperatures generades per les cuites continuades. La situació al costat mateix del *praefurnium* del conjunt termal és absolutament lògica amb vista a estalviar esforços pel que fa al transport del combustible necessari.

La Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós)

En aquesta vil·la alt-empordanesa, localitzada a la urbanització Mas Pau, d'origen republicà, però amb una estructura segurament edificada al segle I d. C., es van poder excavar dos sectors que corresponien a dues parcel·les diferents: en una d'elles es van localitzar i excavar parcialment dependències de la part de treball, mentre que en l'altra es van localitzar fins a sis àmbits de la part residencial, que formen una estructura rectangular, molt compacta, amb un corredor d'entrada a la banda oest i amb unes petites termes adossades a la banda nord, afegides a la segona meitat del segle II d. C. Al primer sector es varen poder definir fins a vuit àmbits diferents. La majoria eren naus de treball, dipòsits i magatzems que estaven distribuïts i organitzats entorn d'un gran espai obert. L'estat d'aquestes estructures era molt deficient, ja que es trobaven a nivell del sòcol de fonamentació i normalment conservades per sota de la cota de circulació. El seu arrasament va fer que no quedessin pràcticament restes de sediment entre el superficial i el nivell de circulació (Casas *et al.* 1993, 346-347; Casas *et al.* 1995a, 7-14, fig. 3; Burch *et al.* 2013, 245-249).

La primera part excavada d'aquest sector foren dos àmbits complets (I i II) que corresponen, respectivament, a les restes d'un dipòsit i una habitació. Immediatament situat al sud i adossat al dipòsit es va definir l'àmbit III, de forma allargada, orientat en direcció est-oest, amb una gran obertura centrada al costat de llevant i sense els límits definits per ponent, ja que l'obra de construcció del carrer modern els va destruir. El límit nord està definit per un mur que es va realitzar combinant dues tècniques

Figura 3. Llar adossada a la cara interna del mur nord de la casa número 1 de l'hàbitat visigot de Vilauba, delimitada per un cercle de lloses clavades al subsol i amb evidents senyals de foc.



constructives, un primer tram, de petits rierencs sense lligar que s'annexava a la cisterna, continuat per un altre en què els rierencs estaven lligats amb abundant argamassa. Aquest mur tenia forma de L, l'extrem curt de la qual marcava l'obertura. El mur que delimita l'habitació pel sud (UE 15) és més homogeni, amb un sol tram de rierencs sense lligar, construït en doble parament, l'interior del qual fou farcit desordenadament de petits rierencs. A l'extrem oriental s'hi va adossar transversalment un petit muret de rierencs i argamassa, orientat de nord a sud. Entre aquest mur i l'angle que formava el mur septentrional s'obria la porta de 2,60 m de llum que donava directament al pati interior. El llindar de la porta no era d'obra, sinó que el formava el propi nivell d'argiles on es fonamentaven els murs. Dins d'aquest ambient no va aparèixer cap estructura, a excepció d'una caixa rectangular, adossada a l'angle sud-est, formada per tres teules planes al fons, el contorn de les quals estava resseguit per unes altres clavades verticalment amb les vores girades cap enfora, formant un receptacle que amida 1,50 per 0,60 m (UE 17), la part superior de les quals hauria correspost al nivell de circulació (fig. 2). A l'interior d'aquesta estructura no va aparèixer cap tipus de resta que ens parlés de la seva funcionalitat, però, com informen diversos paral·lels, es tracta de la seva probable utilitat com a cuina, en la qual aquest receptacle hauria funcionat com a fogó que contenia les brases.

Tolegassos (Viladamat)

L'edifici alt-imperial (Casas, Soler 2003, 128, fig. 76) constà, des del moment inicial (mitjan segle I) fins a l'abandonament final, en el tercer quart del

segle III, de dues cuines idèntiques i disposades simètricament. Ocupaven, respectivament i simultània, dues habitacions que se situaven en els angles nord-oest (A-12) i sud-oest (A-7) de la construcció compacta que s'organitzava a l'entorn d'un pati central. Les habitacions eren quadrades amb un espai intern aprofitable de 3,5 m per 3,5 m (12,25 m²), amb murs d'*opus incertum* i *opus formaceum* de dos peus d'amplada. Conservaven un sòl d'*opus signinum* gruixut de mala qualitat, molt afectat pels treballs agrícoles i mostraven vestigis d'una llar domèstica obrada, respectivament, al costat del mur septentrional i meridional, que en el cas de l'estança A-7 s'associava a una obertura perforació acurada obrada a la paret que comunicava amb l'espai exterior de l'edifici i que s'ha interpretat com una mena de tir per facilitar la combustió. En els dos casos aquesta mena de fogó consistia en un orifici semicircular que perforava el paviment amb una *tegula* ben posada i anivellada conformant la base. Per damunt del sòl no se'n conservava cap vestigi (un paral·lel a la vil·la de Lussas-et-Nontronneau, a la Dordonya [Ferdrière 1988, I, 223]). No ha estat possible saber on se situaven els accessos i com s'entrava i sortia d'aquelles cuines. Tampoc ha estat possible saber si funcionaren simultàniament o alternativament.

Vilauba (Camós)

Cuina

En la línia d'aquestes troballes de fogons fets amb un fons de teules i el seu perímetre delimitat per altres de clavades verticalment, a Vilauba en vam poder documentar un, a l'àmbit 37, encara amb restes de cendres vegetals al seu interior.

El rebost

En l'estructura que definia la fase altimperial de la vil·la de Vilauba, la darrera estança situada a l'angle nord-oest del sector residencial nord (àmbit 30) havia servit de rebost. Les dimensions d'aquesta habitació eren força més grans que les de la resta d'aquesta ala nord. Es tracta d'un rectangle d'uns nou metres de llarg per gairebé cinc metres d'amplada. L'accés al seu interior s'efectuava per una porta que, a través d'un graó, comunica directament amb la galeria-corredor, situada a la paret sud. Les parets tenien un alçat de tàpia que reposava sobre un alt sòcol de pedres lligades amb morter, i estaven revestides amb un arrebossat de calç.

Arran de l'incendi produït a la vil·la a la fi del segle III d. C., en aquest espai es va realitzar una troballa espectacular. A més a més de la recuperació de la fusta carbonitzada que pertanyia a les bigues, a la porta, al mobiliari i, fins i tot, als estris, soterrades sota la teulada caiguda es localitzaren més de 200 peces de terrissa, així com també alguns objectes de vidre i de

metall. A més de desar-hi els atuells necessaris per a les diverses activitats domèstiques, en aquesta habitació s'hi guardaven també les provisions i, ocasionalment, hauria servit també de cuina.

Les peces es van trobar disposades damunt d'unes banquetes fetes d'obra que hi havia al peu dels murs perimetrals, endreçades acuradament segons les seves característiques i funció, la qual cosa ofería una oportunitat excepcional per conèixer la cultura material dels habitants de la vil·la (Castanyer, Roure Tremoleda 1990, 157-191; Castanyer, Tremoleda 1999; 2008, 47-70). Així, hi havia una zona on es desava la vaixel·la de taula, majoritàriament d'importació africana, els objectes per a la il·luminació i els estris metàl·lics. En una altra banqueta hi havia les gerres per a líquids i, sobre el paviment, els vasos per a guardar provisions, entre els qual hi havia un petit *dolium* amb olives. Un espai era per a la preparació d'aliments, amb un gran morter per fer salses. A la banda oest hi havia una taula de fusta de perer i contra la paret s'hi guardaven les àmfores de vi, vingudes de la Mediterrània oriental i de la Gàl·lia i d'oli, que procedia del nord d'Àfrica. Altres elements es penjaven a la paret amb ganxos, com alguna gerra i els trípodos de ferro penjats a l'angle de la paret sud-oest ens fa pensar que, en tot cas, l'àrea era utilitzada per cuinar amb les cassoles africanes sobre el foc o les brases. Contra la paret sud del rebost es van trobar diverses filades d'olles de ceràmica de cuina de mides diferents i apilades unes dins les altres, que devien estar esperant la collita per a fer conserva. Completen el conjunt de peces trobades en aquesta mateixa banqueta, una petita olla de ceràmica comuna oxidada, on s'hi guardaven 47 monedes de bronze, que va permetre datar la destrucció a finals del segle III d. C. (Roure, Tremoleda, Castanyer 1992, 67-84; *ibid.* 1993, 268-282). Les característiques dels elements detectats en altres estudis les desenvoluparem en un altre treball que presentem en aquest mateix volum (Colominas, Castanyer, Tremoleda 2018).

Cuines del poblat visigot

L'establiment rural de Vilauba, creat al costat mateix de les vil·les alt i baiximperals, mostra una successió de diverses fases que podem datar entre els segles V-VII d. C. La planta del període final dibuixa un assentament de dimensions considerables, amb una organització complexa, en la qual podem distingir una part productiva, entorn de la premsa i un pou d'aigua i una altra d'habitatge. Aquesta darrera és la que aquí ens interessa i està formada per un bloc que aglutina diverses unitats residencials, una mateixa edificació que ocupava una superfície d'entre 650-700 m².

L'excavació del gran enderroc de pedres que cobria la pràctica totalitat de les estructures va deixar al descobert la planta completa d'una edificació, de la qual podem dir que es tracta d'un petit hàbitat format per tres petites unitats domèstiques que segueixen un mateix model o patró d'organització, amb una disposició i una planta similars, formada per un pati obert a l'exterior des del qual s'accedia a un àmbit rectangular que contenia l'habitatge i un

petit annex (Castanyer *et al.* 2008, 267-271; Castanyer, Dehesa, Tremoleda 2010, 253-255; Castanyer, Tremoleda, Dehesa 2013). És precisament la presència de diverses llars a l'interior d'alguns àmbits constructius que permet identificar clarament l'espai destinat a habitatge de cada unitat domèstica (fig. 3). Les cases eren sempre senzilles i de dimensions més aviat reduïdes, d'entorn als 30 m², d'una sola planta i, per tant, cal imaginar que correspondrien a la residència d'una família monoparental. Més enllà de l'àrea de cuina, l'excavació no va aportar, però, cap indicatiu sobre una possible zonificació funcional a l'interior d'aquests àmbits. Fins avui, no coneixem cap estructura (sitges, cubetes, dipòsits, forns de pa, etc.) relacionada amb diverses activitats domèstiques de transformació o emmagatzematge situades a l'interior dels àmbits residencials.

Pla de l'Horta (Sarrià de Ter)

La cuina tardorepublicana de l'àmbit 5

Aquest espai en època republicana segurament també va funcionar com a cuina, com s'esdevindrà segles després. Hi havia restes molt destruïdes d'un forn domèstic i una llar de foc (amb dues fases) que es va tallar al fer una claveguera altimperial. L'exploració efectuada dins de la cambra va permetre identificar la situació de la cuina d'època fundacional que constava d'un forn domèstic obrat amb toves endurides per les altes temperatures, amb una solera interior de *tegulae* (fig. 4), una de les quals fou trobada *in situ* (M172) que es trobava a la part central de l'estança. Un



Figura 4. Fotografia aèria de la vil·la romana del Pla de l'Horta.

xic més cap a l'angle sud-oest de l'habitació, i sobre el nivell de circulació del forn acabat de descriure, fou identificada una llar de planta circular (1211), parcialment destruïda. Durant les grans obres de la fase augustal, justament damunt d'aquell vell fogó, se'n bastí un altre que serveix per confirmar la continuïtat, almenys inicial, dels usos de les cambres (1993). En aquest cas, atesa l'elevació dels nous nivells de circulació, la llar nova es disposava uns 40 cm per damunt de la vella.

La cuina tardana dels àmbits 41 i 42

Els àmbits 41 i 42 configuraven, des d'època severa, un dels dos apartaments bessons que donaven directament al porticat oest del gran peristil de la vil·la. Eren definits per murs amb sòcols d'*opus caementicium* i alçat d'*opus formaceum*, amb sòls policroms d'*opus tessellatum* i parets decorades amb elegants pintures murals només parcialment conservades. Al segle IV avançat esdevingueren zones de servei i emmagatzematge i, almenys, a l'etapa final sinó del mateix moment de la transformació, cuina i rebost fins a l'abandonament definitiu d'aquest sector de l'edifici que hauria tingut lloc durant la segona meitat del segle VI. L'àmbit 42, a llevant, corresponia a la cuina i el 41, un xic més gran, al rebost al qual s'hi accedia exclusivament a través de la cuina que obria al porticat i al peristil i des d'on es podia anar a qualsevol lloc (fig. 5 i 6).

L'àmbit 42 d'uns 4,60 m per 5 m (23 m²) era separat del 41, de 4,5 m per 5,25 m (23,62 m²), per un mur nord-sud que en el tram més meridional corresponia a la porta de comunicació d'ambdues estances. Tot el costat oriental, on s'obria la porta exterior, havia estat afectat brutalment per les obres que l'any 1970 van descobrir aquest jaciment.

Directament sobre el vell sòl de mosaic, de vegades puntualment cobert per una capa de terra piconada o d'un enllosat puntual que ocupava un sector reduït de la cambra, es va localitzar un molí rotatori sencer de pedra volcànica posat directament sobre el paviment i un orifici circular que malmetia el brillant sòl de tesselles dins del qual s'hi havia encaixat un petit *dolium* que fou trobat esclafat a l'entorn. Vestigis de cendres documentaven l'ús de foc per cuinar, tal com un trespeus de ferro (fig. 7) que es posava sobre les brases tot aguantant un recipient metàl·lic o de terrissa. El rebost conservava alineats tres forats no massa profunds de *dolia* que s'haurien retirat, sencers, durant el procés d'abandonament, i una estructura obrada amb blocs i material d'aprofitament, que ocupava l'angle sud-oest de la cambra i que degué servir per recolzar-hi gerres i àmfores convenientment. Podria haver-hi hagut prestatges a les parets i altres recipients més petits per desar-hi líquids i sòlids que, després, es cuinaven a la cambra del davant.

L'àmbit 5, en època baiximperial i tardoantiga esdevingué una gran sala de treball i, molt probablement, una altra cuina (fig. 8). Disposava d'un sòl extraordinari d'*opus signinum* i l'angle nord-est era ocupat per una estructura de *testae* ben lligades amb bon morter de calç (M133),

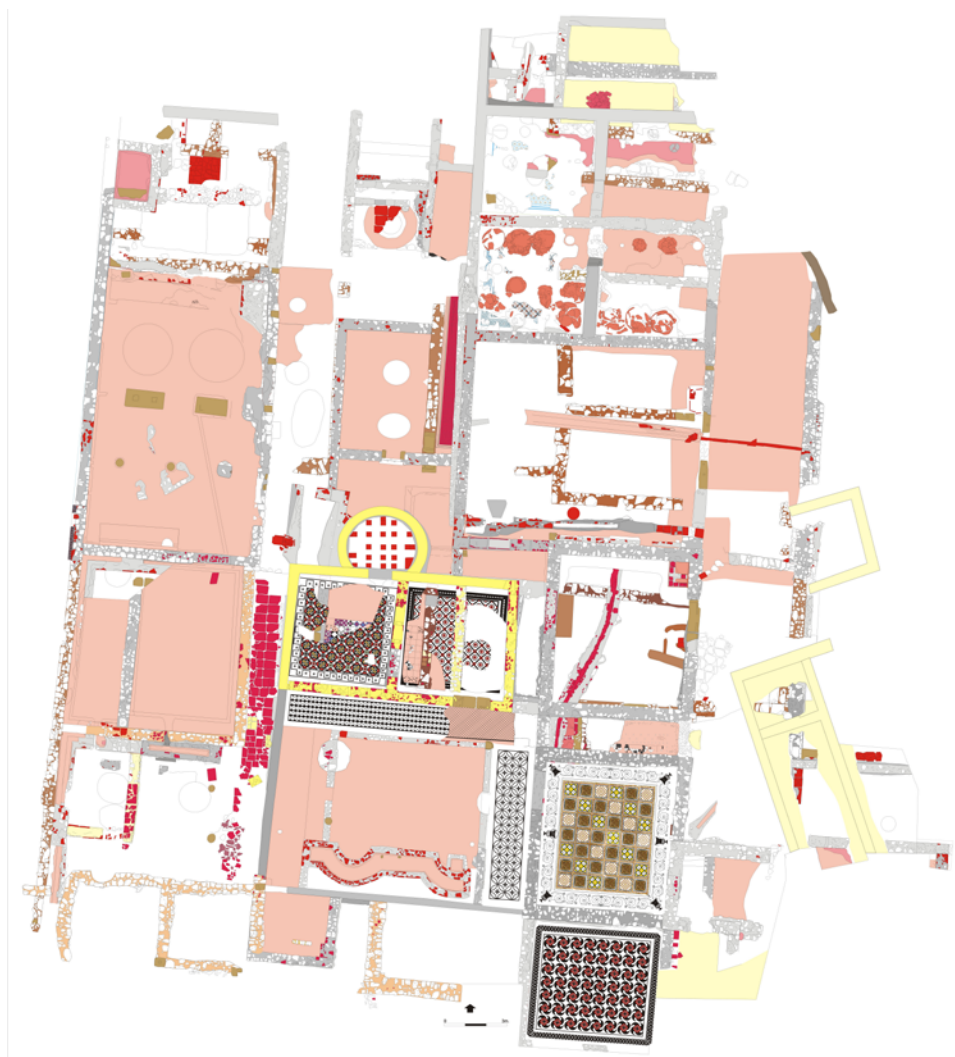


Figura 5. Planta general de la vil·la romana del Pla de l'Horta.



Figura 6. Llar (UE 1262), vista des del nord, excavada a l'interior de l'àmbit 5 de la vil·la romana del Pla de l'Horta.

Figura 7. Aspecte de l'àmbit 5 de la vil·la romana del Pla de l'Horta, dedicat a la funció de cuina en època baiximperial.



Figura 8. L'àmbit 5 de la vil·la de Pla de l'Horta va ser, en època baiximperial, una cuina. En quedava la pica de rentar plats, al revestiment de la qual s'observa l'entrada d'aigua i el desguàs.



completament coberta amb el mateix *opus signinum* que configurava el paviment. Constava de dos receptacles, com dues piques juxtaposades, la del nord més gran que l'altra, mentre que aquesta darrera, la de migdia, era més profunda i mostrava un orifici a la paret oriental per on hi devia entrar aigua amb una aixeta, mentre que arran del sòl n'hi havia un altre de més gran, que servia de desguàs (fig. 9). Es va trobar, durant l'excavació, un recipient de bronze completament esclafat dins de la pica. No sovintegen estructures d'aquesta mena però fa pensar en una aigüera, un espai per rentar plats, olles i recipients semblants. Només un xic més enllà, directament sobre el paviment, s'ha assenyalat l'existència d'una llar circular d'un diàmetre d'uns 1,20 m. La notícia procedeix de les antigues excavacions i els treballs recents no van poder confirmar-la.



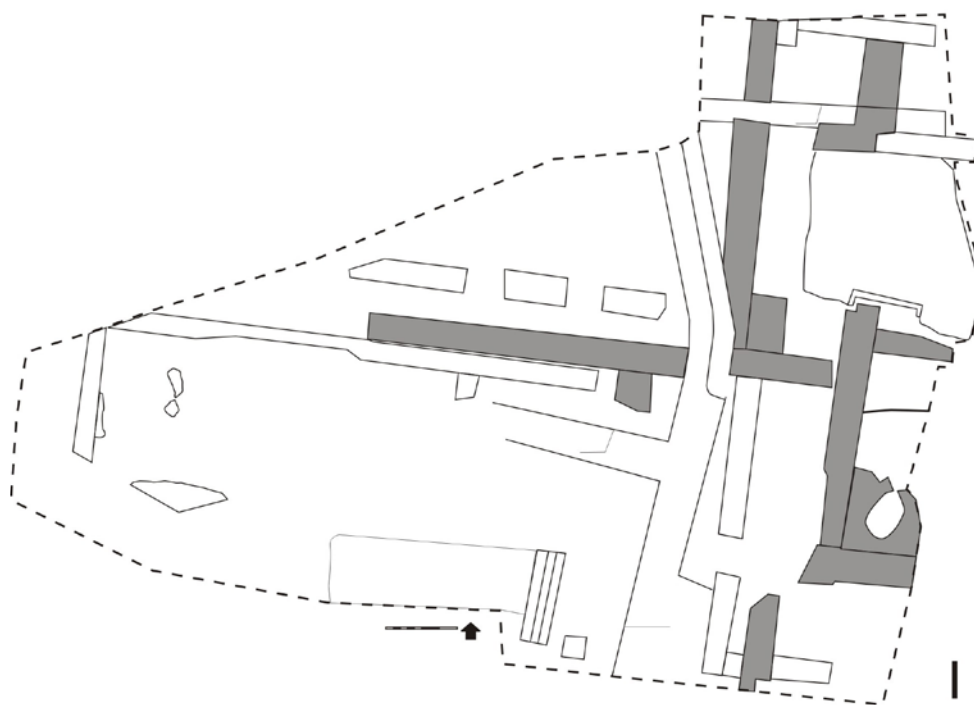
Figura 9. Del Pla de l'Horta prové un trespeus que es va trobar abocat dins un forat d'època baiximperial i associat a un molí de mà.

Collet de Sant Antoni (Calonge)

L'estructura de l'edifici fundacional, tardorepublicà, fins allà on es pot reconstruir mostra dues grans ales, una amb orientació tramuntana-migdia i l'altra, ponent-llevant, situades als marges del turó i ordenades a l'entorn d'un gran pati central. L'ala de la qual conservem més elements és l'oriental. En aquest sector es poden identificar un mínim de cinc estances, de planta quadrangular o rectangular conformant aparentment una doble filada de cambres. Si bé queda clara l'existència de tot un seguit d'habitacions arrengrerades al llarg del mur de llevant del pati (àmbits 1, 2 i 3a), l'existència d'una segona fila de cambres a l'est solament la intuïm per la presència de l'àmbit 3b (fig. 10). Aquesta estança destaca de les altres per l'existència, cap a migdia, d'un petit forn domèstic obrat amb

testae. Malauradament, no es conserva la façana oriental de l'edifici i no sabem si aquesta correspondria al llarg mur situat a ponent del forn, i llavors aquest se situaria a l'exterior — o, més probablement, existia un segon mur a l'est, no conservat. Alguns elements, com el mur situat al sud del forn, o el graó que separa la zona de la boca del forn de la resta de l'espai, i que es prolonguen per llevant més enllà del punt on el nivell apareix esllavissat, ens permeten decantar-nos, ben raonablement, per la segona de les possibilitats.

Figura 10. Planta de la fase republicana de la vil·la romana del Collet de Calonge.



Aquest forn domèstic (M-125), ben característic d'una cuina, fou bastit justament a l'angle sud-occidental de la cambra, adossat als murs perimetrals de l'estança, de granit lligat amb fang. Era de planta quasi circular d'uns 2 m de diàmetre, amb la boca oberta cap a tramuntana, fet de *testae* i fragments de *tegulae* units amb argila que les altes temperatures recurrents havien solidificat, d'una considerable amplada a l'entorn dels 50 cm. Devers la boca hi trobàvem l'ús d'alguns petits blocs de granit. El sòl de l'estança, molt mal conservat, era de terra piconada (fig. 11). Han desaparegut altres indicis que haurien definit, quan funcionava, les característiques d'aquesta cuina (Prat, Palahí, Nolla, en premsa).

Pla de Palol (Castell-Platja d'Aro)

A la part central de les construccions que corresponien a zones d'emmagatzematge i transformació de la *pars fructuaria* de la vil·la i que es disposaven en bateria de nord a sud, separant dues grans esplanades a cel obert subdividides per sengles murs de contenció (àmbits 22 i 24,

del costat occidental, i àmbits 15 i 28, de l'oriental), es van recuperar una sèrie de magatzems de *dolia*, desigualment conservats, entre els quals destacariem un espai uniforme d'uns 70 m² que serví de *cella uinaria*. Conservava vestigis d'una sèrie de grans gerres —o dels seus encaixos— disposades en filades paral·leles de tramuntana a ponent, que estigué en funcionament durant la fase I d'història del jaciment (segles II a IV). Es van recuperar els sòcols i fonaments dels murs, de pedruscall i morter de calç, d'una amplada uniforme de dos peus (60 cm). Els alçats eren de tàpia i la coberta, convencional, a base de *tegulae* i *imbrices* sobre bigues de fusta. Cal suposar l'existència d'un senzill recobriment exterior dels murs.

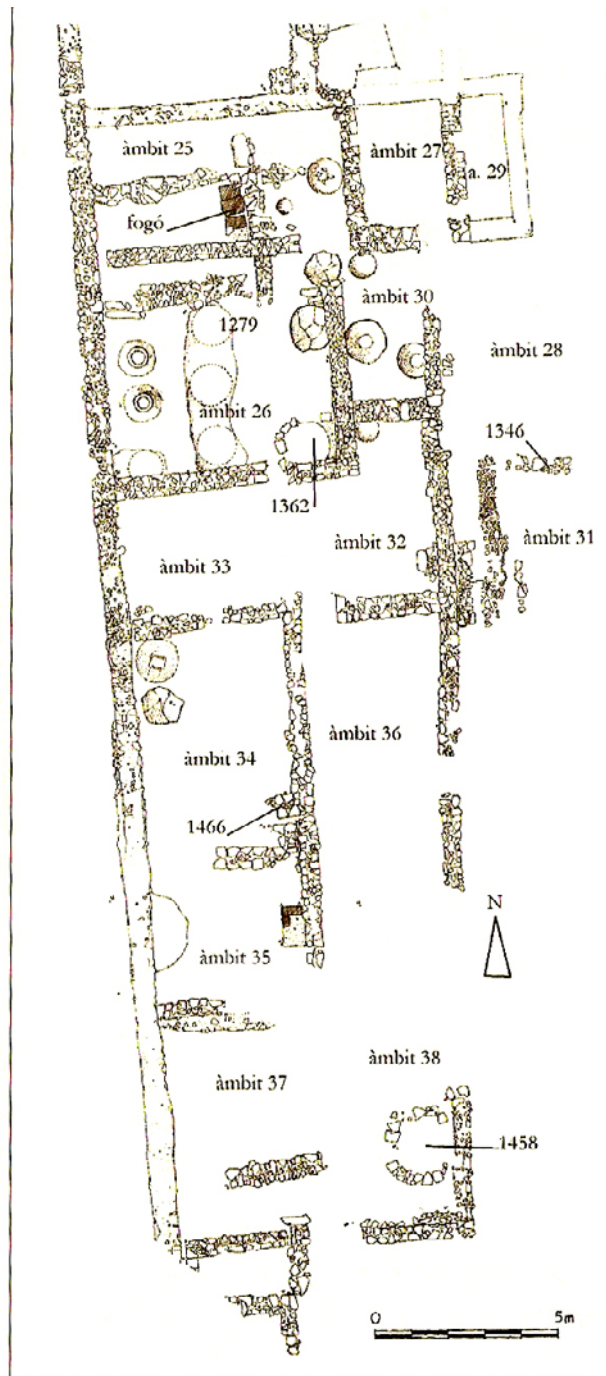


Figura 11. Petit forn domèstic d'estructura circular construïda amb rajols amb una boca d'entrada ben marcada, associat a la fase tardorepublicana del segle I a. C.

Com a conseqüència de les grans reformes (fase II) que afectaren, com a mínim, tot aquest sector del gran edifici, vers el 400, la *cella* fou transformada en una cuina i un rebost associat que degué donar servei als treballadors de la vil·la fins a l'abandonament del lloc, al darrer quart del segle V (fig. 12). Aquesta zona culinària constava d'un doble espai amb la *culina* al nord i un gran rebost a migdia. La cuina ocupava la part septentrional de l'àrea, amb una amplada (nord-sud) d'uns 3,30 m i una llargària (est-oest) d'uns 6,80 m (22,44 m²). A la part central es va deixar en ús el sòcol d'un antic mur (tramuntana-migdia) per fer-lo servir de banqueta polifuncional. Justament al costat occidental s'hi adossà un fogó, una caixa prismàtica de *tegulae* juxtaposades formant la solera, amb les rebaves cap enfora i amb tres teules planes idèntiques com a fons i altres de clavades verticalment definint completament aquell receptacle.

No cal dir que aquella estructura fou obrada en els nivells inferiors, per sota del sòl de la cambra que era de terra piconada. Hi havia indicis clars de l'efecte del foc dins d'aquell receptacle que hauria funcionat de fogó i de

Figura 12. Planta del sector de treball de la vil·la de Pla de Palol, on s'assenyala el fogó de cuina situat a l'àmbit 25.



forn (fig. 13 a i b). La porta d'accés es trobava a l'angle sud-est de l'estança i comunicava amb un espai a cobert que donava al pati oriental de la vil·la i al rebost que ocupava tot el sector meridional de l'antiga *cella uinaria*. Quedava ben clar que cuina i rebost, conjuntament amb aquella mena de petit vestibul, definien un àmbit unitari, amb un únic accés. Amidava uns 5,60 m per 6,10 m (34,16 m²). Es van aprofitar dos *dolia* encastats al subsol del conjunt anterior que foren retirats o destruïts i colgats que es varen trobar ben tapats amb dues *tegulae* i interiorment buits (Nolla, ed. 2002, 146-147). Cal suposar, ateses les dimensions i funcions deduïdes



Figura 13. En el sector sud-oest de les restes conegudes de la vil·la de Pla de Palol i, en concret, a l'àmbit 25, va aparèixer un fogó, parcialment conservat, format per tres teules planes com a fons, resseguides per teules clavades com a paret i perímetre.



de l'estança, que hi hauria altres contenidors que foren retirats quan l'abandonament definitiu del sector. Només quedà allò que no era, sense un gran esforç, aprofitable. El sòl era de terra piconada.

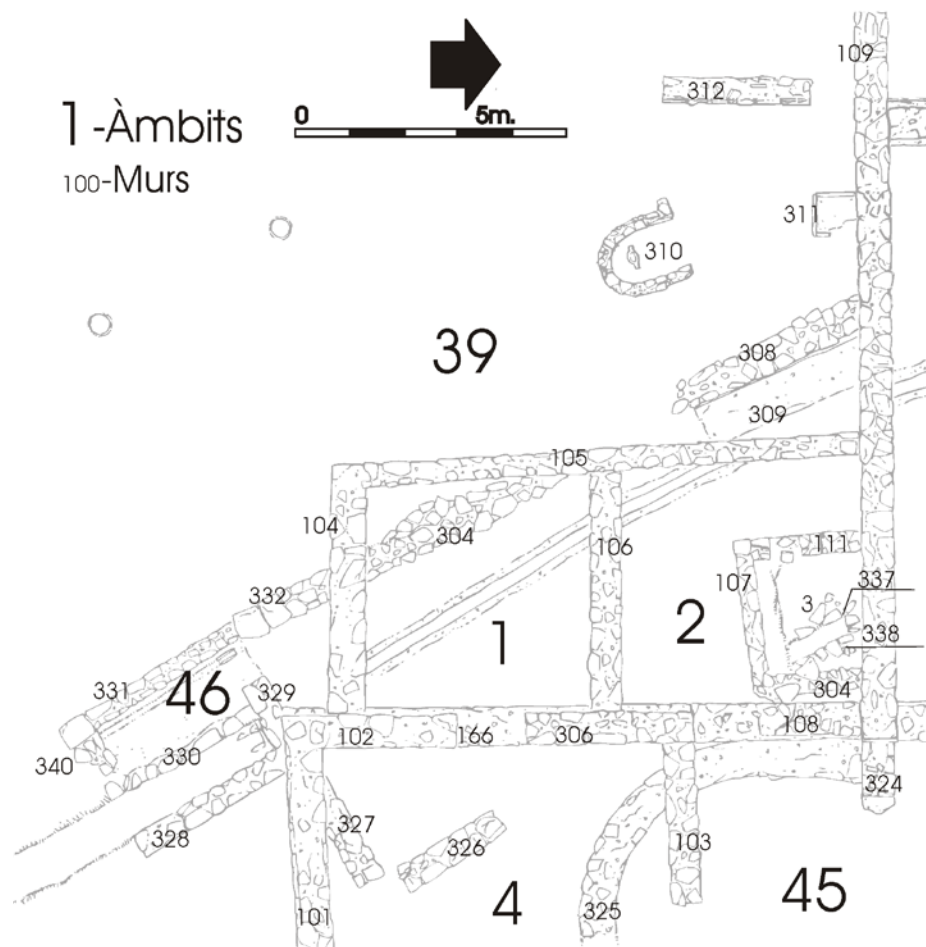
Els Ametllers (Tossa de Mar)

Vil·la d'inici republicà, però amb estructura completa d'època augustal. Només ha estat possible identificar una cuina a la *pars urbana* d'aquesta vil·la explorada en extensió, que hauria tingut una existència més aviat curta, d'unes tres generacions. L'adequació d'un lloc marginal per fer-ne una *culina* hauria tingut lloc, com fixava l'anàlisi estratigràfica, en el

moment inicial del segle II i el seu abandonament se situava a l'entorn del 200. En efecte, les reformes de principis del segle II, gairebé totes estaven destinades a millores de caire lúdic, es van centrar en la creació d'una xarxa per portar aigua a la residència del propietari. A partir d'aquest element es va poder construir tot un seguit d'estructures ornamentals als dos jardins i un conjunt termal a la zona central de l'edifici, així com potenciar la cuina a l'aire lliure (àmbit 39) existent a l'extrem sud de la vil·la, que va funcionar associada a un espai absidal del jardí.

Aquesta cuina, doncs, fou bastida en un sector perifèric de l'edifici residencial justament contra el mur perimetral de migdia (M109) on, certament, hi ha vestigis de construccions i de freqüentacions continuades però d'ordre menor en la jerarquia dels bastits. Es tractava d'una zona, quan fou ocupada, amb un pendent molt marcat de ponent a llevant que va caldre amorosir per poder-lo aprofitar i circular sense dificultats. En aquesta àrea es definí un espai d'uns 57 m² útils a partir d'una paret nord-sud (M312) que feia de límit occidental de la nova dependència i que actuà complementàriament de mur de contenció. Una altra, esbiaixada, definia la cambra per llevant (M308). El sòcol dels nous murs, sobre una única filada de pedres que feien de modesta fonamentació, era d'*opus testaceum* i l'alçat d'*opus formaceum* (fig. 14). Hauria anat cobert amb bigues de fusta i, al damunt, *tegulae* i *imbrices*,

Figura 14. Planta de les estructures situades a l'extrem sud de la vil·la dels Ametlers, amb indicació dels àmbits i de les estructures.



amb una inclinació cap a migdia. L'espai no tenia cap porta ni cap tancament devers el sud. El sòl era de terra piconada. Dins de l'estança, contra la paret del fons (tramuntana) es bastí una caixa quadrangular, com passa en moltes cuines i en altre estances d'edificis romans, de *tegulae* clavades a terra i solera de morter que també es feu servir per lligar totes les peces (M311) (fig. 15). Al centre de l'estança es conservava la base d'un forn domèstic, culinari, amb planta en forma de ferradura (M310), obrat amb *testae* refractàries (fig. 16). Un xic més enllà, fora de l'espai clos però formant part del mateix nivell de circulació, es va localitzar, vagament arrenclerades, tres àmfores Dressel



Figura 15. Estructura d'un fogó a l'espai habilitat com a cuina a la vil·la dels Ametlers (Tossa de Mar).



Figura 16. Aspecte general de l'àmbit 39 de la vil·la dels Ametlers, que fou usat com a cuina a l'aire lliure.

20 hàbilment retallades i encastades. Aquest contenidors s'han de posar en relació amb l'activitat culinària. Convé afegir que s'aprofità que per allí circulava una canalització d'aigua que venia de la bassa del peristil, per crear un punt de captació que feia possible tenir a l'abast aigua viva (Palahí, Nolla 2010, 73-74, fig. 54 i 55). Més enllà, es van identificar diversos abocaments que servien per anar reduint el desnivell d'aquell sector, amb una quantitat considerable de deixalles alimentàries (restes malacològiques comestibles, ossos d'ovicaprins, suïds i bous, espines) i àmfores de vi i de salaons que cal posar en relació amb la cuina i alhora amb els menjadors d'aparat que se situaven ben a la vora, en l'espai més meridional del nucli central de la vil·la.

Mas Carbotí (Tossa de Mar)

Aquest interessant jaciment que cal considerar un establiment satèl·lit de la vil·la dels Ametllers que fou creat com a resposta a l'enorme negoci que el conreu de la vinya i obtenció de vi va significar pels productors d'aquest territori des del darrer terç del segle I a. C., amb la voluntat d'explotar fins on fos possible un *fundus* ben definit però amb una enorme complexitat orogràfica i geogràfica que de vegades només era factible des del mar, ha proporcionat la identificació d'una cuina que donà servei, sobretot en època de verema als nombrosos treballadors que durant uns pocs dies treballaven a redós d'aquell establiment.

Els fonaments i sòcols des murs de l'edifici eren de poca amplada obrats amb pedruscall granític poc polit lligat amb argila. Per damunt, l'obra era d'*opus formaceum* i la coberta de bigues de fusta, *imbrices* i *tegulae*.

La cuina ocupava l'àmbit 4 una estança de forma rectangular d'uns 4 m de llargària per uns 2,5 m d'amplària, amb un espai útil d'uns 10 m², parcialment retallada a la roca i amb una porta oberta al mur de llevant que connectava amb l'exterior. Dins de l'estança pavimentada amb un sòl d'*opus testaceum*, prou ben conservat, justament al mig del suposat mur que separava aquesta estança de la que es trobava a llevant, es va recuperar una *tegula* encastada en el subsol (25 cm) que formava part d'un fogó o llar obrat amb tègules i, a l'entorn, uns forats de pal obrats a la roca mare. Aquella tègula, ennegrida per l'acció del foc, havia estat un fogó del qual en coneixem uns quants exemples i el sòl de toves oferia una superfície adequadíssima, atesa la seva resistència al foc i a les altes temperatures. Aquells forats marcarien el lloc on es disposaven els posts inclinats d'on penjarien les olles col·locades sobre les brases. No es va trobar cap altre objecte que complementés aquestes dades. L'habitació oriental (àmbit 10), d'uns 2 m per 5 m (10 m²), que compartia, recordem-ho, el fogó de *tegulae*, la interpretem com part de la cuina i, probablement també, magatzem associat. Mostrava, molt malmès, un sòl de terra piconada i s'hi va localitzar una considerable quantitat de cendres que cal posar en relació amb el funcionament del fogó (Palahí i Nolla, 2010, 157-162, fig. 139 i 141). Es trobà molt afectada pel conreu, cosa que ha fet desaparèixer, si existien, altres vestigis que poguessin confirmar la funció que hipotèticament li atribuïm. Amb les dades conservades podríem proposar que, en realitat, es tractaria

d'una única cambra, gran, que funcionaria de cuina i rebost. En aquest cas, es trobaria compartimentat per dues banquetes o pedrissos de treball al mig dels quals s'hauria bastit el fogó. La porta (o portes) s'hauria de cercar cap a tramuntana sector que ha desaparegut sense deixar cap indici.

Castellum (Sant Julià de Ramis)

Al costat oriental de la porta del *castellum*, aprofitant els forts desnivells d'aquell sector, es bastí un mur de contenció d'*opus incertum* de més de 2 peus romans d'amplada, que sortia esbiaixat de l'angle sud-est de la torre interior que assegurava la porta del castell, definint una zona de, com a mínim, 40 m² on s'edifica un *clivarium* parcialment a cel obert i que coneixem parcialment. El forn pròpiament dit va ser obrat contra la paret oriental de la torre que defensava la porta de la fortalesa i contra la cara interna de la muralla baix-imperial. Ocupava el sector occidental d'una cambra (espai III) de forma vagament trapezoidal. Era el *fornax*, de planta pseudoquadrangular, ben bastit, amb un mur perimetral d'uns 0,50 m d'amplada, de pedruscall i morter que definia una plataforma d'uns 0,50/0,70 m d'alçada, segons el lloc. Al seu damunt es va construir pròpiament el forn, de planta circular, d'uns 2,50 m de diàmetre màxim. Atesa l'amplada del mur perimetral, d'uns 0,50 m, l'espai interior veia reduït el seu diàmetre —considerable encara— a uns 1,50 m. Només es conservava la base de la paret del que devia ser la cúpula hemisfèrica del forn que va desaparèixer sense deixar rastres. La seva solera interna era obrada a base de grans *tegulae* ben posades planes i de cap per avall que s'han conservat prou bé. La boca obria cap a llevant (Burch *et al.* 2006; Burch, Nolla i Sagrera 2011, 152-155).

En tot el sector occidental de l'espai III, se circulava per la cota on se situava el basament quadrangular de l'estructura. Al seu entorn hi hauria el combustible apilat per fer-lo funcionar i, potser també, el lloc on es pastaven pans i galetes, en aquest cas a cobert. El sector més oriental, a molta més fondària, servia per anar-hi abocant les cendres, finíssimes, de les innombrables cuites, tal com s'havia previst des de l'inici. Les dades aplegades ens fan pensar que existí des dels moments inicials de la construcció del *castellum* i que estigué en ús fins a l'abandonament en la segona dècada del segle VIII.

BÒBILES ROMANES

A les bòbiles romanes, malgrat el caràcter estacional de la seva activitat, la presència prolongada d'artesans i treballadors vinculats feia necessari comptar amb diverses estructures habilitades per aquesta funció. Ens referim a les autèntiques indústries dedicades a la fabricació ceràmica de forma seriada que permetia generar grans quantitats de material manufacturat destinat a la seva venda als mercats locals i regionals. No es tracta, per tant, de petits annexos vinculats a una explotació agrícola

concreta i, per tant, sense un grau d'especialització gran. En aquest sentit, al nord-est català disposem especialment dels dos grans centres més ben coneguts del país, el del Collet Est i el d'Ermedàs, excavats en extensió i que han proporcionat, al respecte, informació prou completa i important.

Collet Est (Calonge)

La bòbila, formada per dues grans naus de treball paral·leles i una quinzena de forns per a fabricar ceràmica i calç, fou dotada, des d'un moment indeterminat de la seva història, però probablement molt aviat, d'una cuina (àmbit 4) i d'un rebost o magatzem (àmbit 8) on també s'hi cuinava, amb un espai útil d'un xic més de 60 m². Ocupava tot l'extrem oriental dels àmbits 5 i 3, les dues naus, i tenia els seus propis accessos, alguns independents de l'estructura global de l'edifici del qual formava part orgànicament i altres que comunicaven amb la gran nau septentrional de la terrisseria.

Justament, tot aquest sector que era bastit contra un ràpid enlairament de la roca natural que, en aquell punt, quedava lleugerament per sobre del sostre de l'edifici, va patir els efectes devastadors d'un esllavissament de terres ocasionat —hem deduït— per algun episodi puntual d'intenses pluges, un fet periòdic i repetit en aquest país, que s'endugué i destruí cuines i magatzems (àmbits 4 i 8) i els espais immediats (fig. 17). No pogué ser un terratrèmol —una altra possibilitat considerada— perquè hauria deixat senyals en molts altres llocs ni un cop de mar, atès que la direcció de l'enderroc era clarament de tramuntana a migdia (o de muntanya a

Figura 17. Imatge amb els objectes disposats sobre el nivell de paviment com a resultat de la destrucció de l'àmbit 8 de la bòbila del Collet Est.



mar). Les característiques d'aquesta destrucció i la inexistència de senyals d'incendi, feien inviables altres possibilitats. Aquestes circumstàncies, fatals per als habitants del lloc, permeten reconstruir aquests espais amb notable precisió i poden, fins i tot, proposar un model de funcionament.

Es tractava, recordem-ho, d'un espai doble format per dos àmbits, el 4, a migdia, d'uns 3,5 m de nord a sud per 5 m d'est a oest, amb una superfície útil d'uns 17,5 m², que obria dues portes, una cap a llevant, cap a l'exterior, d'1,10 m de llum, molt ben definida i posada justament a l'extrem nord de la paret est, i una altra oberta al mur septentrional, amb una lleugera deriva cap a ponent, que connectava amb la cuina-magatzem situada més al nord, que tenia, també, una llum d'1,10 m. De la porta principal, la que obria cap enfora, procedia un petit bloc de pedra amb un orifici central ben obrat, on s'encaixava el pollegó de l'única fulla de fusta de la porta. El sòl de l'estança era de terra piconada i els murs obrats amb fonament i sòcol vist de pedruscall i, sobretot, de fragments de *tegula*, amb un alçat, pel damunt, de tàpia, embigat de fusta i sostre de *tegulae* i *imbrices*. En aquesta habitació hi havia dues llars i un conjunt d'objectes que es trobaven recolzats a la paret occidental i al costat de ponent de la meridional, a terra i en prestatges (Burch, Nolla, Tremoleda 2015, 117-163).

La cuina n.º 1 ocupava l'angle sud-est de la cambra. Amidava, de tramuntana a migjorn, 1 m, i de llevant a ponent, uns 0'80/0'82 m. Damunt d'una base d'uns pocs cm de potència, de sorra de gra gruixut, eren disposades dues *tegulae* senceres cap per avall per aconseguir una superfície plana, i dues altres de retallades, juxtaposades. La superfície de les teules planes i tot l'entorn mostraven efectes clars d'una exposició continuada al foc.

Més enllà, ocupant la part central de la paret de migdia, n'hi havia una altra (n.º 2), bastant semblant. Dos *bipedales* juxtaposats en definien la solera mentre que hi havia dues *tegulae* clavades verticalment davant del mur que devien servir per definir l'espai de foc, tot protegint la paret.

En la proximitat de la porta oriental es van trobar dos molins giratoris i, al llarg del mur oest i del sector més occidental de la paret de migdia, es va localitzar, en part caigut i tombat, un conjunt notable d'objectes preferentment ceràmics que, en alguns casos, reposaven a terra, contra la paret, i que en altres, devien ocupar uns prestatges clavats als murs. Hi havia dues àmfores senceres de la forma Dressel 2-4, de producció local, una àmfora Pascual 1, dues olles que servien per desar-hi, respectivament, una llàntia i una tortera i, probablement també, el fus i la llana per desfilar. També un cullerot de bronze, una cassola de ceràmica grollera de cuina, diverses olles de ceràmica reduïda i oxidada, un morter, un recipient-colador de dimensions considerables, de terrissa, alguna tassa de ceràmica de parets fines, peces de plom de formes i d'ús indeterminats, alguns podrien ser pesos de xarxa, un fragment sencer de la nansa d'una *trulla* de bronze, diversos objectes de bronze, plaques molt primes, preferentment, i un parell de peces de *terra sigillata* sud-gàl·lica.

L'àmbit 8 es trobava immediatament al nord i era més gran: 7,5 m nord-sud per 5,6 m est-oest (43'30 m² útils), amb dues portes, una que obria cap a llevant, cap a fora, amb entre 1,10 i 1,2 m de llum, amb els muntants bastant malmesos, i l'altra que compartia amb l'àmbit 4, a migdia. A dins es conservaven tres estructures ben diferents. Aproximadament, a la part central de la cambra, hi havia una cuina quadrangular d'uns 1,22 m per 1 m, que constava d'una solera de toves endurides per l'acció continuada del foc, amb uns fragments de *tegulae* clavats verticalment a l'entorn, que només es conservaven puntualment però que permetien deduir l'existència d'una caixa amb parets més o menys altes que actuava de cuina i forn tot impedit que les guspises i les brases saltessin fàcilment a l'exterior. Peces similars, obrades completament amb *tegulae* sovintegen en espais culinaris de jaciments d'aquest territori. Sense anar més lluny, dins de l'àmbit 5, en aquest mateix jaciment se n'excavà una de molt ben conservada però destinada a altres funcions. A tot l'entorn sovintejaven els carbons i el terra era fortament ennegrit.

Més enllà, cap a l'angle dels murs de llevant i tramuntana, hi havia una gran estructura circular d'uns 1,50 m de diàmetre i d'uns 0,26/0,30 m d'alçada conservada per sobre del nivell de circulació, sense fonaments, feta de fragments de *tegulae* i *testae* mal cuits, lligats amb fang. Era, indubtablement, una plataforma de treball polifuncional, i podria haver estat acabada amb una superfície polida (de fusta?). Devia servir per pastar, per tallar, per preparar aliments i, potser, per moldre amb un molí giratori. Dins de la cambra i, en dues ocasions, al costat mateix d'aquesta plataforma, se'n van localitzar quatre.

Contra la paret de llevant, un xic més cap a tramuntana de la porta d'entrada des de l'exterior, es conservava una mena d'estructura senzilla, com un banc baix, format per tres blocs prismàtics de pedra de mides similars, a l'entorn d'un metre de llarg i uns 0,30/0,40 m d'amplada, dos dels quals eren posats perpendiculars al mur i separats per uns 0,70/0,80 m; el tercer, ara parcialment mogut, era disposat, en perpendicular al damunt dels altres dos. Era una mena de pedrís que degué tenir diversos usos: per seure-hi, com a prestatge per posar-hi objectes, com a plataforma de treball.

A l'angle nord-est hi havia, recolzada a la paret, una àmfora Dressel 2-4 i una altra just a l'angle nord-oest. També, la part inferior, sencera i probablement retallada, d'una Dressel 20 bètica i d'un altre recipient amfòric indeterminat.

Al llarg del mur occidental es van trobar, més o menys trencats, dotzenes d'objectes que passem a descriure: de *terra sigillata* sud-gàl·lica, quatre gots (Drag. 24/25, Drag. 27, Rit. 5), vuit plats (Drag. 15/17, 17 i 18), tres grans escudelles decorades (Drag. 29 i 30); de ceràmica grisa tardana, dos gots (forma 5); de ceràmica de parets fines, dues copes (una forma Mayet 37); de ceràmica comuna oxidada local, una gerra petita, sis gerres més grans, tres ampolles, un tupí petit i tres de més grans, tres urnes, un recipient notable d'emmagatzematge, una tapadora, dos morters (i una mà de morter de pedra), una amforeta; de ceràmica grollera de cuina, reduïda,

un ansat, dues olles, una olla gran, dues olles baixes, dues urnes, un gibrell, un plat-tapadora, tres tupins petits i un got bicònic; de vidre, tres gots. Pel que fa als objectes metàl·lics, de bronze, dues *trullae* senceres d'un *sextarius* de capacitat, una salsera, una gerra i una nansa amb decoració plàstica, dues tapadores, un ham, un braçalet i un fragment indeterminat. De plom, un pes de xarxa i set peces diverses, indeterminades. Els objectes de ferro sovintejaven: es van trobar peces relacionades amb les portes (la placa d'un pany, una clau, baldes i frontisses), anells de cadenes, ganivets, unes tisores, garfis, eines de cuina de funció indeterminada, tres podalls, una destal doble, escarpes i formons, gúbies, una virolla, unes quantes peces per ajudar a sostenir l'embigat de fusta, claus i grapes. D'os, un fragment d'un mànec i dues agulles de cap ornamentals.

Els davants de l'àmbit 4 foren també fortament afectats per l'esllavissada. Entremig i per sota de l'enderroc dels murs i d'una enorme quantitat de *tegulae* i *imbrices*, es van identificar uns quants objectes que majoritàriament devien trobar-se recolzats o posats davant del mur. Hi havia algunes àmfores Dressel 2-4, senceres, dotze peces de *terra sigillata* sud-gàl·lica, olles, urnes, tupins, gerres, escudelles i ampolles de ceràmica oxidada, estris de ceràmica de cuina, alguns aplics de bronze, fragments informes de plom, ferro, una dena de pasta de vidre, tretze *pondera* i mitja destal de pedra polida que, en aquest cas, deuria estar posada damunt del sostre, com a pedra de llamp. Hi hauria algunes àmfores, potser ja buides, alguns estris ceràmics (en desús, assecant-se després d'haver-los rentat?) i un o dos telers muntats dels quals només n'han quedat els *pondera*.

Cal assenyalar, tal com posen de manifest alguns dels objectes recuperats, que es tractava d'uns espais amb portes que es podien tancar. No només s'han recuperat elements que servien per moure-les sinó, també, la placa del pany i la clau. Correspon a la que comunicava amb l'exterior i podria haver servit per cloure i obrir els dos accessos, de l'àmbit 8 i de l'àmbit 4. Estem convençuts que l'obertura que els connectava no tenia pròpiament una porta i si n'hi hagué, no necessitava ser tancada. Aquestes circumstàncies ens informen clarament de l'existència d'una jerarquia i de la presència, dins d'aquells dos espais, d'objectes d'un cert valor de tota mena i, especialment, lligats a l'alimentació que calia controlar pel bon funcionament general.

Molts dels estris recuperats s'han de posar en relació amb la transformació d'aliments o en la seva ingestió. Allí es desaven els plats, les escudelles, els gots que es feien servir en els àpats del grup però també l'instrumental per cuinar i, versemblantment, els aliments crus. Un cop utilitzats i nets, s'endrecaven tot esperant un nou ús. Es pot observar que es tractava de productes ben diversos, on predominaven les peces procedents de la mateixa terrisseria, amb alguns objectes més sofisticats (de bronze i de terrissa envernissada d'importació) que procedirien del *supellex* general de la vil·la (Burch, Nolla, Tremoleda 2015).

La destal i el gran podall, amb molts paral·lels en jaciments romans d'aquí i d'arreu, havien de tenir una altra funció ben definida que

hauríem de relacionar amb l'obtenció i preparació del combustible lligat a les activitats culinàries i no pas a l'alimentació dels forns de terrissa. En efecte, cada fornada necessitava una important quantitat de llenya i feixines que cal suposar que era de tal magnitud que es recollia i s'aplegava estacionalment, a la tardor i hivern i, parcialment, primavera, com una activitat de primer ordre dins del bon funcionament del *fundus*. En canvi, les dues eines que estem comentant devien servir o bé per recollir branques i brossa per alimentar la cuina o per adequar els grans tions i troncs a un ús domèstic. Això explica, pensem, el nombre i el lloc. Les gúbies i formons i altres peces que tenen a veure amb el polit de la pedra ens mostren una activitat complementària però important de tipus autàrquic. Eren desades, aquelles eines, dins d'aquell espai polifuncional per fer-les servir quan calia reparar un forn, un espai o construir-ne un de nou. La troballa d'unes tisoires i d'uns ganivets fan versemblant suposar un ús complementari d'aquest espai en el procés de preparació i cuinat dels aliments durant les setmanes de funcionament de la rajoleria que situaríem durant l'estiu tal com solia ser norma.

És interessantíssim constatar que en el conjunt dels dos àmbits només hem localitzat una llàntia, sencera i ben desada a l'interior d'una olla. Quina lectura cal fer-ne? És cert que les llars i les cuines que funcionaven amb llenya produïen una certa il·luminació però puntual i útil durant el procés de preparar i coure els aliments. Tot fa pensar en un aprofitament de la llum de dia i en la voluntat de centrar les activitats de tota mena durant les hores de sol. La llàntia, ben guardada, era un roc a la faixa que podia resoldre puntualment algunes necessitats.

A l'exterior, però al costat mateix del mur i de la porta d'aquestes dues estances, en direcció a llevant i sobre el sòl de circulació de terra piconada, es van localitzar, escampats en un espai molt reduït d'uns 2 m², 13 *pondera* que interpretaríem com els vestigis d'un o dos telers que es trobaven recolzats en el mur oriental. És sorprenent la troballa *in situ*, desada dins d'una olla, d'una tortera que podem imaginar acompanyada d'un manyoc de llana en procés de destriar. Tot el procés complet. Aquesta seria una activitat totalment complementària que diu moltes coses sobre el funcionament d'una explotació agrícola alt-imperial. Es devia anar filant i teixint, en paral·lel a l'activitat principal d'un grup de persones, poques probablement, que tenien la cura de preparar els àpats de tots aquells que treballaven a la terrisseria.

L'estructura i, sobretot, les troballes efectuades en aquestes dues cambres i espais adjacents ens permeten, a nivell d'hipòtesi però amb fonaments prou sòlids, proposar un model de funcionament per a aquesta rajoleria a partir d'un determinat moment. Per les raons que sigui però versemblantment per intentar rendibilitzar tot el procés, l'amo (o el gestor de la propietat) determinà centralitzar l'alimentació de tots els que treballaven a la bòbila al mateix lloc, estalviant-se desplaçaments en una o altra direcció. Adaptà un sector de la gran nau sense grans costos ni dificultats, que no modificà ni n'afectà les seves funcions, creant dos sectors lligats preferentment a

l'emmagatzematge i la preparació de viandes. Degué dedicar a aquesta activitat uns pocs operaris (dos o tres), la tasca dels quals era cobrir aquestes necessitats des de tots els punts de vista. Les hores mortes s'omplien amb el teixit de peces de llana i, potser també, aplegant branques per cremar. Aquest fet, concretament, ens fa pensar que les encarregades d'aquestes feines eren dones potser ajudades d'algun infant.

No hi havia cap refector. Suposàrem que els àpats es realitzaven en qualsevol lloc, molt probablement a l'aire lliure, en l'entorn immediat de la cuina i del rebost. Podríem imaginar, també, que tot el personal adscrit a la terrisseria hi dormia mentre funcionava la infraestructura que situaríem, a grans trets, entre les darreries de la primavera i el final d'estiu, poc abans de la verema que devia exigir molta mà d'obra. Durant aquell temps, aquells que hi treballaven, majoritàriament en tasques complementàries o especialitzades, feien la seva vida al clos de la terrisseria, aprofitant qualsevol lloc.

Inesperadament es produí un desastre que ocasionà la destrucció completa d'aquests dos àmbits i dels espais immediats que hem anat descrivint. Hem suposat que potser com a conseqüència d'unes fortes pluges tan característiques de l'àmbit mediterrani, es produí un esllavissament de terres que arrossegaren i destruïren les dues estances analitzades. Fou una acció puntual, no d'un fet de més abast que hauria afectat altres sectors del jaciment, que hauria deixat altres senyals inequívocs, atès que l'excavació només documentava un procés de destrucció sense incendi en aquells espais tan ben definits.

El sector oriental de la gran nau que havia estat transformat en cuina i rebost, s'havia edificat precisament a tocar un enlairament abrupte del sòl geològic en direcció a tramuntana que, en aquest punt, devia situar-se un xic per sobre del sostre de l'edifici. La disposició de les peces recuperades en el procés d'excavació mostrava clarament un moviment de tramuntana a migjorn en direcció a la platja, i una concentració general d'objectes a redós dels murs, amb una caiguda del sostre, de la tàpia de les parets i de tot el que hi havia dins les cambres.

El material, abundantíssim, permet datar aquest fet durant el principat de Neró. El que és interessant assenyalar és que coincideix (cal suposar que a grans trets) amb l'abandonament de l'activitat de la bòbila. L'accident no sembla que hagués afectat ningú i el que és clar és que no hi va haver voluntat de recuperar, poc o molt, els objectes perduts. Podria haver estat el cop final, allò que decidí l'amo de tancar definitivament una activitat que no devia ser considerada necessària o que podia fer-se d'altres maneres amb menys despeses.

El lloc esdevingué una àrea marginal de la vil·la, molt poc freqüentada, que no tornà a tenir una funció determinada fins a un segle després quan el sector més oriental de l'antiga rajoleria passà a ser un dels espais funeraris dels habitants de la vil·la que hi continuaren sebollint els seus morts fins, com a mínim, la segona meitat del segle v (Nolla *et al.* 2005, 11-103).

Un forn per preparar banquetes funerals

Dues generacions i mitja després de l'abandonament de la terrisseria de Collet Est, el lloc esdevingué necròpolis dels estadants de la vil·la. En un moment indeterminat hom bastí, molt per sobre de les ruïnes de les velles estructures que ja no eren visibles, a uns 8 m de distància, cap a ponent, de les primeres inhumacions, un forn per coure aliments de dimensions considerables (forn núm. 13) que fou trobat en bastant bon estat de conservació (Burch, Nolla, Tremoleda 2015). Era de planta circular d'uns 3,50 m de diàmetre, bastit sobre una base cilíndrica de pedruscall i fragments de *tegula* i *testae*, lligats amb argila. La boca obria cap a ponent i la solera de la infraestructura era d'argila endurida per les altes temperatures. No tenim dades sobre el seu abandonament que caldria posar en relació, potser, amb el del cementiri.

Ermedàs (Cornellà del Terri)

A la bòbila d'Ermedàs, de manera similar a la del Collet Est, es van habilitar espais destinats a la cuina i al processament d'aliments destinats, en principi, als treballadors i artesans que durant les llargues temporades estivals desenvolupaven la seva activitat. La seva estructura es va desenvolupar especialment en la fase II, en la segona meitat del segle I d. C., sobre una fase inicial més limitada, creant una sèrie de naus i porxos que, en forma d'U, voltaven un pati descobert al centre, mentre que la banda oriental estava tancada per un gran cos format per quatre forns ceràmics. D'aquest moment en coneixem dues cuines, una situada a l'extrem est del porxo nord (àmbit 6) i l'altra a l'interior del porxo sud, a l'extrem oest (àmbit 17). En una subfase següent (fase IIb), es van incorporar noves estructures de diversos forns i es van compartimentar les naus. Una d'aquestes petites reformes va consistir en la introducció d'un espai de cuina al centre del porxo oest.

Àmbit 6

L'àmbit 6 identifica una habitació quadrada que es defineix com un espai tancat pels quatre costats, amb una porta d'accés per la banda sud-oest (fig. 18). El mur que delimita aquest àmbit 6 per l'est és gruixut i potent, de 60/70 cm d'ample, fet de rierencs lligats amb poc morter de calç, com correspon a una estructura perimetral de tancament exterior. La paret que tanca pel nord, si bé no és un mur exterior, sí que fa de paret mitgera amb la nau que hi ha al nord (àmbit 14). La seva construcció és també feta de rierencs de mida mitjana lligada amb morter, amb les cares exteriors a penes desbastades. El limit oest de l'àmbit i, per tant, el que fa de tancament respecte el porxo de la mateixa amplada que es desenvolupa cap a ponent, tenia una part fixa i una altra que correspon a l'obertura que permetia entrar a la cuina des del porxo. Estava construïda amb trossos de teules, argamassa i, especialment, una peça de canalització col·locada plana al terra que feia la funció de lllindar. També eren visibles restes de

calç i una línia de carbó que correspon a una peça de fusta que definia el punt d'entrada de la porta. La paret que tanca pel sud és més prima que les altres, com fou també el frontal del porxo que li dona continuïtat cap a l'oest. La seva construcció està feta igualment a base de rierencs mitjans lligats amb morter i alguns fragments de teula, però és d'interès observar que a la part on entrega la porta es va reservar un bloc quadrat de travertí, perfectament escairat, prismàtic, per bé que escantonat, per remarcar i donar solidesa a la cantonada sud-oest d'aquesta habitació. També és molt interessant constatar que entre aquest bloc de travertí i la peça de canal que fa de llindar s'ha conservat part del revestiment de la paret sud, la qual cosa indica que aquest àmbit 6 hauria tingut un revestiment de calç.

A l'interior de l'àmbit 6 es va trobar, sota un estrat d'argiles, un nivell de calç, molt fi i perdut, que marcava el nivell de paviment. Associat amb aquest, aviat es va diferenciar una gran taca de cendres, especialment concentrada contra la part central del mur sud de l'àmbit 6 i que arribava fins al centre de l'habitació. Aquestes cendres estaven relacionades amb diversos fragments de *tegulae* disposats plans sobre el sòl de calç i envoltats de cendres (fig. 18). En definitiva, l'àmbit 6 correspon a una cuina quadrada de 3 m de costat, és a dir, de 10 peus romans i, per tant, d'una superfície de 9 m², que disposava d'un fogó fet amb fragments de teula sobre un paviment de calç.



Figura 18. Espai de cuina, definit per un àmbit de 3 m de costat, situat a l'extrem oriental del porxo nord de la bòbila d'Ermedàs, molt proper a l'entrada principal.

Cuina sud

La banda sud del recinte de la bòbila estava tancat, igualment que per les bandes nord i oest, per una nau coberta a doble vessant i un porxo amb coberta a una sola vessant, més baixa, i orientada cap al pati interior. Aquest porxo (àmbit 17), a la banda oriental estava definit per diversos basaments que mitjançant pilars sostenien la coberta, però a l'extrem oest, quedava tancat amb un portal i a través d'una porta s'accedia també al pati interior. Aquest espai, més protegit, que mesura 3 m d'amplada i 9 de llargada, es va utilitzar per a la instal·lació d'una altra cuina, una mica més complexa i que es va posar al descobert per sota del dipòsit d'un abocador de la fase IIb, creat pels rebutjos dels forns que es van afegir en la zona del pati (forns 9 a 12) (Tremoleda *et al.* 2017), especialment del forn 12, de planta circular i protegit per diversos murs de pedra, que estava destinat a la fabricació de TS Hispànica.

En aquest espai de cuina, del qual es va trobar el nivell de circulació, fet d'argila i amb restes de calç, que es diferenciava perfectament a l'interior de l'àmbit que hem descrit anteriorment, es van trobar una sèrie d'elements que parlaven clarament de la seva funció (fig. 19). Sobre aquest nivell d'ús es van trobar dos fogons formats per sengles bipedals amb els efectes evidents d'haver rebut una intensa acció del foc. El primer es trobava adossat contra el muret nord del pòrtic (UE-235) (fig. 20). Posteriorment es va trobar una segona cuina, feta també amb un bipedal (UE-247), que estava situada contra el mur de tancament sud, que feia de mitjana entre el porxo i la nau, que fa de paret mitgera entre el pòrtic i la nau meridional. Les peces ceràmiques que feien de fogó estaven esquerades i clivellades voltades de grans taques de cendra.

En acabar de seguir el nivell de circulació en direcció oest, i adossat a l'angle nord-oest, es varen trobar les restes molt malmeses, però suficients per identificar la presència d'un fornec (UE-274), del qual només en quedava la solera. La boca del forn estava orientada cap al sud i la petita cambra de cocció conservava l'arrencament de dos arcs que aguantarien l'estructura.

L'excavació de l'esmentat nivell de circulació a l'interior de l'espai de la cuina va proporcionar un conjunt de material arqueològic format per 16 individus, entre els quals hi ha ceràmica importada, íntegrament formada per la TSSG, amb un perfil força complet del plat Drag. 15-17, una base de copa Drag. 27 i un fragment informe de bol decorat. També hi ha imitacions locals dels clàssics bols de la ceràmica de parets fines i també la imitació d'un gran bol carenat. La resta són peces de taula fabricades en ceràmica comuna oxidada i dues vores de gibrell, que ens parlen de peces dedicades a guardar productes o a la neteja i, en molt poca quantitat hi havia fragments d'àmfora del tipus Dr. 2. Tot plegat porta a datar aquest darrer ús a la fi del segle I o inicis del segle II d. C.

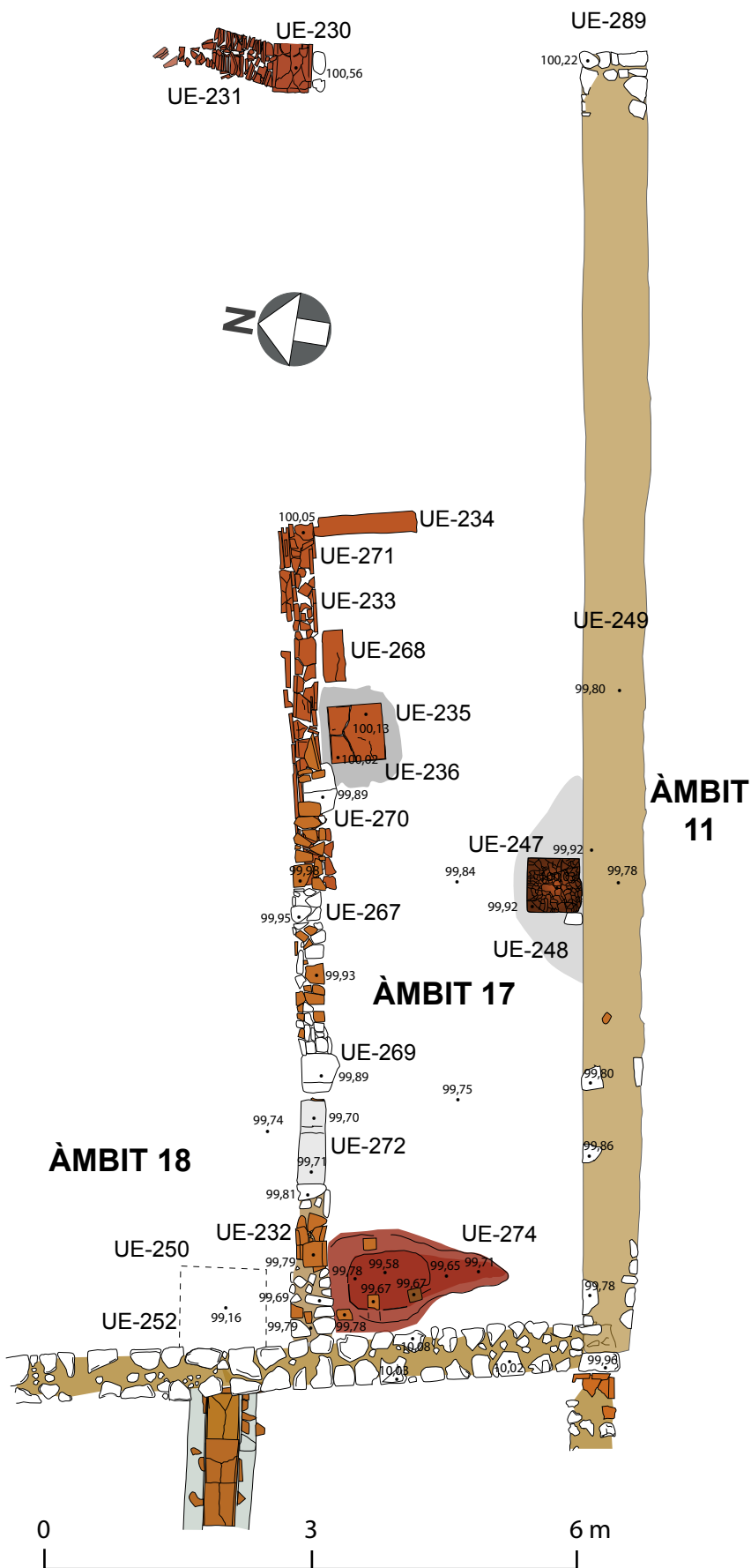


Figura 19. Planta de la banda oest de l'àmbit 17 de la bòbila d'Ermedàs, en la qual es troben els dos fogons fets per bipedals i, més enllà de la porta, les restes d'un forn. S'aprecia també el forn 12 i els murets de pedra que es van adossar al muret que, inicialment, formava el frontal del porxo.

Figura 20. Detall de la banqueta de tancament del porxo de l'ala sud de la bòbila d'Ermedàs i del fogó format per un bipedal, voltat d'un taca de cendra.



Figura 21. Aspecte de les restes de la cuina instal·lada a l'interior del porxo oest (àmbit 8) de la bòbila d'Ermedàs, en el qual s'aprecia el llindar d'accés, fet de fragments de teula, i la base de l'envà nord de l'àmbit amb fragments de teula a doble cara i l'obertura lateral, marcada per línies de calç i de fusta carbonitzada.



Cuina de l'àmbit 8, porxo oest

A la part central del porxo que, juntament amb la nau annexa, tancava l'estructura de la bòbila per la banda de ponent, es van trobar restes d'una estructura que no era original de la fase IIa, sinó que fou en el curs de la reforma de la fase IIb.

Aquesta estructura, relativament feble, ocupa l'espai que hi ha entre dos pilars del porticat, el tercer i el quart, comptant des del nord. Es definia espacialment per la presència d'un llindar fet enterament de fragments de teula que, amb la mateixa amplada que el mur del porxo, és a dir, 30 cm, servia d'accés a aquest nou àmbit, que al fons estava tancat per la paret mitgera entre el porxo i la nau i uns tancaments laterals fets amb uns simples envans. Per tenir més solidesa van fer coincidir el traçat d'aquests envans amb els pilars frontals de l'antic porticat. Pel que fa als tancaments laterals, el límit sud s'havia perdut, però el de la banda nord ho era per un envà fet a la base conservada de fragments de teules i calç, molt estret, de 30 cm de gruix, fet a doble cara, sobre la qual, suposadament, remuntaria un alçat de tàpia. L'extrem oriental d'aquest envà acabava amb una obertura d'uns 60 cm d'amplada, que definia perfectament el llindar de la porta amb una línia de calç i una altra de fusta carbonitzada, de la mateixa amplada que l'envà (fig. 21). D'aquest envà cap al sud, hi havia un nivell de graves i cendres, amb algun fragment de teula disposat horitzontalment i altres elements ceràmics.

Tot sembla indicar, per les restes de carbó i cendra, que aquest petit àmbit hauria estat utilitzat també com a espai de cuina. De fet, aquest nivell de terres, amb molta teula i carbons, va proporcionar un conjunt de materials prou important. Està format per 275 fragments ceràmics, equivalents a 17 individus, i també la presència de 56 fragments de fauna terrestre i un de malacològica, dada prou significativa tractant-se d'un espai de cuina. A l'interior d'aquest espai no hi havia cap ceràmica d'importació, només peces de producció local, entre les quals un fragments d'imitació de parets fines, però sobretot ceràmica comuna oxidada, amb vores de d'olla, de gerra, de bols i de tapadores; menys nombrosa és la ceràmica grisa comuna, amb una vora de gerra i olles de ceràmica de cuina. L'única àmfora present és una vora de Dr. 2.

Conclusions

L'excavació dels establiments rurals d'època romana a la zona del nord-est ha proporcionat sovint elements associats als espais de cuina, una de les activitats bàsiques en tota estructura habitacional. Es tracta, en general, de petites estructures de fogons, en forma de caixa de teules, amb els fons revestits, que formaven part d'espais de cuina situats sovint en àrees obertes i exteriors de les vil·les. Altra cosa són els àmbits de rebost, a l'interior dels quals es podien desenvolupar activitats culinàries, com ara els de Vilauba o de la bòbila del Collet Est. Es tracta d'espais

ben definits, tancats, a l'interior del qual es guarda tot el parament de cuina i de taula, així com peces que contenien i guardaven els aliments, les conserves, el vi i l'oli. A Ermedàs hem pogut veure com es reservaven determinats espais, ben comunicats, per cuinar els àpats dels treballadors i artesans del taller. Cal destacar que, en cap dels casos coneguts, no tenim cap cuina amb el forn construït de tipus pompeïà, com a mínim que s'hagi conservat amb l'entitat suficient com per identificar-la, tot i a Pla de l'Horta, l'aigüera que hauria pertangut a l'espai de la cuina era obra amb prou qualitat.

Uns altres elements destacables són els grans forns de planta circular que formarien part d'unes habitacions més complexes, que hem identificat com els *cliuaria*, associats a establiments de tipus militar i que una de les seves funcions principals era coure quantitats notables de pa per a la tropa o destacament. De la mateixa manera, és interessant la identificació d'un forn per preparar banquets funeraris a la necròpolis del Collet, instal·lada al damunt de les restes de la bòbila altimperial. Finalment, només cal esmentar les llars o fogons de la fase tardana de Vilauba, que s'instal·len en els espais unificats d'habitatge, sense separacions interiors d'espais per funcions.

Bibliografia

- BURCH, NOLLA, TREMOLEDA (2015). *La alfareria romana del Collet Est (Calonge, Girona)*, BAR International Series 2770, Oxford.
- BURCH, J., CASAS, J., COSTA, A., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L., ROJAS, A., SAGRERA, J., VIVÓ, D., VIVO, J. 2010, Núm. 202. Can Pons, J. M. NOLLA, L. PALAHÍ i J. VIVO, *De l'oppidum a la ciuitas. La romanització inicial de la Indigècia*, Girona, 349-353, làm. XVIII, 3.
- BURCH, J., CASAS, J., CASTANYER, P., COSTA, A., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L., SAGRERA, J. SIMON, F., TREMOLEDA, J., VARENNA, A., VIVÓ, D., VIVO, J. 2013, *L'Alt Imperi al nord-est de Conuentus Tarraconensis. Una visió de conjunt*. Girona.
- CASAS, J., NOLLA, J. M., SOLER, V. 2003, *La statio romana de Mas Gusó. Vigilancia y control del territorio de Ampurias, Hispania Citerior, desde el siglo II a. C. al siglo III d. C. Estructura, secuencia e interpretación*, BAR International Series 2890, Oxford.
- CASAS, J., SOLER, V. 2003, *La villa romana de Tolegassos. Una explotación agrícola de época romana en el territorio de Ampurias*, BAR International Series 1101, Oxford.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1993, La vil·la romana de La Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Alt Empordà), *Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos*, 26, 341-372.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995, *La vil·la romana de La Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós)*, *Estudis Arqueològics*, 2, Girona.

- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995, *El món rural romà a Catalunya. L'exemple de les comarques nord-orientals*, Sèrie Monogràfica, 15, Girona.
- CASTANYER, P., DEHESA, R., PUIGDEVALL, I., TREMOLEDA, J. 2008, Resultats de l'actuació arqueològica realitzada l'any 2007 a la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany), *Novenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Girona, 267-271.
- CASTANYER, P., DEHESA, R., TREMOLEDA, J. 2010, Intervencions arqueològiques a la vil·la romana de Vilauba (2008-2009), *Desenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Girona, 253-257.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1999, *La vil·la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2008, Arquitectura i *instumentum domesticum*, *El camp al segle III. De Septimi Sever a la Tetrarquia. The countryside in the 3rd century. From Septimus Severus to the Tetrarchy*, *Studies on the rural world in the Roman period* 3, Girona, 35-77.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., DEHESA, R. 2013, El establecimiento rural de época visigoda de Vilauba. Algunas reflexiones sobre el final de las villas romanas en el nordeste de la tarraconense, *Actes du colloque international AGER IX, PULM*, 313-327.
- COLOMINAS, L., CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2014, Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba villa near Girona, *Journal of Roman Archaeology* 27, 239-254. ISSN 1047-7594.
- FERDIÈRE, A. 1988, *Les campagnes de la Gaule romaine. I. Les homes et l'environnement*, París.
- FONT, G., MATEU, J., PUJADAS, S., RUEDA, J. M., TURA, J. 1996, El mas ibèric de Can Pons (Arbúcies), *Tribuna d'Arqueologia 1994-1995*, Barcelona, 93-103.
- AICART, F., BURCH, J., CANAL, E., FIGUERAS, M., LLINÀS, J., LLORENS, M. DEL M., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L., PRADO, G. DE, SAGRERA, J., SUREDA, M., TREMOLEDA, J. 2002, *Pla de Palol. Un establiment romà de primer ordre a Platja d'Aro*, Castell-Platja d'Aro.
- NOLLA J. M., CASAS J., SANTAMARIA P., OLIART C. 2005, La necròpoli oriental de la vil·la romana del Collet de Sant Antoni, J. M. NOLLA, J. CASAS i P. SANTAMARIA, *In suo fundo. Els cementiris rurals de les antigues ciuitates d'Emporiae, Gerundae i Aquae Calidae. Estudi General*, 25, Girona, 11-103.
- PALAHÍ, L., NOLLA, J. M. 2010, *Felix Turissa. La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)*, Documenta 12, Tarragona.
- PRAT, M., PALAHÍ, L., NOLLA, J. M. En premsa, Una vil·la romana paradigmàtica al Collet de Sant Antoni (Calonge). Primeres impressions, *Estudis sobre Temes del Baix Empordà*, Sant Feliu de Guíxols.

Cuina, rebost i alimentació a la vil·la romana de Vilauba vers la fi del segle III d. C.*

Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda

Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany

Lídia Colominas

Institut Català d'Arqueologia Clàssica

Résumé

Dans ce travail, nous étudions les espaces liés à la cuisine et au garde-manger de la partie résidentiel de la *villa* romaine de Vilauba. L'identification fonctionnelle de la plupart des zones de la maison permet de connaître les caractéristiques des aménagements liés à l'alimentation de ses habitants. La destruction soudaine du bâtiment a permis de récupérer la plupart des objets composant la maison et d'étudier les différents objets d'un point de vue fonctionnel. Outre les outils de cuisine, l'étude des restes de la faune trouvés dans ces espaces contribue à la reconstruction des principales pratiques alimentaires de cette *villa* rurale.

Mots clés:

Villa romaine, cuisine, garde-manger, *instrumentum domesticum*, pratiques alimentaires.

Resum

En aquest treball s'estudien els espais relacionats amb la cuina i el rebost del nucli residencial de la vil·la romana de Vilauba. La identificació funcional de la major part de les estances de la casa permet conèixer les característiques de les instal·lacions vinculades amb l'alimentació dels seus habitants. La destrucció sobtada de l'edificació ha permès recuperar la major part dels objectes que conformaven el parament de la casa i estudiar els diversos objectes des d'una perspectiva funcional. A més de la cuina i dels estris culinaris, l'estudi de les restes de fauna recuperades en aquests espais contribueix a reconstruir els principals hàbits alimentaris en aquesta vil·la rural.

Paraules clau

vil·la romana, cuina, rebost, *instrumentum domesticum*, hàbits alimentaris.

* Aquest article s'emmarca dins l'activitat d'investigació del projecte HAR2016-75466-P. *Ager Mutabilis*. La explotación del territorio de Emporiae y Gerunda durante la república y el alto imperio romano. Ministerio de Economía y Competitividad.

El pròposit d'aquest treball és presentar els espais vinculats de manera més directa amb les activitats de la cuina, la preparació i l'emmagatzematge dels aliments a la vil·la romana de Vilauba, en el benentès que, gràcies a la dilatada recerca arqueològica realitzada, avui tenim un coneixement força detallat sobre la planta i l'organització de l'edificació principal.¹

Els marges cronològics del treball venen determinats pel fet que aquesta vil·la va patir un important incendi vers la fi del segle III d. C. que, a la pràctica, va suposar aturar la vida de l'establiment en un instant precís de la seva història. Aquest tràgic succés confereix una gran excepcionalitat a l'exemple de Vilauba, perquè durant les excavacions arqueològiques es pogueren recuperar una gran quantitat d'objectes relacionats amb les tasques de cuina, la preparació dels aliments, l'emmagatzematge i el servei de taula. A partir d'aquestes evidències ens proposem, d'una banda, identificar i caracteritzar els espais vinculats directament a aquestes activitats i, de l'altra, reconstruir alguns aspectes relacionats amb les pràctiques culinàries, el procés de transformació dels aliments, els components principals de la dieta alimentària o el parament de la taula.

L'exemple de Vilauba és, com veurem, realment insòlit, perquè en la majoria de les vil·les i establiments rurals coneguts, o inclús també a les *domus* urbanes, l'arrassament de les estructures conservades i l'absència d'elements indicadors de l'*instrumentum* no permeten identificar de forma segura els espais de cuina. Contràriament al que hom podria imaginar, el registre arqueològic constata que la interpretació funcional no sempre es correspon amb criteris com la major o menor entitat de l'edificació, la seva vocació preferentment productiva o més residencial, ni tampoc amb el grau de riquesa arquitectònica o material.

Una clara demostració d'això és que coneixem algunes cuines d'establiments més aviat modestos, com ara a la vil·la de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós) o en altres que només s'ocupaven estacionalment, com ara els establiments agrícoles de mas Carbotí (Tossa de Mar) o les terrisseries del Collet de Sant Antoni (Calonge) o d'Ermedàs (Cornellà de Terri), mentre que a les imponents *domus* emporitanes les dades relatives a aquesta activitat són gairebé nul·les (Casas *et al.* 1995b, 61-62; Palahí, Nolla 2010, 160 i fig. 141; Burch *et al.* 2014, 155-156; Burch, Nolla, Tremoleda 201, fig. 188 i 192; Tremoleda *et al.* 2017, 312-318, fig. 739-740 i fig. 745-746). En aquest sentit, doncs, el panorama del nostre territori no sembla diferir massa del que podem trobar en altres àrees geogràfiques com, per exemple, la Gàl·lia Narbonesa o també a l'*Ager Pompeianus*, on el registre és evidentment molt més ampli i singular (Mauné, Monteix, Paux 2013; Bonini 2016).

1 Aquest treball s'ha realitzat en el marc del projecte «*Ager Mutabilis*. La explotació del territori de *Emporiae* y *Gerunda* durante la república y el alto imperio». Projecte I+D HAR2016-75466-P, subvencionat per la Dirección General de Investigación Científica y Técnica del Ministerio de Educación y Ciencia. Durada del projecte: 2016-2019.

La vil·la de Vilauba al segle III dC.

La vil·la romana de Vilauba s'emplaça en una petita vall que s'estén a uns tres quilòmetres al sud de l'actual estany de Banyoles (Pla de l'Estany, Girona) (fig. 1). La intensa recerca científica realitzada d'ençà l'any 1978 fins a

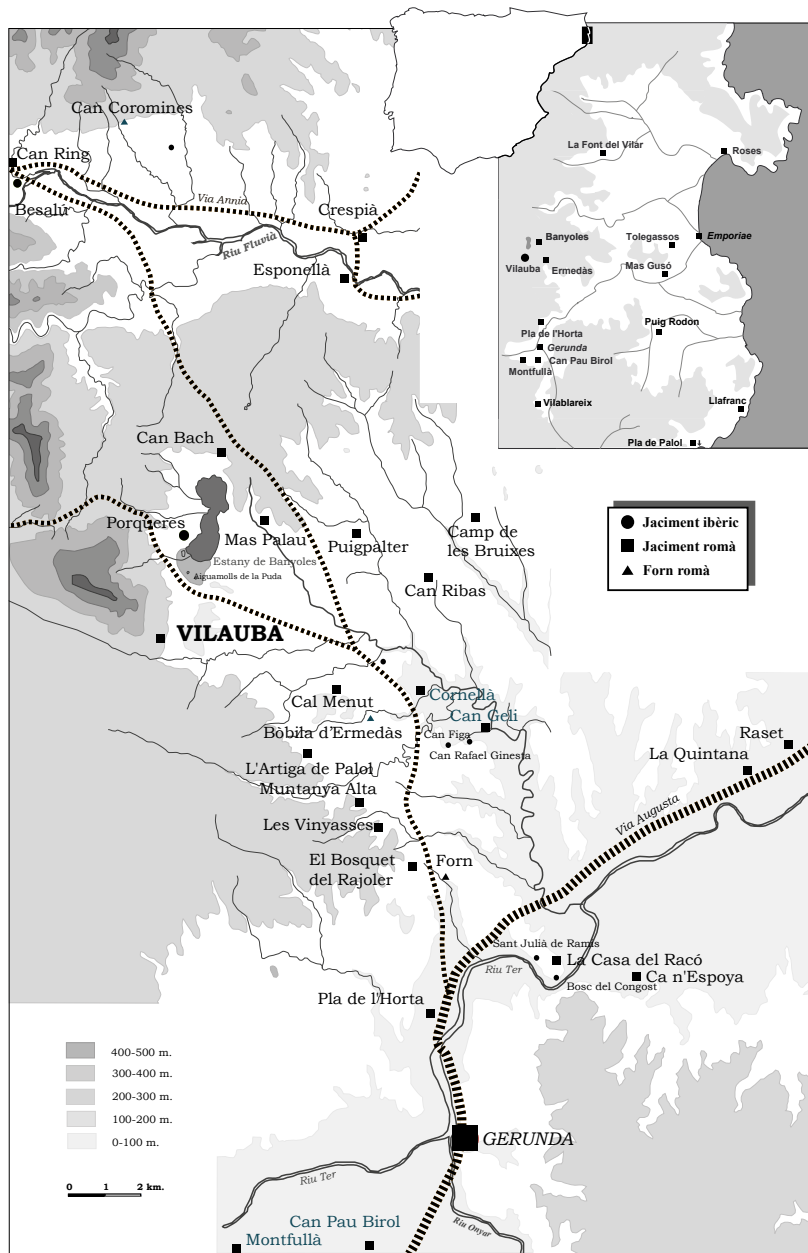


Figura 1. Plànol de situació de la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany)

l'actualitat ha permès descobrir més de 4 000 m² de restes arqueològiques, que són una mostra de l'evolució i de les transformacions que va patir aquest jaciment d'ençà els segles II-I a. C. fins als segles VI-VII d. C. (Castanyer, Tremoleda 1999).

D'entre les diverses fases que configuren la seva llarguíssima història, probablement una de les més ben conegudes és la compresa entre el segle I i el segle III de la nostra era. D'aquest període en coneixem sobretot la *pars urbana* o habitatge principal, així com també algunes estructures agrícoles distribuïdes al seu voltant (Castanyer, Tremoleda 2008, 36-47). L'incendi que vers la fi del segle III d. C. va afectar els sectors nord i oest de la casa, que va permetre recuperar la major part del parament de la casa, ha fet possible poder determinar també la funcionalitat i la disposició interna de

la majoria de les estances descobertes (fig. 2).

Pel que sabem, d'ençà el segle I d. C. aquesta edificació residencial s'anà

Figura 2. Planta general de la vil·la altimperial de Vilauba vers la fi del segle III d. C., amb la numeració dels diferents àmbits identificats. Cuina (37); rebost (30) *triclinium* (33), galeries (9A, 9B, 50 i 75), *sacrarium* (32), *cubicula* (8, 24, 23, 45-48 i 72-74), latrina (74), termes (88-91), *propnigeum* (94-95)



modificant i ampliant i no fou fins al segle III d. C. que assolí l'aspecte definitiu amb les tres ales constructives disposades en forma d'U. La planta final sembla, per tant, resultat de diverses reformes més que no pas conseqüència d'un projecte unitari i temporalment coetani. Malgrat les dificultats que tenim per establir-ne la seqüència temporal, tot sembla indicar que la part primigènica correspondria al que avui denominem ala nord, mentre que posteriorment s'hi afegirien, en un segon moment l'ala oest i, finalment, l'ala sud.

En el darrer moment, doncs, aquest nucli residencial de la vil·la estava format per tres ales constructives organitzades al voltant d'un pati central i ocupava una superfície total de poc més de 700 m², i superior als 900 m² incloent el pati interior. Els sectors nord i oest eren els més grans, amb un total de 251 i 236 m² respectivament, mentre que l'ala sud era la més petita, amb 105 m², sense comptar-hi els 130 m² de les termes (Castanyer, Tremoleda 2008, 38-42). La posició de la vil·la al costat oest d'una petita vall i just al peu d'uns turons, assegurava el domini visual sobre els camps de conreu de la plana i el camí d'accés principal.

L'esquema final evidència la voluntat d'organitzar els diferents espais d'una forma pràctica i funcional. Així, els tres blocs constructius segueixen un mateix esquema i es componen d'una galeria o corredor frontal i una bateria d'estances a la part posterior. Malgrat els dubtes existents sobre la planta d'algunes habitacions, especialment les més afectades per les reformes d'èpoques posteriors, s'han pogut individualitzar fins a un mínim

de 29 àmbits repartits de la següent manera: 8 a l'ala nord, 9 a l'ala oest, 6 més a l'ala sud i, finalment, 6 a l'àrea termal.

La planta del conjunt permet imaginar un sistema de cobertes a doble vessant, recolzades en els murs longitudinals de l'edificació. Es tractava d'una edificació molt senzilla i austera, amb els murs fets amb un sòcol de pedres i un alçat de tàpia, mentre que els paviments eren de terra batuda o, en algunes estances, d'*opus signinum*. L'ús de la pintura mural quedava restringida només a les estances més singulars o representatives. La disposició en forma d'U de les galeries frontals permetia una comunicació ràpida i directa entre la majoria de les estances de la banda posterior i feia possible aprofitar d'ençà primera hora del matí i fins al capvespre la llum solar. L'entrada principal estava situada al centre del braç oest, just en l'eix de simetria de tot el conjunt (fig. 3).

Arquitectònicament, doncs, el resultat final és el d'una edificació de planta aparentment compacta, similar al que presenten també moltes altres vil·les, que es caracteritzen per tenir una concepció unitària de l'espai i que

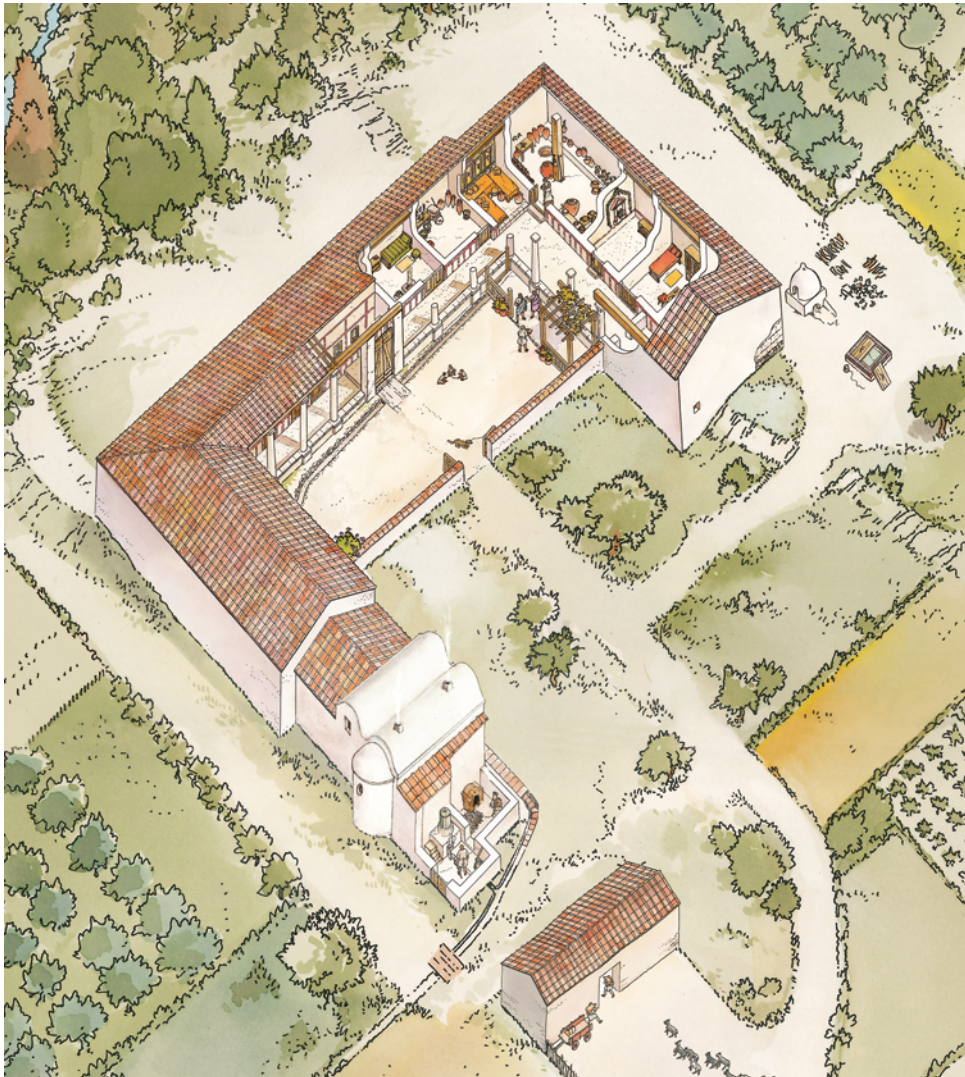


Figura 3. Dibuix reconstructiu del nucli residencial de Vilauba a finals del segle III d. C. (dibuix F. Riart i J. Sagrera)

tenen com a element comú una àrea oberta central. El pati té, com en el nostre cas, una funció de vestibul, similar, salvant les distàncies, al dels grans espais enjardinats que solien tenir les grans amb una vocació més residencial. L'adopció de les galeries/corredor com a element vertebrador permet superar els inconvenients dels models d'ordenació de tipus seqüencial, de circulació més complicada i més adients per a edificacions amb nombre més reduït d'espais.

L'edificació constava d'una única planta i l'estructura de la coberta es va fer, segons es pot deduir dels estudis antracològics, amb bigues de roure i de pi roig. Pel que fa a les teules utilitzades a l'ala nord, recuperades en la seva totalitat a causa de l'incendi que la va destruir, destacarem la troballa de nombrosos segells amb la marca C·OBVLNI (*Caius Obulnius*), més de 30 en total, i també altres amb el segell C·IVL·A? (Castanyer, Tremoleda 1999, lám. 62, 8-9), que avui podem identificar amb *Caius Iulius Laetus*, probablement els terrissers a qui es compraren les teules necessàries per a la construcció vers la segona meitat del segle I d. C. L'associació de la marca de *Laetus* amb la bòbila romana d'Ermedàs (Tremoleda *et al.* 2017, 444-445, fig. 960-964), situada a pocs quilòmetres de Vilauba, convida a pensar que els materials es fabricaren en aquesta terrisseria.

La proposta d'interpretació funcional dels espais que configuren l'habitatge ha tingut en compte les particularitats constructives de les diferents estances, la seva posició dins el conjunt de l'edificació i, finalment també, la naturalesa i les característiques dels objectes trobats al seu interior. Els espais d'accés i comunicació constituïen l'element més característic de la planta del nucli residencial de la vil·la (fig. 2, 9A, 9B, 50 i 75). Les tres galeries/corredors sumaven un total de 150 m², és a dir, entorn del 25% del total de l'edificació, mentre que el pati ocupava prop de 240 m². L'absència d'indicis d'activitats productives a l'interior de les galeries confirma la seva funció principal com a espais de circulació i distribució.

Dins l'apartat d'espais de caràcter estrictament privat hi incloem un conjunt d'estances que interpretem com a possibles dormitoris o *cubicula* (fig. 2, 8, 23-24, 45-48 i 72-74). L'element comú en alguns d'aquests espais, de reduïdes dimensions, són els basaments dels brasers per escalfar l'ambient. La troballa de fragments de vidres caiguts a sobre del paviment d'una de les habitacions suggereix que la ventilació i l'entrada de la llum es realitzava a través d'unes petites finestres que obrien a l'interior de la galeria.

Dins l'apartat d'espais d'ús residencial que podrien tenir un ús no exclusivament restringit als habitants de la casa esmentarem el menjador o *triclinium* (fig. 2, àmbit 33). Les seves particularitats constructives, pràcticament l'únic que tenia les parets decorades amb pintura mural, així com també l'àmplia obertura vers el pati i l'existència d'un encaix en una de les parets, probablement per fixar el capçal del triclini, avalen aquesta interpretació.

D'entre els espais més singulars destacarem el *sacrarium*, on hi havia el larari de la vil·la (fig. 2, àmbit 32). La interpretació es fonamenta en el fet

que durant l'excavació es recuperaren al seu interior quatre estatuetes de bronze, d'entre 10 i 15 cm d'alçada, amb els seus corresponents pedestals. Es tracta d'una representació d'Isis-Fortuna, d'un Mercuri, d'un Lar i d'una quarta figura que, segons els pocs fragments recuperats, podria correspondre al déu Pan (Tremoleda, Castanyer, Roure 1989, 49-69; Castanyer, Tremoleda 1997, 163-175; Castanyer, Tremoleda 1999, 105-112; Pérez 2011, 295, fig. 11 i 20). Per la posició de la troballa hom determinà que, originalment, aquestes s'exposaven en una petita fornícula situada en un dels murs de l'habitació.

Incloem també dins el grup d'espais d'ús residencial, un petit conjunt d'estances dedicades al confort i la higiene dels habitants de la casa i que corresponen el sector termal de la vil·la (fig. 2, 88-93), situat just a l'extrem est de l'ala sud. La superfície total d'aquestes termes seria d'uns 130 m², incloent aquí els espais pròpiament del bany, com l'*apodyterium/ frigidarium*, el *sudatorium* i el *caldarium*, així com també zones destinades al forn i de servei (àmbits 94 i 95) (Castanyer, Ferrer, Tremoleda 2016). Aquest conjunt de la zona termal enllaçava amb l'ala sud a través d'unes altres dues estances que interpretem com una petita latrina, situada just a la part posterior de l'edificació que aprofitava les canalitzacions de recollida de les aigües pluvials del pati i de desgüàs de les termes, així com també una cuina (àmbits 70 i 71).

Per acabar, farem esment de les tres estances situades a l'extrem sud de la galeria oest (àmbits 49, 76 i 77), de major superfície que la resta i accessibles directament des del pati, que podrien correspondre a espais d'emmagatzematge i de servei.

Els espais de cuina i de rebost

El coneixement de la pràctica totalitat de les restes que configuraven el nucli principal de la vil·la i també de l'atribució funcional de la majoria de les estances permet comprendre l'organització i distribució dels espais de cuina i rebost amb relació a la resta de dependències de la casa.

Pel que fa a l'espai centrat exclusivament en la funció de cuina, aquest s'identifica amb l'àmbit 37 (fig. 2, 37), situat a la part sud-oest i constructivament relacionat amb el conjunt termal, tal com demostra l'ús dels mateixos materials i tècnica constructiva. Atesa la relació de posterioritat de l'ala sud i del conjunt termal respecte dels sectors nord i oest de l'edificació residencial, suposem que aquesta cuina es va afegir a la casa justament durant la seva darrera etapa d'ús (Castanyer *et al.* 2004, 223-227; Castanyer, Ferrer, Tremoleda 2016, 48). L'emplaçament de la cuina a tocar de l'edifici termal, i també d'unes petites latrines, es repeteix en molts altres jaciments, perquè d'aquesta manera s'aprofitava el foc del forn per obtenir brasses per les cuines o fogons. Al nostre àmbit d'estudi, el procés d'incorporació de les instal·lacions de banys a les vil·les rurals, que amb el temps es convertiren també en un símbol de luxe i confort, es

materialitza sobretot a partir del segle II d. C. en endavant, repetint així un procés que a la península Itàlica es constata ja al segle I (Bonini 2016, 459).

Malgrat que la superposició d'altres construccions associades als períodes més moderns dificulta la comprensió de la planta original, sabem que la cuina tenia unes dimensions més aviat modestes i que l'àrea destinada a la cocció estava definida per uns petits murets, d'una amplada d'uns 30 cm que, molt probablement, correspondrien a una compartimentació interna d'un àmbit més gran.

L'atribució funcional de l'àmbit 37 ve determinada per la presència d'un fogó o cuina situat al costat oest i disposat directament sobre el paviment de l'estança, que era de terra. Es tracta d'una cuina feta amb una solera formada per diverses teules planes i delimitada, com a mínim en algun dels seus costats per unes altres teules disposades verticalment (fig. 4). Està feta amb algunes teules senceres però també aprofitant trossos d'altres ja fragmentades i, segons la disposició conservada, s'intueix que tenia una amplada mínima d'uns 90 cm, equivalent a dues teules posades de costat de 45 cm cadascuna. Tot i que la llargada és més dubtosa, sabem que com a mínim constava d'una teula disposada longitudinalment i d'unes altres dues disposades transversalment, el que equivaldria a 1,60 metres. Partint d'aquests càlculs mínims hom pot estimar que la superfície de cocció s'acostaria als 1,4 m². L'interior d'aquesta estructura conservava encara restes de cendres de les darreres combustions i les teules presentaven clars símptomes de l'acció del foc.

Figura 4. Vista general de l'excavació de l'àmbit 37, interpretat com una cuina. A la part superior esquerra s'observa la base de teules que conformava el fogó



La cuina de Vilauba comptava també amb altres elements, de més difícil interpretació, com ara un massís d'obra situat al costat de la cuina i que s'ha conservat a una alçada d'uns 40 cm per sobre del paviment. Per la

cara sud l'obra presenta un acabat molt acurat i encara es poden veure les diferents filades dels blocs de traverti, de forma i mides regulars i disposats en filades. Per aquest costat se li adossava una altra estructura disposada parcialment al subsol de l'habitació delimitada per lloses de pedra clavades verticalment. L'interior d'aquesta estructura estava plena de restes de cendra i presentava clares senyals de rubefacció i d'haver estat en contacte amb el foc. Desconeixem si podria correspondre també a una altra cuina, qui sap si afegida en un moment posterior.

La utilització d'aquests tipus de cuines, fetes amb una senzilla solera de teules o d'elements refractaris, sembla que era molt habitual en les altres vil·les i establiments rurals que coneixem en aquest territori. A tall d'exemple esmentarem aquí la cuina trobada a la vil·la de la Font del Vilar, situada a l'angle d'una estança (àmbit II) oberta a uns dels patis de la part productiva i feta igualment amb una solera de tres teules planes i delimitada per unes altres clavades verticalment (Casas *et al.* 1995a, 9, fig. 3 i fig. 4, àmbit II). Mesurava 1,50 m per 0,60 m, de manera que la superfície de cocció seria de 0,90 m². Recordarem també la troballa d'una estructura idèntica durant les primeres excavacions fetes a la vil·la dels Ametllers, a Tossa de Mar (Casas *et al.* 1995b, 61-62, fig. 40).

El registre arqueològic disponible constata l'àmplia difusió d'aquest tipus de cuina disposada directament sobre el paviment de l'estança i, per contra, també l'absència manifesta dels models coneguts com a «cuines pompeianes» o com a «taules de cocció», disposades damunt d'una base feta d'obra i sovint sustentades per uns arcs inferiors que servien per guardar la llenya i que, s'anomenen així per la seva abundància en el registre arqueològic de la famosa ciutat de Pompeia (Kastemmer 2007, 81-86; Salza Prina Ricotti 1978, 239-273; Monteix 2013, 11-12). En efecte, fins al moment no coneixem de la seva existència segura en cap de les vil·les excavades fins a l'actualitat ni tampoc en les *domus* dels nuclis urbans més propers com Empúries o *Gerunda*. Malgrat això, la situació del nostre territori no sembla diferir tampoc massa de la constatada en altres àrees geogràfiques, com per exemple al mateix *ager pompeianus*, on els estudis sobre les *villae* rústiques demostraren que en molts casos s'utilitzaven només les cuines disposades sobre el sòl de l'estança i que l'ús de les cuines dites «pompeianes» era molt més limitat del que hom podia imaginar *a priori* (Kastenmeier 2007, 96-97; Kastenmeier 2013, 129; Bonini 2016, 459, fig. 9).

La diversitat de models de cuines que es constata a l'*ager pompeianus* demostra que l'ús d'un determinat tipus no es correspon al major o menor grau de «romanitat» del jaciment, sinó a altres criteris vinculats més directament a la manera com es preparaven els aliments. A banda de la posició en què es cuinava, dret o ajupit, ens interessa aquí subratllar el fet que en les cuines disposades sobre el paviment de l'estança s'utilitzava sobretot el foc i les flames, mentre que en les cuines de tipus pompeianes es feia servir més el caliu de les brases. Seguint aquesta mateixa línia interpretativa hom considera, doncs, que les primeres serien especialment idònies per a aquells establiments rurals en els quals la dieta estava basada

sobretot en els brous i bullits, que requerien l'ús de recipients més grans i que, d'aquesta manera, podien servir a tot el conjunt del personal que hi vivia i hi treballava.

A més de la cuina que acabem de descriure, coneixem també l'existència d'una altra estança interpretada com a rebost de la vil·la, situada a l'angle nord-oest del nucli residencial (fig. 2, 30). En planta, el rebost destaca de la resta d'ambits per les seves dimensions, que són més grans i d'uns 8 m de longitud per una amplada de 5 m (40 m²). La seva atribució funcional obeeix a la troballa de prop de 200 peces de terrissa, així com també alguns objectes de vidre i de metall relacionats amb l'emmagatzematge i la cuina (Castanyer, Tremoleda, Roure 1990, 157-191; Castanyer, Tremoleda 1999, 64-73, figs. 45-62; Colominas, Castanyer, Tremoleda 2014). La posició del rebost, a l'angle nord-oest de la casa, segurament respon també al fet que així assegurava unes millors condicions ambientals per a la conservació i el manteniment dels aliments que s'hi guardaven.

La porta d'entrada, centrada amb relació a l'eix de l'habitació, que era també més gran en comparació de la resta d'habitacions de la casa, facilitava així el transport dels productes que s'hi emmagatzemaven. A nivell constructiu, el rebost segueix les mateixes pautes de senzillesa i austeritat que regeixen tota l'edificació, amb les parets amb un sòcol fet de rierencs i un alçat de tapiàl, recobertes amb un enlluït de color blanquinós. El paviment era de terra batuda o amb una mica de morter. Els elements més destacables són les banquetes fetes d'obra que hi havia al peu dels murs perimetrals de la banda nord i sud, al damunt de les quals es trobaren diverses peces endreçades acuradament segons les seves característiques i funcionalitat: estris de cuina, per a la preparació d'aliments, vaixel·la de taula, d'emmagatzematge, d'il·luminació etc. La paret de l'angle sud-est tenia probablement també una banqueteta feta amb tapiàl que va quedar totalment destruïda per l'incendi i l'enderroc, l'existència de la qual es va poder reconstituir pel fet que l'enlluït de la paret no arribava fins al paviment, sinó que s'aturava a una alçada d'uns 35-40 cm del terra. Desconeixem per què aquesta banqueteta era diferent de les altres, encara que no podem descartar la possibilitat que fos un afegit posterior, qui sap si per ampliar la superfície destinada a l'emmagatzematge. Les parets de la banda oest i sud-oest no tenien cap banc adossat.

Malgrat que l'esfondrament de la teulada va provocar la trencadissa i el desplaçament de molts objectes, durant l'excavació es va poder determinar la posició original de la major part de les peces (fig. 5). L'estudi d'aquest conjunt tancat de materials constituï una oportunitat única per conèixer l'*instrumentum domesticum* d'una modesta vil·la romana vers la fi del segle III (Castanyer, Tremoleda 1999, 64-72 i 189-196; Castanyer, Tremoleda 2008) i, en alguns casos, la conservació de restes paleocarpològiques varen permetre determinar inclús el contingut específic d'alguns recipients: olives, cereals, fruits secs, etc.

La distribució dels objectes posa de manifest que a la part sud-oest s'hi guardava un gran nombre d'olles, cassoles i ansats de terrissa de cuina,

unes 120 en total, amuntegades directament sobre el terra i formant piles de quatre o cinc individus. Recolzades a la paret oest algunes àmfores. Damunt de la banquetta nord s'hi recuperaren algunes gerres destinades a guardar o servir líquids, la major part de les quals eren de fabricació local i amb unes característiques formals i unes dimensions diverses.



Figura 5. Reconstrucció 3D del rebost de Vilauba, que mostra la distribució des objectes recuperats durant la seva excavació (autor: Dani Baños)

La major acumulació d'objectes es va trobar a la banquetta est, on es disposaven els atuells que conformaven la vaixel·la de taula, com ara plats, gots, tasses, copes i plates de servir o cuinar els aliments, amb les seves respectives tapadores, així com també diverses cassoles i olles per cuinar. Cridava l'atenció el fet que en una d'aquestes olles es guardaven 58 monedes, segurament per a les despeses diàries de la casa i que, cronològicament, permeten situar el *terminus post quem* de la destrucció a partir de l'any 268 d. C. (Roure, Tremoleda, Castanyer 1993, 279-281, fig. 9; Castanyer, Tremoleda 1999, 114). La major part dels atuells ceràmics eren de procedència nord-africana, encara que també n'hi havia de fabricació local. Les troballes més singulars i delicades, com una àrula o altaret amb una decoració figurada, una llàntia amb un peu alt de suport, una

gerra de bronze i algunes peces de vidre es guardaven a l'angle nord-est de l'habitació. Finalment, a la dreta de l'entrada hi havia alguns objectes de ferro, com ara un tallant de carn, així com també un *dolium* de petites dimensions que contenia olives (fig. 5).

L'espai interior de l'habitació estava parcialment ocupat també per altres objectes i uns pocs elements de mobiliari. A la part oest, la troballa d'un element moble carbonitzat, en aquest cas fet amb fusta de perer, suggereix l'existència d'una petita taula o qui sap si d'un moble de suport i fixació d'un morter de grans dimensions aparegut també en aquesta zona. Igualment destacable fou la troballa de grans olles de terrissa de fabricació local disposades damunt del paviment de la part est de l'estança. Més difícil resulta la interpretació d'una base de *dolium* trobada a la part central de l'habitació, atès que no es pogueren localitzar més restes de les parets ni tampoc de la boca.

La recuperació d'algunes peces i objectes després de l'incendi, o de neteja posterior de les runes, ha quedat perfectament provada per la troballa d'un fragment de morter en el farciment d'un retall situat a la part baixa del jaciment que, curiosament, enganxa amb l'exemplar localitzat sepultat dins del rebost.

Malgrat que no es va poder identificar cap tipus d'estructura destinada pròpiament a la base dels fogons, no descartem la possibilitat que el rebost s'utilitzés ocasionalment com a cuina, tal com demostra la presència de dos trespeus de ferro penjats en una de les parets de l'estança. La presència d'aquests trespeus permet suggerir la possibilitat de cuinar en altres estances de la casa, que no comptarien amb una instal·lació fixa, segons les necessitats puntuals, l'època de l'any, la climatologia o el tipus de cocció que es volia realitzar. Recordarem aquí la troballa de diverses llars en algunes de les estances del mateix nucli residencial de la vil·la que interpretem com *cubicula* (fig. 2, 45-46 i 74), fetes amb una teula o un llit de còdols recobert per una capa d'argila i amb clars senyals de rubefacció, que podien haver servir per escalfar l'habitació i qui sap si també ocasionalment com a cuines.

El rebost de la vil·la estava situat immediatament al costat del menjador o *triclinium* de la vil·la (fig. 2, 33) (Castanyer, Tremoleda 1999, 73-76 i fig. 63-68). El fet que ambdues estances siguin contigües i s'emplacin al sector nord del nucli residencial i, per tant, pertanyents a la part més antiga de la casa, reforça la hipòtesi que inicialment l'estança del rebost podia haver servit també com a cuina fins que, amb les ampliacions successives de l'edificació, aquesta es desplaçà al braç sud, al costat del conjunt termal. Malgrat la senzillesa constructiva que caracteritza tota l'edificació, les parets de l'estança estaven decorades, com a mínim durant l'estadi original, amb una pintura mural de força qualitat. A partir de les restes conservades sabem que constava d'un sòcol on es representava un aplacat de lloses de marbre de color verd i vermell i que la part superior s'estructurava amb diferents plafons emmarcats per faixes de colors diversos.

La presència de motius figurats suggereix que el requadre principal estava decorat possiblement amb una escena de tipus bucòlic. Es tractava d'un menjador de dimensions força reduïdes i on només hi cabien tres llits i una petita taula al centre. La troballa d'un gran nombre d'anells de ferro, així com també el fet que aquest àmbit era totalment obert amb relació a la galeria (fig. 2, 9), permet suposar que el tancament interior es feia mitjançant una simple cortina. Pel que fa al parament d'aquest àmbit assenyalarem únicament la troballa de dues àmfores de procedència oriental, situades al costat dret de l'entrada i que possiblement servien per guardar vi.

Instrumentum i cuina. El conjunt del rebost de la vil·la

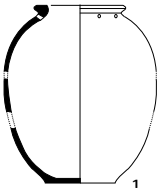
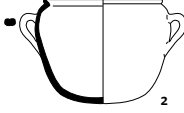
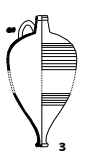
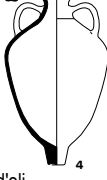
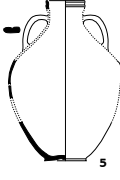
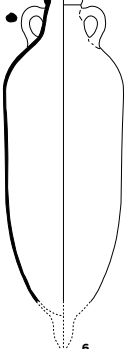

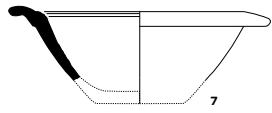

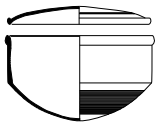
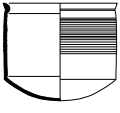
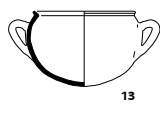
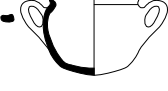

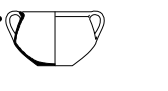
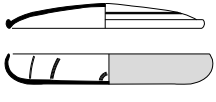
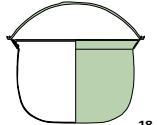
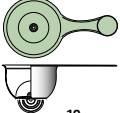
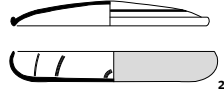








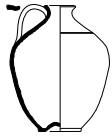



Tal com ja hem avançat, les particulars característiques de l'excavació d'una bona part del nucli residencial de la vil·la de Vilauba, marcat per una destrucció sobtada que va aturar l'activitat en un instant precís, varen permetre recuperar un gran nombre d'objectes que conformaven el parament de llar. Es tracta sobretot de peces de terrissa, encara que també hi trobem alguns objectes metàl·lics, de bronze o ferro, i més rarament de vidre, que es guardaven al rebost de la vil·la (fig. 2, 30 i fig. 5).

L'estudi d'aquest conjunt d'objectes s'ha plantejat a partir d'uns criteris d'ús i funció, segons els quals podem distingir diverses categories: la vaixel·la de rebost i emmagatzematge, la destinada a la preparació dels aliments, la de cuina i, finalment, la relacionada amb el servei de taula (fig. 6). A partir d'aquesta classificació més genèrica s'ha intentat establir diferents subcategories segons la seva funció més específica, prenent en consideració els aspectes purament formals i, en alguns casos també, el mòdul, les dimensions o la capacitat de la peça. La discussió sobre l'ús primari o secundari de les peces no sembla aquí massa rellevant, atès el caràcter tancat i unitari del conjunt recuperat. Tanmateix, i llevat d'aquells casos més segurs, hem preferit no relacionar les peces amb els possibles noms llatins esmentats pels autors clàssics (Gómez 1995; Dosi, Schnell 1984, 102-128; Kastenmeier 2007, 72-76).

La vaixel·la de rebost: guardar i emmagatzemar

El rebost de la vil·la servia essencialment per guardar els aliments necessaris pel bon funcionament de la vil·la. La disposició de les peces a l'interior d'aquest espai permet saber que l'emmagatzematge de vi i oli es feia mitjançant diverses àmfores dipositades just a l'angle nord-oest de l'habitació (fig. 5). La forma, dimensions i característiques d'aquests envasos era diversa. La major part eren àmfores per vi, com testimonien les dues àmfores del tipus Gauloise 4, però també produïdes a la Tarraconesa (Tremoleda, Járrega 2012), de dimensions reduïdes (uns 60 cm d'alçada), coll curt i peu poc desenvolupat (fig. 6, 4). També hi havia una petita àmfora

Figura 6. Quadre tipològic dels materials trobats al rebost de Vilauba, agrupats segons la seva funció

| 1. FUNCIO D'EMMAGATZEMATGE | 2. FUNCIO CULINÀRIA | |
|---|--|--|
| <p><i>Dolia</i></p>  1 <p>Grans recipients</p>  2 <p>Àmfores de vi</p>  3  4  5 <p>Àmfores d'oli</p>  6  | <p>Preparar aliments</p> <p>Morters</p>  7 <p>Tallant de carn</p>  8 <p>Cuinar aliments (coure, bullir...)</p> <p>Cassoles de fons bombat</p>  11  12  13 <p>Olles / Ansats</p>  14  15  16 <p>Cassoles de fons pla i engalba interior</p>  17 <p>Perol</p>  18 <p>Cassó</p>  19 | |
| <p>3. FUNCIO DE VAIXELLA DE TAULA</p> <p>Servir menjar</p> <p>Cassoles de fons pla i engalba interior</p>  20  21 <p>Beure</p> <p>Gerretes o taces</p>  22  23 <p>Copa</p>  24 <p>Gots</p>  25 <p>Gerra de bronze</p>  27 <p>Gerres de coll estret</p>  28  29 | <p>Servir / guardar líquids</p> <p>Gerres</p>  26  26  26  26 | |

monoansada de fabricació oriental (fig. 7), que podem assimilar a la forma Àgora F65/66 (fig. 6, 3). A partir del segle IV es dota amb dues nanses i es classifica com LRA 3/ Key 54 bis. També segura és la presència d'un o dos individus d'àmfores de base plana i llavi motllurat, atribuïdes tipològicament als envasos Gauloise 7 o tradicionalment també al tipus Dressel 28 (fig. 6, 5). Es tracta d'un envàs similar a una gran gerra, de cos

globular i coll curt, amb dues nanses, que es va fabricar també en algunes de les terrisseries del nostre territori, com la bòbila romana d'Ermedàs (Cornellà del Terri) (Tremoleda, Castanyer 2019, 243-251). Completa el conjunt una gran àmfora de cos cilíndric i fabricació nord-africana, que servia per guardar oli, que podem identificar amb el tipus Africana II C / Keay VI, de cos allargat, pivot massís i apuntat (fig. 6, 6). L'exemplar de Vilauba, amb l'extrem superior de la vora lleugerament aplanat s'apropa ja a la variant II D.

Igualment segura és l'atribució funcional a l'emmagatzematge dels dos *dolia* recuperats en aquesta mateixa estança. Un d'ells era de dimensions més grans i estava situat al centre del rebost, mentre que l'altre, de mides més petites i perfil més ovalat s'emplaçava al costat dret de la porta i que, segons podem deduir de les restes de pinyols conservades al seu interior, servia per guardar olives (fig. 6, 1). Aquest darrer exemplar presentava també dos petits forats a sota la vora, qui sap si per fixar-hi unes grapes de plom i poder reparar així alguna esquerda o fissura feta durant el seu ús.

La vaixel·la per preparar els aliments

Per preparar les salses necessàries per condimentar els àpats o per triturar alguns ingredients, com per exemple olives, gra, fruits secs, etc. hom disposava d'un morter de grans dimensions, d'uns 60 cm de diàmetre i d'una alçada aproximada de 30 cm (fig. 6, 7). Aquests tipus de morters, molt més grans que els exemplars més habituals en els ambients domèstics, podien anar fixats a una estructura de fusta, semblant a una taula, per facilitar així el treball d'elaboració i preparació del



Figura 7. Algunes de les àmfores trobades al rebost. A l'esquerra, àmfora oriental del tipus LRA 3/Keay 54bis i, a la dreta, del tipus G-4

menjar. Es tracta d'una peça amb unes parets força gruixudes i una base plana i consistent, de perfil còncau, de llavi tombat vers l'exterior. També s'utilitzaven per deixar macerar alguns ingredients en líquids diversos i per barrejar les diferents espècies durant l'elaboració de les salses.

Relacionem també amb la preparació dels aliments algunes peces metàl·liques que servien per processar la carn. Ens referim a un tallant de ferro, que consta d'una fulla de dimensions considerables, de pràcticament 20 cm de longitud, unida a un mànec d'uns 8 cm de llarg, buit a l'interior per permetre l'encaix del mànec de fusta que, segons les restes de carbons conservades a l'interior, era de boix (fig. 8). Formalment, es caracteritza per tenir el dors recte, mentre que la fulla és corbada i acabada en punta a l'extrem. La part del tall dibuixa una secció clarament més prima i esmolada que la part superior, que era més gruixuda.

Figura 8. Tallant de ferro. Aquests tipus de ganivet es relaciona amb el processat dels aliments carnis



La presència d'aquest tipus de tallant (fig. 6, 8), sovint associat al treball dels carnisers, com assenyalen les troballes en diferents establiments vinculats a l'alimentació, tipus *cauponae*, en àmbits urbans com Pompeia o altres territoris, així com les nombroses representacions iconogràfiques en esteles, relleus i altars (Monteix 2007, fig. 1-9 i 17-18; Lepetz 2007, 82, fig. 8; Leconte 2013, 237-239, fig. 236), demostra que a la vil·la de Vilauba es realitzava també el processat dels aliments carnis una vegada sacrificats els animals. La seva forma, dimensions i pes, permetia utilitzar la part inicial per colpejar la peça, a manera de destrat per tal de trencar i trossejar els ossos i articulacions, mentre que la part final permetia tallar o filetejar la carn de forma semblant a un ganivet. Normalment calia utilitzar aquest tipus d'eines sobre una petita base o pilar de fusta, damunt de la qual es disposaven les peces que hom volia trossejar. Es tracta doncs d'un tipus de ganivet o tallant clarament relacionat amb el processament previ dels aliments carnis i no pas amb el consum posterior que, amb la

seva presència, contribuiria a reforçar el caràcter autosuficient que de ben segur tenien moltes vil·les agrícoles com per exemple Vilauba. Un exemple ben proper, encara que de cronologia més reculada, seria el que es va trobar a la cuina de la terrisseria del Collet Est (Calonge, Girona) (Burch, Nolla, Tremoleda 2015, 156, fig. 222, 1; Casas, Nolla 2011, 33-35).

Significativament, hem d'assenyalar també la troballa d'un altre exemplar d'aquest mateix tipus de ganivet o tallant, associat en aquest cas a la cuina de l'àmbit 37 (fig. 2, 37 i fig. 4). Es tracta d'un ganivet de dimensions i format molt més petit, però també amb la fulla de forma convexa, amb una part posterior més ampla i l'extrem més prim i acabat en punta. En aquest cas l'emmanegament es feia inserint el mànec de fusta en una tija de ferro. Per les seves dimensions, imaginem que servia per tallar i trossejar porcions de carn més petites o verdures i altres aliments. L'existència de ganivets i tallants de diferents mòduls permetria disposar doncs del parament necessari per realitzar les diferents etapes del consum de carn a la vil·la.

La vaixella de cuina

El grup d'objectes relacionats amb la cuina és un dels més significatius pel que fa al nombre màxim d'individus recuperats durant l'excavació. Esmentarem, en primer lloc, el dos trípodes de ferro per cuinar que, en el moment de l'incendi, estaven penjats a la paret de angle sud-oest de l'habitació (fig. 6, 9). Estan formats per tres tiges soldades que componen un nivell pla triangular que constitueix la superfície on reposaven les olles i cassoles que anaven al foc. A cadascun del vèrtex del triangle hi anava soldada perpendicularment una pota que acabava en un peu marcat per aplanament. Els peus presenten un engruiximent a la zona intermitja per donar una major robustesa a aquesta zona (fig. 9).



Figura 9. Trípode de ferro que servia de suport dels estris ceràmics o metàl·lics per a la cocció dels aliments a la cuina

La utilització de trespeus de ferro per cuinar era molt habitual a l'època romana, tal com demostren els nombrosos exemplars trobats a les excavacions de Pompeia i també en diferents espais de jaciments del nostre entorn més proper (Casas, Nolla 2011, 54 i fig. 26; Leconte 2013, 246-248, fig. 242). N'hi havia de mòduls diferents. Els de mida més petita solien tenir una alçada d'entre 10 i 15 cm i es feien servir per peces, metàl·liques o de terrissa, de mòdul mitjà. Els més grans, com els de Vilauba, tenien una alçada de 20 a 25 cm i s'utilitzaven per cuinar amb peces de mòdul molt més gran.

Formant conjunt amb els trespeus de ferro hi havia un ampli repertori de cassoles (*caccabus*, *gabbata*, *scutella*), de formes, característiques i procedències diverses. Es tracta de peces que servien sobretot per bullir o cuinar els aliments i que, per tant, tenien un contacte directe amb el foc. Per evitar les fractures o esquerdes durant el seu ús, tenien les parets més gruixudes i el desgreixant més groller. Les picades o salses es col·locaven a l'interior i se sofregien i, posteriorment, s'hi afegia la carn i els vegetals, que es cobrien amb aigua per acabar-los de cuinar. Per tal de facilitar l'ebullició i mantenir l'escalfor, moltes cassoles feien joc amb les seves corresponents tapadores.

D'entre les cassoles d'importació destaquen les de procedència africana (fig. 6, 11), assimilables als tipus Hayes 197/Ostia III, 267 B/Atlante I, tav. CVII, 6-7/Aguarod, fig. 79, 5, que varen tenir una extraordinària difusió entre els segles II-V d. C. També hi havia cassoles amb el llavi engruixit i les parets verticals i més altes, semblants a la forma Ostia I, 270/Atlante I 1981, 220, tav. CVIII, 2/Aguarod, 73, 1. El característic fons estriat permetia repartir de forma homogènia l'escalfor del foc durant la cocció. Malgrat que aquesta forma inclou diverses variants que van de les cassoles a les soperes i que poden tenir un ampli repertori segons la secció de la seva vora, de la base, etc., en general presenten uns trets comuns pel que fa a la seva concepció tipològica i funcional. Es tracta de recipients alts i de fons bombat, amb el llavi ben marcat, aplicat i amb el típic perfil d'ametlla, amb un petit solc que pot estar més o menys marcat segons els casos i que servia per a l'encaix d'una tapadora que facilitava l'ebullició i que ajudava a mantenir la temperatura del recipient (fig. 10). Durant l'excavació es pogueren recuperar un mínim de quatre exemplars de tapadores, en aquest cas amb la vora penjada i tombada vers l'exterior i assimilables al tipus Ostia I, 262 o Hayes 182 (fig. 6, 12).

Una funció similar devien tenir també algunes peces situades davant de la banqueteta est del rebost, en aquest cas, però, de fabricació local, de parets gruixudes i desgreixant de gra groller, amb dues petites nanses (fig. 6, 10). El llavis són massissos, curts i tombats vers l'exterior. Malgrat que formalment es poden classificar sense problemes com a cassoles o olles, per les seves grans dimensions mereixen una consideració diferenciada. Els diàmetres de vora poden superar els 35 cm, mentre que l'alçada era d'entorn als 32 cm. El fons és sempre bombat, fet que indica que aquests tipus de recipients segurament servien per bullir els aliments (llegums,



Figura 10. Cassoles de producció nord-africana

verdures, aviram, carn, etc.) damunt de trespeus de ferro o amb cremallers que permetrien la seva suspensió mitjançant les nanses. La seva posició, disposades al terra de l'habitació, podria corroborar la seva funció culinària. Per les seves dimensions caldria pensar sobretot en escudelles, brous o caldos on, a més de verdures, s'hi barrejava també carn. No obstant això, no descartem que ocasionalment es poguessin utilitzar també per l'emmagatzematge d'aliments, tal com sembla demostrar la troballa de restes de fruits secs a l'interior d'una d'aquestes peces (fig. 6, 2). En total es recuperaren 6 exemplars.

Completa la descripció d'atuellis relacionats amb la cuina i/o l'emmagatzematge d'aliments un espectacular conjunt d'olles, ansats i cassoles guardades a l'angle sud-oest del rebost, totes de fabricació local (fig. 11). Es tracta d'un total de 120 peces dipositades de forma ordenada als peus del mur sud-oest de l'estança, amuntegades en 27 piles d'entre



Figura 11. Imatge de l'excavació del conjunt de cassoles, olles i tupins emmagatzemades a l'angle sud-oest del rebost

3 i 6 individus cadascuna, encaixant les peces l'una dins de l'altra gràcies a les diferents mesures dels seus diàmetres. L'aparició d'un nombre tant elevat d'olles, que quantitativament, representen gairebé la meitat del nombre total d'individus recuperats al rebost, així com també el fet que les peces no tenien senyals d'haver estat en contacte amb el foc, suggereixen que s'havien adquirit o fabricat poc abans de la destrucció de la casa i que es guardaven per a la seva utilització futura, ja sigui per cuinar o també per conservar les provisions. Atès que en el jaciment s'ha constatat també l'existència de petits forns per a la fabricació d'atuellcs ceràmics associats a aquesta mateixa etapa de la vil·la no es pot descartar tampoc la possibilitat que s'haguessin fabricat en el mateix jaciment i que es guardessin al rebost a l'espera de la seva venda posterior.

L'homogeneïtat del conjunt es fa palesa en l'aspecte de les argiles, de color marró o vermell, dures i no gaire depurades, amb grans de quars o sorra ben visibles i, finalment també, en l'acabat final que és sempre en coccio oxidant. El seu estudi permet distingir, tipològicament, tres grans grups. El primer correspon a les cassoles de parets convexes i fons bombat, especialment adaptat per repartir millor l'escalfor (fig. 6, 13). El diàmetre de la vora és sempre superior a l'alçada del recipient i el llavi és curt i exvasat, permetent així l'encaix d'una possible tapadora. Porten sempre dues nanses contraposades, que arrenquen de la part inferior de la vora i que no superen mai l'alçada de la peça, que permetrien la seva manipulació o suspensió. Normalment aquests tipus de recipients s'utilitzaven a la cuina per bullir i coure aliments.

El segon és el format per les olles, de parets còncaues i arrodonides, que tenen un diàmetre de la vora inferior més petit que l'alçada del vas. El fons és sempre pla o lleugerament convex i estan dotades de dues nanses situades a la part superior, que facilitaven la seva manipulació (fig. 6, 14). Servien per bullir aliments, ja sigui directament sobre el foc, amb un trespeus o suspeses per les nanses als clemàstecs.

El tercer grup correspon als ansats o tupins, formalment molt propers a les olles però dotats només amb una sola nansa que arrenca de la mateixa vora del recipient, que és inclinada cap a l'exterior. El diàmetre de boca és sempre lleugerament superior a l'alçada de la peça. A partir de les seves dimensions hem pogut diferenciar dos mòduls diferents: un amb un diàmetre de 24 cm i uns 20 cm d'alçada i, l'altre, de 16 cm de diàmetre i uns 15 cm d'alçada (fig. 6, 15).

Fora d'aquest dipòsit de peces de producció local emmagatzemades i per estrenar, trobem dins el mateix rebost altres tupins que sí que formaven part del parament de la casa relacionat amb la cuina. Es tracta sobretot de tupins d'una sola nansa, de boca ampla, utilitzats tant per coure verdures, carn o peix així com també per guardar aliments. D'entre aquests, n'hi ha de procedència nord-africana, com ara l'ansat de dimensions mitjanes, de cos ovalat i estriat, amb una sola nansa i el peu en forma de pom, assimilable a la forma Hayes 200 / Aguarod, fig. 91-92 (fig. 6, 16).

Malgrat que les diferències formals ja assenyalades entre les olles, cassoles i tupins, com el fons bombat o la base plana, la relació entre l'alçada i el diàmetre o la presència d'una o dues nanses, que poden indicar una forma diferent de cuinat, ja sigui sobre un trespeus o suspeses amb cremallers, sembla que totes servien per bullir els aliments, ja sigui fent escudelles, caldos o brous o per preparar diverses farinades del tipus *puls*, feta de farro i que constituïa un dels aliments tradicionals del món romà, on es barrejava amb faves, llenties, cols i cebes (Dosi, Schnell 1984, 18). A més de la seva funció culinària, esporàdicament algunes d'aquestes peces es podien utilitzar també per guardar aliments.

Dins del rebost es recuperaren també algunes peces que servien per coure i fregir els aliments, com les grans plates de procedència nord-africana, tipològicament assimilables a la forma Lamb. 9 A/Hayes 181/Atlante I, tav. CVI, 3-4/Aguarod, fig. 56-57, molt habituals en contextos del segle II i III d. C., tot i que perduren també fins a final del segle IV o inicis del segle V d. C. Es tracta d'unes plates de dimensions considerables, amb uns diàmetres que oscil·len al voltant dels 35-40 cm, amb les parets convexes i no gaire altes, inclinades lleugerament cap a l'interior i amb el fons pla. Mentre que a l'exterior solen tenir una pàtina cendrosa, l'interior anava recobert amb una engalba de color vermellós que facilitava la cocció dels aliments i que evitava que s'enganxessin al fons. Hom estima que hi havia un mínim de 4 exemplars, dipositats tots a la part central de la banqueta est de l'habitació (fig. 6, 17). El fort impacte causat per l'esfondrament de la teulada va causar la fragmentació i dispersió de totes aquestes peces (fig. 12).

A més de servir per coure i fregir els aliments aquestes plates s'utilitzaven també per portar el menjar a taula directament en comunitat, agafant el contingut amb els dits o amb coberts. Ocasionalment, aquestes plates també es podien fer servir com a paella per cuinar, per fer truites o coques sense llevar.

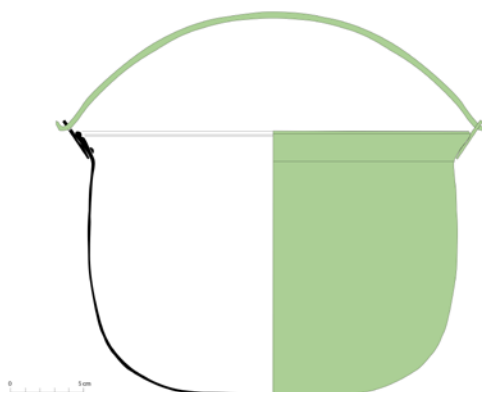


Figura 12. Detall de l'excavació de l'enderroc de la teulada del rebost, que va sepultar la totalitat dels objectes guardats al seu interior

La coincidència dels diàmetres d'aquestes plates amb algunes de les tapadores assimilables al tipus Ostia 1, 262 o Hayes 182 trobades al mateix rebost, suggereix la possibilitat que poguessin haver format el servei conjunt, per afavorir així la cocció més ràpida o també per poder mantenir millor l'escalfor i preservar els aliments a la taula.

Completarien els estris relacionats directament amb la cuina diverses peces metàl·liques, més aviat escasses en comparació del conjunt ceràmic, fet que indica que possiblement el cost d'aquestes peces era també superior i que, per tant, la seva presència en establiments més modestos seria també més limitada. Especialment interessant fou la troballa de dos atuells de bronze a la banqueta est, molt afectats per l'acció del foc que va destruir completament l'estança però que, a partir dels fragments conservats, hem intentat identificar. El primer correspon a un possible perol o olla, del qual se n'ha conservat sobretot la part superior de la vora, la nansa, així com alguns fragments de les parets i del fons que, només hipotèticament, imaginem que podria tenir una forma bombada (fig. 13). Es tracta d'un recipient de boca ampla, cos globular, de diàmetre igual o aproximat a la fondària, amb el llavi lleugerament inclinat cap a l'exterior. La nansa, igualment de bronze i massissa, es subjectava mitjançant dos petits aplics fixats amb reblons a l'exterior del llavi, dotats amb uns petits forats que permetien fer passar l'extrem corbat de la nansa i que facilitaven així la seva suspensió o manipulació (fig. 6, 18). Deixant de banda les seves característiques formals, aquest sistema de suspensió està ja ben documentat en els amplis repertoris de peces de bronze recuperades a Pompeia i també als àmbits provincials romans (Leconte 2013, 239-241, fig. 237). Malgrat que és impossible refer amb certesa la part inferior d'aquesta peça, de forma més plana o convexa, creiem que seria molt similar al tipus Tassinari X1000 (Tassinari 1993, nùm. 10205, 16601, 3329, etc.). Desconeixem si podria tenir una tapadora. Aquesta peça, que formava part del servei de cuina, servia per escalfar aigua o per bullir i cuinar aliments, possiblement verdures i carn, igual que algunes de les peces de terrissa descrites anteriorment.

Figura 13. Dibuix reconstructiu del perol de bronze trobat al rebost



Més fràgils són encara els indicis d'una segona peça de bronze i de la qual se n'ha conservat únicament el mànec de bronze, amb l'extrem en

forma de disc i amb un forat central, que servia per penjar-la a la paret. Malgrat això, sembla que es pot identificar amb un cassó de bronze, de poca alçada, parets rectes i amb una nansa plana (fig. 6, 19). Aquests tipus de peces són molt habituals en els contextos de cuines (Tassinari 1975, 18, pl. III-v; Tassinari 1993, tipus G3000; Burch, Nolla, Tremoleda 2015, 146-148, fig. 212-215) i servia sobretot per escalfar líquids directament a sobre del foc i servir-los gràcies a la nansa plana horitzontal. A diferència d'altres exemplars, no hi ha cap tipus de decoració al mànec o al voltant del forat de suspensió.

Servir i menjar

La vaixel·la de taula estava formada igualment per estris de fabricació local i d'altres d'importació (fig. 14). Entre el primer grup hi trobem un petit lot de plats, vasos, tasses i copes per beure. Els plats són de perfil baix, amb les parets convexes i amb un petit peu anular. Les semblances tipològiques i les característiques dels exemplars recuperats assenyalen que foren fabricats probablement al mateix taller, probablement la terrisseria d'Ermedàs, situada a uns pocs quilòmetres de la vil·la (fig. 6, 21). L'escàs nombre de plats individuals fa pensar que les grans plates de procedència nord-africana (tipus Lamb. 9 A/Hayes 181/Atlante 1, tav. CVI, 3-4) s'utilitzaven també per servir i menjar directament en comunitat, agafant el contingut amb els dits o amb coberts (fig. 6, 20).



Figura 14. Conjunt de peces ceràmiques que conformaven el servei de taula

També escàs és el nombre d'estrils per beure durant els àpats. Comptem amb un got (*cupella*, *cupa*) de perfil cilíndric, parets verticals i amb la base plana (fig. 6, 25), així com també amb algunes tasses o ansats de petites dimensions, de forma ovalar o bicònica, amb o sense peu i una sola nansa (fig. 6, 22). En producció africana hi trobem també la tassa corresponent

a la forma Hayes 131 / Aguarod, fig. 90, que és més habitual en contextos del segle II d. C. (fig. 6). Aquesta tassa es caracteritza per tenir les parets més globulars i de vegades motllurades i el peu en forma de pom invertit.

Més excepcional fou la troballa d'una copa o calze (*calix*), de peu alt, cos de forma cònica i carena baixa i dues nanses contraposades (fig. 6, 24). Aquesta peça anava decorada amb diverses bandes incises i motlures, amb motius de cordons i triangles. Completarien l'aixovar alguns bols o copes de vidre que, a causa del foc que motivà la destrucció del rebost quedaren pràcticament irreconeixibles i, en alguns casos, deformades per l'alta temperatura assolida durant el sinistre.

A la banqueta nord s'hi guardaven sobretot les peces destinades a contenir i servir líquids a la taula. Es tracta bàsicament de gerres de fabricació local, algunes de dimensions més grans (*urceus*, *urna* o *nasitera*), de forma ovalada, coll curt, amb una sola nansa i el fons bombat vers l'interior, que segurament servien per portar l'aigua del pou a la casa (fig. 6, 26). Assenyalarem també la presència d'una gerra amb un broc enfront de la nansa, fet que demostra clarament la seva utilització com a contenidor de líquids (fig. 15). D'entre les peces destinades al servei de taula hi havia també unes altres gerres de format més petit, amb peu anular, que suposem que eren per repartir l'aigua o el vi durant els àpats. Una funció diferent devien tenir els recipients de coll més estret i de dimensions més reduïdes, amb una o dues nanses (*lagonae*), que segurament s'utilitzaven per repartir el vi a la taula. Aquests tipus de peces tenien la vora decorada amb petites motlures o solcs (fig. 6, 28).

Figura 15. Conjunt de gerres de comuna oxidada que servien per guardar i servir líquids



Més rara podem considerar la presència d'una gerreta o ampolla tancada amb el cos piriforme (Castanyer, Tremoleda, Roure 1990b), la boca estreta i amb la característica decoració aplicada produïda a la zona tunisiana

d'El Aouja, que fan referència a escenes de circ i amfiteatre. L'estat de conservació només permet d'identificar les restes d'aquesta peça amb la forma Salomonson I/Hayes 171/Atlante I, tav. LXXIV, 1; CXLII, 4. Es pot considerar una peça poc habitual en un context rural, atès que eren peces molt fràgils i, per tant, poc aptes per a la seva comercialització (fig. 6, 29).

Igualment excepcional fou també la troballa d'una gerra de bronze dipositada a l'angle nord-est del rebost. Malgrat que algunes parts d'aquesta peça es trobaven força malmeses per l'acció del foc, a partir dels fragments conservats es va proposar una restitució completa de la seva forma (Castanyer, Tremoleda 1999, fig. 54). Segons la nostra interpretació es tractaria d'una gerra de coll alt i estret i de cos cilíndric, feta a partir de tres elements independents units entre si (fig. 16). La base del recipient, que és lleugerament bombada cap a l'interior, s'uneix a la part superior de la peça mitjançant uns reblatges circulars clarament visibles a l'exterior. Destaca la nansa, massissa, allargada i de secció bicònica, amb un apèndix a la part superior per posar-hi el dit polze i facilitar així l'elevació de la tapa que cobria la boca, tal com assenyala el forat que servia per fixar-la situat en aquest mateix punt (fig. 6, 27). Encara que la tapa no s'ha conservat o potser estava perduda ja d'antic, imaginem que tenia una llengüeta a la part superior dotada igualment d'un altre forat per on pasava el pern que l'unia a la nansa. L'absència de tapadora, així com també els pocs fragments de la vora fan impossible poder saber si tenia també un vessador per facilitar així l'abocament del líquid, com era habitual en altres gerres similars.

La nansa es subjectava a la gerra mitjançant una peça de bronze que embolcallava completament el coll. Aquest procediment, encara que no era gaire freqüent en els amplis repertoris d'objectes de bronze recuperats a Pompeia (Tassinari 1993), està ben documentat en contextos dels segles

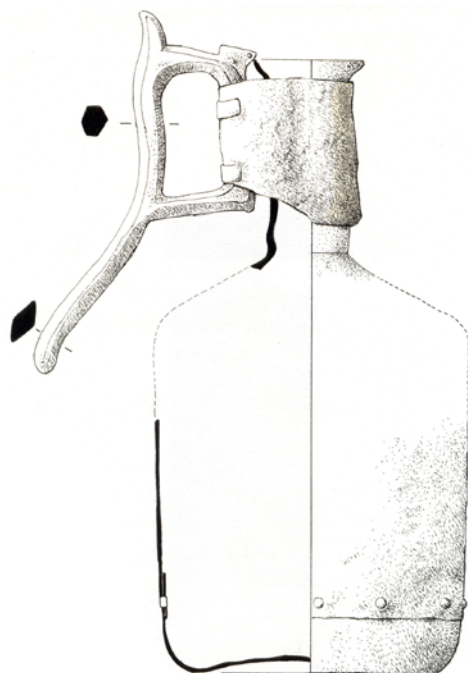


Figura 16. Dibuix reconstructiu d'una gerra de bronze que possiblement s'utilitzava per servir líquids a taula

II-III (Urteaga 1987, 111-122). La forma sinuosa de l'apèndix inferior de la nansa suggereix l'existència d'una carena que marcava la transició entre el cos i el coll. L'estat de conservació de la gerra no permet determinar si la part inferior de la nansa descansava directament sobre l'espatlla o si quedava lleugerament aixecada. Pel que fa a la fabricació direm que la nansa està feta amb la tècnica de bronze fos, mentre que el cos està fet amb la tècnica del martilleig.

Malgrat les dificultats per reconstruir amb seguretat la forma sencera d'aquesta gerra, tipològicament recorda a alguns models documentats ja al jaciment de Pompeia, classificats dins l'estudi de Tassinari com el tipus E 4000, les gerres amb el *labbro a fàscia*, amb un bec més petit i fet amb una simple degradació de la vora (Tassinari 1993, 73-76, núm. 36071 i 11688). Curiosament, algunes d'aquestes peces tenen també el fons fet amb una placa independent que després es va unir al cos. Aquests tipus de gerres podien servir per guardar alguns líquids o també formar part de la vaixel·la de taula, com a complement dels objectes de terrissa, segurament per servir el vi o altres begudes durant els àpats.

Les restes de fauna recuperades a la cuina i el rebost

L'excavació dels espais relacionats amb la cuina i el rebost de Vilauba va permetre recuperar un conjunt restes òssies, mitjançant les quals podem conèixer alguns aspectes concrets de la dieta alimentària dels seus habitants com, per exemple, quines espècies es consumien, quins productes s'explotaven de cada espècie, a quina edat se sacrificaven aquests animals, com es processaven les «carcasses» i quines porcions eren les més consumides. Malgrat això, hem de tenir present que molt probablement hi havia també altres productes carnis, ja sigui processats o no associats a cap os (embotits, conserves, etc.), que no han deixat cap evidència en el registre arqueològic i que, per tant, la nostra interpretació serà inevitablement parcial i esbiaixada.

L'estança que ha aportat un major nombre de restes òssies és la del rebost (fig. 2, 30), amb un total de 423 restes repartides en els diferents estrats d'ús i destrucció d'aquesta estança (UE 531, 557 i 598). D'aquest total, es pogueren determinar a nivell taxòmic i anatòmic 205 restes (48,7%), fonamentalment de mamífers, mentre que només 8 restes eren d'au (fig. 17).

Pel que fa a les espècies consumides, el porc (*Sus domesticus*) és el tàxon majoritari, tant en nombre màxim de restes (136 restes) com en nombre mínim d'individus, 6 individus (un mascle juvenil, un mascle subadult, un mascle adult i tres femelles adultes). Pel que fa al càlcul del nombre mínim d'elements (MNE)t, es constata un clar predomini de les restes del cap i, en especial, de la part de la mandíbula i del maxil·lar. De la part distal de les extremitats s'han documentat alguns fragments de metàpodes així com també de falanges. En canvi, de la part proximal de les extremitats

predominen les restes d'escàpula, tot i que també s'han documentat diàfisis de fèmur, húmer, ulna i tibia. No s'ha documentat cap resta de la part del tronc (fig. 18).

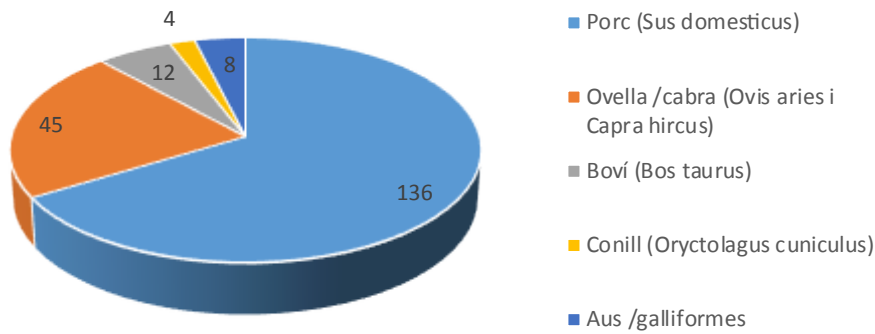


Figura 17. Gràfica de les principals espècies animals trobades al rebost a partir del nombre de restes identificades

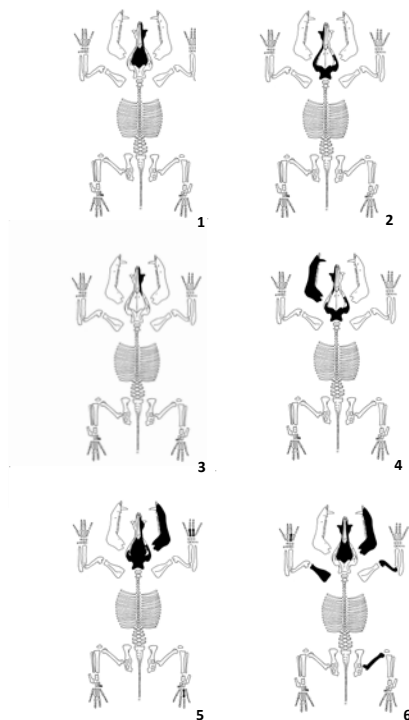


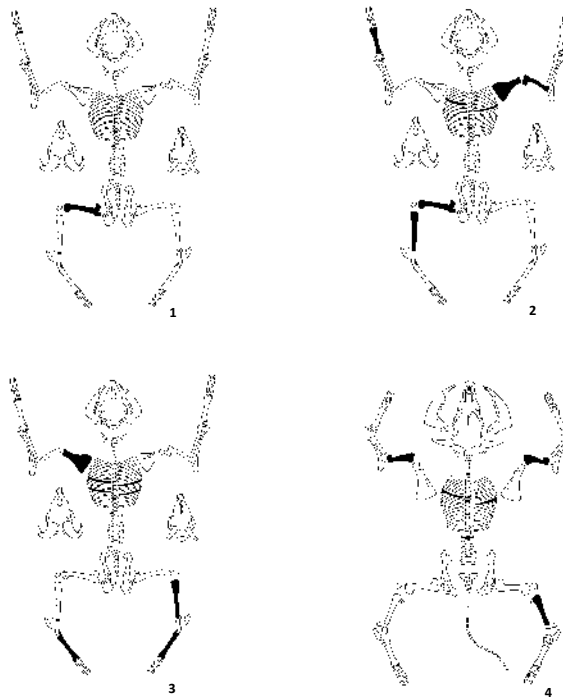
Figura 18. Representació dels 6 individus de porc (*Sus scrofa domestica*) identificats al rebost: femelles adultes (1-3), mascle adult (4) mascle juvenil (5), mascle subadult (6), amb la representació de les parts anatòmiques documentades

El segon tàxon a nivell quantitatiu correspon als ovicaprins (*Ovis aries* i *Capra hircus*), del qual se n'han pogut determinar 45 restes. No s'ha pogut diferenciar cap resta com ovella o cabra. El càlcul del nombre mínim d'individus no comporta canvis en els resultats i es materialitza en un individu nounat, un de juvenil i un tercer d'adult. Les parts anatòmiques més documentades a partir del càlcul del nombre mínim d'elements (MNE) són les corresponents a la part proximal de les extremitats, amb

la presència d'escàpules i porcions d'húmer, fèmur i tibia. També s'han documentat fragments del tronc i de la part distal de les extremitats. En canvi, de la part del cap només s'ha documentat un fragment de mandíbula (fig. 19).

Figura 19.

Representació dels 3 individus d'ovicaprins (*Ovis aries* i *Capra hircus*) identificats al rebost: un nونات (1), un juvenil (2), un adult (3), amb la representació de les parts anatòmiques documentades. A sota (4), l'únic boví adult (*Bos taurus*)



Considerablement més baixa és la presència de restes òssies de boví (*Bos taurus*), amb un total de només 12 restes. El càlcul del nombre mínim d'individus mostra la presència d'un únic boví adult. Aquestes restes corresponen principalment a porcions d'ossos llargs i a elements de la part del tronc (fig. 19, 4).

Finalment, també s'identificaren 4 restes de conill (*Oryctolagus cuniculus*) que podrien correspondre a un mateix individu adult, així com també 8 restes d'au que corresponen a l'ordre dels galliformes. Malgrat que no s'han pogut classificar a nivell d'espècie (gallina, perdiu, etc.) totes les restes semblen correspondre a un mateix individu adult.

A més de l'àmbit del rebost, comptem també amb algunes poques restes òssies recuperades en els nivells d'ús i abandonament de la cuina o àmbit 37 (fig. 2, 37). En aquest petit espai el tàxon més representat és el dels ovicaprins (*Ovis aries* i *Capra hircus*), amb un càlcul del nombre mínim d'individus d'un individu subadult i un adult. Les parts anatòmiques més documentades són les corresponents a la part proximal de les extremitats. També hi tenim representat un individu boví (*Bos taurus*), amb un predomini dels ossos llargs i unes restes de conill (*Oryctolagus cuniculus*).

El consum dels productes carnis

Malgrat les limitacions que imposa el caràcter parcial de la mostra estudiada en els diferents espais vinculats a la cuina i al rebost, l'estudi de les restes de fauna recuperades constitueix una excel·lent oportunitat per conèixer de primera mà què es cuinava i menjava a la vil·la de Vilauba.

La primera conclusió que en podem extreure és que el consum carni procedia fonamentalment dels animals domèstics que hi havia al mateix establiment agrícola, que garantien el proveïment regular dels productes més bàsics. Pel que sabem, la cacera no seria un recurs rellevant a l'hora d'obtenir els recursos alimentaris, ja que l'única espècie documentada que podria haver estat caçada és el conill. A nivell global sembla evident també que els productes carnis consumits procedien fonamentalment de mamífers.

La representació taxonòmica del conjunt de restes de fauna del rebost assenyala que els productes carnis més consumits a Vilauba procedien del porc i, en menor mesura, d'ovelles, cabres i bous, seguint doncs uns percentatges similars als documentats en altres vil·les (Fernández 2003; MacKinnon 2004; Colominas 2013), fins al punt que, sovint, en el registre arqueozoològic aquesta tendència es considera una mostra cultural de romanitat (King 1999; MacKinnon 2001). Aquesta major presència del porc s'explica també pel fet que era —i encara avui és— un animal molt rendible en termes d'explotació càrnia, perquè es reproduïx molt ràpid, la seva dieta és omnívora i no necessita un manteniment important i, en conseqüència, és un dels animals més aptes per poder abastir de carn a la població.

El fet que les restes corresponguin sobretot a animals adults sembla indicar que una vegada finalitzada la seva explotació en vida (reproducció, llana, llet, força de treball, etc.) s'aprofitaven també com a aliment. Per exemple, en el cas dels porcs sembla que la carn consumida seria principalment de truges que es trobaven ja en l'etapa final de la seva capacitat reproductora. No obstant això, també s'ha documentat el sacrifici esporàdic d'individus juvenils per a l'obtenció de carn tendra i un cas d'un ovicaprí d'uns tres mesos d'edat.

A partir de les restes òssies podem reconstruir determinats aspectes del procés de transformació dels aliments, començant per l'esquarterament i trossejat de l'animal per tal d'obtenir porcions més manejables per al seu cuinat i el posterior consum. Habitualment, el desmembrament es realitzava amb l'anomenat tallant o ganivet de carnisser, com el trobat a l'interior del rebost de Vilauba (fig. 8), amb un mànec de fusta, que tenia una fulla de grans dimensions amb el tall de forma convexa, que servia per esquarterar i desmembrar els animals d'una manera intensiva, maximitzant la utilització de la carn (Sheetah 2002). La fracturació i les traces documentades en les restes de fauna recuperades al rebost de Vilauba mostren aquest processament intensiu, dividint la carcassa dels animals en elements i cada element en porcions. La troballa d'aquest tipus

de tallant o ganivet en els àmbits relacionats amb la cuina i l'alimentació corrobora el fet que en el medi rural els consumidors es preparaven ells mateixos el menjar i que, en conseqüència, a la mateixa vil·la s'efectuava tot el procés, des de la matança de l'animal fins al seu consum, a diferència dels nuclis urbans on es podia comprar la carn en porcions més petites i ja processades a les carnisseries.

En època antiga, semblantment a l'actualitat, el procés d'esquarterament dels animals es feia tenint en compte el valor alimentari de les diferents parts en què es podia dividir la carcassa de l'animal. En general, hom considera que els elements amb un contingut carni més elevat són les vèrtebres, la pelvis, el fèmur, el crani i la mandíbula, l'escàpula, l'húmer, la tibia i el radi i la part distal de les extremitats (Binford 1978; Rowley-Conwy, Halstead, Collins 2002). En el cas de les restes òssies del rebost, ens sembla molt significativa l'elevada presència de restes de cap de porc que, juntament amb la part distal de les extremitats, tindrien també un elevat valor alimentari, encara que no de carn. A més d'aquesta preferència vers les porcions de mandíbula, crani i d'escàpules de porc, es documenten també ossos llargs d'ovella o cabra i d'elements del tronc de boví.

No obstant això, cal tenir en compte que la nostra percepció es limita a les restes òssies i que, per tant, no podem valorar les altres possibles restes de carn sense os que, amb tota seguretat, també es consumien. Una vegada processat l'animal, i ateses les limitacions per poder preservar la carn fresca, les porcions obtingudes es preparaven per a la conservació o es cuinaven de forma més o menys immediata.

Malgrat que òbviament resulta impossible poder determinar quin percentatge de la carn es destinava a conserva, hem d'imaginar que seria també prou important, tal com testimonien les múltiples referències que en fan les fonts clàssiques i que expliquen les diferents tècniques per a la conservació d'aliments, com el salat, el fumat, l'adobat o l'assecat. Aquestes conserves es podien realitzar amb l'os, com ara els pernills o les espatlles, o sense l'os, com la cansalada, les salsitxes o les botifarres (Leguilloux, 2002).

En aquest sentit, la representació anatòmica documentada al rebost, que indica una presència important de porcions de mandíbula i de crani de porc, qui sap si podria suggerir també una voluntat d'extreure la carn i els òrgans associats a aquestes parts per tal de processar-los i garantir així la seva conservació i el consum posterior. La presència d'escàpules podria indicar també que aquestes parts s'utilitzaven per fer conserves, després d'un procés d'assecat o fumat.

La troballa de nombrosos ganxos de ferro a l'interior del rebost es podria relacionar, hipotèticament, amb altres productes carnis dels quals no se n'ha conservat cap evidència. La forma i dimensions d'aquests ganxos, molt semblants als utilitzats actualment a les carnisseries, serien ideals per poder penjar també trossos de carn o embotits. Es tracta de ganxos de ferro de dimensions variables, d'entre 15-20 cm de longitud, formats

per una tija que uneix els dos extrems. L'extrem superior, que forma angle recte amb el tronc, és de forma cònica i s'aprima fins a produir una punta que tenia la funció de sustentació, ja fos clavat o col·locat en un ressalt. L'extrem inferior està format pel ganxo pròpiament dit, de forma circular i amb la punta oberta per facilitar la subjecció. La part superior i l'inferior mai estan disposades en el mateix sentit, sinó que es contraposen. Les dimensions més grans que tenen alguns ganxos, amb una tija d'uns 30 cm de longitud, podria assenyalar que estaven destinats a aguantar pesos o peces de més envergadura. Molt possiblement alguns d'aquests ganxos anaven penjats en unes argolles circulars de ferro que es fixaven a la paret amb una mena de clau.

Finalment, i lligant els resultats de l'estudi de fauna amb el parament i vaixel·la de cuina, direm que les restes òssies confirmen la utilització de diverses tècniques de cocció en la preparació dels aliments, bullit, guisat, fregit i rostit. La fracturació sistemàtica realitzada mentre l'os estava fresc en la major part d'ossos llargs es podria relacionar amb el bullit o guisat d'aquestes porcions per tal de ser introduïdes en recipients de característiques similars a les descrites. Aquestes tècniques de cocció permetien estovar la carn que, recordem, procedia principalment d'animals adults i, a la vegada, obtenir un caldo de nutrients en forma de vitamines i minerals que s'utilitzava per augmentar la qualitat nutricional del guisat (Lupo, Schmitt 1997).

Conclusions

Les particulars característiques de l'excavació del nucli residencial de la vil·la romana de Vilauba constitueixen una excel·lent oportunitat per a l'estudi de la cuina, el rebost i l'alimentació en una vil·la rústica romana. En primer lloc, l'emplaçament dels espais destinats a la cuina i rebost dins la planta general de l'edificació principal, organitzada en el segle III d. C. en tres ales constructives disposades al voltant d'un pati central, permet constatar que l'espai pròpiament destinat a la cuina es desplaçà en el darrer moment a tocar l'àrea termal, molt possiblement per aprofitar la proximitat dels forns. Per contra, el rebost de la casa es va mantenir a la primigènia residencial nord, ocupant una de les estances de major superfície del conjunt i immediatament al costat del menjador o *triclinium* de la vil·la i, també, del *sacrarium*, on es veneraven les divinitats protectores de la llar.

L'equipament de la cuina es materialitzava en una àmplia àrea de foc definida per diverses teules planes disposades directament sobre el paviment, repetint així unes pautes ben documentades en altres establiments rurals del nostre territori, segurament com a resultat d'una llarga i arrelada tradició culinària.

L'espectacular conjunt d'estris ceràmics i metàl·lics trobats al rebost, de fabricació local però també importats, curosament ordenats segons la seva funció, permet conèixer quins eren els objectes destinats a l'emmagatzematge

del vi, l'oli o d'altres productes. També, quins eren els objectes lligats a la preparació dels aliments i, sobretot, els atuells de cuina, entre els quals destaquen en quantitat i diversitat sobretot les olles i cassoles, algunes de dimensions considerables, que servien per bullir els aliments, fer farinetes i brous o caldos de verdures i carn. També notable és la presència de grans plates per coure, fregir i servir directament a taula. El servei de taula es composava de nombroses gerres i ampelles per guardar i servir líquids, així com també de diversos plats, gots i tasses. La vaixel·la de bronze es limitava a un cassó i un perol per escalfar o cuinar i a una gerra per servir líquids. Entre els objectes de ferro, assenyalem la troballa d'un tallant que servia per trossejar els aliments carnis.

Els estudis de les restes de fauna dels espais de cuina i rebost demostren un clar predomini dels mamífers i, en especial del porc i, en menor nombre, dels ovicaprins. Les diferents edats de sacrifici confirmen que es consumien majoritàriament animals d'edat avançada, que no eren ja aptes per a la reproducció, encara que també hi trobem alguns animals més joves. El consum de conills i d'aus sembla molt més minoritari.

Les característiques de la cuina, la composició del parament culinari així com també les restes de fauna estudiades semblen assenyalar una certa preferència vers una dieta amb un predomini dels brous i bullits, que requerien l'ús de recipients més grans i que, d'aquesta manera, podien servir a tot el conjunt del personal que vivia i treballava en un establiment rural modest i auster com era Vilauba.

BIBLIOGRAFIA

- BINFORD, L. 1978, *Nunamuit Ethnoarchaeology*, New York.
- BONINI, P. 2016, Le cucine nell'Italia romana: domus e villae, Cuscito, G., *L'alimentazione nell'antichità*, Atti della XLVI settimana di Studi Aquileiesi (Aquilueia, 14-16 maggio 2015), *Antichità Altoadriatiche LXXXIV*, Trieste, 455-473.
- BURCH, J., CASAS, J., CASTANYER, P., COSTA, A., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L., SAGRERA, J., SIMON, TREMOLEDA, J., VARENNA, A., VIVÓ, D., VIVO, J. 2013, *L'alt imperi al nord-est del Conventus Tarraconensis. Una visió de conjunt*, Girona.
- BURCH, J., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 2015, *La Alfarería Romana del Collet Est* (Calonge, Girona), BAR International Series 2770, Oxford.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995a, *La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Alt Empordà)*, *Estudis Arqueològics* 2, Girona.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995b, *El món rural d'època romana a Catalunya. L'exemple del nord-est*, Sèrie Monogràfica 15, Girona.
- CASAS, J., NOLLA, J. M. 2011, *Instrumental de hierro de época romana y de la Antigüedad Tardía en el N. E. de la Península Ibérica*, BAR International

Series 2217, Oxford.

- CASTANYER, P., FERRER, A., TREMOLEDA, J. 2016, El *balneum* de la vil·la romana de Vilauba (Pla de l'Estany, Girona), *Heating systems in Roman villas*, Studies on the rural world in the Roman period 10, Girona, 43-68.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1997, La villa romana de Vilauba, Banyoles (Província de Girona). Excavación de un ámbito de culto doméstico, *Madridier Mitteilungen*, 38, 163-175.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2008, Arquitectura i instrumentum domesticum a la vil·la romana de Vilauba en el segle III d. C., *The countryside in the 3rd century. From Septimus Severus to the Tetrarchy*, Studies on the rural world in the Roman period 3, Girona, 35-77.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1999, *La vil·la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2008, Arquitectura i instrumentum domesticum. El camp al segle III. De Septimi Sever a la Tetrarquia. The countryside in the 3rd century. From Septimus Severus to the Tetrarchy, Girona, 35-77, *Studies on the rural world in the Roman period 3*.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., PUIGDEVALL, I., DEHESA, R., PI, M. 2004, La vil·la romana de Vilauba: les excavacions arqueològiques dels anys 2002 i 2003, *Setenes Jornades d'Arqueologia de les comarques de Girona*, 4 i 5 de juny, La Bisbal d'Empordà, vol. 1, 223-228.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., ROURE, A. 1990a, Un conjunt ceràmic de finals del segle III d. C. a Vilauba (Camós, Pla de l'Estany), *Cypsela*, VIII, 157-191.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., ROURE, A. 1990b, Troballa d'una peça de l'Aouja a Vilauba, *Quaderns del Centre d'Estudis Comarcals de Banyoles*, 1988-1989, Banyoles, 80-92.
- COLOMINAS, L. 2013, *Arqueozoología y Romanización. Producción, Distribución y Consumo de animales en el noreste de la Península Ibérica entre los siglos V a. n. e. - V d. n. e.*, BAR International Series 2480, Oxford.
- COLOMINAS, L., CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2014, Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba villa near Girona, *Journal of Roman Archaeology* 27, 239-254.
- DOSI, A., SCHNELL, F. 1984, *A tavola con i Romani Antichi*, Roma.
- FERNÁNDEZ, C. 2003, Ganadería, caza y animales de compañía en la Galicia romana: estudio arqueozoológico, *Brigantium* 15, A Coruña.
- GÓMEZ, J. 1995, *Instrumenta Coquorum*. Els estris de cuina en Apici (amb testimonis, des de Plaute a Isidor de Sevilla), *Ceràmica comuna romana d'època altimperial a la península Ibèrica. Estat de la qüestió*, Monografies Emporitanes VIII, Empúries, 25-35.
- KASTENMEIER, P. 2007, *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, Roma.

- KASTENMEIER, P. 2013, Les espaces de préparation alimentaire dans les villae rusticae de l'ager pompeianus, S. MAUNÉ, N. MONTEIX, M. POUX, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, Paris, 125-133.
- KING, A. 1999, Diet in the Roman world: a regional inter-site comparison of the mammal bones, *Journal of Roman Archaeology*, 12, 168-202.
- LECONTE, L. 2013, L'instrumentum métallique lié à la cuisine en Gaule romaine, S. MAUNÉ, N. MONTEIX, M. POUX, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, Paris, 233-251.
- LEGUILLOUX, M. 2002, Les salaisons de viande. L'apport de l'archéozoologie, dans Curii, A., Vitali, D. (ed.), *Animali tra uomini e dei. Archeozoologia del mondo preromano*, Atti del convegno Internazionale 2002, Studi e scavi 14, Bolonya, 139-152.
- LEPETZ, S. 2007, Boucherie, sacrifice et in bone boiling: nutritional returns and archaeological reflections, *Anthropozoologica* 25-26, 137-144.
- MACKINNON, M. 2001, High on the Hog: Linking Zooarchaeology, literary and artistic data for pig breeds in Roman Italy, *American Journal of Archaeology*, 105 (4), 649-673.
- MACKINNON, M. 2004, *Production and consumption of animals in roman Italy: integrating the zooarchaeological and textual evidence*, Journal of Roman Archaeology, Supplementary Series 54. Rhode Island.
- MAUNÉ, S., MONTEIX, N., POUX, M. 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1.
- MONTEIX, N. 2007, Du couteau au boucher : remarques préliminaires sur la préparation et le commerce de la viande à Pompéi, *Food and History*, 5 (1), 169-195.
- MONTEIX, N. 2013, Cuisiner pour les autres: les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompei, S. MAUNÉ, N. MONTEIX, M. POUX, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, 9-26.
- PALAHÍ, LL., NOLLA, J. M. 2010, Felix Turissa. *La vil·la romana dels Ametllers i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva)*, Documenta 12, Tarragona.
- PÉREZ, M. 2011, Aproximación a la cultura material asociada al culto doméstico en el mundo romano, *Espacio, Tiempo y Forma. Serie I, Nueva época. Prehistoria y Arqueología*, t. 4, 285-308.
- SALZA PRINA RICOTTI, E. 1978, *Cucine e quartieri servili in epoca romana*, *Atti della Pontificia accademia romana di archeologia. Rendiconti*, 51-52, 237-294.
- ROURE, A., TREMOLEDA, J., CASTANYER, P. 1993, Trobada d'un conjunt monetari a Vilauba (Banyoles, Girona), *Empúries*, 1986-1989, 48-50, II, 268-282.
- ROWLEY-CONWY, P., HALSTEAD, P., COLLINS, P. 2002, Derivation and application of a Food Utility Index (FUI) for european wild boar (*Sus scrofa L.*), *Environmental Archaeology* 7, 77-87.

- SEETAH, K. 2002, Multidisciplinary approach to romano-british cattle butchery, dins Maltby, M. (ed.), *Integrating Zooarchaeology*, 9th ICAZ Conference, Durham, 109-116.
- TASSINARI, S. 1975, La vaiselle de bronze romaine et provinciale au musée des antiquités nationales, *xxix Supplément à Gallia*, Paris.
- TASSINARI, S. 1993, *Il vasellame bronzeo di Pompei*, Roma.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P. 2019, La producció de ánforas vinarias en el alfar de Ermedàs, *Revue d'Archéologie de Narbonnaise*, vol. 50-51, 2017-2018, 237-256.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., SIMON, J., FERRER, A. 2017, *La bòbila romana d'Ermedàs (Cornellà del Terri). Una indústria de producció ceràmica d'època romana al Pla de l'Estany*, Cornellà de Terri.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., ROURE, A. 1989, Vilauba: estudi preliminar del larari de la vil·la, *Cypsela*, vii, 49-69.
- TREMOLEDA, J., JÁRREGA, R. 2012, Gauloise 4 (Costa septentrional de Tarraconensis), *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo* (<http://amphorae.icac.cat/tipol/view/43>), agosto 2006.
- URTEAGA, M. 1987, Los bronceos romanos de Higeri Hondarribia. Guipuzcoa, *Munibe*, 40, 111-122.

Cuina i alimentació a la terrisseria romana del Collet Est (Calonge-Sant Antoni, Catalunya)¹

Josep Burch*, Josep Maria Nolla*, Marc Prat*, Joaquim Tremoleda**

*Universitat de Girona

*Museu d'Arqueologia de Catalunya-Empúries

Resum

A pocs centenars de metres de la vil·la romana del Collet es va construir una terrisseria a finals del segle I a. C. que fou destinada a produir, principalment, àmfores per contenir el vi que es produïa en el *fundus* de l'esmentada vil·la. En aquest centre terrisser, durant el segle I a. C., es varen habilitar dos espais, que per les seves característiques estructurals i pels objectes que s'hi varen localitzar durant la seva excavació es van poder identificar com una cuina i un rebost destinats a cobrir les necessitats culinàries de les persones que treballaven en aquell indret.

Paraules clau

Roma, terrisseria, Collet Est, món rural, alimentació, cuina

Summary

Just a few hundred meters away from the Roman villa of Collet, towards the end of the 1st century AC, a pottery site was built for mainly producing amphoras to keep the wine that was produced in the *fundus* of the villa. During the 1st century AC, two spaces were made in this pottery centre, which could be identified, based on their structure and the objects that were found during the excavation, as a kitchen and a pantry for meeting the culinary needs of the people working in the place.

Keywords

Roma, pottery, Collet Este, rural world, food, kitchen

¹ Aquest article s'ha efectuat en el marc del projecte «*Ager mutabilis*. La explotació del territori de *Emporiae* y *Gerunda* durante la República y el Alto Imperio romano» HAR2016 75466-P. Ministerio de Economía y Competitividad.

Introducció

A la sisena dècada del segle primer el sostre d'un edifici ubicat al centre d'una terrisseria romana ubicada en el litoral de l'extrem nord-est de la província *Hispania Tarraconensis* es va esfondrar. El fet que els objectes d'aquell espai quedessin esclafats sota les teules caigudes i que no s'intentessin recuperar després del succés va permetre constatar, uns dos mil anys després, que una part d'aquell edifici havia estat utilitzat per manipular i cuinar aliments (Burch, Nolla, Tremoleda, 2015).

Les dades arqueològiques obtingudes durant el procés de la seva excavació són diàfanos: aquell esfondrament no va ser conseqüència d'un incendi. Esmentem aquest detall perquè aquest fet no va permetre conservar la matèria orgànica que potser hi havia en aquell lloc en el moment de l'esfondrament del sostre, la qual cosa ha privat d'obtenir més informació sobre l'ús d'aquell espai i l'alimentació dels seus usuaris, en contrast amb altres espais similars on aquests trets s'han pogut determinar, com per exemple, al rebost de la vil·la de Vilauba (Castanyer, Tremoleda 1999). Això no obstant, l'anàlisi detallada dels objectes que s'hi varen documentar, no pas pocs, dels elements estructurals que conformen l'àmbit i d'alguns estudis específics que tot seguit detallarem, ha permès, finalment, conèixer amb un cert grau de precisió l'ús d'aquell espai i l'alimentació dels seus estadants.

Com el lector haurà pogut deduir, l'objectiu d'aquest estudi és aportar coneixement sobre l'alimentació i pràctiques culinàries del món romà i, més específicament, de les d'un establiment de caràcter manufacturer de províncies del segle I. Per assolir aquest objectiu, s'ha procedit a realitzar un estudi detallat de l'arquitectura, els elements estructurals que hi eren associats i els objectes que s'hi varen registrar i que han permès identificar l'ús d'aquell espai. Per determinar les pràctiques culinàries i alimentàries ens fonamentem en alguns estudis específics d'algunes de les restes localitzades en aquest indret durant la seva excavació. Concretament, els tres estudis en què basem part d'aquest treball foren encarregats a la Universitat Autònoma de Barcelona, un sobre les restes faunístiques documentades durant el procés d'excavació arqueològica del jaciment, (Saña, Tornero 2005) un segon sobre les restes botàniques (Antolín, Mensua, Piqué 2009) i, finalment, un tercer sobre àcids grassos (Rosell, Elordi-Zapatarietxe, Oltra 2012)

Com a resultat de tot plegat, el treball que presentem s'estructura en els següents apartats: després d'una breu introducció sobre la vil·la i la terrisseria, un primer bloc es destina a enquadrar arqueològicament i cronològicament l'objecte d'anàlisi; el segon apartat explica els resultats de l'estudi dels objectes de la cuina; el tercer exposa els productes consumits pels seus usuaris; i, finalment, un quart apartat de conclusions on s'integren tots els continguts que s'hauran vist per separat anteriorment per fer-ne una valoració conjunta.

La vil·la i la terrisseria

La bòbila del Collet Est era ubicada en el litoral de l'extrem nord de la província *Hispania Tarraconensis* (fig. 1). Es va construir a les darreries del segle I a. C. i es va abandonar, com ja s'ha esmentat, entorn de mitjan anys seixanta del segle I d. C. (Burch, Nolla, Tremoleda 2015). En les seves instal·lacions es fabricaren objectes de ceràmica per cuinar, servir i consumir aliments, atuells de terrissa per conservar, com àmfores, *dolia* i grans contenidors i, finalment, material de construcció. La seva ubicació, just a tocar els sorrals litorals (Solà, Pons 2019), afavoria la comercialització de la seva producció via marítima. No era una instal·lació excepcional ja que del mateix tipus, per bé que menys conservades, se n'han documentat en altres llocs de les mateixes contrades (Tremoleda, Castanyer, Puigdevall 2007; Burch, Casas, Nolla 2007). No era un espai aïllat sinó que formava part de les instal·lacions d'una vil·la ubicada a 200 metres al sud-oest. Les excavacions recents que s'hi han efectuat han documentat els seus orígens

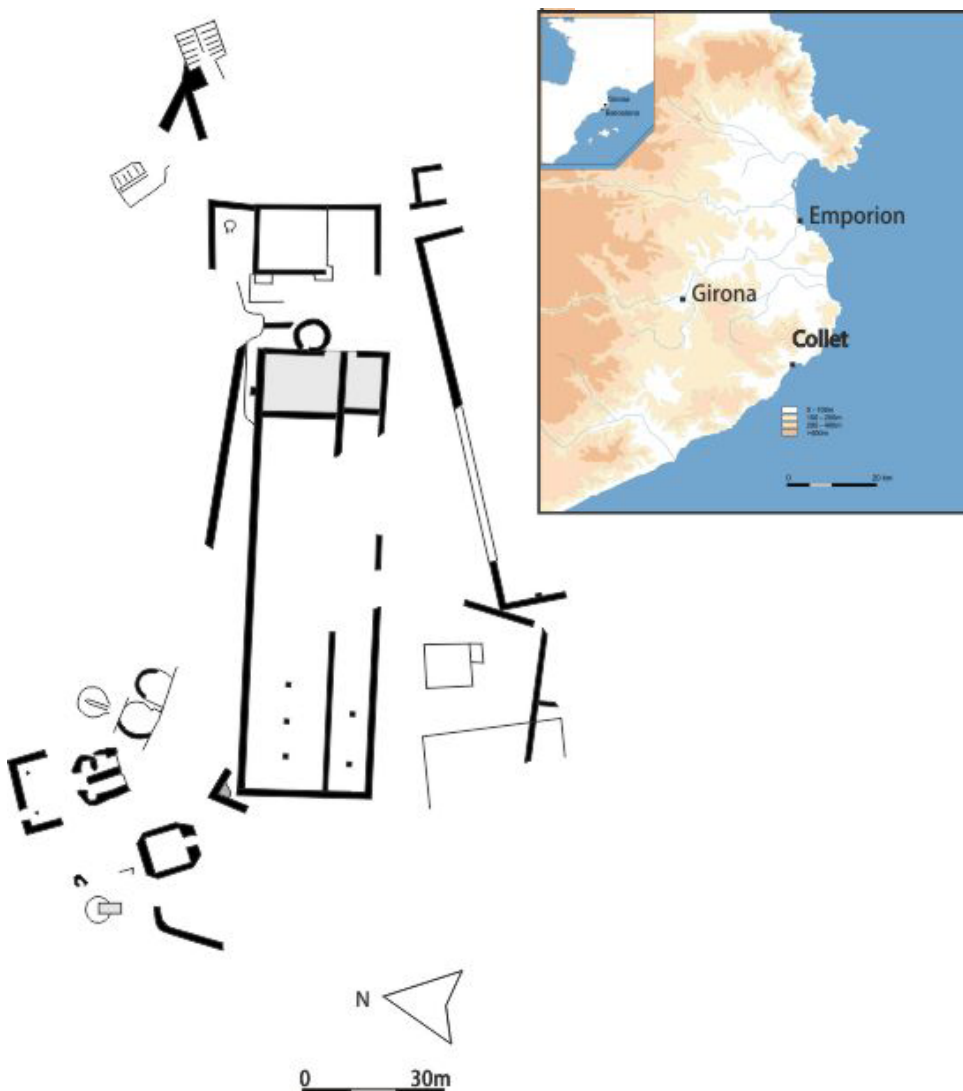


Figura 1. Mapa de situació i planta general del jaciment. Els espais corresponents a la cuina i el rebost es troben ombrejats

a mitjan segle I a. C. i el moment final en el segle V d. C. (Prat, Palahí, Burch, Vivó, 2018).

Les excavacions efectuades l'any 2000 a la terrisseria varen permetre documentar 17 forns, ni tots coetanis ni tots destinats a la cocció d'objectes ceràmics, atès que tres d'ells foren destinats a la fabricació de calç. Unes grans naus destinades a l'elaboració dels atuells, algunes basses dedicades a la decantació d'argiles i alguns altres espais d'ús més indeterminat que s'obrien als sorrals i al mar que es trobaven al seu davant (Solà, Pons 2019) completaven el conjunt manufacturer (Burch, Nolla, Tremoleda 2015).

En un dels extrems de les grans naus destinades a la fabricació d'atuells es documentaren dos espais que es feren servir com a lloc de manipulació i cocció d'aliments i que són els àmbits, conjuntament amb el material que s'hi localitzà al seu interior durant el procés d'excavació, objecte d'aquest estudi (fig. 2). Un cop abandonada la terrisseria el lloc fou utilitzat com a espai funerari, des del segle II fins al IV (Nolla, Casas, Santamaria 2005).

La cuina i el rebost de la terrisseria: característiques estructurals

L'arquitectura de la cuina i el rebost era molt senzilla, modesta i rústica. En res es distingia de la resta d'espais de la terrisseria: murs amb sòcols de pedra natural del lloc i alçats de material constructiu fabricat a la mateixa bòbila (possiblement rebutjos del procés «fabril»), tot plegat lligat amb fang sense enlluir, sostre de teula i paviment de terra compactada. Ambdós espais, un adossat a l'altre, eren de planta rectangular. El situat a migdia disposava d'una superfície útil de 17,5 metres quadrats i el de tramuntana, força més espaiós, de 40.

Figura 2. Planta general de la cuina (al sud) i el rebost (al nord)



A l'interior del més petit es varen documentar un parell de fogars, també molt senzills, obrats amb teules disposades planes adossades a les parets. Un d'ells es trobava en l'angle nord-est de l'estança i l'altre al bell mig de l'eix longitudinal de la paret que tancava per llevant aquesta habitació (fig. 3). El primer d'ells mesurava 41 per 80 cm i disposava d'una preparació de sorra de gra gruixut que actuava com a material refractari. La segona era lleugerament més gran atès que mesurava 66 per 85 cm. A diferència de l'anterior disposava d'una filada de teules que posades verticalment folraven la paret de l'habitació. Ambdues presentaven la superfície cremada, indicatiu de les combustions que s'hi havien practicat. Aquests fogars són part d'un tipus d'estructura culinària ben documentada arreu del nord-est peninsular i que és tractada en un altre capítol de llibre d'aquest mateix volum.

A l'espai que hem definit com a rebost es documentà una estructura circular, de superfície cònica, obrada de teules i rajols i construïda a l'angle nord-est (fig. 4). Mesurava 150 cm de diàmetre per 22 d'alçada. És una estructura similar a les localitzades i més ben conservades a Pompeia i Herculà i que havien estat emprades per efectuar la molta del gra (Guidobaldi 2015, 121). La diferència substancial del Collet amb els grans molins vesuvians és que les *metae* i *catilli* d'aquests nuclis eren de grans dimensions, atès que responien a les necessitats productives d'una panificadora pensada per abastir una ciutat o part d'una ciutat. En el cas del Collet, la producció necessària era, evidentment, molt menor i estava destinada a cobrir les necessitats alimentàries del conjunt de persones que treballaven a la terrisseria. No obstant això, el fet que es construís la plataforma cònica d'obra i que al llarg del rebost es documentessin fins a quatre rodes de molí farineres mostra una demanda que va més enllà d'un nucli reduït de persones.

Al centre d'aquest espai es documentà una altra estructura rectangular construïda amb rajols de reduïdes dimensions que va ser usada com a



Figura 3. Vista parcial de la cuina amb un dels fogars en primer terme

Figura 4. Estructura circular en l'angle nord-est del rebost. Possiblement destinat com a base de rodes de molí per moldre gra



fogar, tal com senyalen les empremtes de combustió que hi varen tenir lloc (fig. 5). Aquest tipus de fogar ha estat associat als grups econòmicament pobres de la societat, pagesos, operaris o petits negociants i que no és estrany en contextos del segle I d. C. (Salza 1982, 241-243).

En aquests dos espais, al marge dels fogars de l'àmbit meridional i l'estructura circular per encabir la *meta* d'un molí, els únics elements estructurals dels que queden indicis són diverses cubetes de reduïdes dimensions i de funció indeterminada que mostraven traces d'haver estat sotmeses al foc. Tenint en compte que aquest espai també formava part de les grans naus, aquestes cubetes pertanyien a una primera fase, quan

Figura 5. Fogar situat al centre del rebost





Figura 6. Vista general del rebost

encara no s'havia definit un espai específic destinat com a cuina. Per tant, és molt possible que no tinguin res a veure amb la cocció d'aliments i sí amb la fabricació d'atuell o instrumental per a la seva fabricació.

En tot cas, l'existència d'un àmbit, el meridional, que es caracteritza per la presència de dos fogars permet identificar-lo com una cuina. L'altre habitació, la septentrional, l'existència d'una base per ubicar-hi una meta i la presència diversos molins rotatoris permet identificar-lo com un espai destinat a la manipulació i conservació d'aliments (fig. 6). En conseqüència, l'anàlisi estructural de l'indret senyala que en un moment del segle I a. C. es va habilitar una part de les grans naus per a ubicar-hi dues habitacions amb unes funcions ben específiques: cuina i rebost. Resolta aquesta qüestió, les preguntes subsegüents estan vinculades als tipus i les formes de cocció, conservació i alimentació característiques d'aquells espais.

Els objectes localitzats a la cuina i el rebost del Collet Est

A la cuina, entre l'utilatge documentat durant l'excavació, es van identificar una anella de bronze i alguns aplacats, també de bronze, que són indicis de l'existència en aquell lloc d'un petit caixó o armari. La resta d'objectes es trobava força agrupada entre una de les cuines i l'angle sud-oest de l'espai. Com a recipients pròpiament de cuina i aptes per posar al foc, l'excavació arqueològica va documentar les restes molt fragmentades i incomplertes de tres olles i, ja més sencera, una cassola de terrissa. Acompanyant aquests objectes, també es varen documentar les restes molt fragmentades i incompletes d'un vas, tres gerres, un morter, un colador i una llàntia de ceràmica, un vas i ungüentari de vidre i un *simpulum* molt sencer

de bronze. A l'interior d'una de les olles es va localitzar una tortera. Per acabar la descripció d'aquest instrumental, cal esmentar alguns fragments indeterminats de ferro i plom.

Llevat de la cassola, l'escudella de vidre, la llàntia i el *simpulum* que es trobaven força sencers la resta de peces identificades es localitzaren molt incompletes, la qual cosa les inhabilitava per poder ser emprades per la funció primària per a la qual havien estat fabricades. El fet que es trobessin arreglerades al costat d'un dels murs de la cuina, acompanyant alguns dels objectes sencers, senyala unes utilitats desconegudes per a aquests fragments. En tot cas, ens indica l'alt grau d'aprofitament de qualsevol residu (fig. 7).

A l'altra habitació, la que anteriorment hem interpretat com a rebost, el grau de conservació de les restes localitzades fou molt alt, atès que moltes d'elles es conservaven senceres i molt focalitzades en l'angle nord-oest de l'àmbit on al terra o en prestatges estaven endreçades (fig. 8). En aquest estudi hem deixat de banda fragments o peces molt incompletes i només hem tingut en compte aquelles peces senceres o quasi senceres que de ben segur formaven part del conjunt esclafat quan es va esfondrar el sostre.

El conjunt d'objectes localitzat en el rebost constituïa un grup força variat vinculat a la manipulació, cocció, conservació i ingesta d'aliments (61 exemplars), al mobiliari i la construcció (17 exemplars), i a activitats agropecuàries (4 exemplars), a més d'alguna peça molt singular que potser en aquell punt realitzava una funció diferent per a la qual havia estat elaborada (fig. 9).

Com acabem d'esmentar, de peces senceres o quasi senceres relacionades amb el consum d'aliments (manipulació, cocció, conservació i ingesta) s'han documentat 61 exemplars. D'aquests, 28 foren destinats al consum, 13 a la conservació d'aliments, 11 a la manipulació i 9 a la cocció.

Figura 7. Atuell
molt fragmentat
arreglerat al costat
d'un dels fogars de
l'espai que funcionava
com a cuina





Figura 8. Vista de detall d'alguns dels objectes localitzats al rebost

Com podem constatar, els objectes relacionats amb la ingesta d'aliments constitueixen el gruix principal d'aquest conjunt, atès que suposen gairebé la meitat dels objectes inventariats. Aquest grup destaca per la seva extraordinària homogeneïtat material atès que dels 28 exemplars, 25 foren fets de ceràmica i només dos, ho foren de bronze (una salsera i una gerra) i un de vidre (un vas/copa). Dels 25 objectes elaborats amb ceràmica, 19 eren de ceràmica fina o comuna i 6 de grollera. Tots els exemplars de ceràmica grollera eren tupins, excepte un vas copa. Per tant, queda clar que l'ús dels atuells elaborats amb ceràmica grollera en aquest lloc estaven relacionats amb la ingesta de líquids però no de semilíquids (escudelles) o sòlids (plats)



Figura 9. Els objectes del rebost, alineats al lateral nord-est de l'espai

que es realitzava amb ceràmica fina o comuna. Pel que fa la procedència del material ceràmic, 15 peces eren de fabricació local i 10 eren importades. Tots els objectes importats estaven relacionats —de manera compartida amb la ceràmica grollera local— amb el consum de taula (escudelles, vasos copes i plats) mentre que en ceràmica comuna local es deixaven principalment els objectes destinats al servei (gerres i ampolles).

Si el material amb el qual es fabricaren els atuells inventariats a la cuina-rebost de la terrisseria es caracteritza per la seva homogeneïtat no és així quant al seu repertori formal que ho fa per la seva diversitat: 6 gerres, 6 tupins, 6 vasos/copes, 3 ampolles, 3 escudelles, 3 plats i 1 salsera. Com podem observar, sobresurten els objectes destinats al servei o ingesta de líquids (gerres, tupins, vasos/copes i ampolles) en relació amb els atuells relacionats amb el consum de productes sòlids (plats) o semisòlids (escudelles).

Els objectes destinats a la conservació, manipulació i cocció representen unes xifres molt similars atès que 13 estaven relacionats amb la conservació d'aliments, 11 amb la seva manipulació i 9 amb la cocció.

Dels 13 objectes vinculats a la conservació gairebé tots eren de terrissa, excepte dues tapadores de bronze. Tota els objectes ceràmics havien estat elaborats amb ceràmica comuna local. No hi ha cap atuell destinat a la conservació d'aliments, ni importat ni elaborat amb ceràmica grollera local, atès que tota la ceràmica importada està relacionada amb el consum, i la ceràmica grollera local es divideix gairebé a parts iguals entre la destinada a la cocció (olles i una tapadora) i consum (tupins i vasos/copes). Pel que fa a les formes és un grup caracteritzat per una gran variabilitat: 3 tupins, 3 urnes, 3 tapadores, 3 àmfores i una amforeta. En relació amb els productes conservats, els estudis d'àcids grassos detectaren en una urna de ceràmica comuna local restes de greix de porc, potser mesclades amb altres tipus de greix d'animal remugant, ja sigui en forma de llet o d'algun derivat (Rosell, Elordi-Zapatarietxe, Oltra 2012).

Si els grups analitzats fins ara destacaven per la seva homogeneïtat material, el relacionat amb la manipulació dels aliments es caracteritza per la seva diversitat. Dels 11 objectes, 5 eren de pedra, 4 de ferro i 2 de ceràmica. Els 5 de pedra estaven formats per 4 rodes de molí i una mà de morter, els 4 de ferro per 3 ganivets i un tallant i els dos de ceràmica eren sengles morters. Des d'un punt de vista funcional aquests objectes es poden agrupar en tres grans grups: els destinats a manipular els aliments (morters i mà de morter), els destinats a tallar (ganivets grans i petits i el tallant) i els destinats a moldre el grans de cereals per obtenir farina (rodes de molí). En un dels morters, les anàlisis d'àcids grassos determinaren l'existència de residus de greix de porc (fig. 10).

Finalment, el darrer grup, per nombre d'exemplars, vinculat directament amb l'alimentació, en qualsevol de les seves fases, és el de la cocció. La composició material ja és similar als dos primers, atès que 7 dels seus exemplars eren de ceràmica i només dos ho eren de bronze, concretament



Figura 10. Morter localitzat al rebost, en el qual els estudis d'àcids grassos varen identificar greixos de porc

dos cassons (fig. 11). Els objectes elaborats en ceràmica ho foren tots amb ceràmica grollera local i les formes eren totes vinculades al bulliment d'aliments (cinc olles, una tapadora i una urna).

Al marge dels objectes vinculats amb l'alimentació i la seva preparació en la cuina-rebost del Collet Est es va documentar un nombre important



Figura 11. Cassó de bronze localitzat entre les restes del rebost

d'objectes que estaven relacionats amb altres activitats i que ens aproximem a un espai que també feia de magatzem per endreçar tot tipus d'objectes. En aquest sentit es varen documentar peces vinculades amb l'agricultura (un podall), la ramaderia (una estisores d'esquilar), la caça (un *pilum*), la pesca (un ham), la construcció (cinc cisells, una destreal i una espàtula), la medicina (una cullera), abillament personal (un braçalet) i altres objectes d'us múltiple o indeterminat.

Els aliments

En els anteriors apartats hem pogut observar l'espai en el qual es varen elaborar i manipular els productes destinats a l'alimentació dels ocupants de la terrisseria del Collet Est de Sant Antoni i també a dipositar-hi els objectes amb els quals es realitzaren aquestes accions. Ara ens queda per exposar els aliments que es prepararen i/o consumiren en aquesta terrisseria. Com ja hem exposat al principi d'aquest treball, la cuina-rebost no es va esfondrar com a resultat d'un incendi. Per tant, la inexistència de material orgànic carbonitzat ens ha impedit conèixer amb profunditat les espècies vegetals consumides en aquell lloc i en aquell moment. Per tant, les dades que s'exposaran en aquest apartat són, especialment, les extretes de l'estudi arqueozoològic efectuat sobre el conjunt de la terrisseria i l'estudi d'àcids grassos efectuat en alguns dels atuells localitzats a la cuina.

Pel que fa el consum animal, desconeixem quin era el percentatge de consum que pertanyia a fauna marina i quin a fauna terrestre. Les restes dels primers, simplement identificats i pendent d'un estudi més exhaustiu, només permeten intuir, ara per ara, un consum que no es pot menystenir, si s'atén a la seva quantitat, atès que de les 297 restes de fauna recuperades en l'excavació de la terrisseria, una xifra que podem qualificar com a baixa, 167 corresponien a fauna marina, ja sigui ictiofauna (114) o malacofauna (53) (Saña, Tornero, 2005).

L'aportació d'origen animal terrestre a l'alimentació la podem dividir en dos grans grups. En primer lloc, l'aportació càrnica i, en segon lloc, l'aportació dels anomenats productes secundaris. Pel que fa al primer grup, els estudis arqueozoològics efectuats de les restes faunístiques de la terrisseria del Collet Est han documentat, entre les espècies domèstiques, el consum principal de bou i ovelles/cabres i, més secundàriament, de porc. Els estudis d'àcids grassos realitzats confirmen aquest extrem, atès que en una olla de ceràmica grollera es constatà un cuinat elaborat amb carn i greix probablement de bòvid i en un morter es constatà la presència notable de greixos d'origen porcí (Rosell, Elordi-Zapatarietxe, Oltra 2012) (fig. 12).

Entre les espècies salvatges, en molta menor proporció que les domèstiques, aquests mateixos estudis han constatat el consum de conill, i també s'ha documentat la caça de porc senglar i cérvol, encara que d'aquestes dues espècies no el seu consum (Saña, Tornero 2005).



Figura 12. Olla de ceràmica grollera local, dins de la qual els estudis d'àcids grassos varen identificar concentracions de greixos de bou

Entre els productes secundaris s'han documentat restes d'ou (Saña, Tornero 2005) i també de llet o derivats, tal com s'ha constatat a través de les anàlisis d'àcids grassos, en una urna i una ampolla de ceràmica comuna local (Rosell, Elordi-Zapatarietxe, Oltra 2012) (fig. 13).

L'estudi arqueozoològic constatarà que les parts dels animals més representades al Collet eren les corresponents a les parts més consumibles, que aporten més carn, la qual cosa permeté arribar a la conclusió que el trossejament dels animals per a la seva preparació culinària s'efectuava en un altre indret (Saña, Tornero, 2005). En aquest sentit cal tenir present que la vil·la de la qual depenia la bòbila es troba a uns pocs centenars de metres. Caldrà confrontar amb les anàlisis arqueozoològiques en curs de les restes de fauna localitzades a la vil·la si era en aquest lloc on s'esquarteraven els animals per després portar-ne una part a la bòbila per al seu consum. En tot cas, el fet que a la terrisseria no es processessin els animals sacrificats per a l'obtenció de les parts consumibles confirma que la terrisseria era una unitat econòmica de consum i no de producció/explotació ramadera.

Les espècies vegetals documentades en els estudis carpològics són molt escasses i tan sols permeten esmentar la presència de lleguminoses, blat i raïm (Antolín, Mensua, Piqué 2009). En aquest darrer cas, fet gens estrany si es troba en una terrisseria on bona part de la seva producció era destinada a la producció d'àmfores vinàries. El nombre de mostres és massa baix com per caracteritzar el consum d'espècies vegetals.

Figura 13. Ampolla de ceràmica comuna local on els estudis d'àcids grassos documentaren restes de greix procedent de llet o derivats



Conclusions

La bòbila romana del Collet Est era una instal·lació dedicada a la producció de terrissa. Entre les instal·lacions que la conformaven hi havia dos espais destinats a ser usats com a cuina i rebost (fig. 14). Les característiques formals de la seva arquitectura i dels seus equipaments indiquen que eren dos àmbits molt modestos i allunyats de qualsevol tipus de luxe, en sintonia amb el caràcter manufacturer del centre on es trobaven i al conjunt d'espais, tots ells construïts de la mateixa manera. Al mateix temps, gaudien d'un espai suficientment ampli com per satisfer les necessitats d'un grup de persones que en moments puntuals devia ser prou gran, tal com indica el nombre de rodes de molí que hi havia i l'existència de diverses i modestes cuines de teula. Desconeixem si la cuina-rebost servia per cuinar i menjar només durant el dia i si a la nit els operaris es desplaçaven a la vil·la que es trobava a tocar, o bé si el funcionament de la terrisseria i els grups que hi treballaven es desenvolupava al marge de la mateixa vil·la i, per tant, la cuina i el rebost servien durant tota la jornada durant els períodes en els quals la terrisseria era activa.

El baix nombre de plats i escudelles sembla senyalar una quantitat menor de persones treballant en aquest centre, la qual cosa seria contradictori amb el nombre de rodes de molí, així com les dimensions de la instal·lació. De fet, probablement hi ha un nombre baix de plats i escudelles perquè en bona mesura potser es menjava directament de les olles on s'havien preparat els productes, atès que el bulliment sembla ser el tipus de cocció més emprat en aquest indret.

El baix nombre de restes vegetals documentades en l'estudi carpològic no permet avançar massa en les característiques de l'alimentació d'aquest indret. En aquest cas, simplement constatar el consum de blat i



Figura 14. Vista general del rebost

lleguminoses. Pel que fa al consum animal, les dades actuals constaten una aportació notable de la fauna marítima en la dieta dels estadants d'aquest lloc. Pel que fa la fauna animal, els estudis arqueozoològics senyalen el consum especialment de bou i ovicaprins i alguns derivats com l'ou i, en aquest cas, tal com senyalen els estudis d'àcids grassos, la llet o derivats.

En resum, les característiques formals de la instal·lació dedicada a la preparació, conservació i consum d'aliments senyalen la seva modèstia, la que es correspon a les possibilitats i el tipus de vida de les persones que les usaven. Al seu torn, els aliments consumits no es diferencien dels d'altres indrets similars, tot i que en el cas que ens ocupa pren una certa rellevància el consum de peixos i mol·luscs. Alhora la possibilitat d'efectuar un nombre important d'àcids grassos, ha permès determinar la importància del consum dels productes secundaris obtinguts de l'explotació dels animals, en aquest cas, els pertanyents a la vil·la romana del Collet, de la qual la terrisseria n'era un centre especialitzat durant el segle I en la fabricació d'àmfores vinàries, la qual cosa el convertí en un centre consumidor i no pas productor d'aliments.

Bibliografia

- ANTOLÍN, F., MENSUA, C., PIQUÉ, R. 2009, *Informe de la flotació i estudi de les restes arqueobotàniques del jaciment del Collet de Sant Antoni (Calonge)*. Informe inèdit.
- BURCH, J., CASAS, J., NOLLA, JM. 2007, Producció agrària i terrisseries al sector costaner de les comarques de Girona, *Pottery workshops and agricultural productions*, Girona, *Studies on the rural world in the Roman period 2*, Girona, 31-46.

- BURCH, J., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 2015, *La Alfareria Romana del Collet Est (Calonge, Girona)*, Oxford, BAR International Series 2770, Oxford.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1999, *La vil·la romana de Vilauba: un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- GUIDOBALDI, M. P. 2015, Il Pistrinum di Sextus Patulcius Felix a Ercolano (Insula Orientalis II, 8), C. PARISI i O. ROSSINI, *Nutrire l'imperio. Storie di alimentazione da Rome e Pompei*, Roma, 120-121.
- NOLLA, JM., CASAS, J., SANTAMARIA, P., OLIART, C. 2005, La necròpoli oriental del Collet de Sant Antoni, J. M. NOLLA, J. CASAS, P. SANTAMARIA, (a cura de) In suo fundo. *Els cementiris rurals de les antigues ciuitates d'Emporiae, Gerundae i Aquae Calidae*, Estudi General 25, Girona, 11-103.
- PRAT, M., PALAHÍ, LL., BURCH, J., VIVÓ, D. 2018, La vil·la romana del Collet (Sant Antoni de Calonge, Baix Empordà), *Catorzenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Caldes de Malavella, 311-314.
- ROSELL, A., ELORDI-ZAPATARIETXE, S., OLTRA, J. 2012, *Anàlisi d'àcids grassos en Ceràmiques del jaciment «Collet de Sant Antoni» (Calonge, Girona)*. Informe inèdit.
- SALZA PRINA RICOTTI, E. 1982, Cucine e quartieri servili in epoca romana, *Atti della pontificia accademia romana di archeologia* (Serie III), Vol. LI-LII, 237-294
- SAÑA, M., TORNERO, C. 2008, *Anàlisi arqueozoològica de les restes de fauna recuperades al jaciment de Collet de Sant Antoni (Calonge)*, Bellatera. Informe inèdit.
- SOLÀ, J., PONS, P. 2019, *Estudi geomorfològic de les vil·les romanes del Collet a Sant Antoni de Calonge i del Pla de l'Horta a Sarrià de Ter i del poblat ibèric de Sant Antoni de Calonge*. Informe inèdit.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., PUIGDEBALL, I. 2007, La bòbila romana d'Ermedàs i l'ocupació rural del seu entorn. La demanda en funció de la producció agrícola, *Pottery workshops and agricultural productions, Studies on the rural world in the Roman period 2*, Girona, 9-30.

Els atuells ceràmics de cuina fabricats a la bòbila romana d'Ermedàs¹

Fina Simon
Universitat de Girona

Resum

El jaciment arqueològic d'Ermedàs és una terrisseria romana (segle I-II d. C.), situada a l'actual municipi de Cornellà del Terri (Pla de l'Estany). En època romana formava part de la província de la *Hispania Tarraconensis*. La producció ceràmica de la bòbila cobreix un ampli espectre de funcions i formes: la vaixel·la de taula i cuina (terra sigil·lada hispànica, imitacions de parets fines, imitacions d'africana de cuina, comuna romana i cuina); elements d'emmagatzematge i transport (*dolia* i àmfores); material constructiu i altres elements com objectes de teler i llànties. També fabricava els elements ceràmics necessaris per l'enfornament de les peces.

L'objectiu de l'article és posar de rellevància els atuells relacionats amb el món de la cuina romana, l'anomenat *instrumentum coquorum*. Aquests objectes s'utilitzaven per processar els aliments, coure'ls i/o emmagatzemar-los.

Paraules clau

Bòbila, ceràmica romana, alt imperi, cuina romana, atuells de cuina.

Summary

The archaeological settlement of Ermedàs is a Roman pottery site (1st-2nd century AC), located in the current municipality of Cornellà del Terri (Pla de l'Estany). It used to be part of the *Hispania Tarraconensis* province during the Roman age. The ceramic production of the tile production site encompasses a wide range of functions and forms, such as tableware and kitchenware (Hispanic Terra Sigillata, fine wall imitations, African kitchen and Roman town and kitchen imitations); storage and transportation components (*dolia* and amphoras); construction materials and other items like objects for weaving and lamps. Ceramic items necessary for the firing of the parts used to be produced here as well.

The goal of the article is to highlight the utensils related to the Roman kitchen, also known as *instrumentum coquorum*. These objects were used to process, cook and/or store food.

Keywords

Tile production, Roman pottery, High Empire, Roman kitchen, kitchen utensils.

¹ Aquest article s'ha realitzat en el marc del Projecte quadriennal d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya (2014-2017), sota el títol de «Dinàmica del poblament rural a l'àrea del Pla de l'Estany entre els segles II-I a. C. als segles VII-VIII d. C.».

L'objectiu d'aquest article és posar de manifest com els atuells, trobats en la terrisseria d'època romana d'Ermedàs, es relacionen amb el món de la cuina del seu període. El jaciment és una bòbila romana del segle I-II d. C., situada en l'actual municipi de Cornellà del Terri, fent frontera amb el municipi de Palol de Revardit —coordenades UTM 4.84 i 46.59 del mapa del Pla de l'Estany a escala 1:50.000, editat per l'Institut Cartogràfic de la Generalitat de Catalunya (Tremoleda *et al.* 2006, 478).

A la cuina, els recipients ceràmics són emprats per bullir i/o escalfar els aliments, preparar-los per la seva cocció i tenir-los emmagatzemats abans de processar-los o servir-los. La relació de les formes ceràmiques amb el seu ús és molt complex i variable. Per poder-ne obtenir informació s'ha de combinar la informació que ens dona l'artefacte mateix, l'etnografia, els receptaris i els estudis arqueomètrics relacionats amb els residus orgànics de la ceràmica. En les següents pàgines farem una aproximació a les formes de les tipologies ceràmiques associades al món de la cuina. No hi ha estudis arqueomètrics realitzats sobre les peces ceràmiques. Ens trobem, doncs, davant d'un conjunt ceràmic provinent d'una bòbila romana, és a dir, un centre productor i no un centre receptor com pugui ser una vil·la. En les terrisseries els objectes eren produïts per a la seva venda i molt pocs s'empraven en el dia a dia. Aquest és el motiu pel qual la gran majoria dels fragments ceràmics exhumats de la bòbila romana d'Ermedàs que ens han arribat són atuells que no van passar els controls de qualitat per ésser comercialitzats i que tampoc van ser utilitzats.

Les peces ceràmiques tenen una morfologia concreta entrelaçada amb la seva funcionalitat, és a dir, si es necessita un recipient per bullir certs aliments aquest presentarà un disseny òptim per aquesta funció. Per aquest motiu els estris ceràmics es presenten sobre la base de la seva funcionalitat. El primer grau d'organització es troba en els atuells relacionats amb els processos culinaris en fred i en calent (Aguarod 1994, 130) i el segon grau organitzatiu està relacionat amb la seva funcionalitat. Els estris de cuina per emmagatzemar, contenir i processar els aliments formen part de les transformacions en fred i, els processos en calent, engloben les accions de cocció i de servei de taula, ja que alguns recipients tenien una doble funció: coure els aliments i transportar-los a taula (fig. 1). La primera funció descrita, la de contenidor i emmagatzematge d'aliments líquids i/o sòlids per tenir-los a mà durant la resta de processos de la cuina, són la gerra de doble nansa, el *pithos*, el gibrell i la gibrella. El segon conjunt està constituït pels estris destinats a processar els aliments, tant pel que fa a l'elaboració de salses com per a la maceració del menjar, i vindrien exemplificats pel morter, l'escorredor, el colador i l'embut. La transformació en calent per excel·lència és la cocció amb els següents objectes ceràmics: l'olla, l'olleta, l'ansat, l'urna, la cassola, la cassoleta i la paella. El quart conjunt correspon a les peces de cuina i taula com serien el plat, la plata i la tapadora. Aquests últims presenten una doble característica ja que tant poden ser utilitzats a la cuina com a la taula, però el que ens pot determinar la seva funció és la seva tipologia ceràmica. Per exemple, un plat de terra sigil·lada sud-gàl·lica s'emprarà com a recipient de recepció

dels aliments ja elaborats, llestos per ser presentats a taula. En canvi, un plat que presenti la tipologia ceràmica de la comuna romana mantindrà una doble funció: la d'anar a taula, d'una banda, però prèviament haurà estat emprat com a recipient per processar aliments. Les plates també poden ser utilitzades per coure i per transportar a taula allò que s'ha cuinat. Les tapadores varien la seva categorització, en funció dels objectes que cobreixen. Per aquest motiu, depenent de la seva dimensió i de la seva tipologia ceràmica, les podem trobar tant a la cuina com a taula. Hem de fer esment, també, que es poden utilitzar tant pels recipients relacionats amb el procés culinari en fred com en calent.

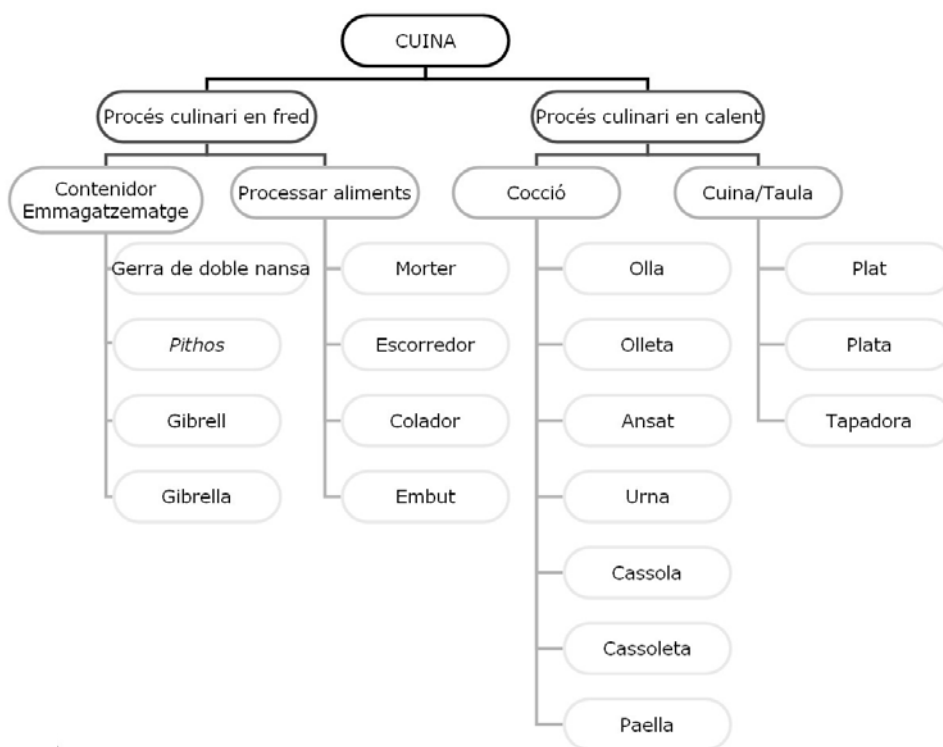


Figura 1. Organització funcional dels atuells ceràmics presents a la cuina d'època romana

Els objectes que degut a la seva tipologia ceràmica corresponguin al món del servei de taula seran obviats ja que no són objecte d'estudi del present article.

Les restes ceràmiques exhumades al llarg de les 17 campanyes d'excavacions portades a terme al jaciment d'Ermedàs han aportat un volum de més de 47000 fragments ceràmics equivalents a més de 8800 individus, dels quals la vaixel·la de taula i cuina de producció local és representada per 31597 fragments, és a dir, 6928 individus i la d'importació per uns 786 fragments, equivalents a 373 individus. Les dades analitzades pel present article són les que relacionen les característiques de funcionalitat, ja esmentades, amb les tipològiques. Aquestes tipologies, tant d'importació com de producció local, són les següents: la ceràmica comuna itàlica i la ceràmica africana de cuina com a importacions i l'africana de cuina

local, la comuna itàlica local, la comuna oxidada i reduïda i la ceràmica de cuina com a produccions fabricades a Ermedàs. Les bases, nanses i informes a les que no se les ha pogut associar cap forma concreta, tot i presentar una tipologia ceràmica, no han estat tingudes en compte a efectes estadístics. Cal esmentar que no arriben ni a l'1% del conjunt de dades no treballades. Sobre la base d'aquesta premissa hem considerat un total de 4 043 fragments i 2 508 individus (fig. 2) que contenen els materials d'importació i de producció local relacionats amb el món de la cuina.

Com podem observar en les figures 2 i 3, el material d'importació és present en els atuells de cuina per cocció (CC) i en els de cuina i taula (C/T). En ambdós casos no arriben al 2% d'individus respecte dels materials de producció local. No hi ha exemplars associats al processament d'aliments (CPA), ni com a contenidors ni com a emmagatzematge (CCE). Pel que fa als objectes de cocció, la tipologia africana de cuina és la més recurrent amb 15 individus de cassoles i un individu de plata, essent els únics d'aquestes dues categories (fig. 2). És en el cas de les tapadores que hi trobem l'altra tipologia ceràmica, la comuna itàlica, amb un exemplar, en contraposició als dos individus d'africana de cuina que representen més del 60% de la forma (fig. 4).

Les restes de producció local fabricades a Ermedàs que s'adeqüen al món de la cuina es troben representades per 5 tipus ceràmics: comuna itàlica, africana de cuina, comuna oxidada i reduïda i la ceràmica de cuina. Cada tipologia presenta un tipus funcional concret associat al món de la cuina. En base aquesta funcionalitat s'exposen els objectes ceràmics. Els materials de producció local són el cos fort en les quatre categories de cuina (fig. 3), essent els únics exemples en el terreny dels atuells per processar els aliments (CPA) i per contenir i emmagatzemar (CPA). En els àmbits de la cocció (CC) i de cuina i taula (C/T) aquests representen més del 95% del total (fig. 3).

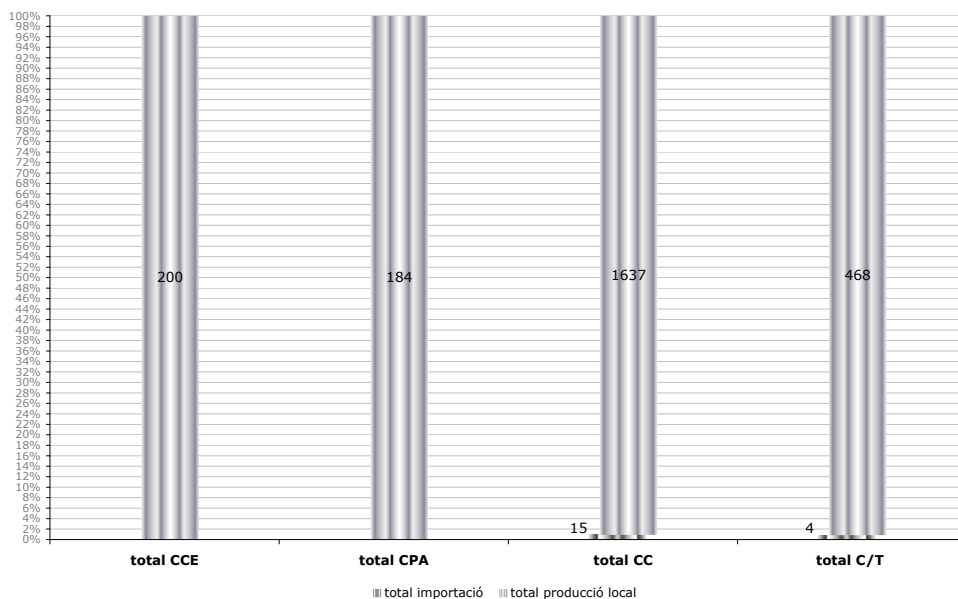
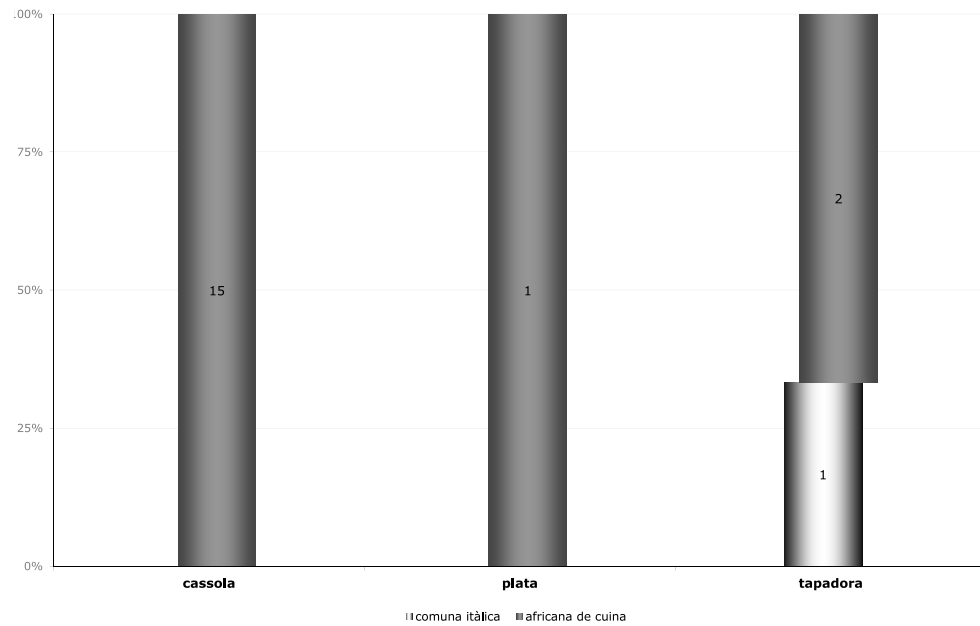


Figura 3. Totals d'individus d'importació i de producció local, agrupats en les quatre categories funcionals de cuina i percentatge que cada valor aporta al total

Figura 4. Ceràmica d'importació, número d'individus per forma d'atuell i percentatge que cada valor aporta al total



Atuells de cuina: contenidors i emmagatzematge

Els atuells de cuina per a contenir i/o emmagatzemar aliments presenten unes dimensions mitjanes. A grans trets, no superen en cap cas el cubicatge de les àmfores o dels *dolia*. La seva funció és contenir grans quantitats de líquids i/o d'aliments en conserva que s'han d'utilitzar al llarg del procés culinari i que s'han de tenir a mà dins la cuina, com a rebost immediat. Els objectes que responen a aquestes característiques són la gerra de doble nansa, el phitos, el gibrell i la gibrella. Aquests objectes estan representats per 200 individus (fig. 3) repartits entre la ceràmica comuna oxidada i l'africana de cuina local, com s'observa en la figura 2. Tant la gerra de doble nansa amb 21 individus com el *pithos* amb 9 individus i la gibrella amb 154 individus corresponen a la categoria de comuna oxidada. Mentre que el gibrell és l'única forma representada en ambdues categories ceràmiques amb 16 individus, dels quals 14 són de comuna oxidada i 2 d'africana de cuina local (fig. 5).

Gerra de doble nansa

La gerra de doble nansa es caracteritza per presentar dues nanses verticals, una sota de l'altra, contraposades (fig. 6). La nansa superior, més gran que la inferior, està col·locada a la vora o a sota d'ella i descansa a la meitat de la paret de la gerra, mentre que la nansa inferior arrenca del final de la seva germana i descansa a la meitat de la part inferior de l'atuell. Ens trobem davant d'una gerra amb una capacitat igual o superior als 3 litres, motiu pel qual se li atribueix la categoria de contenidor per emmagatzemar líquids (Tuffreau-Libre 1992, 23). A causa de les dimensions d'aquest recipient la presència de les 4 nanses poden ser una resposta tècnica per la mobilitat de l'objecte quan està ple.

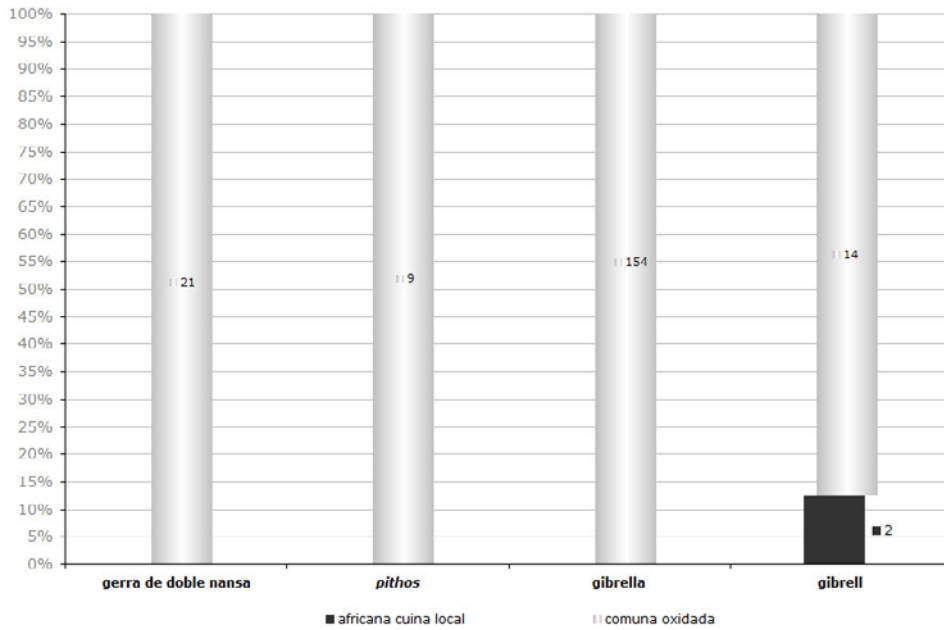


Figura 5. Ceràmica de producció local, nombre d'individus dels atuells de cuina per contenir i emmagatzemar i percentatge que cada valor aporta al total

Pithos

La forma dels *pithoi* ja la trobem en la tradició fenícia occidental, tot i que no va tenir molta acceptació a la Mediterrània central, al contrari de l'occidental, en què hi va ressorgir amb èxit. D'aquests se'n tenen

CUINA - CONTENIDOR, EMMAGATZEMATGE

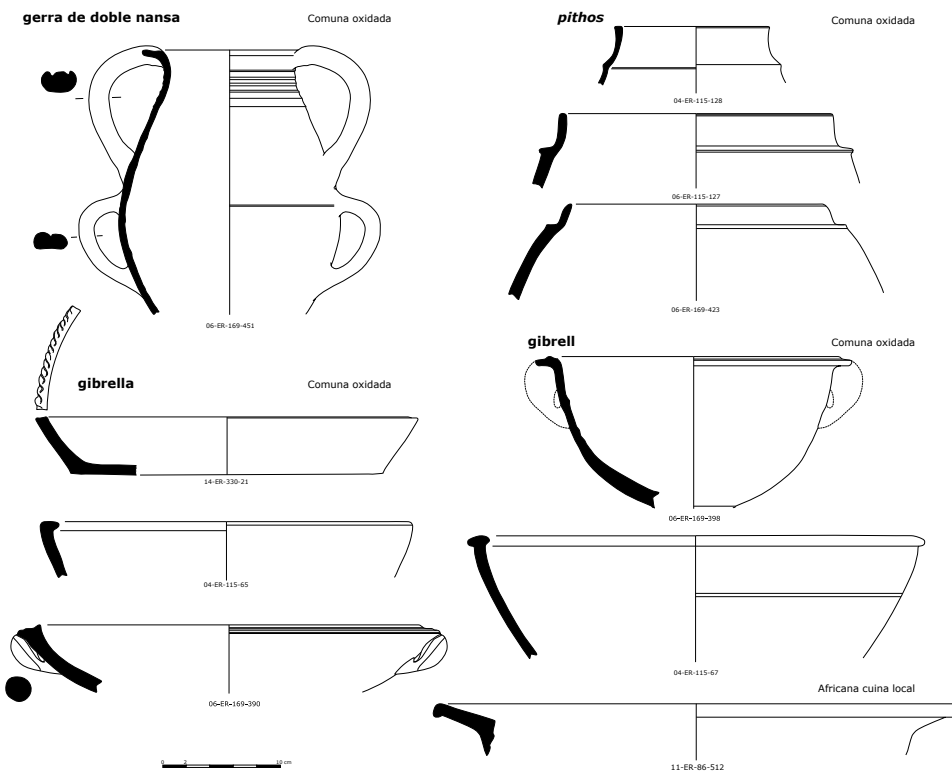


Figura 6. Quadre resum de la producció local de cuina: contenidor, emmagatzematge: gerra de doble nansa, pithos, giblell i giblella (disseny i DAO Josefina Simon)

documentats en nuclis colonials com Chorreas i el Castillo de Doña Blanca des del segle VIII a. C. (Graells, Seuma 2005, 256). La morfologia d'aquest objecte va permetre que perdurés al llarg dels segles i fos present en les diverses cultures del litoral mediterrani com la ibera i, en el cas que ens ocupa, la romana. Els exemplars exhumats a la bòbila presenten una forma esfèrica i convexa amb una vora arrodonida i tancada cap a l'interior (fig. 6). Les bases podien ser de tipus pla o amb algun peu, tot i que no se n'ha trobat cap d'associada. A conseqüència de les seves grans dimensions la seva funció correspondria a l'emmagatzematge a cuina, per exemple per contenir líquids com l'oli o sòlids com les olives.

Gibrella

La gibrella o *lacus*, (Casas *et al.* 1990, 33) sovint presenta un diàmetre superior als 30 cm. La part superior presenta vores arrodonides i/o amb llavi exvasat o amb una vora planada amb motllura i llavi marcat. La part medial, amb un diàmetre inferior a la part superior, mostra una paret ovoide i la part inferior unes bases amb peu i fons pla o anular que varia el seu grau de robustesa depenent de les dimensions generals de l'atuell. Les nanses, situades a la part superior, són horitzontals i contraposades, la gran majoria de secció circular, i estan adossades a la paret o a la vora. En alguns casos hi ha més de dues nanses. Els exemples de la figura 6 ens mostren un repertori ampli de gibrelles amb decoracions a la vora i amb poca profunditat alhora que formes amb nanses i de parets arrodonides.

Gibrell

El gibrell o *labellum*, (Casas *et al.* 1990, 33) és un recipient semblant al gibrell, però amb una menor diferenciació entre el diàmetre de la part superior i el de la part inferior (fig. 6, gibrell, comuna oxidada), i la part medial tendeix més a un angle recte en comparació de la de la gibrella. L'exemple en africana de cuina (fig. 6) o de comuna africana tipus 20 (Bonifay 2004, 262-263) presenta una vora obliqua i llavi arrodonit, sense coll i la paret dibuixa un canvi brusc per crear una peça força cilíndrica, com l'exemplar trobat a Tolegassos (Casas *et al.* 1990, 248-289, 486-487). El gibrell i la gibrella presenten una funcionalitat molt similar degut a les escasses diferències morfològiques que s'estableixen entre ells, la qual cosa fa que englobi diversos usos com puguin ser maceracions, neteja d'aliments, neteja d'atuells de petites dimensions, etc.

Atuells de cuina: processar els aliments

Els estris més indicats per processar els aliments són el morter, l'escorredor, el colador i l'embut. Aquests estris tenen una funció similar a la d'avui en dia. D'aquests quatre tipus el que té una presència més destacada és el morter amb 181 individus, repartits entre la ceràmica comuna oxidada

amb més del 95% d'individus i la reduïda, acotada només a 2 individus (fig. 7). Tant l'escorredor com el colador i l'embut només són presents en la tipologia de ceràmica comuna oxidada amb sol un individu per a cadascuna de les formes. En total ens trobem davant de 184 individus catalogats dins el grup del tractament dels aliments per la seva cocció (fig. 2).

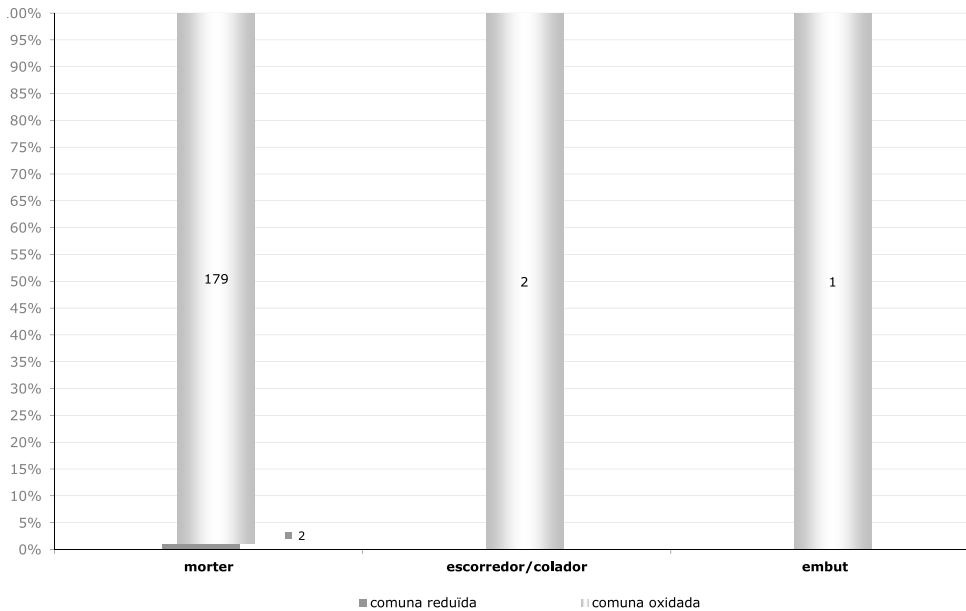
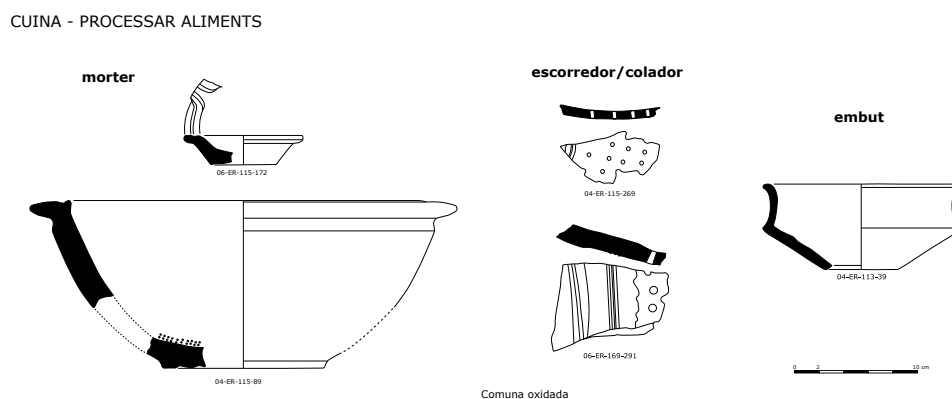


Figura 7. Ceràmica de producció local, número d'individus dels atuells de cuina per processar els aliments i percentatge que cada valor aporta al total

Morter

El morter, *mortarium*, (Gómez 1994, 32-33), presenta una gran variabilitat en dimensions, des del morter que necessita una taula per ser utilitzat fins al que es pot usar subjectant-lo amb una sola mà (fig. 8). La part superior presenta diversos tipus de vora: la plana; l'arrodonida amb el llavi marcat en la part exterior; l'exvasada amb el llavi també exvasat i la plana amb el llavi marcat. Normalment porta adherit un vessador ubicat a la vora. La part inferior presenta bases amb peu i fons anular o pla i, en alguns casos, sense peu i fons pla. La funció abrasiva del morter per triturar els aliments s'obté a través d'un detall tècnic que s'incorpora en el moment de la fabricació del morter. Aquest recurs consisteix en la col·locació en la part interna de l'objecte d'una capa de sorres incrustades en l'argila encara fresca. Aquestes sorres presenten una composició similar a la del desgreixant utilitzat en la fabricació dels atuells de la bòbila d'Ermedàs. La granulometria de la sorra es troba a partir dels 5 mm. Aquesta característica però, no sempre és present tal com podem observar en l'exemple de petites dimensions de la figura 8. En alguns casos, també poden presentar una nansa per agafar-los més còmodament. El morter és molt important en la cuina romana, ja que la condimentació amb espècies i la presència de salses per acompanyar la carn i el peix el fa un estri indispensable (Gómez 1990, 13). El seu objectiu és triturar espècies i ingredients varis i deixatar-los amb líquids diversos (Gómez 1994, 32) fins a aconseguir una salsa i/o picada.

Figura 8. Quadre resum de la producció local de cuina relacionada amb la tasca de processar aliments: morter, escorredor/colador i embut (disseny i DAO Josefina Simon)



Escorredor/Colador

L'escorredor i el colador són dos objectes que tot i tenir usos diferenciats s'exposen de forma conjunta ja que els fragments trobats fan difícil discernir si pertanyen a una forma o a una altra (fig. 8). L'escorredor s'assembla a una olla amb el fons proveït de forats i de vegades també amb nanses, amb la finalitat de processar a la cuina un aliment sòlid per extreure-li el líquid sobrer, com per exemple el sèrum del formatge fresc que per extreure'l s'utilitzava un cistell de jonc anomenat *calathus*, que podia contenir un escorredor (Gómez 1994, 28). El colador és similar a un bol amb el fons proveït de forats i pot portar un agafador horitzontal allargat, tipus mànec, amb una secció rectangular. El colador serveix, al contrari de l'escorredor, per extreure les parts sòlides a un líquid, és a dir, depurar-lo per obtenir-ne una puresa més elevada com podria ser l'acte de colar el vi per extreure'n les impureses. En funció de la densitat i característiques dels líquids, el colador presentaria diferents mides i resistències: per colar la llet, el vi, l'aigua, per destil·lar gota a gota, etc. (Gómez 1994, 29).

Embut

L'embut, *infundibulum*, (Buxó, Tremoleda 2002, 154); *cornulum*, (Gómez 1994, 30), és un atuell amb forma de corn buit amb un tub en el vèrtex. El seu ús correspon a la categoria de processament d'aliments, ja que serveix per abocar líquids o elements sòlids de petites dimensions d'un recipient a un altre, com els llegums per exemple. L'exemple trobat a Ermedàs (fig. 8) presenta la forma d'un bol carenat amb un orifici on hi hauria d'haver el fons, en aquest cas possiblement serviria per mesurar elements sòlids.

Atuells de cuina: coccíó.

Els objectes utilitzats per a la coccíó d'aliments són l'olla, l'olleta, l'ansat, l'urna, la cassola, la cassoleta i la paella, sense oblidar la plata i el plat tot i que aquests dos últims s'explicaran en l'apartat d'objectes de cuina i taula. La seva funció consisteix a coure els aliments que seran consumits.

Les formes ceràmiques destinades a la cocció són les que presenten una major representació de tot el conjunt d'estrís de cuina amb 1 637 d'individus (fig. 2), més del 98% (fig. 3) dels objectes exhumats en el jaciment, i un major nombre de tipologies respecte a les altres categories de cuina (fig. 2 i 9). Aquests objectes es classifiquen en les tipologies ceràmiques: d'imitació de comuna itàlica i d'africana de cuina; de comuna oxidada; comuna reduïda i de ceràmica de cuina.

L'objecte ceràmic amb major presència és l'olla, amb 859 individus repartits entre quatre tipologies ceràmiques. Aquestes, de menor a major presència, són la tipologia de comuna reduïda amb menys del 2% de representació, 8 individus; la imitació d'africana de cuina present amb un 7% equivalent a 61 individus; la ceràmica de cuina amb més del 30% corresponent a 253 individus i, per últim, la ceràmica de comuna oxidada amb més del 60% equivalent a 505 individus (fig. 9). L'olleta és el segon atuell més representat amb 497 individus repartits també en les mateixes tipologies ceràmiques que l'olla. Aquestes, de menor a major presència, són la ceràmica de cuina amb 2 individus; la imitació d'africana de cuina amb 3 individus, la comuna reduïda amb 6 individus i la comuna oxidada amb 489 individus, que corresponen a més del 97% de les olletes fabricades a Ermedàs (fig. 9). La tercera forma més representada és la cassola amb 234 individus. Aquests es troben repartits en les següents tipologies ceràmiques, també de menor a major presència: la comuna oxidada amb el 2%, corresponent a 3 individus; la ceràmica de cuina amb el 6% de presència, equivalent a 11 individus i, per últim, la imitació d'africana de cuina amb el 92% de cassoles, igual a 166 individus (fig. 9). La quarta forma representada és l'ansat amb 38 individus, dels quals només un exemplar correspon a la ceràmica de cuina i la resta es van fabricar en la tipologia de la ceràmica comuna oxidada (fig. 9). L'urna és la cinquena forma representada amb 8 individus fabricats en comuna oxidada amb 5 individus i en ceràmica de

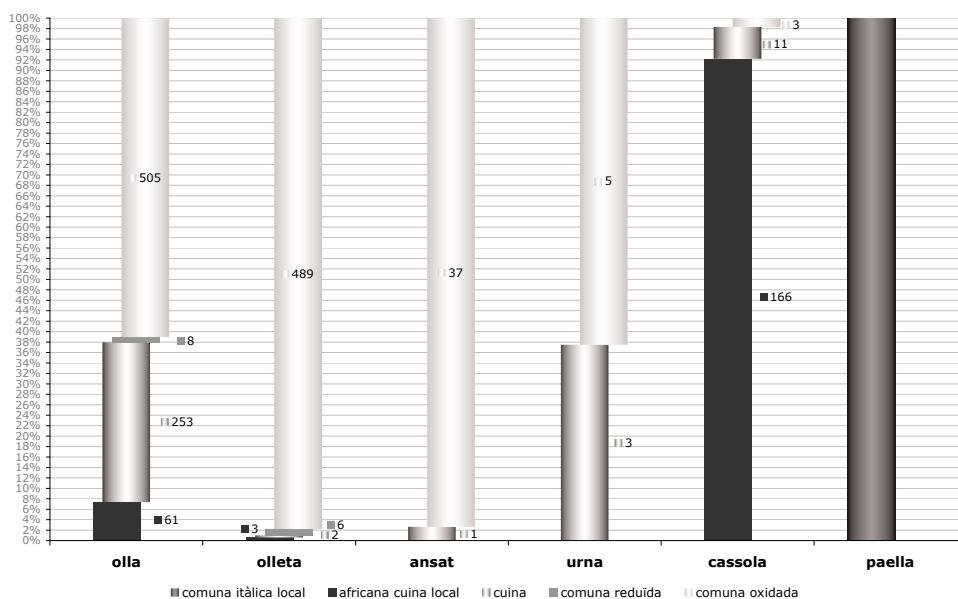


Figura 9. Ceràmica de producció local, nombre d'individus dels atuells de cuina per cocció i el percentatge que cada valor aporta al total

cuina, amb 3 individus (fig. 9). Per últim, l'exemplar de la paella en comuna itàlica acapara la totalitat d'aquest tipus de peça (fig. 9), ja que de moment no se'n té constància de cap més exemple a Ermedàs. Pel que fa a les cassoles no s'ha considerat oportú introduir-les en el còmput estadístic a causa de la fragmentació de les peces i de la manca d'un estudi més exhaustiu, que permeti diferenciar-les de les cassoles.

Olla

L'olla, *olla*, (Gómez 1994, 33); *curcuma*, (Gómez 1994, 31); *aula*, (Buxó, Tremoleda 2002, 149), és un recipient de perfil arrodonit, quasi globular, i en forma en S, de vores petites i arrodonides, de base plana i amb la presència de nanses verticals contraposades, és a dir, a banda i banda. Aquestes nanses poden sortir de sota la vora o bé anar-hi enganxades o situades en el punt més ample de l'olla, on presenta un major diàmetre. Les nanses presenten una secció rectangular. Les dimensions de l'olla són diverses però a nivell morfològic el seu diàmetre màxim és igual o inferior a la seva alçada i la base sol ser més petita que l'amplada de la vora de l'olla. Aquesta definició la podem aplicar a la majoria de les formes de les tipologies ceràmiques d'olla de la figura 10. L'olla d'africana de cuina local presenta la forma similar a la Hayes 183.4 (Hayes 1972, 203-204). Els exemplars en comuna oxidada i els de cuina s'agrupen en dos perfils d'olla. Per una banda, hi ha la de cos més globular i per altra banda, la de cos amb el perfil més vertical. Les dues diferències de forma poden respondre a l'ús que se'n feia d'elles. Les olles de comuna reduïda presenten un perfil del cos vertical. L'ús de les olles a la cuina consisteix en la cocció dels aliments. Aquests eren bullits amb líquids abundants per aconseguir, per exemple, estofats. Les olles es col·locaven directament sobre les brases o a sobre un trespeus i les nanses servien per poder moure-les. Tot i tenir aquesta funció inicial, les olles podien ser utilitzades per conservar ingredients i, fins i tot, una tercera aplicació menys prosaica com seria la funció d'orinal (Gómez 1994, 33).

Olleta

L'olleta és una olla de petites dimensions i la trobem exemplificada en la tipologia de cuina i la de comuna oxidada i reduïda (fig. 10). Les formes de les olletes segueixen les de les olles, ja exposades. S'utilitzava per coure aliments com verdures, peix o salses però, sobretot, el puls, unes farinetes cuites (Gómez 1994, 34). Aquestes farinetes, molt presents en el món alimentari romà, van donar nom a l'atuell amb el qual es feien, per aquest motiu en textos d'autors llatins com per exemple el d'Apici, el concepte *pultarius* s'associa a les olletes (Gómez 1994, 34).

Ansats

L'ansat és una olla o olleta, depèn de les seves mesures, que només presenta una única nansa. El trobem exemplificat en les tipologies de comuna oxidada

i de cuina amb perfils similars al de les olles. En aquest cas, l'exemplar de comuna oxidada presenta un perfil més globular i el de cuina més de tipus vertical. A més, en aquest últim hi trobem uns grafits (fig. 10).

CUINA - COCCIÓ

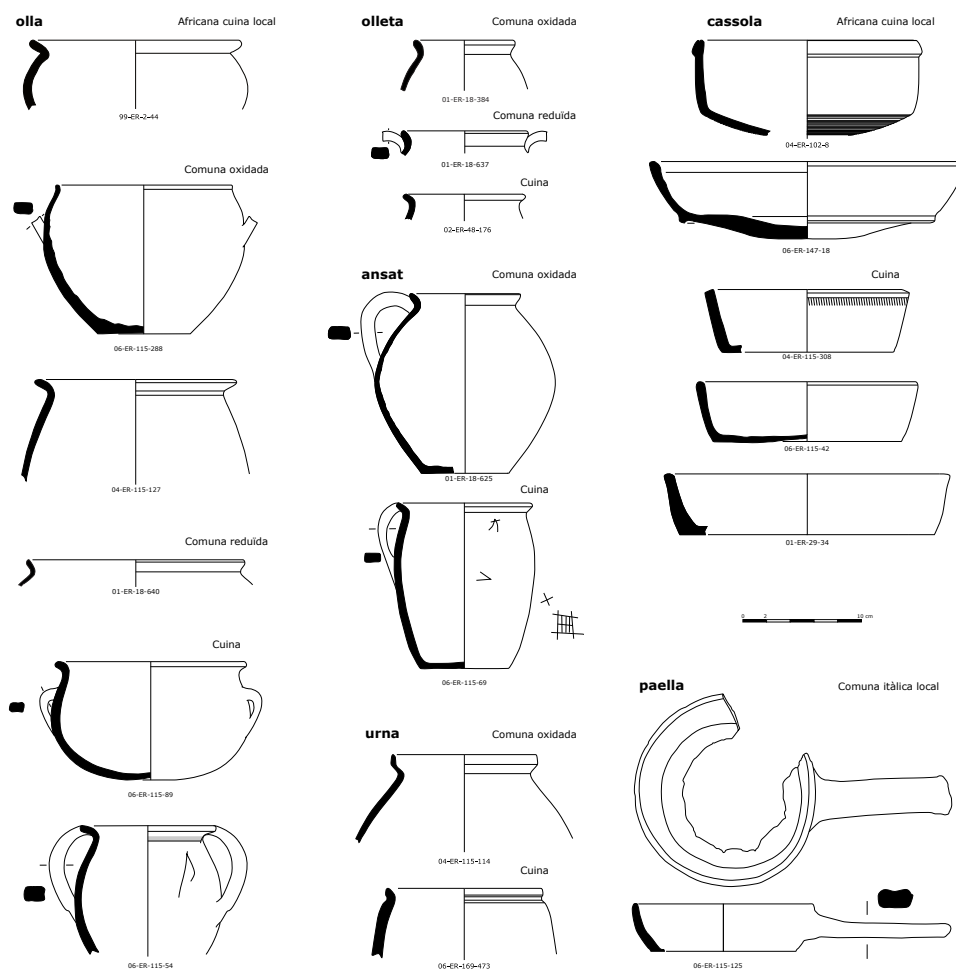


Figura 10. Quadre resum de la producció local de cuina: coccio: olla, olleta, ansat, urna, cassola i paella (disseny i DAO Josefina Simon)

Urna

L'urna, *urna* (Casas *et al.* 1990, 34), també presenta similituds amb l'olla. La seva diferenciació rau en l'absència de nanses i que el cos de les urnes presenta una major verticalitat en comparació de les olles. Les urnes de comuna oxidada d'Ermedàs (fig. 10) són similars a les olles però amb la part del coll molt més marcada, com si fos la zona per la qual es pogués subjectar. L'urna de cuina presenta una vora quasi vertical i més robusta que la de comuna oxidada (fig. 10). La seva funcionalitat respon a la coccio d'aliments. Pot tenir una segona funció com a recipient per guardar-hi estris de cuina com les *ferula*, (Gómez 1994, 31), *cocleare*, (Gómez 1994, 29) o *cultellus*, (Gómez 1994, 30), és a dir una cullera, un bastonet per remenar i un ganivet de petites dimensions.

Cassola

La cassola, *caccabus*, (Gómez 1994, 28); *conchiclar*, (Gómez 1994, 30), és un recipient de perfil baix en comparació de les olles, amb la part de la boca molt més ampla si el comparem amb la mesura de la seva alçada. Les forma de les vores de les cassoles són planes, arrodonides o bisellades. Algunes vores presenten un llavi amb un petit encaix. La gran majoria d'aquestes vores són aptes per rebre una tapadora. Les parets de les cassoles són verticals o presenten una inclinació creant un angle obtús respecte a la base. Les bases són planes o còncaues. La base còncaua respon a un aspecte tecnològic, és a dir, facilitar la subjecció de la cassola en els trípodcs utilitzats per anar sobre el foc (Gómez 1994, 30). Per les seves característiques, la trobem a la cuina per coure aliments i realitzar coccions sobre un trespeus o directament sobre les brases o mig enterrada en cendres o brases. La cassola pot contenir qualsevol tipus d'aliment, vegetal, animal i/o líquids per la seva cocció. En alguns casos anava coberta per una tapadora i podia anar a taula, com és el cas del *caccabus*. Un altre tipus de cassola és el *conchiclar* amb una aparença de closca de petxina i parets poc elevades. Les cassoles representades a Ermedàs són aquelles fabricades en africana de cuina local i també de cuina. Les cassoles d'africana de cuina local presenten les formes Hayes 197 (Hayes 1972, 205, 208) i Hayes 23 (Hayes 1972, 45-46) amb algunes petites reinterpretacions de caire local (fig. 10). Els exemplars de cuina presenten un fons pla i una paret quasi del tot vertical però amb tendència a obrir-se cap enfora. Les seves vores són arrodonides o esbiaixades (fig. 10). Els exemplars de cassola en comuna oxidada presenten perfils similars als de cuina.

Cassoleta

Com s'ha comentat en aquest mateix article, les cassoletes no s'han representat gràficament ni esmentat en les estadístiques degut a la manca d'un estudi més exhaustiu de les restes recollides de la bòbila d'Ermedàs per poder-ne obtenir una bona identificació. Tot i això, es poden esmentar les característiques bàsiques. La cassoleta és una cassola però de petites dimensions amb la part inferior sense peu i amb el fons pla. El seu ús és molt similar al de les cassoles i la seva presència en textos, com el d'Apici, hi és present a través dels noms *caccabulus*, -i (Gómez 1994, 28) o *patella*, -ae (Gómez 1994, 33-34).

Paella

La paella, *sartago*, *fretale*, (Gómez 1994, 35), és com una cassola però amb un mànec. L'exemple trobat a Ermedàs es conserva en tota la seva totalitat menys la part central de la base (Simon 2008, 47). Aquesta paella té una vora arrodonida, una base plana i un mànec de secció rectangular (fig. 10), similar a la forma COM-IT 5a (Bats 1993, 360). Aquesta peça ha estat catalogada com a una imitació d'itàlica de cuina degut a la seva tonalitat

ataronjada i un desgreixant molt visible de tipus volcànic, aspectes que recorden a la ceràmica itàlica de cuina. S'utilitzava per fregir els aliments amb oli o amb barreges de líquids amb espècies i herbes, directament al foc o sobre la brasa calenta (APICI, x, 1, 5; Gómez 1994, 35). També podia portar un petit vessador, situat a la part superior, per poder-hi escolar el suc del fregit (Gómez 1994, 32).

Atuells de cuina i taula

Primer de tot dir que aquesta categoria funcional pot portar a errors a causa de la seva dualitat. Per poder entendre correctament els usos dels atuells de cuina i taula s'ha de tenir present la tipologia ceràmica de la qual formen part. Les tipologies ceràmiques que es relacionen més amb la cuina són la comuna oxidada i reduïda, la de cuina, l'africana de cuina i la comuna itàlica, aquestes dues últimes tipologies presents en restes importades i de producció local. La presència de material d'importació no arriba al 2% (fig. 3). El total dels fragments de les formes estudiades de cuina i taula equivalen a 468 individus (fig. 2), dels quals 256 són plats, seguits per 1195 individus de tapadores i, per últim, 17 individus de plates (fig. 2).

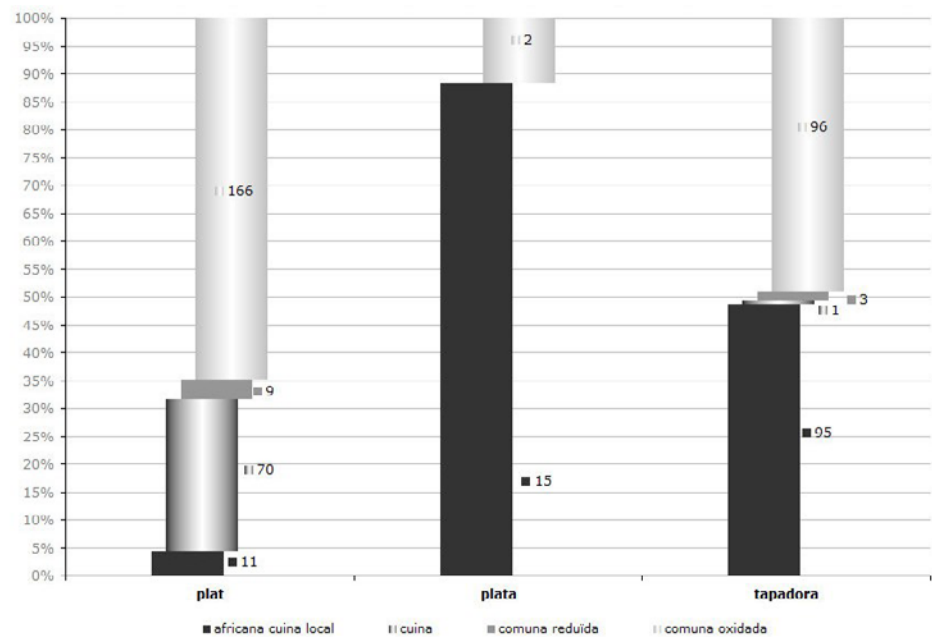
Els plats es troben exemplificats en 4 categories ceràmiques. De menor a major quantitat d'individus, hi ha 9 individus de comuna reduïda, 3% d'individus; 11 individus d'africana de cuina local, 4% d'individus; 70 individus de ceràmica de cuina, més del 28% d'individus i per últim, la comuna oxidada és la tipologia que presenta major presència de plats amb 166 individus, 65% d'individus respecte el total (fig. 11). Les plates es reparteixen en dos individus de comuna oxidada i un individu d'africana de cuina (fig. 2). L'última forma d'aquesta categoria de cuina és la tapadora, exemplificada amb les tipologies de comuna oxidada amb 96 individus, equivalent a més del 52% de totes les tapadores; seguit per l'africana de cuina amb 73 individus, 43% d'individus; 3 individus de comuna reduïda, 3% d'individus i un individu de ceràmica de cuina, 2% d'individus (fig. 11).

Plat

El plat, *discus*, (Gómez 1994, 31); *catinus*, (Buxó, Tremoleda 2002, 147), és com una cassola però amb la part superior acabada amb diversos tipus de vora com la plana, l'arrodonida amb llavi marcat a l'exterior, l'exvasada o arrodonida amb el llavi marcat a l'interior. La part medial de la peça presenta una angle obtús i, en alguns casos, una elevació respecte la base del 2%. La part inferior és plana i, de vegades, pot presentar un peu molt poc pronunciat. Els plats d'africana de cuina segueixen la forma Hayes 181 (Hayes 1972, 214-215) en diferents variants com posen de manifest els exemples de la figura 12. Els plats de comuna oxidada presenten formes similars a l'africana de cuina, segurament a causa de la mateixa utilitat de la morfologia. La comuna reduïda segueix les formes generals ja

esmentades tot i que presenta com a particularitat un plat amb una vora exvasada i amb una petita motllura. Per últim, els plats de la ceràmica cuina (fig. 12) segueixen les formes esmentades tot i que són una mica més grans que els exemplificats fins al moment, diferència que ve segurament determinada per l'ús que se'n fa a la cuina. Els plats presenten una doble funció: per una banda, per processar els aliments a la cuina; per l'altra, com a plat de respecte de tipus individual on dipositar-hi aliments sense suc. És aquest ús per a taula que el faria associar al concepte de *discus* utilitzat per Apici (Gómez 1994, 31).

Figura 11. Ceràmica de producció local, nombre d'individus dels atuells de cuina i taula i percentatge que cada valor aporta al total



Plata

La plata, *angularis*, *boletar*, *lanx*, *operculum*, *patina*, (Gómez 1994, 27, 32, 33); *ferculum*, (Caro 2002, 216), és com una cassola de grans dimensions amb la base plana i sense peu. La plata d'africana de cuina (fig. 12) és de grans dimensions i de base plana. Presenta un agafador situat a la part medial de la paret i a tot vol, possiblement per agilitzar el seu transport. La plata de comuna oxidada presenta les mateixes formes que els plats de la seva mateixa tipologia, però varia les dimensions, en aquest cas, amb un diàmetre superior als 30 cm. Les plates poden portar tapadores. La funció de les plates a la cuina és per coure els aliments i a la taula per transportar-los esdevenint una plata de respecte de caire col·lectiu. En el text d'Apici hi ha diferents dissenys que s'associen a les funcions esmentades. Per exemple si té formes arrodonides (*lanx*) només per anar a taula com a plata de respecte; ovalada i fonda amb dues nanses a cada extrem de l'oval, *patina*, utilitzades per coure peixos, però que va acabar significant plat cuinat per a dur a taula en el mateix estri de la cocció del

tipus *patella* i *lopa* (Gómez 1994, 32); quadrangulars, *angularis*, amb la part medial tipus vertical i que no anava a taula, només s'emprava per cocció; al contrari de les anomenades *boletaris*, de forma ovoide i grans dimensions que anaven a taula i que originàriament portaven bolets però que a la llarga van ser utilitzades per presentar altres viandes; per últim, cal esmentar unes plates ovalades amb una tapadora hermètica a joc, *operculi*, emprades en tècniques de cocció tipus *papillote*, tant de carns com de peixos (Gómez 1994, 33).

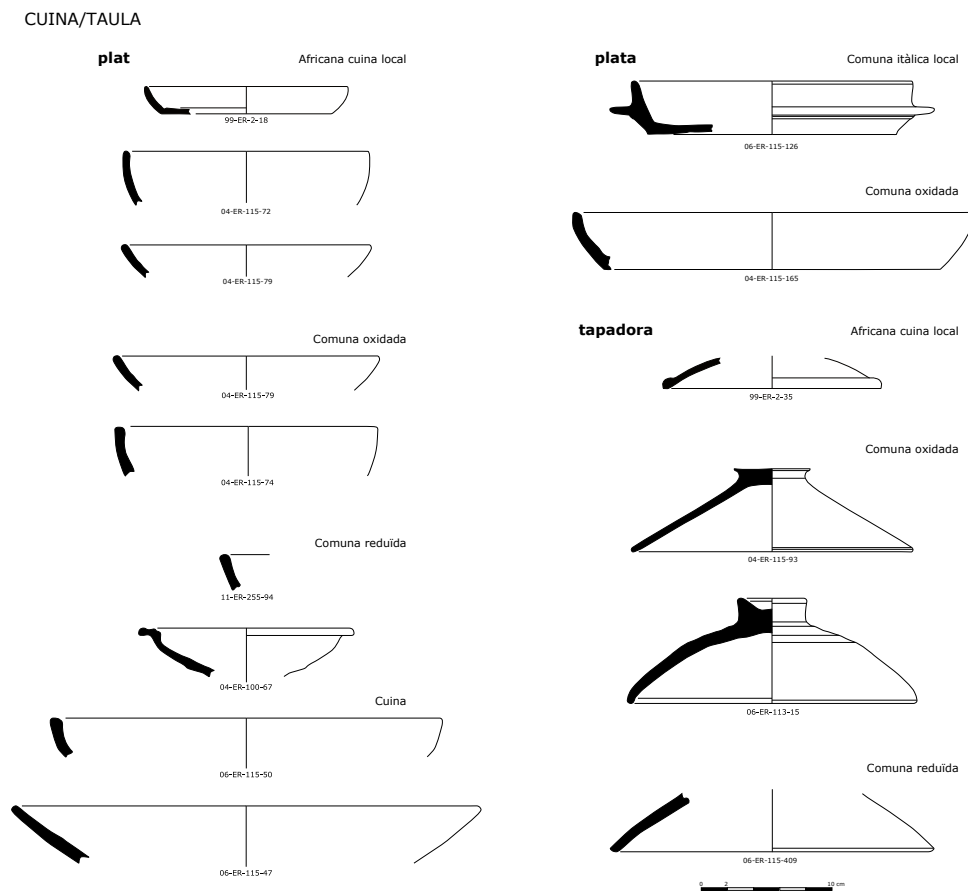


Figura 12. Quadre resum de la producció local de cuina/taula: plat, plata i tapadora (disseny i DAO Josefina Simon)

Tapadores

Les tapadores, *operculum*, (Gómez 1994, 33; Buxó, Tremoleda 2002, 146) són un plat o plata capgirats. De fet, és aquesta acció la que pot haver propiciat que el seu nom en llatí sigui *operculum*, vist *supra* citat, relacionat amb la plata que portava una tapadora per realitzar un tipus de cocció concreta. Les tapadores presenten la part inferior acabada per una vora, normalment arrodonida o bisellada interior; una paret de biaix aguda i/o totalment aguda per acabar amb un agafador arrodonit, o sense, a la part superior de la peça. Les tapadores són atuells que s'adeqüen als objectes que han de tapar, per aquest motiu en tenim de diàmetres molt diversos, des dels 5 cm o menys fins als 60 cm, per l'ampli ventall de

peces a tapar: des de les minúscules olletes fins a les plates més grans. La tapadora d'africana de cuina (fig. 12) segueix la forma Hayes 196 (Hayes 1972, 205, 208) i es relacionaria amb les cassoles i olles de la tipologia ja esmentades. Els exemplars de comuna oxidada de tapadores presenten vores arrodonides amb perfils rectes o més còncaus i amb poms (fig. 12). Possiblement les diferències de perfil són per tal d'adaptar-se al tipus de cocció o als aliments que havien de conservar calents i/o protegits de l'aire. La tapadora de comuna reduïda segueix els paràmetres de la comuna oxidada (fig. 12), i aquest mateix disseny és el que està present en la tapadora de ceràmica de cuina.

Atuells de cuina: *tegulae*

Per últim, i no comptabilitzat en les dades presentades, hi ha les *tegulae*, utilitzades com a estris de cocció. La tegula apareix en el text d'Apici utilitzada com a superfície sobre la qual es col·loquen els animals que es couen al forn (Gómez 1994, 35).

Conclusions

A tall de resum, tots els objectes analitzats procedents de la bòbila romana d'Ermedàs relacionats amb el món de la cuina conformen un conjunt d'exemplars que ens acosten a la part domèstica i privada de les *domus a través* del procés de treball amb els aliments i d'organització dins la cuina. Per altra banda, s'ha intentat, sempre que ha estat possible, trobar una equivalència entre les denominacions actuals dels atuells —quant a la forma— i els vocables llatins presents en el text d'Apici.

El volum dels objectes ceràmics del jaciment d'Ermedàs ens ha posat de manifest que dels més de 8 800 individus ceràmics exhumats 2 508 individus estan relacionats amb el món de la cuina. Aquesta dada representa més del 27% del volum ceràmic, i correspondria a atuells dedicats al món de la cuina en totes les seves categories: emmagatzematge i continent d'aliments; processament; cocció i servei de cuina i taula.

Dins dels exemplars de cuina hi ha peces d'importació però també de producció local. Els objectes ceràmics d'importació representen el 0,76% d'individus respecte del total d'objectes de cuina. Les categories funcionals representades són les de cocció amb un 0,91% d'individus i la de cuina/taula amb un 0,85% d'individus. Els atuells relacionats amb el servei de cuina i taula estan representats per les formes de la plata i la tapadora, aquesta última la de màxima presència, corresponen al 0,64% d'individus respecte de la totalitat dins la seva categoria (fig. 13). Les dades de la ceràmica d'importació s'han de llegir amb molta cura i atenció. Això és així a causa de la naturalesa del propi jaciment com a centre productor de béns locals i no com a centre consumidor. La presència de materials d'importació també s'ha d'entendre des de la perspectiva de la indústria

| OBJECTES DE CUINA | TOTAL IMPORTACIÓ | | | | TOTAL PRODUCCIÓ LOCAL | | | | TOTALS | | | |
|-----------------------|------------------|-----------|---------------|----------------|-----------------------|-------------|---------------|----------------|-------------|-------------|---------------|----------------|
| | frag. | indiv. | % frag./total | % indiv./total | frag. | indiv. | % frag./total | % indiv./total | frag. | indiv. | % frag./total | % indiv./total |
| gerria de doble nansa | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CONTENIDOR | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| EMMAGATZENATGE | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| total CCE | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| PROCESSAR ALIMENTS | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| total CPA | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| olla | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| ollleta | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| ansat | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| COCCIÓ | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| cassola | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| paella | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| total CC | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| platt | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| CUINA/TAULA | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| tapadora | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| total C/T | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| TOTALS CUINA | 35 | 19 | 0,87 | 0,76 | 4008 | 2489 | 99,13 | 99,24 | 4043 | 2508 | 100 | 100 |

Figura 13. Quadre estadístic de les categories funcionals de cuina

que produeix objectes utilitzats a la cuina. En tenir els models que s'importaven aconseguien imitacions d'allò que la societat demandava i no pas per a un consum de l'assentament mateix. La presència d'imitacions de la comuna itàlica la trobem en l'exemple de la que prové d'un context concret, com és el del farcit d'obliteració d'una de les canals de la bòbila, la que va d'est a oest, datat de finals de la dècada dels cinquanta del segle I d. C. (Simon 2008, 93). Aquesta datació la podem situar en el context global del territori del nord-est català que recull la presència de la comuna itàlica provinent de la Itàlia Tirrènica fins a la primera meitat del segle I d. C. (Bastit 1986). Aquesta tipologia ceràmica comença a tenir presència en el nostre territori a partir del 195 a. C. amb la repressió catoniana i la seva davallada s'inicia des d'època d'August i durant el principat de Tiberi, moment de la disminució del comerç itàlic amb el llevant d'*Hispania* (Casas *et al.* 1990, 40). Pel que fa a la presència de la bateria de cuina fabricada en africana de cuina, aquesta és la tipologia per excel·lència en contextos que van des de la fi del segle I d. C. fins ben entrat el segle V d. C. al territori de la *Tarraconensis*. Aquesta producció ceràmica originària del nord d'Àfrica, documentada especialment a la zona de Tunísia, es distribueix per tota la Mediterrània occidental (Casas *et al.* 1990, 44), motiu pel qual és molt present en el nord-est català.

Els objectes de producció local relacionats amb la cuina són presents en les quatre funcions esmentades. El grup que té menys presència és el de processament dels aliments amb el 7,34% d'individus respecte el global de les funcions (fig. 13). La representació de les peces de major a menor correspon a: el morter amb un 7,22% d'individus i l'escorredor/colador i embut, els quals junts només sobrepassen el 0,1% respecte del total. Dins la seva pròpia categoria, el 98,37% d'individus de morter, seguit pel 1,09% d'escorredor i colador, per últim hi ha l'embut amb un 0,54% d'individus (fig. 13). El grup d'objectes de cuina que s'empren per contenir i emmagatzemar aliments sòlids i líquids representen un 9,08% dels fragments i un 7,97% d'individus respecte del total global. Dins la seva pròpia categoria, la gibrella és la peça amb més presència amb un 77% d'individus; seguida de la gerra de doble nansa amb un 10,50% d'individus; el gibrell amb un 8% d'individus i per últim, el *pithos* amb un 4,5% d'individus (fig. 13). La tercera categoria amb més presència és la de servei de cuina i taula amb un 18,82% d'individus respecte del total i, dins de la seva categoria, els plats representen el 54,24% d'individus, seguits per les tapadores amb un 41,31% d'individus i, finalment, les plates amb un 3,60% d'individus. La categoria funcional de cocció amb 65,87% d'individus respecte del global d'objectes és la més abundant amb restes de ceràmica de cuina. L'atuell per excel·lència dins d'aquesta categoria és l'olla amb un 52% d'individus, seguida per les olletes amb un 30,08% d'individus. A continuació, hi ha la cassola amb un 14,16% d'individus; amb un 2,30% els ansats i, per últim, sense arribar a assolir l'1% d'individus respectivament, les urnes i la paella (fig. 13).

La forta diferenciació entre la presència d'uns atuells o d'altres respon al volum de demanda del context mateix de la bòbila, però també hi entra en joc el grau de peces defectuoses que no van arribar a ser comercialitzades

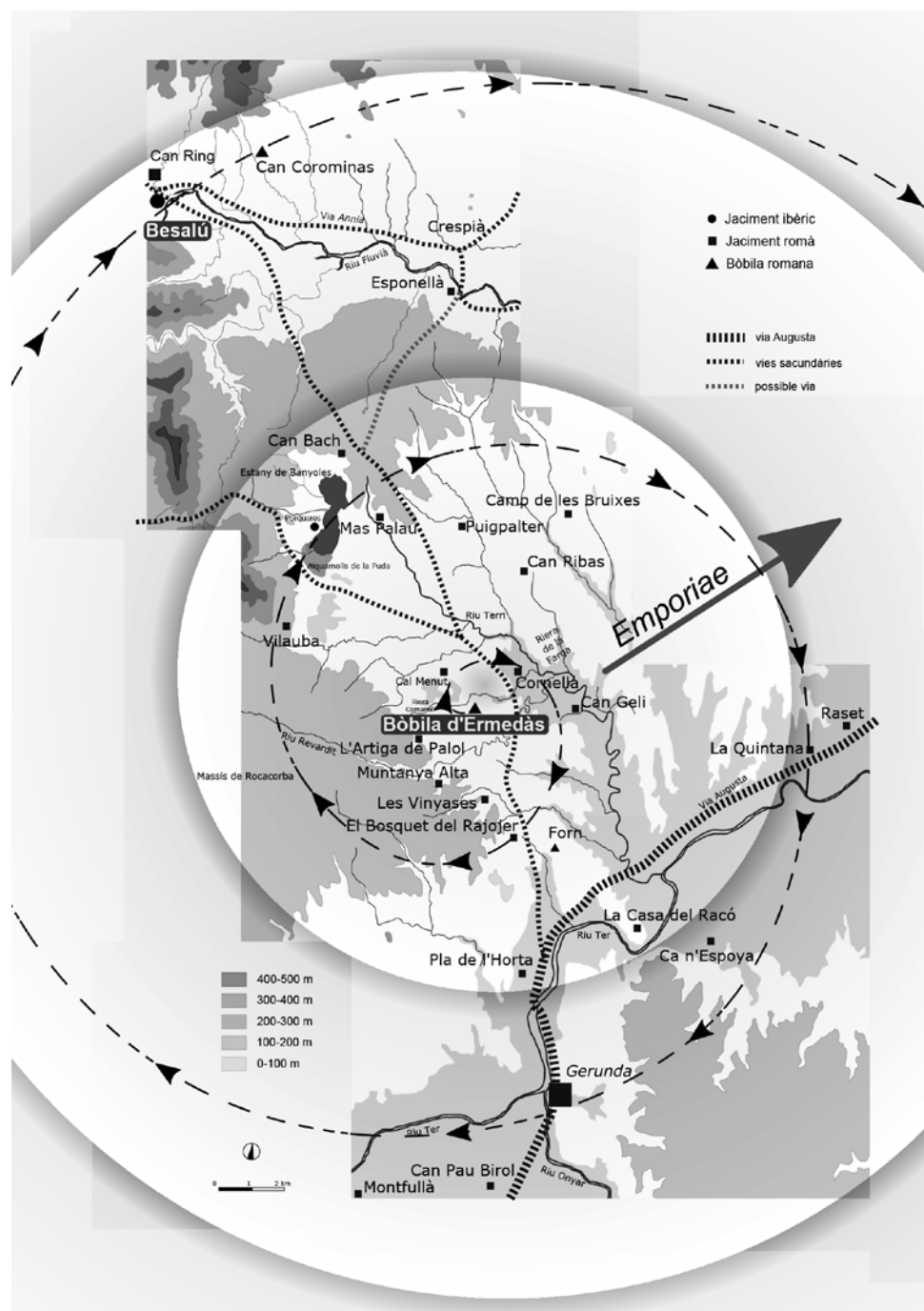
i que finalment han arribat fins als nostres dies. Un dels casos més clars el trobem amb els objectes que presenten una funció i forma similar a les olles. Les olletes conservades a Ermedàs presenten poc perfil, la qual cosa dificulta molt saber quin tipus de nanses hi anaven associades i, cas de no anar-hi, si el fet podia indicar la presència d'ansats i urnes de petites dimensions. L'ansat i l'urna tenen una representació inferior d'individus respecte de les olles, degut a la complexitat de distingir-los entre les mateixes olles. Fins que no és faci un estudi exhaustiu de perfils complets i s'hi puguin relacionar vores correctament, seran difícils de catalogar degut a la similitud que presenten amb les olles. Cal remarcar l'estatus del jaciment com a centre productor i no de recepció. Això fa que treballem amb les restes que no eren òptimes per vendre i, possiblement, hi ha alguns atuells que no els tenim representats com és el cas de les cassoles.

En tot cas els objectes que s'han presentat en aquest treball posen en evidència el tipus de vaixel·la de cuina demanda durant el segle II d. C.. Tot i que la vida de la bòbila és més extensa, és precisament en aquesta centúria quan s'assoleix l'auge de la seva producció.

L'àrea de mercat de la bòbila d'Ermedàs (fig. 14) correspon a un territori immediat emmarcat pels jaciments de Cal Menut, Can Geli, la zona de l'actual Borgonyà, El Bosquet del Rajoler i Vilauba entre d'altres (Tremoleda, Castanyer, Puigdevall 2007, 26-27). Seguidament, s'expandiria cap al sud, on trobaríem la vil·la suburbana del Pla de l'Horta i que connectaria amb la Via Augusta per arribar a *Gerunda*. En direcció nord, ens acostaríem a la zona de l'actual Besalú passant pel jaciment de Can Bach, Can Ring i pels possibles assentaments que es trobessin fins a enllaçar amb la Via *Annia*. En última instància, el radi de comercialització dels materials d'Ermedàs podria arribar a zones del litoral com el rerepaís emporità. En conclusió, l'àmbit de comerç de la bòbila s'emmarca en una àrea triangular en la qual el vèrtex més proper a Ermedàs es troba situat entre els nuclis de l'actual Besalú i Porqueres, el vèrtex situat a migdia del jaciment abasta la zona de *Gerunda* i el tercer vèrtex, ubicat a llevant, correspon a l'àrea d'Emporiae i dels establiments propers (Tremoleda, Castanyer, Puigdevall 2007, 27). El jaciment en el qual s'ha pogut constatar la presència de productes provinents d'Ermedàs és la vila romana de Vilauba. Hi ha la presència d'africana de cuina local i de la resta d'atuells de comuna romana i de cuina que molt possiblement provenien de la bòbila, sobretot aquells que coincideixen cronològicament. La vila suburbana del Pla de l'Horta podria ser un altre receptor ja que es troba en les rutes de mercat i hi ha restes de gerres de doble nansa (Palahí, Mallorquí 2014, l'âm. xvii, 1), atuell ben documentat a Ermedàs.

Aquests són alguns dels exemples trobats, però a mesura que hi hagi una millor catalogació dels atuells produïts a Ermedàs es podran portar a terme estudis arqueometries i revisions de materials de centres receptors per poder obtenir informació més fidedigne de l'impacte de la bòbila en el seu territori. Aquestes revisions hauran de tenir present no només el material ceràmic sinó també l'epigràfic trobat a la bòbila d'Ermedàs.

Figura 14. Àrea de mercat de la bòbila romana d'Ermedàs (disseny i DAO Josefina Simon en base el mapa publicat per Tremoleda, Castanyer, Puigdevall 2007, 28)



Bibliografia

- AGUAROD, C., 1994, La ceràmica comùn de producció local/regional e importada. Estado de la cuestió en el valle del Ebro. «Ceràmica comuna romana d'època alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió», Monografies Emporitanes VIII, Empúries, 129-153.
- BASTIT, C. 1986, «La ceràmica comuna d'importació itàlica d'Empúries». Memòria de Llicenciatura, Universitat de Barcelona.

- BATS, M. 1993, Céramique commune italique». Dicocer. Dictionnaire des céramiques antiques (viieme s. au. n. è.-viiieme s. d. n. è.) en Méditerrané nord-occidental (Provence, Languadoc, Ampordan), *Lattera*, 6. 357-362.
- BONIFAY, M. 2004, *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, BAR International Series 1301, Oxford.
- BUXÓ, R., TREMOLEDA, J. 2002, Platja de Fenals (Lloret de Mar, La Selva): una indústria terrissera d'època romana a la Costa Brava, Lloret.
- CARO, A. 2002, Ensayo sobre cerámica en arqueología, Sevilla.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1990, *Ceràmiques comunes i de producció local d'època romana. I. Materials augustals i alto-imperial a les comarques orientals de Girona*. Sèrie monogràfica, 12, Girona.
- GÓMEZ, J. 1990, L'art de la cuina, d'Apici, Barcelona.
- GÓMEZ, J. 1994, Instrumenta coquorum. Els estris de la cuina en Apici (amb testimonis, des de Plaute a Isidor de Sevilla). *Ceràmica comuna romana d'època altoimperial a la península Ibèrica. Estat de la qüestió*. Monografies Empuritanes VIII, Empúries, 25-36.
- GRAELLS, R., SEUMA, S. 2005, Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI a. C.. Influències i canvis de caràcter orientaltzant. *Revista d'arqueologia de Ponent* 15, 247-271.
- HAYES, J. W. 1972, *Late Roman Pottery*, Londres.
- PALAHÍ, L., MALLORQUÍ, D. 2014, *Memòria referent als treballs arqueològics I de consolidació de la Vil·la romana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter) 2011-2013*. Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria, Institut de Recerca Història, Universitat de Girona.
- SIMON, J. 2008, *Bòbila d'Ermedàs: Estudi del material arqueològic de la UE-115*, Treball de màster de la Universitat de Girona.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., PUIGDEVALL, I. 2007, La bòbila romana d'Ermedàs i l'ocupació rural del seu entorn. La demanda en funció de la producció agrícola. *Pottery workshops and agricultural productions, Studies on the rural world in the Roman period 2*, Girona, 9-30.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., PUIGDEVALL, I., DEHESA, R. 2006, La bòbila romana d'Ermedàs i la seva producció (Cornellà del Terri, Pla de l'Estany, Catalogne), Marsella, 477-493.
- TUFFREAU-LIBRE, M. 1992, *La céramique en Gaule romaine*. Editions Errance, París.



VARIA

La circulació monetària en els jaciments rurals baix imperials de l'extrem nord-est de la península Ibèrica

Marc Bouzas Sabater

Col·laborador del Grup de Recerca d'Arqueologia, Prehistòria i Patrimoni de la Universitat de Girona

Resum

En aquest article s'expliquen les conclusions extretes de l'estudi de dues-centes vint-i-nou monedes baix imperials procedents de tots els jaciments d'àmbit rural del nord-est de la península Ibèrica. Es pretén principalment determinar quines eren les característiques de la moneda circulant predominant: quin tipus, de quin metall, la seva procedència, el seu emissor i el seu tipus de revers. S'apunten de manera breu algunes hipòtesis sobre el tipus d'economia existent a la zona, així com també es creuen dades amb altres estudis de circulació a nivell peninsular i europeu.

Abstract

In this article we explain the conclusions extracted from the study of two hundred twenty-nine coins proceeding from twenty different archaeological sites in rural north-eastern areas of the Iberian Peninsula. We aim to determine which were the most circulated types of coin by examining the module, metal, mint, emissary, and type of reverse of the coins. We thus propose some brief hypotheses about the economy that existed in the aforementioned area, as well as compare our results with those obtained in other studies of coin circulation carried out in the Iberian Peninsula and in the rest of Europe.

Paraules clau

Món romà, món rural, baix imperi, numismàtica, circulació monetària, Catalunya, nord-est peninsular.

Introducció

Aquest article té com a principal objectiu la presentació de les dades extretes de l'estudi de dues-centes vint-i-nou monedes repartides entre vint jaciments d'àmbit rural de l'extrem nord-est de la península Ibèrica (actual província de Girona).

Els dos principals objectius que es pretenen abordar són: la determinació del tipus de moneda circulant en l'àmbit rural en el territori estudiat i intentar establir seva relació amb l'economia desenvolupada a la zona. És important remarcar que aquest estudi s'emmarca dins d'un de molt més gran, encara en procés de gestació, que pretén estudiar la totalitat de les monedes del territori, incloent també les monedes de procedència no rural.

És molt important deixar clar quines són les monedes que s'han considerat i les que no en aquest article. En primer lloc, només s'han tingut en consideració les peces batudes entre els anys 294 i 476. Som plenament conscients que la circulació monetària dels segles IV i V es va nodrir de moneda anterior, sobretot del segle III, però en aquest estudi no s'han tingut en compte. En segon lloc, s'ha de remarcar que sols es presenten monedes que procedeixen de contextos arqueològics clars, s'han exclòs monedes comprades dipositades en els museus de la zona, així com col·leccions particulars o monedes de procedència poc clara o bé incerta.

Presentem primer la periodització en la qual ens basarem en tot el text, per passar després a veure els jaciments de procedència de les peces. El cos central de l'article el dedicarem a presentar les característiques de la moneda desglossades en sis vectors: períodes cronològics, metalls i nominals, seqües, autoritats emissores, tipus de revers i imitació de moneda.

Per acabar dedicarem un breu apartat a les ocultacions descobertes al territori i unes conclusions on es sintetitzen les dades presentades en la resta del text.

Els períodes numismàtics¹

Abans de començar a veure la lectura de les dates extretes en l'estudi és important remarcar la periodització que s'ha realitzat de les monedes documentades, que s'han subdividit en cinc períodes numismàtics, sobre la base de les reformes monetàries del període, que són els següents:

- 294-313. A partir del 294 s'aplica la reforma de Dioclecià de la que neixen principalment tres nous tipus de moneda de bronze: el *nummus*, el radiat i el llorejat. A més de moneda d'or i de plata, que al no ser documentada en aquest moment i no territori no apareix en aquest treball

- 313-336. Amb l'adveniment de Constantí I la proposta monetària que havia fet Dioclecià variarà progressivament, essent la reforma més destacada la de l'any 313, així com la desmonetització del 318. En aquest treball ens referirem a les peces després del 313 a través del seu diàmetre,

¹ Aquesta periodització s'ha elaborat a partir de diversos estudis de les emissions i de les diferents reformes del període (Depeyrot, 1992; González, 2011; King, 1993) i de l'estudi i catàleg per excel·lència, el Roman Imperial Coinage, concretament els volums VI (Sutherland, 1967), VII (Bruun, 1996), VIII (Kent, 1981) IX (Pearce, 1951) i X (Kent, 1994)

creiem que la disminució constant del pes ens impedeix referir-nos a les monedes com a *nummus* i creiem més adequada la nomenclatura alemanya² Ae1, Ae2, Ae3 i Ae4.

- 336-348. Aquest període comprèn bàsicament les emissions de Constant i Constanci II, sobretot peces de baix pes i del mòdul Ae4. Segueixen essent part de la degradació progressiva del que alguns autors anomenen *nummus*³, i que en aquest treball classifiquem pel seu diàmetre.

- 348-395. Principalment es documenten les monedes nascudes de la reforma de Constanci II, que acaba ja finalment amb l'antic *nummus* i que busca un reinici del sistema monetari. També és present la moneda nascuda de la breu reforma de Magnenci (350). Sens dubte la moneda més comuna és la nascuda de la segona reforma de Constanci II (353), anys més tard retocada per la reforma de Valentinià II (381).

- Post 395. Les encunyacions oficials del segle V, pràcticament totes en mòdul Ae4, pràcticament no apareixen en el nostre territori i, com veurem, creiem que la circulació estava dominada per moneda d'imitació o antiga.

Els jaciments

El total de dues-centes vint-i-nou monedes estudiades procedeix d'un total de vint jaciments. L'estudi pretén ser exhaustiu i inclou tots els jaciments d'àmbit rural on es van trobar monedes d'època baix imperial.

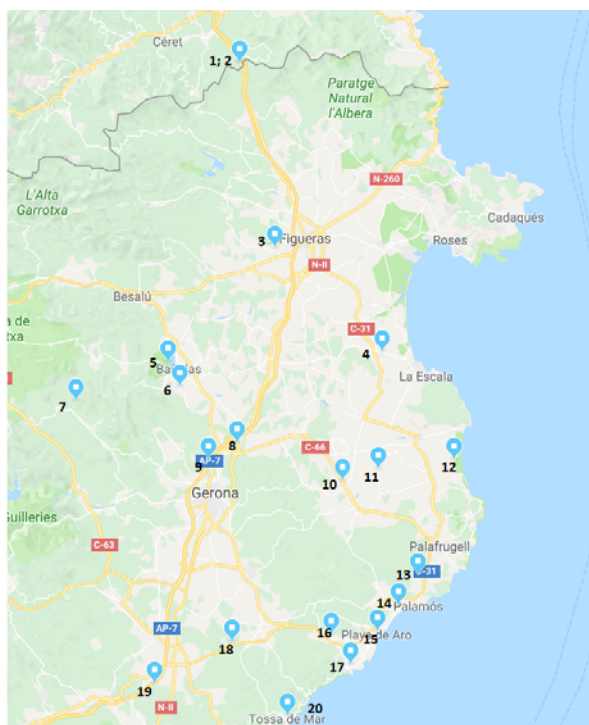


Figura 1. Mapa de la regió on es presenten els jaciments dels quals n'estudiem la moneda: 1- Santa Maria de Panissars; 2- El camí vell de Panissars; 3- Font del Vilar; 4- Els Tolegassos; 5- Mas Castell Porqueres; 6- Vilauba; 7- Sant Aniol de Finestres; 8- Casa del Racó; 9- Pla de l'Horta; 10- Puig Rodon; 11- Ullastret; 12- La Fonollera; 13- Vilarenys; 14- Necròpolis el Collet; 15- El Pla de Palol; 16- Bell-lloc d'Aro; 17- Monestir de Sant Feliu de Guixols; 18- Can Boada; 19- L'Hort d'en Bach; 20- Els Ametllers

Com s'aprecia en el mapa precedent els jaciments es reparteixen per diversos punts del territori, cobrint-lo tot de manera general. Només s'evidencia

² Proposada per Bruck (Bruck, 1961)

³ És el cas de King (King, 1993).

una concentració a la zona costanera del sud de la província. S'inclouen diverses tipologies de jaciments entre els estudiats, que han estat entesos com a rurals, des de vil·les de diversos tipus, a les seves necròpolis, així com altres establiments rurals de caràcter incert o encara per determinar.

Figura 2. Xifres totals de moneda baix imperial recuperada i estudiada a cada jaciment

| | |
|--------------------------|------------|
| Bell-Lloc d'Aro | 2 |
| Camí vell de Panissars | 9 |
| Casa del Racó | 2 |
| Can Boada | 4 |
| Els Ametllers | 4 |
| Els Tolegassos | 18 |
| Font del Vilar | 4 |
| Hort d'en Bach | 1 |
| La Fonollera | 10 |
| Mas Castell Porqueres | 10 |
| Monestir Sant Feliu | 2 |
| Necròpolis El Collet | 1 |
| Pla de l'Horta | 18 |
| Pla de Palol | 50 |
| Puig Rodon | 3 |
| Sant Aniol de Finestres | 1 |
| Santa Maria de Panissars | 22 |
| Ullastret | 1 |
| Vilarenys | 8 |
| Vilauba | 59 |
| Total general | 229 |

Hi ha testimonis de moneda tant en jaciments costaners com d'interior, i els nombres totals no disten en excés entre unes zones i les altres. S'observa com les vil·les de Vilauba i el Pla de Palol, situades la primera a l'interior i la segona a la costa, encapçalen el total de moneda recuperada amb cinquanta-nou i cinquanta peces respectivament.

Cal fer esment que, tot i tenir moneda en moltes zones diferents —cosa que insinua una monetització del territori— les xifres no són massa altes en comparació amb altres zones rurals de la península on s'han trobat monedes en grans quantitats. En són bons exemples els tresorers de moneda d'entre el 378 i el 388 estudiats per Cepeda (Cepeda 2000b, 161-192).

Cal mencionar que s'ha plantejat múltiples cops que el món rural estava molt menys monetitzat que l'urbà, ja sigui en el cas de la comparació entre les vil·les i les ciutats d'Itàlia (Crawford 1970, 40-48) o bé de manera general plantejant la idea que els habitants del món rural no haurien fet massa ús de moneda (Burnett 1987, 96). En el cas del territori estudiat semblaria ser així en xifres totals, ja que la majoria de moneda la trobem al *vicus* de Roses⁵. Tot i això, observem moneda repartida per tot el territori, si bé de manera desigual i en alguns casos certament en xifres molt minses, fets que no ens permeten afirmar rotundament una monetització total del territori. D'altra banda, cosa que podria semblar contraproduent, les

⁵ Jaciment que per les seves característiques no estudiem en aquest article.

monedes s'imiten i circulen molt temps, cosa que suggereix que feien falta per vehicular l'economia de tota la zona, això indica que segurament tot i no haver-hi, com acabem de dir una monetització total, l'economia en general sí es concebia sobre la base de la moneda.

En aquest apartat també és important destacar que s'han descobert un total de dues ocultacions, una de quaranta monedes Ae4 a Vilauba⁶ i una altra de deu síliques de plata de Màxim Tirà al jaciment de La Fonollera⁷. Igual que en el cas de les xifres totals el nombre de tresors trobats també és menor que els que s'han documentat en altres punts de la Península.

Les monedes

Presentem tot seguit les dades que s'han pogut extreure durant l'estudi de les monedes estudiades. En els següents apartats, bàsicament ens interessa incidir en alguns punts que considerem més rellevants: la moneda per a cada període numismàtic, els nominals i el metall, les seques, els emissors, els tipus de reversos i les monedes d'imitació. A través de la visió conjunta de tots aquests vectors esperem poder caracteritzar la tipologia de moneda circulant al món rural del nord-est peninsular.

Els períodes cronològics.

Obrim aquest apartat amb una taula que, a primer cop d'ull, ja mostra una desigualtat clara entre els diferents períodes estudiats.

| | |
|----------------------|------------|
| Indeterminat | 73 |
| 294-313 | 7 |
| 313-336 | 31 |
| 336-348 | 47 |
| 348-395 | 58 |
| Post 395 | 13 |
| Total general | 229 |

Figura 3. Total de moneda per a cada període cronològic

S'observa que el total més elevat de moneda en un mateix període és malauradament el de cronologia indeterminada. Són setanta-tres monedes de les quals no en podem saber la seva cronologia concreta, ja sigui pel fet d'estar mal conservades o de ser imitacions de moneda. Molt probablement bona part d'aquestes peces es puguin datar del segle IV, principalment a través del seu tipus d'anvers, però no descartem que algunes, sobretot les imitacions, fossin batudes al segle V.

Si ens fixem ara en el primer període apreciem com d'aquest moment només en daten un total de set monedes. Aquestes dades es corresponen amb les procedents d'altres estudis d'arreu de la Península. A tall d'exemple mencionarem tres estudis: un estudi a escala global peninsular en documentà un total de quatre-centes seixanta-nou, d'entre més d'onze mil estudiades (Abad 1994, 159); al País Basc només nou monedes, d'un

⁶ Actualment inèdita

⁷ Aquest tresoret ja ha estat i publicat de manera detallada (Marot, Roviras, 1998, 129-138).

total de dos-centes tretze baix imperials, daten d'aquest període (Cepeda 1997, 274); per últim, al País Valencià només vint-i-sis peces, d'un total de dues-centes vuitanta baix imperials, daten d'aquest moment (Ripollès 1980, 160-167).

Es pensa que segurament en aquests últims anys del segle III i primers del segle IV els antoninians haurien tingut un pes molt important en l'economia provincial hispànica (Ripollès 2002, 210). La moneda de la reforma de Dioclecià hauria tingut dificultats per entrar en circulació de manera fluïda i hauria estat altament tresorejada. Això es testimonia tant a nivell peninsular (Ripollès 2002, 210) com també a la Gàl·lia (Bastien 1978, 789-812), així com a nivell general en l'imperi (Carrié 2016, 11-12). Cal tenir en compte que l'alta taxa de refosa que tingué aquesta moneda en dificulta el coneixement del seu impacte real, a menys que no sigui a través de l'estudi de tresorets (Cepeda 2004, 104).

En el segon període ja s'observa un total de vint-i-quatre monedes, força més elevat que el del primer. Cal remarcar que la majoria de moneda d'aquest moment es concentra en les emissions, sobretot d'Ae3, de després de l'any 330. Ja que semblaria que les peces d'entre el 318 i el 330 no haurien tingut una excessiva circulació en la Península (San Vicente 2008, 617-618).

No és fins al tercer període (336-348) quan notem un augment realment substancial del numerari que arriba a la zona: fins a un total de quaranta-set monedes en daten. Principalment, com veurem en els apartats següents, es tracta d'Ae4 a nom de Constant i Constanci II, amb el revers de les dues victòries davant per davant amb corones i palmes. S'ha plantejat que la moneda d'entre el 330 i el 348 seria la base de la circulació monetària de la segona meitat del segle IV i també de part del segle V, a la qual es van sumar més tardanament les emissions oficials de la segona meitat del segle IV (Depyrot 2005, 105).

És en el quart període numismàtic o millor dit en una part d'aquest període (348-364) on es concentra la major part de moneda d'aquest moment, així com del total de l'estudi que aquí presentem. Bàsicament ens trobem davant d'Ae3 nascuts de la reforma de Constanci II, amb certa presència de moneda de Magnenci. La situació el 364 variarà radicalment i serà molt poca la moneda que arriba al territori després d'aquest moment. Aquesta concentració de moneda en aquests anys s'ha documentat també a nivell peninsular (Ripollès 2002, 211). Sembla clar que les circumstàncies, que començaven a ser adverses, van afectar realment la circulació de les monedes, ja que aquesta davallada es fa notar també en punts varis, que van des de la zona de Bordeus (Cabarro, Nony 1980, 53) fins a Portugal (Mendes 1995, 236). De fet s'ha plantejat que tota Hispània quedà progressivament fora dels circuits d'abastiment de moneda després del 364 i que per això la tendència a les imitacions augmentà i fou necessari el reús de moneda antiga que encara estava en circulació (San Vicente 2017, 320).

Finalment, a partir del 395 es documenten només tretze monedes, de les quals deu provenen del tresoret de siliqües. Pensem que no hauria arribat ja moneda oficial romana i que el que circularien són principalment les imitacions locals.

Aquesta tendència s'aprecia, però amb certs matisos, també en altres estudis que ja hem mencionat. En el cas global de la Península, la corba podria ser similar, és a dir, concentració de moneda a les dècades centrals del segle IV i progressiva davallada (Abad 1994, 159-163), però tot i això no tan forta (percentualment) com en el territori que estem analitzant aquí. El cas de País Valencià seria similar, és a dir, que la baixada no es notaria tant després del 364, però sí hi seria (Ripollès 1980, 165-171). En canvi, el cas del País Basc és calcat al que estem estudiant en pràcticament tots els aspectes pel que fa a la quantitat de moneda en cada període (Cepeda 1997, 274-279).

Com hem dit, sembla clar que de manera general la moneda deixà d'arribar progressivament després del 364, però això no implica en cap cas que no n'arribi o que en algunes zones de la mateixa Península la dinàmica sigui del tot diferent.

Metalls i nominals

Com hem anat explicant, i com s'aprecia de manera clara en la taula que veurem a continuació (fig.4), la gran majoria de moneda documentada és de bronze. Més concretament un total de cent vint-i-nou monedes sobre dues-centes vint-i-nou són Ae4. Els Ae4 són la moneda de menys pes i menys valor intrínsec, però això no treu que aquest tipus de moneda no fos útil o no circulés. Pensem que juntament amb els Ae3, que són presents amb un total gens menyspreable de seixanta-nou monedes, serien els encarregats de vehicular les transaccions del dia a dia en una economia que derivà cada cop més cap a una economia ponderal. La moneda de poc pes i de baix valor era ideal per ajustar el preu al màxim possible en referència a un pes determinat.

Alguns punts a favor d'aquesta idea plantejada els trobem en casos d'Ae2 retallats per adaptar-se als pesos dels Ae4 (Marot 2000a, 1003), així com els que proposen que l'economia ja no podia ser fiduciària a finals del segle III i principis del segle IV (Harris 2008, 206), i que es deriva a finals del segle IV cap a una economia ponderal (Estiot 2002, 49-50). Les pròpies imitacions que trobem en aquest territori, que sovint readapten monedes originalment batudes en Ae3 o Ae2 al mòdul Ae4, així com segurament l'ocultació de Vilauba, denoten el pes d'aquestes monedes en la circulació del territori. Si en canvi ens fixem en la resta de nominals podem apreciar que tenen un pes testimonial en la circulació monetària del territori estudiat.

Figura 4. Total de moneda documentada per a cada nominal

| | |
|----------------------|------------|
| Ae2 | 13 |
| Ae3 | 69 |
| Ae4 | 129 |
| Llorejat | 2 |
| Nummus | 2 |
| Radiat | 4 |
| Siliqua | 10 |
| Total general | 229 |

Si ens fixem en la taula següent (fig.5), on es mostra la moneda classificada a través del seu nominal en els diferents períodes cronològics, apreciem com el binomi format pels Ae3 i els Ae4 és sempre el més present en totes les cronologies després del 313, per bé que s'observen unes fluctuacions interessants, que obeeixen bàsicament als canvis en els patrons d'emissions. Un bon nombre d'Ae4 es concentren en el tercer període, mentre que els Ae3 s'acumulen en el segon i el quart.

Figura 5. Total de moneda per a cada període, desglossant en cada cas el total per nominal

| | |
|----------------------|------------|
| Indeterminat | 73 |
| Ae3 | 13 |
| Radiat | 1 |
| Ae4 | 59 |
| 294-313 | 6 |
| Llorejat | 2 |
| Nummus | 2 |
| Radiat | 3 |
| 313-336 | 31 |
| Ae2 | 1 |
| Ae3 | 24 |
| Ae4 | 6 |
| 336-348 | 47 |
| Ae3 | 3 |
| Ae4 | 44 |
| 348-395 | 58 |
| Ae2 | 12 |
| Ae3 | 29 |
| Siliqua | 1 |
| Ae4 | 16 |
| Post 395 | 13 |
| Siliqua | 9 |
| Ae4 | 4 |
| Total general | 229 |

És important destacar que gran part de moneda indeterminada és de mòdul Ae4 i que podríem tenir al davant part de la moneda circulant a finals del segle IV i a principis del segle V. Moneda molt petita, poc pesant i, en alguns casos, imitacions segures.

Les seques

El determini de les seques no és sempre possible, degut, principalment, a l'estat de conservació d'algunes peces. Això fa que només de seixanta-vuit monedes se n'hagi determinat la seca on foren emeses, cosa que ens deixa amb unes dades certament molt parcials com per treure'n cap conclusió clara.

| | |
|----------------------|------------|
| ANTIOQUIA | 1 |
| AQUILEIA | 2 |
| ARELATE | 18 |
| BARCINO | 9 |
| CARTAGO | 1 |
| CONSTANTINOPOLIS | 3 |
| CYZICUS | 1 |
| HERACLEA | 1 |
| Imitació d'ARELATE | 2 |
| Indeterminable | 161 |
| LUGDUNUM | 8 |
| NICOMEDIA | 1 |
| ROMA | 5 |
| SISCIA | 4 |
| TESALONICA | 3 |
| TICINUM | 1 |
| TREVERIS | 8 |
| Total general | 229 |

Figura 6. Total de moneda per a cada seca

Tot i la parcialitat de les dades s'observa una superioritat de les emissions d'Arelate, la seca més propera al nostre territori. Seguida per les seques de Trèveris, Lugdúnum i Roma, que són de fet les seques més properes després de la pròpia Arelate. S'aprecia, doncs, un fort regionalisme, que ja s'observa en altres territoris i que ha estat plantejat per altres autors (Ermantiger 1990, 106-108; Fulford 1978, 67-114). Sovint són les seques més properes les encarregades d'abastir els territoris.

Estudis a nivell peninsular documenten una gran presència de moneda procedent sobretot d'Arelate, seguida de Roma i Lugdúnum, malgrat que es remarca un repunt en l'arribada de moneda oriental a partir del 361, sobretot en zones del sud-oest peninsular (Ripollès 2002, 212). Aquestes dades es confirmen en comparar-les amb estudis de monedes, tant a escala peninsular (Abad 1994, 159-163), com en el cas particular del País Basc (Cepeda 1997, 276-277) i en zones de Portugal (Mendes, 1995, p. 236). En canvi són lleugerament diferents en zones del País Valencià, on d'entre molta menys moneda estudiada, la majoria prové també d'Arelate (Ripollès 1980, 167).

Les autoritats emissores

D'entre la moneda estudiada s'ha pogut determinar amb certesa l'autoritat emissora de vuitanta-una monedes. Igual que en el cas de les seques les dades són parcials. Tot i això, s'aprecia una clara primacia de les emissions a nom de Constantí I i de Constanci II. Coincidents, l'una, amb el segon període, i l'altra, amb el pic d'arribada de moneda del quart període (348-361).

Cal comentar que és en el camp dels emissors on també podem apreciar de manera clara el tall produït després del 364⁸. Tan sols un total de deu monedes (en un lapse de gairebé quaranta anys) daten de després d'aquest moment.

Figura 7. Total de moneda per a cada autoritat emissora

| | |
|--------------------------|------------|
| Constanci II | 19 |
| Constant | 4 |
| Constantí I | 13 |
| Constantí II | 8 |
| Galeri | 1 |
| Gracià | 1 |
| Imitació de Constanci II | 1 |
| Imitació de Magnenci | 1 |
| Indeterminable | 148 |
| Julia II | 1 |
| Licini I | 1 |
| Licini II | 1 |
| Magne Màxim | 2 |
| Magnenci | 5 |
| Màxim Tirà | 9 |
| Maximià | 5 |
| Teodosi | 4 |
| Valent | 3 |
| Valentinià I | 1 |
| Valentinià II | 1 |
| Total general | 229 |

En general, les xifres són certament molt minses per a extreure'n qualsevol conclusió ferma fent referència únicament als emissors de les peces. Tot i això, ens sembla molt remarcable destacar que la impressió general, és a dir que la majoria d'emissions són de Constantí I i Constanci II es documenta també en tots els estudis que hem comentat al llarg d'aquest treball i amb els quals hem comparat les dades. En tots els casos les de Constanci II són les més documentades i en segon lloc ho són les de Constantí I (Abad 1994, 160-162; Cepeda 1997, 274; Mendes 1995, 236; Ripollès 1980, 167). Això ajuda a copsar la importància que van tenir les emissions d'aquests dos emperadors en el territori estudiat, així com també en tota la Península, essent com hem dit les més presents en la moneda circulant a mitjan segle IV.

⁸ Hem comentat ja aquest tall i els seus possibles paral·lels en l'apartat de «Metalls i nominals».

Els tipus de revers

La tipologia de revers és un altre element a considerar a l'hora de definir la moneda circulant del nord-est hispànic. Evidentment és fruit principalment de les tipologies emprades en les emissions oficials⁹, però no deixa de ser interessant constatar quines arribaren amb més força i quines no a la zona, ja que això de fet ja denota quan es va aconseguir posar realment més moneda en circulació d'un tipus i quan no. A més es pot també copsar, almenys parcialment, quines tingueren una repercussió major i quines no entre la moneda d'imitació.

S'han documentat un total de trenta-cinc tipologies de revers diferents, per bé que de manera molt desigual. Un grup de trenta-dos reversos no és present en més de vuit monedes per a cada tipus. En canvi les tres tipologies restants presenten uns totals molt més elevats: trenta-set monedes, el revers del soldat romà llancejant el genet bàrbar caigut, batut entre el 348 i el 358 a nom principalment de Constanci II sobretot entre el 348 i el 354; trenta-dues monedes, el revers de les dues victòries davant per davant amb corones i palmes, batut bàsicament entre el 342 i el 348 a nom de Constant i Constanci II; i quinze monedes, el revers dels dos soldats davant per davant amb escuts i llances i un estendard militar entre ells, batut entre el 336 i el 342 a nom sobretot dels fills de Constantí. A aquestes xifres cal sumar-hi trenta-nou monedes de revers il·legible i vint-i-dues de revers indeterminat.

Aquestes dades dibuixen un panorama amb un bon nombre de reversos documentats, però en destaquem l'alta presència principalment dels dos tipus que es corresponen amb els períodes amb més monedes: el de les dues victòries per al tercer període i el del soldat llancejant el genet bàrbar caigut per al quart.

El patró que hem documentat entre les tipologies de revers al nord-est peninsular no és en absolut únic, sinó que el trobem també representat —evidentment de manera percentual— al País Basc (Cepeda 1997, 274-280) i també a la zona entre els rius Duero i Ave a Portugal (Mendes 1995, 236).

La moneda d'imitació

La moneda d'imitació és un fenomen molt important que no s'ha de subestimar en cap cas. És un fenomen ben conegut per a diferents períodes de l'imperi, com per exemple les imitacions de Claudi (Ripollès 2002, 200-201) o bé les dels radiats bàrbar del segle III i principis del segle IV (Kropff 2005, 75-96). Pel període baix imperial es tenen testimonis tant de tallers d'imitació (Pilon 2006, 311-336) com de presència de moneda d'imitació al llarg de l'imperi (Bastien 1985, 143-177; Hill 1950, 233-270).

En el cas concret de la península Ibèrica les imitacions han estat estudiades en diversos treballs de Marot. Situa el seu inici a principis i durant el segle V i fins i tot el VI (Marot 1991, 417). Caracteritza a grans trets la tipologia

⁹ Les emissions, les seves cronologies i les tipologies de les monedes presents en l'estudi es poden consultar amb tots els detalls en els volums del *Roman imperial coinage*: VI (Sutherland, 1967), VII (Bruun, 1996), VIII (Kent, 1981) IX (Pearce, 1951) i X (Kent, 1994).

d'imitació per a la zona de Catalunya: els reversos més imitats són el del soldat romà llancejant un genet bàrbar caigut i el dels dos soldats amb escuts i llances i un estendard militar entre ells, i planteja que els tallers d'imitació podrien estar a Barcino o Tarraco, bàsicament per l'abast de les peces. Pel que fa a l'art de l'anvers s'observen uns trets comuns: cella gruixuda, nas recte i cabell fet de línies, fet que reafirma l'idea de tallers que produïen tota la imitació de la zona (Marot 2000a, 802; Marot 2000b, 73-74). A més s'ha detectat com aquesta moneda és molt més present en zones de costa com Tarraco, Barcino, Iluro i Roses, i pràcticament inexistent a zones de l'interior peninsular com Clúnia i Coimbriga, o també a les Illes Balears (Marot 2001, 135). Pensem que gran part de les imitacions documentades presenten les característiques tipològiques esmentades per Marot i segurament s'han d'incloure dins de les mateixes dinàmiques de producció i circulació.

Aquest tipus de moneda presenta un gran limitador del seu coneixement: la dificultat d'identificar-la correctament. En una hipotètica mostra de moneda perfectament ben conservada segurament no seria difícil discernir les monedes d'imitació de les oficials (encara que en alguns casos eren d'excel·lent qualitat), però malauradament molts cops l'estat de la moneda no és l'òptim per a detectar si és o no una imitació.

És per això que hem subdividit la classificació en monedes que són amb certesa d'imitació, monedes que no ho són, monedes que possiblement ho siguin i monedes que no es pot determinar si ho són o no. Si bé el total de moneda oficial és major que el de moneda imitada el pes d'aquesta última degué ser molt important en moments de falta de moneda, ajudava a suplir aquesta mancança circulant pel seu valor ponderal, sense importar si era o no oficial. Ens sembla adequat referir-nos a aquest tipus de moneda com a moneda de necessitat, com ja han apuntat altres autors (Hill 1950, 244-245; Marot 2000a, 799; Carrié 2016, 14). Es tractaria de moneda que era necessària per vehicular els intercanvis a la zona, al no arribar més moneda oficial se n'aconsegueix i en circula d'imitació. Creiem que això també planteja que realment molts intercanvis no deurien ser compatibles amb l'intercanvi natural i deurien necessitar moneda, ja que quan no va arribar més la oficial es va usar la d'imitació.

A més cal remarcar que la majoria de moneda imitada és de mòdul Ae4, cosa que indica per una banda la suficient importància i utilitat d'aquest mòdul per a ser imitat i per l'altra, que molt probablement el que importava era el pes de la moneda. Això possibilita altres fenòmens que també s'estan documentant en una zona concreta de Britànnia, encara que no en aquest estudi, com seria el reús de moneda antiga del segle III, II i fins i tot I en contextos del segle IV o V (Collins 2013, 129). S'ha plantejat que segurament a partir del 381 tota la moneda Ae3 anterior que encara existia, ja fos en circulació residual o tresorejada, va ser assimilada entre ella mateixa i va circular indistintament (Depeyrot 2001, 39).

Els tresorets

Un total de dues ocultacions s'han trobat en el territori: per una banda, un conjunt de deu síliques localitzades a La Fonollera i, per l'altra, un grup de quaranta petites monedes de bronze, majoritàriament Ae4 i algun Ae3, trobades a Vilauba.

L'ocultació de La Fonollera està constituïda per un total de deu síliques de plata, a nom totes elles de Màxim Tirà i batudes presumiblement a la seca de Bàrcino entre els anys 410-411. Han estat profusament estudiades (Marot i Roviras 1998, 129-138) i s'ha plantejat que puguin ser pagaments de soldats britànics en el context de la usurpació de Geronci (Cepeda 2000a, 43-52).

Pel que fa a les monedes de Vilauba, són, com hem dit, quaranta monedes de petits bronzes, la majoria de les quals no superen el gram de pes i que foren totes batudes entre el 330 i el 360. Aquest tresoret és radicalment diferent d'altres de coneguts a la Península i arreu d'Europa al baix imperi¹⁰. En canvi té algun possible paral·lel en ocultacions del País Basc (Cepeda 1997, 59-302) i de la Meseta (Sagredo 1985, 47-54).

Cal destacar que aquesta ocultació implica el valor dels Ae4, que deuriem ser prou buscats i segurament prou usats com per ser amagats i acumulats. Com ja hem plantejat segurament eren molt utilitzats per la seva versatilitat en les transaccions quotidianes del món rural.

Conclusions

A manera de conclusió plantejem que la major part de moneda circulant en el món rural del nord-est hispànic era de bronze, de mòdul petit i procedia de les seques gal·les, principalment d'Arelate. El màxim de moneda arribà entre el 336 i el 364, essent difícil copsar fins quan es va mantenir en circulació, però seria possible que durant tota la segona meitat del segle iv i principis del segle v.

Pensem que al llarg del segle iv l'economia de la zona va avançar cap a una economia ponderal, on el que importava era el pes de la peça i no el suposat valor nominal. Els petits bronzes devien ser els més versàtils i els que es podien adaptar amb més facilitat a les transaccions de la regió. La circulació d'imitacions, moneda desmonetitzada o fins i tot moneda antiga pren sentit en plantejar que el que importava era el pes de la moneda i res més, s'usava com a vehicle dels intercanvis però no tenia cap valor més enllà del seu pes.

Per acabar remarcuem que no sembla que l'economia en zones rurals fos únicament l'intercanvi natural; si bé és cert que les poques monedes documentades podrien fer pensar que en alguns casos s'hi podia recórrer, la concepció econòmica general devia ser la d'una economia monetitzada.

¹⁰ Sense entrar en cap cas concret la majoria de tresorets són molt més nombrosos i solen combinar molts més nominals.

Bibliografia

- ABAD, M. 1994, Circulación monetaria durante el bajo Imperio romano, Dins, *Memoria VIII Congreso Nacional de Numismática*, Madrid, 149-166.
- BASTIEN, P. 1978, Trésors de la Gaule septentrionale. La circulation monétaire à la fin du III^{ème} et au début du IV^{ème} siècles, *Revue du Nord* 239, 789-812.
- BASTIEN, P. 1985, Imitations of roman bronze coins, A.D. 318-363, *The American Numismatic Society Museum Notes* 30, 143-177.
- BRUCK, G. 1961, *Die spätrömische Kupferprägung: ein Bestimmungsbuch für schlecht erhaltene Münzen*, Graz.
- BRUUN, P. 1996, *The Roman Imperial Coinage. Vol. VII. Constantine and Licinius. A.D. 313-337*, Londres.
- BURNETT, A. 1987, *Coinage in the Roman World*, London.
- CABARROT, J. J., NONY, D. 1980, Monnaies fausses et circulation monétaire a Bordeaux au IV^{ème} siècle, BASTIEN, P. (ed.), *Mélanges de numismatique, d'archéologie et d'histoire: offerts à Jean Lafaurie*, Paris, 53-57.
- CARRIÉ, J. M. 2016, Ressources métalliques, politiques monétaires, production et circulation des espèces dans l'empire romain tardif, J. CHAMEROY, P. M. GUIHARD, (eds.). *Produktion und Recyceln von Münzen in der Spätantike: 1. Internationales Numismatikertreffen = Produire et recycler la monnaie au bas-empire: 1ères rencontres internationales de numismatique (15-16 Mai 2014, Mainz). Internationales Numismatikertreffen (1st: 2014: Mainz, Germany)*, Mainz, 265-277.
- CEPEDA, J. J. 1997, La circulación monetaria romana en el País Vasco, *Isturitz* 8, 259-302.
- CEPEDA, J. J. 2000a, A propósito de las acuñaciones del usurpador Máximo en Barcino (411), *Numisma* 244, 43-51.
- CEPEDA, J. J. 2000b, *Maiorina Gloria Romanorum*. Monedas, tesoros y áreas de circulación en Hispania en el tránsito del siglo IV al siglo V, *Archivo Español de Arqueología* 73, 161-192.
- CEPEDA, J. J. 2004, Las reformas de Diocleciano y Constantino I y su reflejo en la composición de los tesoros monetarios, *La moneda de l'Imperi romà. VIII Curs d'Història monetària d'Hispania*, Barcelona, 99-112.
- COLLINS, R. 2013, Pleading the fifth (century): patterns of coin use at the end of empire, R. COLLINS, M. SYMONDS, (eds) *Breaking down boundaries: Hadrian's wall in the 21st century*, Portsmouth (Rhode Island), 123-137.
- CRAWFORD, M. H. 1970, Money and Exchange in the Roman World, *The Journal of Roman Studies* 60, 40-48.
- DEPEYROT, G. 1992, Le système monétaire de Dioclétien à la fin de l'Empire Romain, *Revue belge de numismatique et de sigillographie* 138, 33-106.

- DEPEYROT, G. 2001, *Le numéraire gaulois du ive siècle: aspects quantitatifs*, Sèrie Moneta 24.
- DEPEYROT, G. 2005, *Numéraire et prix au Bas-empire: choix d'articles. 1983-1993*, Sèrie Moneta 50.
- ERMANTINGER, J. 1990, The circulation pattern of the Diocletian's nummus, *American Journal of Numismatics* 2, 107-117.
- ESTIOT, S. 2002, Circulation monétaire globale, circulation monétaire régionale: possibilités d'une approche? Quelques réflexions sur la région rhodano-alpine à l'époque romaine, H. DERSCHKA, I. LIGGI, G. PERRET (eds.). *Circulation monétaire régionale et supra-régionale: actes du troisième colloque international du Groupe suisse pour l'étude des trouvailles monétaires (Berne, 3-4 mars 2000)*, Lausanne.
- FULFORD, M. 1978, Coin Circulation and Mint Activity in the Late Roman Empire: some economic implications, *Archaeological Journal* 135, 67-114.
- GONZÁLEZ, A. 2011, La inflación en el Imperio Romano de Diocleciano a Teodosio, *Documenta & Instrumenta* 9, 123-152.
- HARRIS, W. H. 2008, The Nature of Roman Money, HARRIS, W. H (ed.) *The Monetary systems of the Greeks and Romans*, Oxford, 174-207.
- HILL, P. V. 1950, Barbarous imitations of fourth-century roman coins, *The Numismatic Chronicle and Journal of the Royal Numismatic Society* 10, 233-270.
- KENT, J. P. C. 1981, *The Roman Imperial Coinage. Vol. VIII. The Family of Constantine. A.D. 337-364*, Londres.
- KENT, J. P. C. 1994, *The Roman Imperial Coinage. Vol. X. The divided empire and the fall of the western parts. AD 395-491*, Londres.
- KING, C. E. 1993, The fourth century coinage, *L'inflazione nel quarto secolo D. C.: atti dell'incontro di studio, Roma 1988*, Roma, 1-35.
- KROPFF, A. 2005, «Radiate copies»: late third century Roman emergency coins, *Revue Belge de Numismatique et de Sigillographie* 151, 75-96.
- MAROT, T. 1991, Modelos de circulación monetaria a Barcino durante la baja romanidad, *Memoria del VII Congreso Nacional de Numismática*, Madrid, 413-422.
- MAROT, T. 2000a, Consideraciones sobre las monedas tardorromanas de imitación en Hispania, B. KLUGE, B. WEISSER (eds.). *XII. Internationaler Numismatischer Kongress, Berlin 1997: Akten*, Berlin, 799-805.
- MAROT, T. 2000b, La península Ibérica en los siglos v-vi: consideraciones sobre provisión, circulación y usos monetarios, *Actas X Congreso Nacional de Numismática*, Madrid, 71-96.
- MAROT, T. 2001, La península Ibérica en los siglos v-vi: consideraciones sobre provisión, circulación y usos monetarios, *Pyrenae* 31-32, 133-160.
- MAROT, T., ROVIRAS, A. 1998, Un dipòsit de *siliquae* de Màxim (410-411

- d. C.) procedent de la Fonollera (Torroella de Montgrí, Baix Empordà), *Revista d'Arqueologia de Ponent* 8, 129-138.
- MENDES, J. M. 1995, Tesouros monetários baixo-imperiales entre Duoro, Ave e Tâmega. Estado actual da Investigaçao, *Anejos Archivo Español de Arqueología* 14, 231-237.
 - PEARCE, J. W. E. 1951, *The Roman Imperial Coinage. Vol. IX. Valentinian I – Theodosius I*, Londres.
 - PILON, F. 2006, Un premier atelier irrégulier du milieu du IVe siècle localisé en Gaule (Le Mesnil-Amelot, Seine-et-Marne, France), *Revue numismatique* 162, 311-336.
 - RIPOLLÈS, P. 1980, *La circulación monetaria en las tierras valencianas durante la antigüedad*, Barcelona.
 - RIPOLLÈS, P. 2002, La moneda romana imperial y su circulación en Hispania, *Archivo Español de Arqueología* 75, 195-214.
 - SAGREDO, L. 1985, Tesorillo tardorromano de la Meseta Norte, *Nvmmus* 2, 47-54.
 - SAN VICENTE, J. I. 2008, Perduración de la moneda romana durante el siglo IV en Hispania: años 294-348, A. ARÉVALO (ed.), *Actas del XIII Congreso nacional de numismática*, Madrid 611-636.
 - SAN VICENTE, J. I. 2017, La moneda romana de bronce y su perduración durante los años 348-402 d. C. *Hispania Antiqua, Revista de Historia Antigua* 61, Valladolid, 303-356.
 - SUTHERLAND, C. H. V. 1967, *The Roman Imperial Coinage. Vol. VI. From Diocletian's reform (A.D.294) to the death of Maximinus (A.D.313)*, Londres.

La place de la *villa* dans l'organisation des territoires d'Aquitaine méridionale et d'Hispanie septentrionale dans l'Antiquité tardive (III^e-VII^e s.): Approche transfrontalière

Sébastien Cabes

Professeur certifié d'histoire-géographie
Chercheur associé ITEM (EA 3002)–UPPA

Leticia Tobalina

Doctorante ITEM (EA 3002)–UPPA/UNAV

Résumé :

Dans le cadre de ce colloque qui portait sur les nouveautés en archéologie, notre étude a consisté à mettre en commun des données sur les *villae* d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale durant l'Antiquité tardive. Seule la chaîne des Pyrénées sépare ces deux provinces de la *Pars Occidentalis* et il était légitime de se poser la question des récurrences et/ou des différences sur l'organisation de ces territoires franco-hispaniques. En premier lieu, nous préciserons notre définition de la *villa* ainsi que sa répartition dans le temps et dans l'espace. Nous proposerons ensuite une étude générale des réseaux dont la *villa* est partie prenante. Nous nous poserons enfin la question des évolutions morphologiques et fonctionnelles de ces domaines aristocratiques ruraux au-delà du V^e siècle.

Mots-clés:

Villae, occupation du sol, Novempopulanie, Espagne septentrionale, Antiquité tardive, haut Moyen Âge, SIG, typologie, aristocratie terrienne, mutations.

Abstract¹

Basing ourselves on what has been debated during the conference dealing with the latest things in archaeology, we have tried to put together — through the present study, different data collected on the *Villae* located in the Southern part of Aquitaine and the Northern part of Spain during the late Antiques.

The Pyrenees range being the one and only border putting these two provinces of the *Pars Occidentalis* apart, we may raise the question of what is common and what is different about the organisation of these territories located both in France and Spain.

First, we'll give our own accurate definition of a *Villa*, as well as a descriptive account on where and when they can be found —that is, their breakdown in both space and time. Next, we will present a global study of the networks to which the *Villae* fully belong. Finally, we'll analyse the way these estates —homes to the landed aristocracy— evolved from a morphological and functional point of view, from the fifth Century onwards.

Key words :

Villae, land use, Novempopulania, northern part of Spain, late Antiquity, Early Middle Ages, GIS, typology, landed aristocracy, mutations.

¹ Nous remercions Nicolas Hustet, professeur certifié d'anglais, pour la traduction de ce résumé.

Introduction : Cooperantur

Étudier les *uillae* ne constitue pas en soi une nouveauté tant la bibliographie sur le sujet est riche depuis une dizaine d'années². Cependant, il est à noter que les études portant sur cet habitat sont désormais bien plus variées dans leur approche que par le passé³: Conceptualisation et définition de la *uilla*, essais de typologie et de classement des sites, utilisation des SIG pour comprendre les dynamiques de peuplement⁴, ... Ces nouvelles approches ont permis de mieux cerner cet objet d'étude même si le travail semble encore long pour le définir correctement et apprécier les particularités régionales. Une des tendances actuelles est de focaliser l'étude sur un espace bien précis: *fundî*, vallées et territoires de cité⁵. Ces études, ô combien précieuses, ne donnent cependant pas encore une vraie vision d'ensemble et comparative à l'échelle d'une province.

Alors *Quid novi sub sole* ? En ce qui nous concerne, il s'agit d'une approche croisée transfrontalière, approche qui est en fait le coeur même de la collaboration fructueuse de *Circa Uillam* entre des chercheurs des deux côtés des Pyrénées. Le territoire que nous avons délimité pour notre étude est vaste : de la Garonne à la vallée de l'Ebre. L'idée nous a paru séduisante tant nos problématiques de recherche sont en tous points semblables. Elles se concentrent sur l'occupation du sol à l'époque romaine et l'encadrement des campagnes par les *uillae* de part et d'autre des Pyrénées. Autre point de convergence, nous travaillons à la même échelle, dans le but d'observer des récurrences et des logiques d'organisation et d'échanges. Seule la chaîne des Pyrénées nous sépare. En effet, la vitalité des échanges entre le sud de l'Aquitaine et le nord de l'Espagne a fait considérer aux historiens que les Pyrénées n'étaient pas une barrière infranchissable (Rico 1997). Déjà en 1955, Robert Étienne attirait l'attention sur l'ampleur et la continuité des relations transpyrénéennes (Étienne 1955, 295). Qu'en est-il alors des pratiques de part et d'autre des Pyrénées ? Les implantations des *uillae* répondent-elles de la même logique dans des territoires intégrés au monde romain à des dates différentes ?

Le présent article n'a pas pour ambition d'être exhaustif, loin s'en faut⁶. Il s'agit d'un travail préliminaire qui a pour objectif de cerner les récurrences et les différences afin d'ouvrir des pistes, de lancer un travail de comparaison de données à petite échelle et d'entreprendre une coopération entre chercheurs de deux pays frontaliers de l'Union Européenne.

Nous concentrerons nos propos sur l'Antiquité tardive, période très discutée par la recherche actuelle. Nos bornes chronologiques couvriront la période allant du III^e siècle au VII^e siècle, soit environ de la Tétrarchie au milieu de l'époque mérovingienne. Nous suivons en cela P. Brown qui fait débiter la période au III^e siècle pour la faire se terminer au VIII^e siècle avec la fin de la dynastie mérovingienne (Brown 2011). Notre borne finale est fixée au début du VIII^e siècle car au-delà, il est très difficile pour nous, voire impossible, de trouver des traces d'occupations claires sur les *uillae*⁷. Nous adopterons ainsi le bornage final de J. Knight qui situe la fin de l'Antiquité

2 En Espagne, les travaux les plus importants sont ceux de Gorges (1979) ou Mezquiriz (1950, 1977, 2009), en France nous pouvons citer ceux de Balmelle (2001), Colleoni (2007) ou encore Réchin (2006).

3 L'archéologie s'est longtemps concentrée sur l'étude des structures et sur l'architecture de ces habitats aristocratiques.

4 La thèse qui s'intitule « De l'Ebre moyen aux Pyrénées : dynamiques spatiales durant l'Antiquité Tardive. Analyses SIG dans un contexte d'hétérogénéité des données archéologiques » (Leticia Tobalina) sous la direction de Fr. Réchin, J. Andreu et J. Sánchez, verse sur cette question-là (Soutenance prévue pour 2019).

5 Voir notamment les travaux suivants pour l'Aquitaine méridionale : A l'échelle d'un *fundus* (Plana *et al.* 2006, 203-226), A l'échelle d'une vallée (Petit 1989, 53-79) et à l'échelle d'une cité (Colléoni 2007).

6 Les études sont en cours, aussi bien en Espagne septentrionale qu'en Aquitaine méridionale. C'est donc une première approche que nous souhaitons enrichir plus tard par une publication plus précise.

7 Comme ce sera précisé plus loin dans cet article, il est possible d'observer l'implantation de lieux de culte chrétiens à l'époque médiévale à l'endroit même où se trouvait la *uilla*. Il est cependant très difficile dans la plupart des cas d'affirmer une continuité d'occupation allant de l'Antiquité au Moyen Âge.

au VII^e siècle en retenant pour critère majeur le déclin du sud de l'Empire (Knight 1999)⁸.

De uillis aquitaniae hispaniaeque : approche géo-historique des espaces concernés

Définition raisonnée de l'objet d'étude

Avant de lancer cette étude, il nous semblait indispensable, de cerner le concept de *uilla*, du moins, d'expliquer ce que nous entendons par ce terme. Le terme est, logiquement, très employé dans les études portant sur l'occupation du sol à l'époque romaine (García García 1997 ; Magallon Botaya/De Los 2006). Il est utilisé de façon très différente par des chercheurs qui en donne un sens personnel. Pour certains, il est représentatif de l'habitat aristocratique et pour d'autres, toute forme d'habitat rural construit en partie en dur relève de la *uilla*. Ce terme serait-il galvaudé ? On le retrouve parfois pour désigner des *mansio*, des *vicus* et très souvent ce qui semble être des fermes⁹. Ces difficultés naissent de l'interprétation parfois difficile de certains sites partiellement fouillés ou uniquement repérés lors de prospections pédestres qui ne donnent pas une vision d'ensemble de l'établissement en question. Pourtant la *uilla* est décrite par Varron (1.11-13), Vitruve (6.9) et par Columelle (1.4.5) à la fin de la République ou au tout début de l'Empire. Le terme reste là aussi polysémique et l'étude de ces textes très anciens, compte tenu de la période qui est la nôtre, pose plus de questions qu'ils n'apportent de réponses au problème¹⁰.

Pour A. Carandini, les *uillae* ne sont que de gros établissements ruraux qui apparaissent dans la seconde moitié du I^{er} siècle av. J.-C. Ainsi, comme le précise à juste titre J. Molina Vidal, « si fuéramos estrictos, estaríamos de acuerdo con Carandini, pues el sistema de la villa quedaría limitado a un reducido número de explotaciones, ya que llamamos villa a gran número de yacimientos que, tanto en Italia como en las provincias, responden a realidades diversas » (Molina Vidal 2015, 40-41). Les sites ruraux plus petits et moins luxueux rentrent dans d'autres catégories. Les sources les plus intéressantes pour la connaissance des *uillae* restent les agronomes latins où l'on aperçoit clairement la complémentarité entre la *pars urbana* et la *pars rustica*.

La bibliographie nous donne plusieurs définitions qui varient en fonction des auteurs mais aussi en fonction des régions. U. Espinosa la définit comme la « parte edificada desde la que se dirige la explotación de un fundus, que suponemos territorialmente extenso; dentro de esa parte edificada, propiamente sería villa la pars urbana o residencia del propietario, caracterizada por hallarse condicionada con elementos de confort y suntuosidad » (Espinosa 2006). Il considère donc uniquement la *pars urbana*. A. Chavarría a suivi la même ligne, en disant que c'est le «

8 Pour l'Espagne, il y a un consensus presque général qui fixe la date finale de l'Antiquité tardive avec le début des invasions musulmanes (Cameron 1993; Cordero Ruiz 2013, 22). Ce n'est par contre pas le cas pour le début de la période. Pour C. Witschel (2009, 474), elle commence à la fin du III^e siècle, tandis que A. Cameron (2010, 10) la fait débuter dans les premières années du IV^e siècle. Pour la vallée de l'Ebre, les débats portant sur la délimitation chronologique de l'Antiquité tardive, sont plus nombreux. Certains auteurs divisent la période en deux temps en s'appuyant sur des études céramologiques. Ainsi, pour C. Laliena et J. Ortega, l'Antiquité tardive comprend dans un premier temps les IV^e et V^e siècles puis les VI^e, VII^e et VIII^e siècles, époque qu'ils nomment « phase initiale du Moyen Âge » (Laliena/Ortega 2005, 19).

9 Sur cette question, se reporter à Leveau, 2002, 5-26.

10 Pour ces débats, voir, Dousteyssier/Trément 2008 ou encore Leveau/Gros/Trément 1999, 287-302.

conjunto de edificios que constituirían el centro productivo, administrativo y residencial de una propiedad rural » (Brogiolo/Pietro/Chavarría Arnau 2008). Cependant, pour J.-A. Quirós Castillo, la *uilla* ne serait pas seulement constituée de la *pars urbana* mais aussi des terres qu'elle gère, le *fundus*. Il donne la définition suivante : « una gran propiedad rural constituida por un conjunto de tierras (*fundus*), una residencia de carácter monumental utilizada de forma estacional por parte del propietario y una serie de estructuras productivas y habitaciones reservadas a los trabajadores empleados en la explotación de las tierras (colonos, esclavos, campesinado libre o sujeto al pago de rentas, etc.) » (Quiros Castillo/Bengoetxea Rementeria 2010).

D'autres auteurs comme J. López Quiroga, peut-être par prudence, donnent une définition plus générique. Il s'agirait d'établissements ruraux en plaine (Lopez Quiroga 2006). Pour Ph. Leveau « la villa est un mode chronologiquement définissable et historiquement évolutif d'occupation et de la mise en valeur de la campagne » (Leveau 1983, 923), tandis que pour J.-G. Gorges « le mot villa recouvre habituellement plusieurs réalités car les Romains n'ont jamais eu un seul terme pour désigner ce qui peut être une exploitation agricole ou tout simplement une maison de campagne plus ou moins luxueuse » (Gorges 1979, 11).

Autant de définitions que d'auteurs ? Pas exactement. Certaines tendances semblent tout de même l'emporter. Que le mot *uilla* soit polysémique pour les Romains comme l'affirme J.-G. Gorges nous semble évident (Gorges 1979). On le traduirait volontier par « ferme » en y enlevant la notion de fermage, statut d'exploitation particulier de la fin du Moyen Âge et du début de l'époque moderne (Isla Frez 2014). Une ferme serait un établissement agricole qui comprend des bâtiments voués à l'habitat et des bâtiments destinés à la production. Ce sera donc notre premier critère de définition. Ensuite vient le problème du statut social. Il nous semble voir apparaître, même si cela mériterait approfondissement¹¹, que les *uillae* du Haut-Empire ne sont pas de même nature que celles de l'Antiquité tardive. De nombreuses *uillae* d'Aquitaine du Haut-Empire ressemblent à de « grandes fermes » plus ou moins luxueuses et n'ont rien du gigantisme des *uillae* tardives. Il semblerait donc qu'une mutation se soit opérée aux alentours du III^e et IV^e siècle¹². En ne retenant que les sites créés ou reconstruits dans une fourchette allant du III^e au début du V^e siècle, notre corpus ne comprend que des établissements ruraux d'une taille assez imposante aux équipements luxueux. Il ne semble pas trop présomptueux d'affirmer que la *uilla* tardive implantée entre Garonne et Ebre est un site rural agricole de type aristocratique¹³ comprenant une *pars urbana* étendue, luxueuse et aux plans clairement identifiables, une *pars rustica* lorsqu'elles furent identifiées, et, très logiquement, un *fundus* attendant mais quant à lui très difficile à cerner (Chavarría 2007). Cette tripartition sera notre deuxième critère. Si ferme il existe à cette époque, elle est de toute autre nature¹⁴. Quant à la possibilité d'y voir « une maison de campagne plus ou moins luxueuse » et dépourvue de fonction productive comme le dit ou sous-entend J.-G. Gorges faisant échos aux *uillae* maritimes et suburbaines

11 Ce sera un des axes de recherche qui sera pris en compte dans une thèse qui devrait commencer à la fin de l'année 2018 à l'UPPA : (Sébastien Cabes) « Les équilibres territoriaux dans les campagnes d'Aquitaine méridionale à l'époque romaine (I^{er}-VI^{ème} siècles) : l'appropriation de l'espace par les élites » (Titre provisoire) sous la direction de Fr. Rêchin (UPPA).

12 Précisons qu'une bonne partie des *uillae* de notre corpus franco-espagnol a été datée à partir des mosaïques selon des critères chronotypologiques en Espagne (comme par exemple à Torre Novalas ou Villafranca) comme en Aquitaine (Balmelle 1987).

13 Nos conclusions sur les *uillae* du Haut-Empire auraient été toutes autres.

14 La ferme est un établissement de moindre taille (que la *uilla*), construite en dur ou en matériaux périssables et n'ayant pas ou très peu d'éléments de confort. Peu de fermes ont été fouillées en Aquitaine méridionale même si bon nombre ont été repérées en prospections pédestres (Voir notamment Colléoni 2007). Nous pourrions citer, même si leur nature est parfois discutée, les établissements d'Estoube dans le Gers pour le Haut-Empire (Landou/Veyssière 2012, 12-18) ou encore de Oeyregave dans les Landes pour le Bas-Empire (Van Waeyenbergh 1996, 103-111).

de Varron dans le troisième quart du I^{er} siècle av. n. è., il semble clair que ce type de résidence existe, mais pas ou dans une très petite minorité sur le territoire qui est le nôtre dans l'Antiquité tardive. A cela on peut rétorquer que de nombreuses *partes rusticae* n'ont pas été identifiées pour bon nombre de sites mais c'est se leurrer de croire que des établissements implantés sporadiquement dans ces campagnes d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale n'ont été que des résidences d'agrément. Les réalités sont autres que celles de la Campanie. Les parties productives ne sont que très peu connues¹⁵. Ceci s'explique par l'ancienneté des fouilles datant essentiellement du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e siècle, époque où l'archéologue ne cherchait qu'à fouiller les parties les plus grandioses. Dans les cas où une vue exhaustive du site a été recherchée, les *partes rusticae* ont été retrouvées.

A partir de ces critères, nous avons classé les *uillae* en deux catégories : les *uillae* « avérées » qui possèdent un plan caractéristique, des mosaïques, des hypocaustes et d'autres éléments luxueux et les *uillae* « probables », établissements qui présentent des éléments luxueux mais dont un doute subsiste pour le définir clairement.

Géographie et chronologie des *uillae* d'Aquitaine méridionale

Le territoire pris en considération ici correspond donc à la province de Novempopulanie¹⁶ entre Garonne et Pyrénées, qui regroupe douze cités¹⁷. Au total nous recensons 298 *uillae* sur la Province entre le I^{er} et le V^e siècle. Seules les *uillae* « avérées » et « probables » sont ici retenues¹⁸. En mettant de côté 56 *uillae*¹⁹ « éventuelles » nous arrivons à un total de 242 sites.

En limitant le bornage chronologique aux *uillae* « avérées » ou « probables » fonctionnant encore ou créées au III^e, l'étau se resserre : 105 sites soit 35,2% du total (un peu plus d'un tiers des sites identifiés comme demeure aristocratique rurale) (fig. 1). Il apparaît alors un déséquilibre territorial dont le Gers tire profit avec 44,8% des sites qui y sont implantés (fig. 2 et 3). Tous les autres départements sont en dessous de la barre des 14%. On observe alors que plus de la moitié de ces *uillae* tardives de Novempopulanie (54,3%) perdure depuis le Haut-Empire (fig. 2). Cette forme de continuité a été observée fréquemment dans d'autres secteurs de la Gaule²⁰.

Les trois siècles qui attestent une majorité d'occupations sont le III^e, le IV^e et le V^e siècle avec un pic au IV^e siècle où 88,6 % des sites recensés connaissent au moins une phase d'occupation (fig. 4b). Les VI^e et VII^e siècles, quant à eux, sont assez mal représentés avec moins de 20 % des *uillae* de l'inventaire pour chacun d'entre eux. Les éléments de datation sont très fragiles pour cette dernière période et il n'est pas sûr, même quand on dispose de mobilier des VI^e-VII^e siècles que celui-ci corresponde à une *uilla*. Il semble tout de même que nous pouvons affirmer qu'en Novempopulanie, d'autres formes d'occupation sont à chercher à compter du VI^e siècle, la *uilla* ne constituant plus le modèle privilégié d'encadrement des territoires.

15 Il est intéressant ici d'évoquer le cas de El Mandalor dont seuls des bâtiments qualifiés de productifs ont été fouillés. Cela influe d'ailleurs sur l'interprétation du site, les fouilleurs doutant qu'il s'agisse vraiment d'une *uilla* (Ramos 2009).

16 Sur le débat portant sur la date de création de la province de Novempopulanie, voir Bost/Fabre 1988, 167-178.

17 *Metropolis ciuitas Elusiatum* – Chef-lieu : *Elusa* (Eauze), *Ciuitas Auscorum* – Chef-lieu : *Elimberrum* (Auch), *Ciuitas Aquensium* – Chef-lieu : *Aquae* (Dax), *Ciuitas Lactoratum* – Chef-lieu : *Lactora* (Lectoure), *Ciuitas Conuenarum* – Chef-lieu : *Lugdunum* (Saint-Bertrand-de-Comminges), *Ciuitas Consorannorum* – Chef-lieu : (Saint-Lizier), *Ciuitas Boatium* – Chef-lieu : (Lamothe-Biganos), *Ciuitas Benarnensium* – Chef-lieu : *Beneharnum* (Lescar), *Ciuitas Aturensium* – Chef-lieu : *Aturum* (Aire-sur-Adour), *Ciuitas Vasatica* – Chef-lieu : *Cossio* (Bazas), *Ciuitas Turba, ubi castrum Bogorra* – Chef-lieu : (Saint-Lézer ?) (D'après la *Notitia Galliarum*, éd. Th. Mommsen, MGH, AA, IX, 1892).

18 Il s'agit donc des *uillae* dont nous sommes certains de la nature ou qui présentent une forte probabilité. Pour cela, se reporter au catalogue raisonné dans Cabel 2007.

19 La définition et/ou la nature de ces sites sont très discutables.

20 Par exemple dans la cité de Nîmes (Buffat 2011).

Figure 1. Répartition des *uillae* d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale

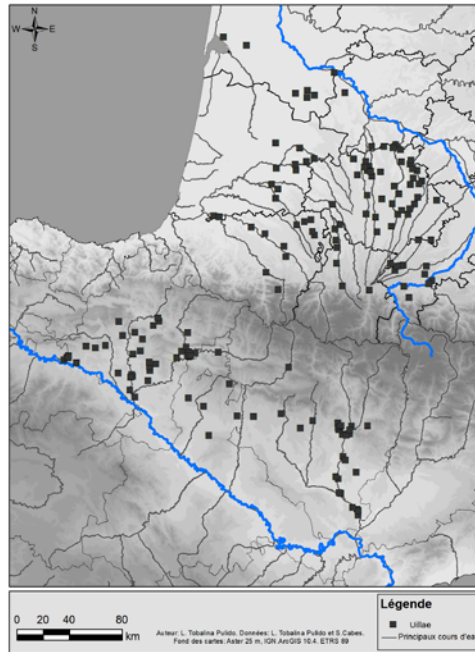
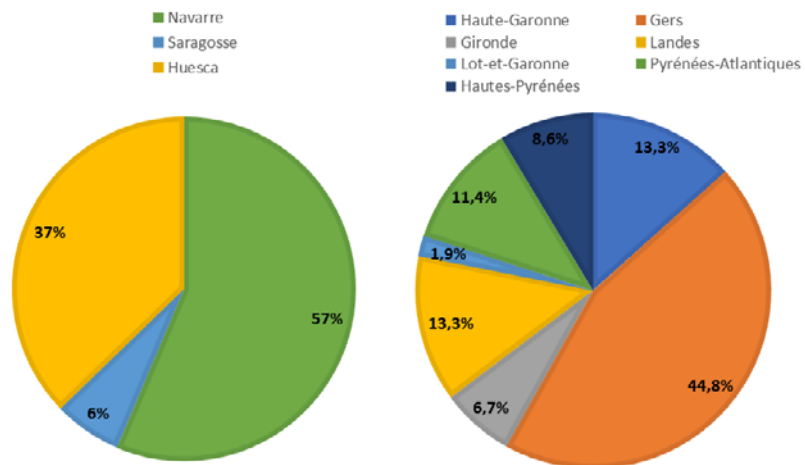


Figure 2. Graphiques de répartition des sites d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale



En se focalisant sur les durées d'occupation des sites à compter du III^e siècle et jusqu'au VII^e siècle, on remarque que 87,6 % des *uillae* sont occupées sur une période allant de 1 à 3 siècles (fig. 4a). Rares sont celles qui sont occupées au delà. Seulement 5,7% des sites sont occupés durant toute l'Antiquité tardive.

Géographie et chronologie des *uillae* d'Espagne septentrionale

Côté espagnol, l'aire choisie se localise entre l'Ebre moyenne et la ligne de crêtes des Pyrénées, ce qui correspond à la quasi-totalité du territoire actuel de la Navarre, la province de Huesca et la partie septentrionale de la province de Saragosse. Notre territoire correspond donc à la partie nord du *Coventus Caesaragustanus*.

Au sein des *uillae* dont la chronologie court entre le III^e et le VII^e siècle, 94²¹ fonctionnaient encore ou sont créées au III^e siècle, et parmi elles, 58 % sont « avérées » et 42 % « probables ». Les *uillae* représentent 28,9 % des sites que nous avons recensés pour la période tardive dans cet espace. Ce chiffre n'est pas définitif car notre recherche est en cours, mais il semble représentatif de la situation à cette période (fig. 1).

Dans les trois régions considérées, la répartition des *uillae* fait apparaître un déséquilibre considérable entre Huesca et Navarre avec Saragosse. Il faut préciser que nous prenons en compte uniquement la partie nord de la dernière or la majorité des sites est implantée au sud de l'Ebre, territoire le plus étudié de cette communauté. La Navarre concentre 57 % des *uillae* et la province de Huesca, 37 % (fig. 2). Cette dernière est une province de montagne où les interventions archéologiques réalisées y ont été plus faibles qu'en Navarre. Précisons qu'une forte concentration de *uillae* s'observe dans la zone de « Navarra media » (autour de Pampelune, Cara et Campo Real, principalement) et autour des agglomérations de la comarque de « Las Cinco Villas » (Cabeza Ladrero et Los Bañales), zone dont l'occupation était particulièrement dense durant l'Antiquité²² et qui a été, de plus, particulièrement prospectée ces dernières années (Andreu Pintado/Jordan Lorenzo 2004 ; Cabello García 1994 ; Lanzarote Subias/Magallon Boya/De Los 1990). L'autre zone de forte densité se localise autour du Cinca, territoire qui a connu de nombreuses prospections (notamment celles de L. Chassaigne dans les années 2000 et 2001) (fig. 3).

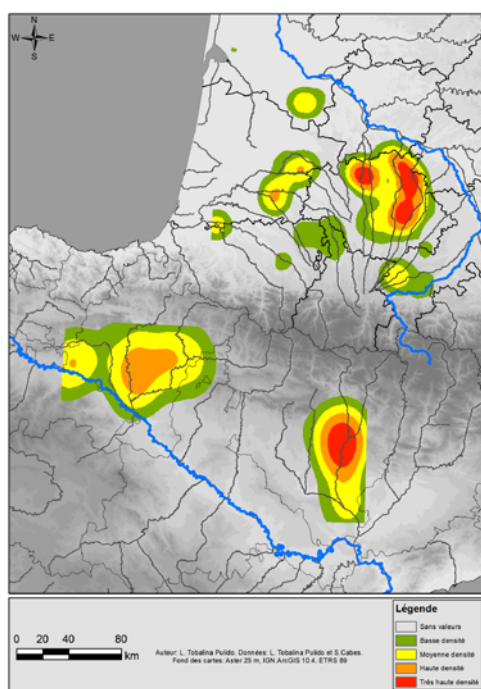


Figure 3. Densité des *uillae* de Novempopulanie et d'Espagne septentrionale

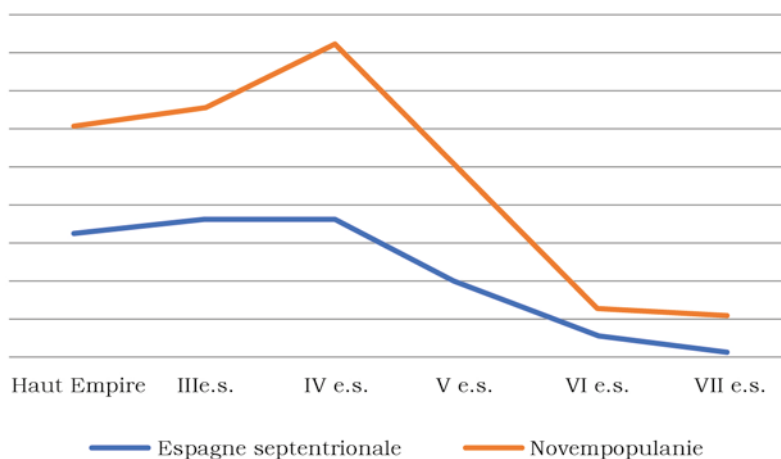
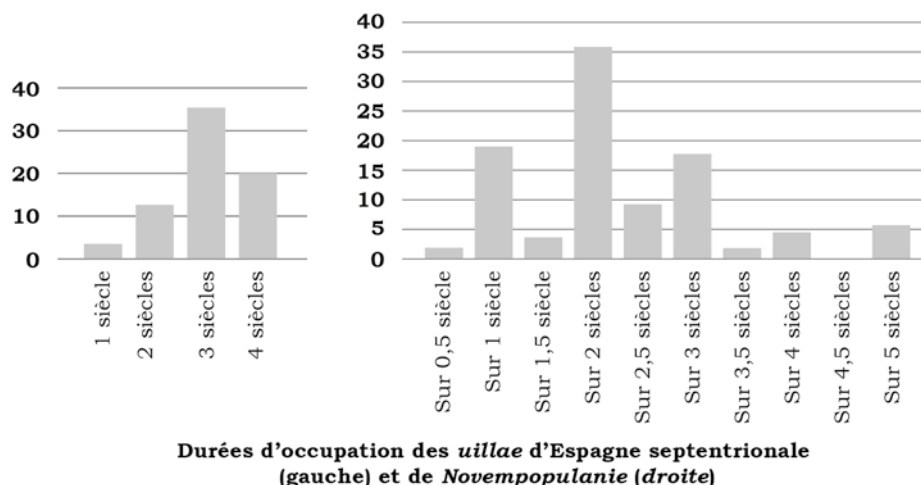
Les III^e et IV^e siècles concentrent la majorité des occupations tardives (fig. 4b). Nous préciserons que la quasi-totalité des *uillae* présentant une phase au III^e siècle, ont été fondées au Haut-Empire comme c'est le cas

21 Mezquiriz recense une trentaine des *uillae* avérées pour la zone (Mezquiriz 2009, 73).

22 Cf. Andreu *et al.* 2009 pour le peuplement romain dans la Cinco Villas. En cours aussi les travaux de prospections d'A. Jordan autour de Cabeza Ladrero (Sofuentes).

Figure 4a/4b.

Graphiques des durées et des phases d'occupation des *uillae* de Novempopulanie et d'Espagne septentrionale



de bon nombre de sites d'Aquitaine méridionale. Ceci semble indiquer une intensification de l'exploitation des campagnes sous des modalités relevant davantage des modes italiens entre la première moitié du I^{er} siècle et le début du II^e siècle. La monumentalisation des *partes urbanae* semble s'opérer à partir du III^e siècle²³.

De nombreuses *uillae* sont abandonnées au cours du V^e siècle. Tout porte à penser que l'on peut situer à la fin de ce siècle le véritable déclin de l'encadrement des campagnes par les *uillae* qui ont presque toutes disparues, du moins, en tant qu'habitat aristocratique.

23 Comme en Aquitaine méridionale, il est légitime de se poser la question d'un possible regroupement des *uillae* autour d'une plus puissante que les autres. Cette hypothèse reste cependant encore largement à démontrer.

35% des *uillae* sont apparemment occupées durant trois siècles. La part de celles connaissant une courte occupation d'un siècle reste minime. Cela met en évidence la longévité de ces sites, le cas le plus emblématique étant la « *uilla* » de El Mandalor, dont la durée d'occupation atteint presque quatre siècles (Ramos 2009) (fig. 4a). Toutefois, ces différents constats doivent être

nuancés par le fait qu'une grande partie des établissements n'est située chronologiquement que par des mosaïques et par des lots céramiques dont la fourchette de datation est souvent très large.

Ad uillam collocandam : l'importance d'une bonne connexion aux réseaux

Les premiers conseils donnés par les auteurs anciens pour l'implantation d'une *uilla* sont centrés très logiquement sur la qualité des terres²⁴ et sur un positionnement topographique²⁵ permettant à la maison de maître d'être à l'abri de l'humidité et des cours d'eau capricieux. Nous noterons que la mise en scène de la *uilla* et son orientation vers une vue agréable n'est pas négligée par ces auteurs même s'ils gardent un ton prudent, le « plaisir » ne devant pas prendre le pas sur « l'utile »²⁶. Nous ne rentrerons pas dans ces considérations mais nous noterons cependant que bon nombre de *uillae* d'Espagne et d'Aquitaine n'ont pas négligé une implantation où la vue y est agréable voire éblouissante. C'est le cas par exemple de la *uilla* de Saint-Cricq-Villeneuve dans les Landes ou encore, davantage, de celle de Liédena (qui bénéficie d'une magnifique perspective sur la « foz de Lumbier ») (fig. 5.1.- 5.2.).

Columelle indique que les critères fondamentaux de l'installation d'une *uilla* sont « salubritatem caeli, ubertatem loci (Col., *Rust.* 1, 3, 1) y, viam, aquam, vicinum (*Rust.* 1, 3, 3) », c'est-à-dire, la relation du site avec le passage de quelques voies de communication importantes, la disponibilité des ressources en eau et, enfin, la proximité d'une ville. Les sources



Figure 5.1. Vue depuis la *uilla* de Liédena (Cliché S. Cabes, 2016)

24 Par exemple, Palladius, I, 5 : « Quant à la nature du sol, attachez-vous à sa fécondité ».

25 Pour le Haut-Empire, voir Varron I, 12 et pour l'Antiquité tardive voir Palladius, I, 16, pour ne citer que deux auteurs.

26 Par exemple, Varron, I, 4 : « Les agriculteurs doivent tendre vers deux buts : l'utilité et le plaisir. L'utilité cherche le rapport, le plaisir veut l'agrément : mais le premier rôle revient à ce qui est utile, avant ce qui est agréable. »

Figure 5.2. Vue depuis la *uilla* de Saint-Cricq-Villeneuve



classiques nous parlent aussi de la nécessaire proximité aux marchés, à la mer, aux fleuves navigables ou aux voies terrestres.

Ainsi, nous allons essayer d'entrevoir les relations qu'entretiennent les *uillae* d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale avec les voies de communication terrestres et fluviales ainsi qu'avec les chefs-lieux de cité.

L'importance des voies de communication terrestres et fluviales...

Les auteurs classiques considèrent qu'une *uilla* est rentable si elle est implantée à proximité de voies par lesquelles les charrettes peuvent circuler ou à proximité de cours d'eau navigables (Varron 1.16.6. ; Columelle 1.2 ; Caton, Agr. 1.4). Mais quelle distance pouvons-nous considérer comme proche ?

Dans le cas des relations aux cours d'eau, nous n'avons pris en compte que les fleuves principaux. Selon les sources anciennes, il s'agirait des voies de communication privilégiées. Ainsi, nous avons défini trois échelles de distances : 500 m, 1000 m et 2000 m. Ces distances peuvent être effectuées sur une demi-journée maximum en étant chargé. Nous remarquons qu'un très faible pourcentage des *uillae* espagnoles se trouve à moins de 500 mètres d'un fleuve important, mais presque toutes sont à moins de 2000 mètres d'un cours d'eau principal (fig. 7.1, 7.2 et 7.3). Il faut mettre en exergue ici l'importance de l'Aragon et du Cinca pour les implantations de *uillae*. Ces deux fleuves polarisent une part importante d'établissements ruraux antiques, toutes catégories confondues. Cela remet-il en question l'importance des cours d'eau pour les multiples échanges commerciaux des *uillae* ? Les voies terrestres sont-elles alors privilégiées dans le nord de l'Espagne pour ces échanges ? Il semblerait que oui car au moins la moitié des *uillae* recensées du côté espagnol sont à moins de 5 km d'une voie terrestre principale. En est-il de même du côté aquitain ?

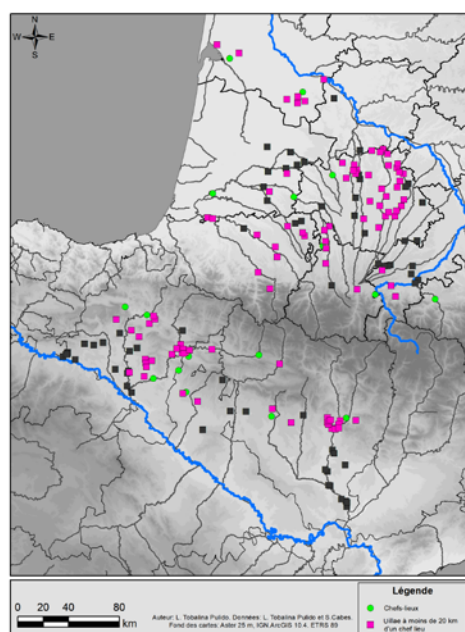


Figure 6. *Uillae* à moins de 20 km d'un chef-lieu

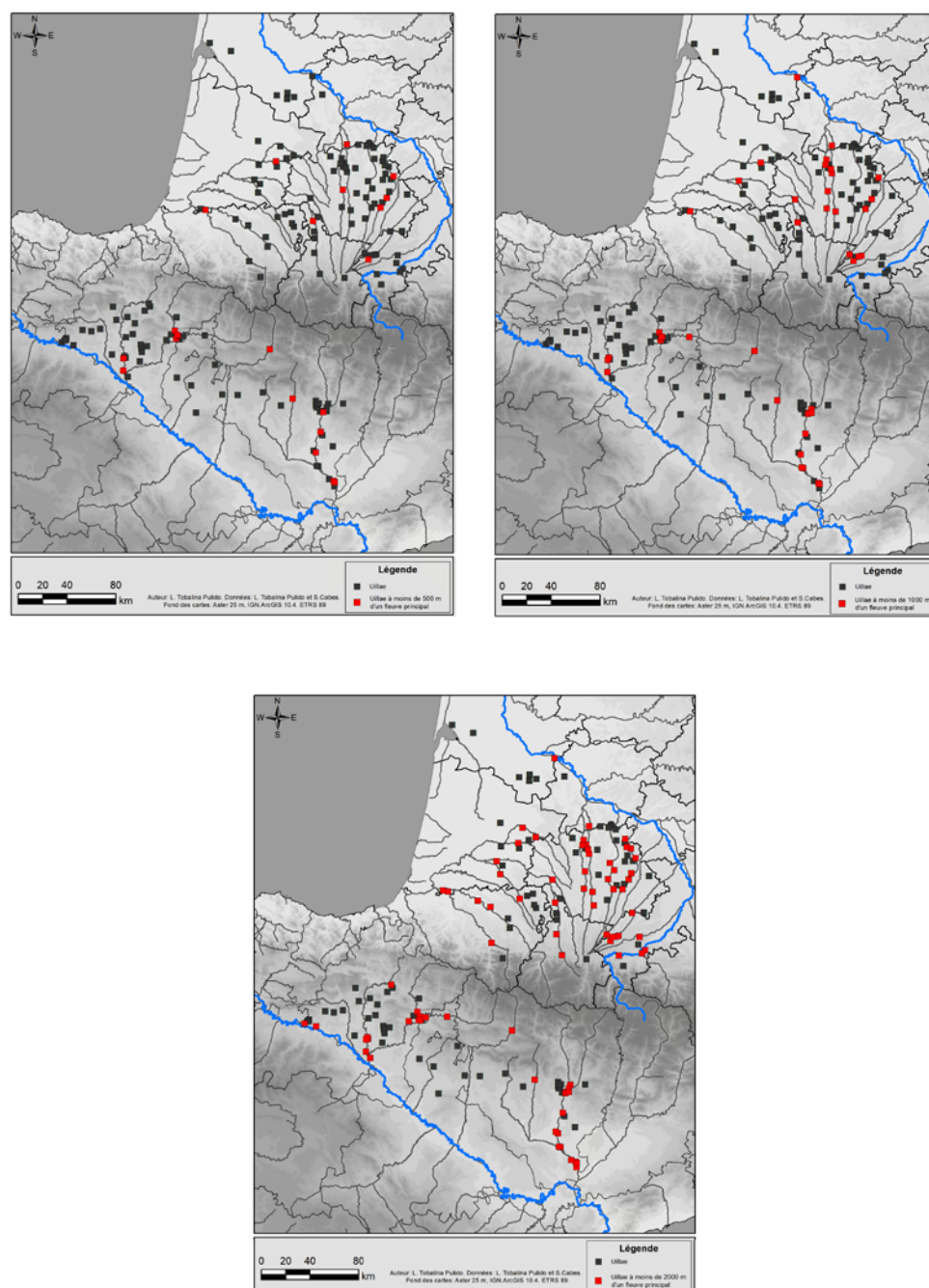
Quant à la répartition des *uillae* tardives de Novempopulanie par rapport aux grandes voies principales, nous constatons que ces dernières polarisent peu les établissements ruraux aristocratiques. Le réseau secondaire n'apparaît pas ici, mais il ne semble pas un critère discriminant pour l'implantation d'une *uilla* (fig. 8).

En se focalisant à l'échelle des départements, et notamment celui du Gers qui concentre le plus grand nombre de sites, la voie venant de Toulouse et qui passe par Auch, Eauze et qui se dirige ensuite vers Aire-sur-Adour et Dax, n'est absolument pas polarisatrice. Seule la grande voie reliant Auch à Lectoure l'est relativement. Cette voie était importante car elle reliait de nombreux chefs-lieux de cité de différentes provinces : du Nord ou Sud, Bourges, Limoges (en Aquitaine Première), Périgueux, Agen (en Aquitaine Seconde), puis Lectoure, Auch, Saint-Bertrand-de-Comminges (en Novempopulanie). Elle traverse ensuite les Pyrénées pour rejoindre l'Espagne en direction de Lérida.

Une majorité des *uillae* de Novempopulanie était implantée à proximité des cours d'eau quelles que soient leurs tailles²⁷ (fig. 7.1, 7.2 et 7.3). Dans les Landes, les deux tiers des *uillae* tardives étaient installées à moins de 250 mètres d'un cours d'eau, dont la moitié près d'un ruisseau tout juste utilisable pour le flottage. Cependant la grande majorité était implantée à une distance respectable d'une rivière navigable (selon les saisons) avec des bateaux à fond plat, permettant d'assurer des débouchées économiques aux productions. La relation *uilla*/cours d'eau est évidente lorsque l'on se concentre sur les Hautes-Pyrénées. Nous nuancerons cependant nos conclusions pour ce département où les vallées, profondes et étroites, forcent les propriétaires terriens à localiser leur habitat au plus près des secteurs plans de l'Adour. Les voies terrestres suivent aussi le cours d'eau afin d'être sur un terrain plat et peu accidenté.

27 Pour une étude plus complète sur le rôle de l'eau dans l'implantation des *uillae* de Novempopulanie, voir Cabes 2012.

Figure 7.1, 7.2, 7.3 :
Rapports entre *uillae*
et cours d'eau (500 m,
1000 m et 2000 m)



Au sud des Pyrénées, la voie Zaragoza-Castejón-Ejea de los Caballeros et la voie xxxiv qui passe par Pampelune, sont les deux axes principaux autour desquels s'articule le peuplement, en particulier dans la zone des « Cinco Villas ». En Aquitaine méridionale, nous aurions donc une situation inverse à celle décrite en Espagne septentrionale. La proximité *uilla/ uia*²⁸ n'est pas évidente en l'état de nos connaissances. Nous rejoindrons ici P. Sillières qui affirme que le réseau hydrographique était largement privilégié par rapport au réseau viaire (Sillières 1992, 431-434) (fig. 8).

28 Nous l'avons déjà souligné pour le département des Landes (Cabes 2013, 119-120).

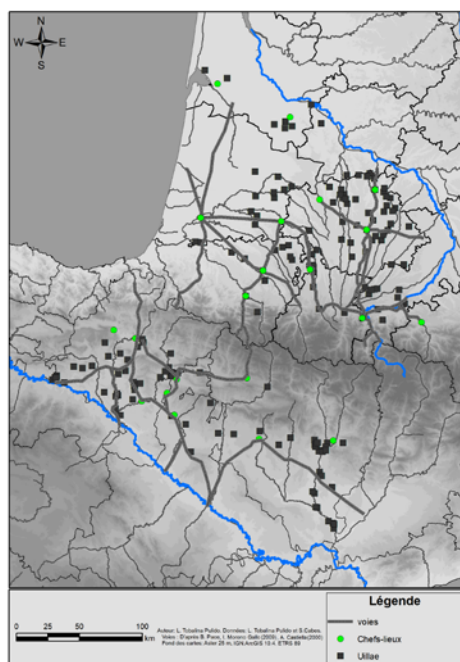


Figure 8. Rapports entre *villae* et voies

... pour rester connecté aux centres urbains

Le système de peuplement antique communément admis était organisé hiérarchiquement à partir de ces *villae* (liées aux centres urbains). Une couronne secondaire comprendrait des établissements appelés souvent à tort « secondaires » de type *mansio*, *vicus*, fermes, ...

Ainsi, la cité antique possède un territoire sur lequel elle exerce une influence et dans lequel plusieurs sites ruraux sont administrativement dépendants. Ces relations nous échappent cependant dans les zones qui font l'objet de notre attention. Cette aire d'influence serait plus ou moins forte en fonction de l'importance et la richesse de la cité et du contrôle qu'elle exerce sur l'espace. G. Adams (2006), dans son étude sur les *villae* suburbaines, établit un rayon de 5 km autour des villes romaines, telles que Pompéi ou Stabies. D'autres auteurs augmentent ce rayon, entre 10 km (Fiocchi/Granino/Zaccaria 2009) et 50 km (Marazzi 2001) pour le cas de Rome. Nous nuancerons en rappelant que ces évaluations résultent de critères arbitraires (Buzón Alarcón 2011, 17 ; Lopez Colom/Gerenu Urzelai/Urteaga Artigas 1997). En prenant les rayons établis par ces différents auteurs nous avons décidé de réaliser deux tests, l'un sur la base d'un rayon de 5 km et l'autre en retenant 10 km. Nous soulignerons qu'il s'agit d'ébauches de raisonnement car nous n'avons pas pris en compte le relief. Il s'agit donc de repérer un rapport approximatif entre la *villa* et le chef-lieu de cité le plus proche.

En Espagne, nous pouvons observer, comme c'est le cas autour des villes de Santa Criz et Monte Cillas, qu'une majorité de *villae* est implantée dans un rayon de 5 km, tandis que dans le cas de Pampelune le rayon s'élargit entre 5 et 10 km. La distribution des *villae* du territoire rural de Pampelune

se fait en fonction du relief de la « cuenca de Pamplona ». Pour les autres villes, la majeure partie des *uillae* se retrouve dans un rayon de 20 km sauf quelques exceptions (fig. 6). Cela atteste bien d'une certaine proximité aux centres urbains principaux d'Hispanie. Il est intéressant de voir comment les *uillae* suivent les principales voies de communication entre les villes, en connectant en quelque sorte une cité avec une autre. C'est particulièrement le cas dans la Navarre moyenne et dans les « Cinco Villas ».

La polarisation des *uillae* autour des chefs-lieux de Novempopulanie n'apparaît pas avec autant de claret (fig. 6). La campagne proche de Dax est totalement dépourvue de *uillae*. Par contre, rares sont les *uillae* qui ne sont pas connectées au chef-lieu de cité soit par les cours d'eau, soit par les voies.

La *Ciuitas Aturensium* nous donne un bon exemple de maillage autour du chef-lieu *Atura* (Cabes 2013, 120). Une véritable ceinture de *uillae* se développe autour du pôle urbain. Si l'on ne peut mettre en évidence un maillage serré comme en Picardie ou en Narbonnaise, il demeure qu'un cercle de *uillae* se développe à environ 14 km de la ville. La mise en valeur des terres proches de l'agglomération ainsi que son encadrement fiscal pouvait être pris en charge directement par le chef-lieu. Les *uillae* prennent le relais ensuite pour assurer l'exploitation et la gestion des terres plus lointaines.

Le cas de la *Ciuitas Ausciorum* est intéressant. En effet, Auch est l'agglomération la plus polarisatrice de Novempopulanie et de très loin. Cela peut être à la fois le reflet des excellentes potentialités agro-pastorales de ce territoire, autant que du nombre important de riches notables qui devaient résider à Auch.

De *uillis mutantis* : évolution morphologique et fonctionnelle des *uillae* dans l'Antiquité tardive

De façon générale, une grande partie de la bibliographie accepte les deux phases établies par G.-P. Brogiolo et A. Chavarría²⁹ pour la période finale des *uillae* :

1) Aux III^e et IV^e siècles se produit une restructuration du peuplement rural et quelques *uillae* sont abandonnées³⁰. Dans d'autres *uillae* ont lieu des modifications et des réorganisations. Enfin, quelques *uillae* sont créées³¹.

2) Au IV^e et V^e siècle se produit une deuxième restructuration. C'est souvent lors de cette phase que les sites connaissent une monumentalisation. Une grande partie des *uillae* disparaît au V^e siècle. On notera la création d'espaces funéraires dans les *partes urbanae* après l'abandon des sites mais la chronologie précise nous fait défaut (entre le V^e et le VI^e siècle vraisemblablement).

Nous devons aussi préciser que pour plusieurs *uillae* cataloguées comme tardives, nous n'avons pas d'informations suffisantes sur les différentes phases d'évolution des structures ni des données concrètes³².

29 Chavarría, A., 2007, 195-197. Voir aussi Quirós/Bengoetxea 2010, 140-146.

30 Pour l'Aquitaine méridionale il semble que ce soit davantage le cas dans le nord-est que dans le sud.

31 Assez peu semble-t-il en Aquitaine méridionale. On pourra citer le cas emblématique de la *uilla* du Pont d'Oly à Jurançon, créée *ex nihilo* durant l'Antiquité tardive..

32 Pour avoir une liste approximative de ces *uillae*, nous retiendrons : Mezquiriz Irujo 2009b, 270-271.

Une monumentalisation des *pars urbana*, indice d'une nouvelle *Pax Romana* ?

En effet, entre la fin du III^e siècle et la fin du IV^e siècle, se produit une monumentalisation de certains bâtiments. C'est notamment le cas des *uillae Fortunatus*, de Liédena ou d'Arellano en Espagne septentrionale ou encore de celles de Lalouquette et de Lescar en Aquitaine méridionale. Cette monumentalisation est une question largement débattue dans la bibliographie, principalement pour le IV^e siècle.

À Arellano, la monumentalisation prend la forme d'une expansion et d'une restructuration de la *uilla* entre la fin du III^e et le début du IV^e siècle. Une mosaïque octogonale du IV^e siècle organisée en 9 parties avec la représentation de muses et des maîtres a été retrouvée dans cette phase tardive du site (Mezquiriz Irujo 2008, 391-394). Dans le cas de la *uilla Fortunatus*, la monumentalisation intervient dans la première moitié du IV^e siècle, principalement dans le secteur résidentiel (Chavarría Arnau 2007). La *uilla* de Liédena, quant à elle, connaît au IV^e siècle, un réaménagement du péristyle et une restructuration de ses pavements des mosaïques luxueuses³³ (Taracena Aguirre 1949 ; Zuza Astiz 2013).

Tout aussi intéressant est le cas de la *uilla* de Sadaba. Même si elle n'a pas été fouillée (D'Anna/Sánchez Velasco 2015), l'analyse du mausolée (nommé « La Sinagoga » par l'historiographie), nous apporte des données intéressantes sur la monumentalisation des *uillae*. Cette restructuration intervient à l'époque tardive³⁴, au V^e voire au VI^e siècle. Une fois de plus, les données précises manquent. Il s'agit d'une datation typo-chronologique des mosaïques. Soulignons enfin le cas de la *uilla* d'Estada (Huesca) où une mosaïque datée de la fin du V^e siècle au début du suivant a été exhumée (Mezquiriz Irujo 2008, 395-400). Celle-ci nous montre que les goûts luxueux des propriétaires se poursuivent très tardivement (si la chronologie est bien confirmée évidemment). Une mosaïque de la « villa des Abbés » à Sorde-l'Abbaye aurait été entretenue à une date très tardive que C. Balmelle situe au VI^e siècle voire peut-être au VIII^e siècle. Le travail est moins soigné et les tesselles sont plus grossières, cependant elle ne manque pas de couleurs (Balmelle 2001).

À Lescar, la *uilla* Saint-Michel, construite vraisemblablement au milieu du I^{er} siècle, a été réaménagée à la fin du I^{er} siècle voire au début du II^e siècle. Une campagne d'embellissement a été repérée à la fin du III^e siècle. Enfin, nous noterons qu'un nouvel édifice est créé à la fin du IV^e siècle, recouvrant les structures les plus anciennes. Une salle en trèfle constitue le dernier ajout. Cette reconstruction tardive de la *uilla* s'accompagne de la pose de magnifiques mosaïques polychromes dont l'une d'elle, représentant un portique, se démarque dans le péristyle d'entrée (Balmelle 2001, 365). Un enclos funéraire du IV^e siècle possédant une pile a été retrouvé à 175 mètres au nord-ouest de la *uilla* (Bats/Seigne 1972 et Cabes 2015b, 166-167).

La *uilla* de Lalouquette est construite dans les années 10-15 ap. J.-C. Il s'agit alors d'une grande ferme qui connaît des extensions successives qui

33 Nous devons cependant faire attention à la chronologie, car la datation du site a été réalisée à partir de celle des mosaïques.

34 D'Anna/Sánchez Velasco 2015, 77-80. Pour pouvoir confirmer la chronologie de cet établissement, il faudrait qu'une campagne de fouilles soit lancée.

lui donne un caractère bien plus imposant au II^e siècle. Comme dans les cas cités précédemment, la *uilla* connaît une phase de monumentalisation au IV^e siècle. Elle se caractérise par une multiplication des salles de réception autour d'un péristyle et par une succession de vestibules en enfilade dont l'une, de plan octogonale, possède une mosaïque remarquable divisée en huit panneaux (Réchin *et al.* 2006 et Balmelle 2001, 359-362).

Les plans de ces établissements se répartissent en deux grandes catégories. Tout d'abord, la première catégorie est composée de demeures à corps de bâtiment principal allongé et à galerie-portique en façade. En Novempopulanie, ce type de plan représente 51,8% des plans connus. Elles sont soit organisées autour d'une cour (par exemple, la *uilla* de Beaucaire dans le Gers ou encore les *uillae* de Liédena, *Fortunatus* ou Rienda) (fig. 9, N°3, 4 et 2), soit bâties selon un plan linéaire (par exemple la *uilla* de Jurançon Pont d'Oly dans les Pyrénées-Atlantiques ou les *uillae* de Sádaba, de Soto del Ramalete et peut-être aussi celle de El Mandalor) (fig. 9, N°6 et 5), un plan en forme de « L » (par exemple la *uilla* de Cadeilhan dans le Gers) (fig. 9, N°7) ou encore selon un plan en forme de « U » (comme c'est le cas de la *uilla* de Bielle dans les Pyrénées-Atlantiques). La deuxième catégorie est représentée par les demeures organisées autour d'un ou plusieurs péristyles. Il s'agit souvent des plus grandes *partes urbanae*. Elles représentent environ l'autre moitié des plans connus. C'est le cas notamment de la *uilla* palatiale de Valentine en Haute-Garonne, de celles de Saint-Sever et de Saint-Cricq-Villeneuve dans les Landes ou encore celle de Lalouquette dans les Pyrénées-Atlantiques, pour n'en citer que quelques-unes (fig. 9, N°10, 11 et 9). Le plan ramassé autour d'un grand péristyle presque carré de la riche *uilla* tardive de Séviac, n'est pas sans rappeler celui de la *uilla* espagnole de *Fortunatus* datant la même époque (fig. 9, N°2 et 8).

Comme le rappelle A. Chavarría (2007, 93) pour les *uillae* hispaniques de l'Antiquité tardive, cette période est « el periodo de mayor esplendor de la arquitectura residencial en la hispania rural [siendo] particularmente evidente en el interior de la Península: en el valle medio y alto del Ebro [...] ». Ce constat est parfaitement applicable à l'Aquitaine méridionale à la même époque, ce que semble attester Salvien pour la Novempopulanie du V^e siècle³⁵. Nous nuancerons cependant ses propos certainement excessifs et emblématiques d'une littérature chrétienne polémique. L'Hispanie qui est toute aussi rayonnante à la même époque, comme en témoigne les riches *uillae*, est quant à elle dépeinte avec noirceur dans les chroniques d'Hydace au V^e siècle, comme si Dieu se vengeait de ce territoire maudit³⁶. Aucune trace de violence dans les campagnes hispano-aquitaines n'est véritablement attestée par l'archéologie.

La *uilla* après la *uilla* : prolongement ou mutation fonctionnelle ?

Pouvons-nous utiliser le terme *uilla* à la fin de l'Empire romain et au début du Moyen Âge ou est-ce un concept restreint à la période classique

35 « Aucun doute que l'Aquitaine et la Novempopulanie ne soient comme la moelle de presque toutes les Gaules, et ne possèdent un terroir d'une merveilleuse fécondité, un terroir plein non seulement de fécondité, mais encore, ce qui est quelquefois préférable, d'agrément, de plaisir, de charme. » (Salvien, *Du gouvernement de Dieu*, VII, 1-8, éd. et trad. Grégoire-Collombet, Tome 1)

36 « Les barbares, qui avaient pénétré dans les Espagnes, pillent et massacrent sans pitié. Pour sa part, la peste ne fait pas moins de ravages. Tandis que les Espagnes sont livrées aux excès des barbares et que le mal de la peste ne fait pas moins rage, les richesses et les approvisionnements stockés dans les villes sont extorqués par le tyranneux collecteur des impôts et épuisés par le soldat. (...) Les bêtes féroces, habituées aux cadavres des victimes de l'épée, de la faim ou de la peste tuent aussi les hommes les plus forts et, repues de leur chair, se déchainent partout pour l'anéantissement du genre humain. » (Hydace, *Chronique*, I, éd. et trad. A. Tranoy, SC 218, 115-119)

romaine ? Dans les sources antiques, au IV^e siècle la *villa* garde son sens de « maison à la campagne ». Ainsi, A. Isla Frez (Isla Frez 2001, 10) affirme qu'aux alentours de l'année 400 la *villa* était un des axes autour duquel tournait la vie rurale dans l'Antiquité tardive (en Hispanie). Affirmation que l'on peut étendre à l'Aquitaine.

Par contre, au début du V^e siècle, le *Commonitorium* d'Orose ne mentionne pas le terme *villa* mais utilise *castellum* quand il fait référence aux résidences des personnages qui habitent en dehors de leur *domus* urbaine

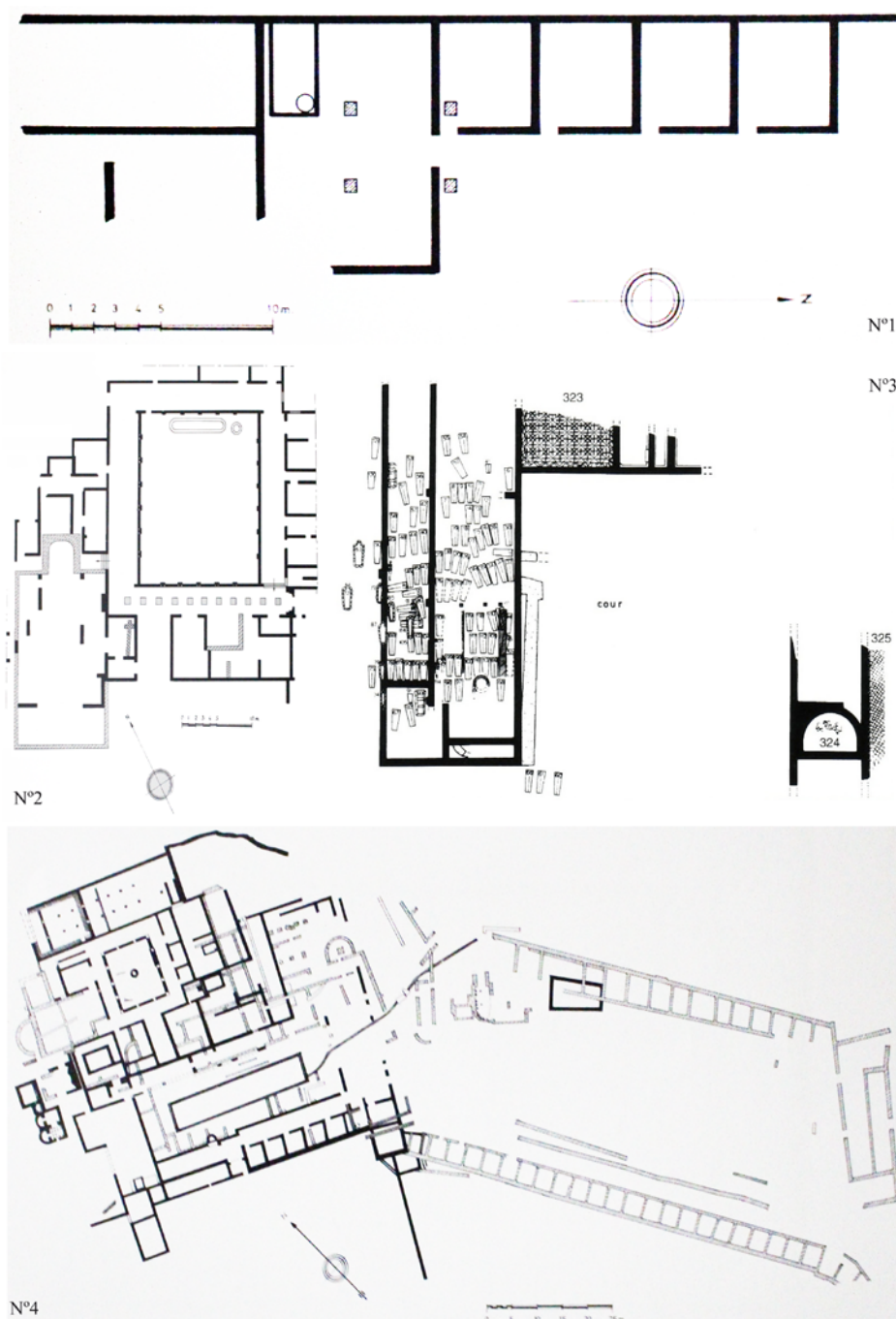
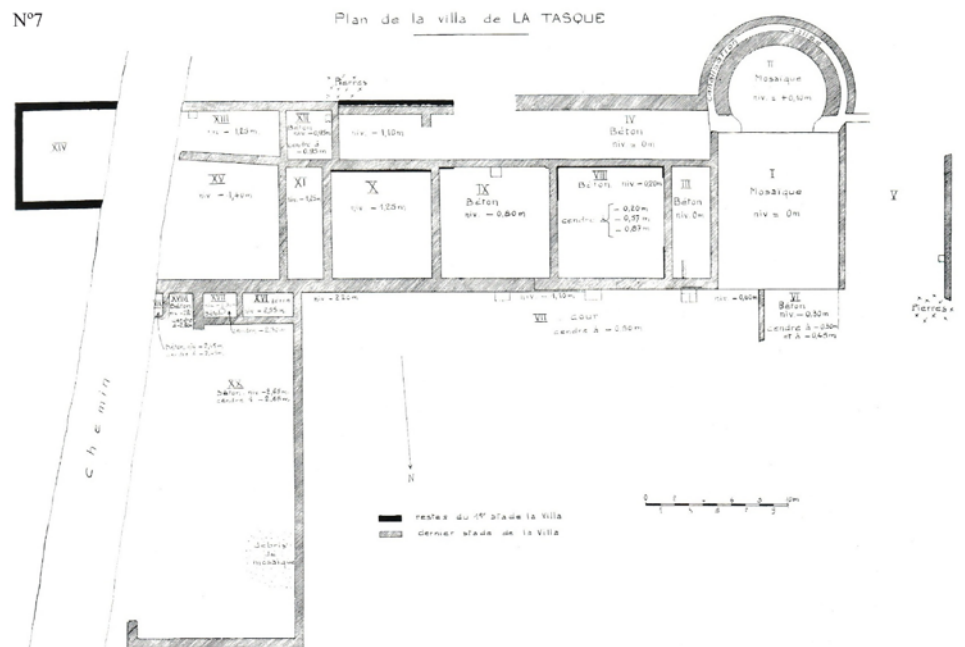
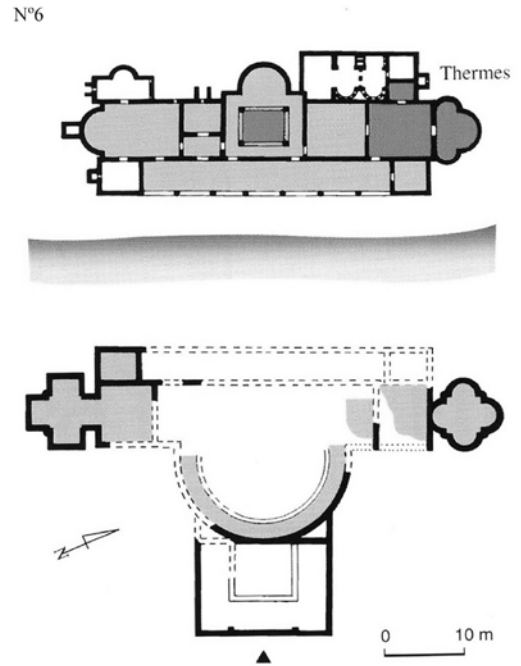
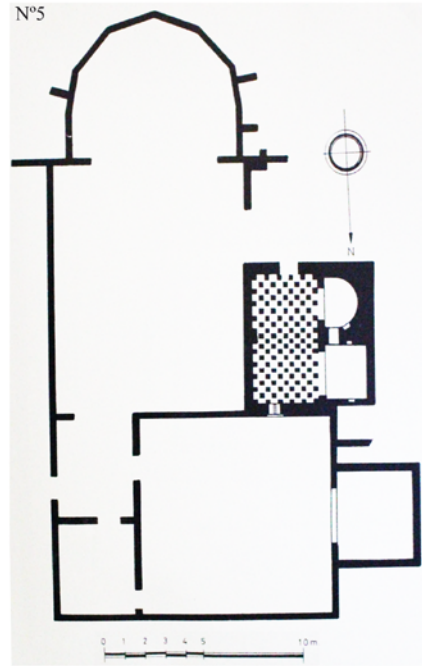
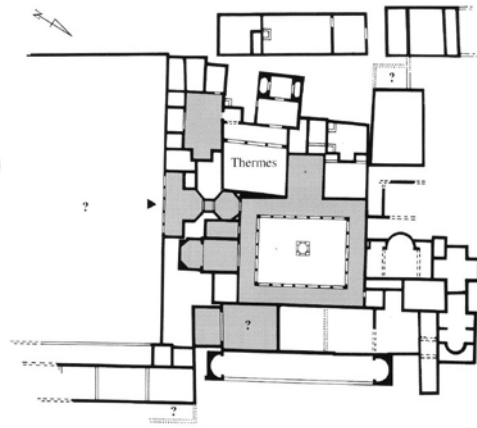
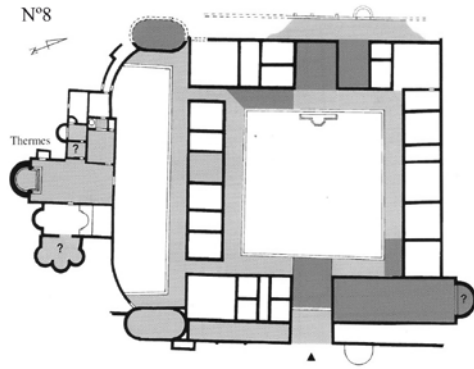
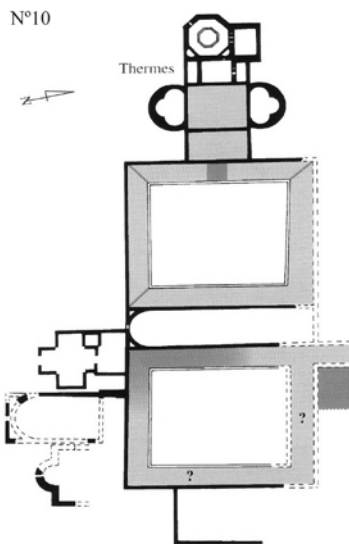


Figure 9. Quelques plans de *villae* : Falces (N°1), Fortunatus (N°2) (Fernández Castro, 1982), Beaucaire (N°3) (Larrieu *et al.*, 1985), Liédena (N°4), Sádaba (N°5) (Fernández Castro, 1982), Jurançon - Pont d'Oly (N°6) (Balmelle, 2001), Cadeilhan (N°7) (Larrieu, Le Moal, 1953), Séviac (N°8), Lalouquette (N°9), Saint-Sever (N°10), Saint-Cricq-Villeneuve (N°11) (Balmelle, 2001)

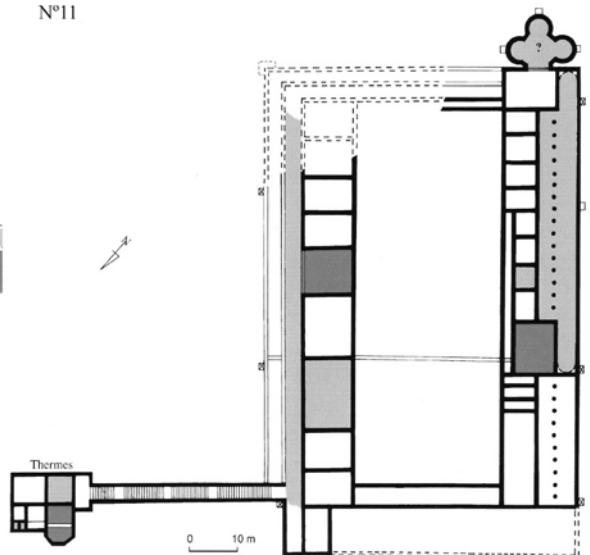




N°9



N°11



(Isla Frez 2010, 10). Comme cet auteur le suggère, il est intéressant d'y voir davantage qu'un simple changement de vocabulaire. A partir du début du v^e siècle, le terme *uilla* commence à être délaissé et il est remplacé par d'autres. Au vi^e siècle, on ne le trouve plus mentionné et ce sont les termes *locus* ou *possessio* qui prennent sa place à l'époque wisigothique³⁷. La documentation garonnaise du vii^e siècle étudié par Fl. Hautefeuille, montre que le terme *uilla* est abondamment utilisé dans deux textes hagiographiques³⁸, un corpus de lettres ainsi que dans la Charte de Nizezius. Il a recensé dans ces documents 178 lieux ruraux dont la fonction ou la dénomination a un rapport avec l'activité humaine. Sur l'ensemble de ces termes, le mot « *uilla* » revient 135 fois³⁹ soit 75% du total (Hautefeuille 2006, 354). Il n'en demeure pas moins que le sens du mot *uilla* a changé au vii^e siècle. On ne peut plus voir les caractéristiques de la *uilla* de l'Antiquité dite « classique » dans ces *uillae* mérovingiennes.

Un premier constat s'impose à nous. La plupart des *uillae* sont abandonnées entre la fin iv^e et le v^e siècle mais certaines d'entre elles, en Hispanie septentrionale et en Aquitaine méridionale, semblent changer de fonction entre le v^e et le début du vii^e siècle⁴⁰. En Novempopulanie, seulement 24 sites, soit 22,8 % du total, laissent entrevoir une occupation entre le vi^e et le vii^e siècle. Ce faible nombre de sites doit être relativisé car beaucoup de *uillae* ont été fouillées anciennement. Il est possible que du mobilier du haut Moyen Âge n'ait pas été reconnu à cette époque.

Le cas d'Arellano, en Espagne, est à cet égard un excellent exemple. Après l'incendie d'une partie de la *villa*, à partir de la fin du iii^e ou au début du iv^e siècle, les pressoirs à raisins ainsi que les cuves ne sont plus utilisés. Cette partie de la *pars rustica* est transformée en espace d'habitation. De plus, l'ancien dépôt, dans le centre de la cour, est transformé en péristyle. Dans le cas de Liédena (fig. 9, N°4), au iv^e siècle, nous constatons la construction d'un grand bâtiment de 75 m de longueur et 37 m de largeur dans la partie orientale de la *uilla* (interprétée par quelques auteurs comme un *horreum*) ainsi que la trouvaille d'une plaque boucle datée des iv^e-vi^e siècle. Un véritable problème épistémologique se pose quant à la possible installation de Wisigoths sur les *uillae*. Les avis divergent tant les traces matérielles sont peu nombreuses. Il est cependant à noter que des peignes en os rattachés à une civilisation des Carpates orientales et du littoral de la mer noire, ont été retrouvés dans les *uillae* gersoises de Montréal-Séviac et de Beaucaire-sur-Baïse (fig. 9, N°8 et 3). Selon M. Kazanski, ces objets prouveraient l'installation de Goths fédérés dans certaines *uillae*, laissant ainsi préjuger d'une appropriation de ces sites aristocratiques par une nouvelle élite « barbare » (Kazanski 1993, 178). En Novempopulanie, seules deux *uillae* encore sûrement occupées aux vi^e-vii^e ont pu être identifiées clairement. C'est le cas de la *uilla* de Séviac dans le Gers ou encore de celle de Gèu dans les Landes où deux fours de potiers domestiques de cette époque furent exhumés. Il semblerait qu'ils aient fonctionné au v^e voire au début du vi^e siècle (Clément *et al.* 1977, 21-26). Des habitants ont donc réinvesti les lieux très peu de temps après l'abandon de *uilla* qui perd alors son caractère aristocratique. Même si les habitats ne sont pas souvent

37 Pour une étude très large sur l'évolution du terme *uilla* durant l'Antiquité Tardive se référer à A. Isla Frez (2001). Pour le Haut-Empire, voir P. Leveau (1983).

38 Les *vitae* de Saint Didier de Cahors et de Saint Didier d'Auxerre.

39 129 mentions de « *uilla* » et 6 mentions de « *porcio uilla* ».

40 Sur cette question voir en premier lieu Colin 2004. Pour un tour d'horizon assez large des évolutions des *uillae* dans l'Antiquité tardive on pourra se reporter à Vergain 2006, 379-399, à Chavarría 2007, et plus récemment à Cabes 2015a, 179-201.

mentionnés, les fouilles anciennes se concentrant sur les parties antiques à proprement parler, de nombreuses habitations auraient pu être décelées dans les sites présentant des nécropoles alta-médiévales.

Un autre phénomène récurrent est le détournement pur et simple de la fonction résidentielle des *uillae* au haut Moyen Âge qui se transforment en nécropoles. Il est certain que tout ou parties de la *pars urbana*, alors abandonnée aux IV^e-V^e siècles par ses riches propriétaires, devait encore tenir debout. Le logement a pu être réinvesti par des familles paysannes vivant dans les alentours. Ces traces d'occupation sont mal connues dans les régions qui sont les nôtres pour des raisons déjà indiquées. Cependant, les morts de ces familles sont enterrés dans des parties de la *pars urbana* certainement en ruine au moment de la réoccupation. De nombreuses fouilles ont permis de retrouver ces sépultures souvent creusées dans les mosaïques tardives des parties d'habitation ou dans les balnéaires. Les cas sont assez nombreux en Novempopulanie⁴¹ comme à Sorde-l'Abbaye (Baratde-By et « villa des Abbés »), Pujo-le-Plan dans les Landes, à Lalouquette dans les Pyrénées-Atlantiques et à Beaucaire dans le Gers (fig. 9, N° 9 et 3). Le même phénomène s'observe dans la *uilla* de *Fortunatus* où quelques sépultures privilégiées ont été exhumées à l'intérieur du bâtiment de culte (Chavarría 2007, 195).

Un dernier type de transformations est perceptible : celui de la création d'oratoires et/ou de chapelles. La *uilla* de *Fortunatus* en Espagne septentrionale en fait partie (fig. 9, N°2). Une pièce de la partie résidentielle (d'après A. Chavarría, certainement le *triclinium*) est transformée en lieu de culte paléochrétien au IV^e siècle. Quatre cas peuvent être recensés en Novempopulanie. A Gèu dans les Landes et à Séviac dans le Gers, un oratoire chrétien de plan similaire s'intègre entre le IV^e et le V^e siècle dans l'habitation du maître, signe de la christianisation des élites⁴². Le cas de Séviac présente un baptistère et montre une *uilla* dont la fonction aristocratique perdure au début du haut Moyen Âge (Fages 2015, 141-160) (fig. 9, N°8). Dans une moindre mesure, la « villa des Abbés » à Sorde dans les Landes présente des mosaïques réparées grossièrement au VI^e voire au début du VII^e siècle selon C. Balmelle. Cela nous permet d'envisager, si ces datations sont fondées, un prolongement du statut aristocratique de la *uilla* au delà de la limite traditionnellement posée de la fin de l'Antiquité (Balmelle 1987, n°175 et 2001, 414). Dans le cas de la monumentale *uilla* de Valentine en Haute-Garonne, l'ensemble cultuel est plus complexe puisque, selon G. Fouet, un temple païen s'est transformé au IV^e siècle en mausolée puis en chapelle. Cette dernière aurait connu des évolutions architecturales durant l'époque Mérovingienne puis Carolingienne. Cette interprétation est parfois contestée. Notons qu'une inscription réemployée dans l'église mentionnerait un certain *Nymfus*, vraisemblablement propriétaire de la *uilla* tardive (Balmelle 2001, 424-426, Fouet 1984, 153-173 et Pailler, 1986, 151-165). Enfin, le cas de Lalouquette est tout autre (fig. 9, N°9). Une chapelle, entourée d'une quarantaine de tombes, s'est installée dans les ruines de la *uilla*, soit après son abandon. En témoignent les orientations différentes des deux édifices, les murs de la chapelle se

41 Pour plus de détail, se reporter à Moncourt 2003, 341-342, à Cabes 2015a, 185-187 ainsi qu'à Cabes 2015b, 167.

42 Voir Bost *et al.* 1984, 687 ou encore Colin 2004, 105-106 et Cabes 2015a, 187-189.

superposant à ceux du dernier état de la *uilla* (Duplan-Lamazou 1997, 159-167). L'analyse de deux inhumations par la méthode du radiocarbone a livré des datations situées entre le III^e et VII^e siècle pour la première et entre le VII^e et le IX^e siècle pour la seconde (Colin 2004, 150). La chronologie est donc difficile à établir en l'absence d'une étude des lots de céramiques des strates concernées. La chapelle a pu exister à partir du VI^e-VII^e siècle.

Si un dernier constat s'impose à nous, c'est bien celui de l'implantation d'églises sur d'anciennes *uillae* d'époque romaine. Même s'il peut être tentant de le faire, il est impossible d'affirmer scientifiquement une continuité d'occupation sur les lieux entre l'abandon de la *uilla* et l'implantation de l'église entre le X^e et le XIII^e siècle, même si c'est parfois tentant. C'est le cas par exemple de San Blas en Espagne septentrionale. Une « chapelle » est implantée sur la *uilla*. Le mobilier le plus tardif récolté sur l'établissement romain date du VI^e siècle. Aucun autre artefact n'a été récolté entre l'abandon de la *uilla* et la construction de la chapelle, certainement au haut Moyen Âge. Nous retrouvons un cas similaire dans la *uilla* de Rienda (Artieda de Aragón) où un document d'archive du IX^e-X^e siècle montre l'existence d'un monastère placé sous la protection de Santa Eulalia (Osset 1967 et Chavarría 2010). Les preuves de continuité d'occupation manquent mais l'idée est séduisante. En Novempopulanie, 28 sites, soit plus d'un quart des *uillae* recensées sont construits sous ou à proximité directe d'une église médiévale comme c'est le cas notamment à Pujo-le-Plan dans les Landes ou encore à Labastide-d'Armagnac avec la chapelle Notre Dame des Cyclistes construite au XI^e siècle en réemployant des murs et des moellons de l'antique *uilla*. Sachant dans ce dernier cas qu'un oratoire chrétien tardif a été mis au jour, il est tentant de penser qu'une communauté est restée sur les lieux de la fin de l'Antiquité jusqu'à la fin du haut Moyen Âge mais à nouveau, les preuves nous font défaut. Comme cela a été déjà souligné par le passé en s'appuyant sur les cas de Pouydesseaux, Brocas-les-Forges et de Sorde-l'Abbaye dans les Landes, sans affirmer qu'il existe bien une continuité d'occupation des sites sans rupture, nous plaidons pour une continuité de terroir. Il est plausible dans ces cas précis que les communautés paysannes attachées à l'exploitation du *fundus* des *uillae* ont continué leur travail agricole dans un rayon proche de l'ancienne *uilla* romaine (Cabes 2015a, 191-195).

Conclusion : *Quod demonstrandum erat*

De cette étude, il ressort que les *uillae* d'Aquitaine méridionale et d'Espagne septentrionale semblent suivre la même trajectoire durant l'Antiquité tardive. Nous pouvons d'autant plus l'affirmer que les données à notre disposition, tant d'un point de vue quantitatif que qualitatif, se ressemblent dans les deux aires d'études.

Tout d'abord, d'un point de vue chronologique, nous remarquons que bon nombre de sites aristocratiques tardifs les plus imposants sont implantés dès le Haut-Empire et perdurent jusqu'à la fin de l'Antiquité (Arrellano,

Liédena, Séviac ou encore Lalouquette en sont de bons exemples). Alors que les difficultés supportées par l'Empire au III^e siècle semblent peu perceptibles, le IV^e siècle constitue une sorte d'apogée avec un grand nombre de *uillae* dotées de mosaïques d'une grande qualité. Nous noterons aussi que la plupart de ces *uillae* semblent en majorité occupées sur deux ou trois siècles. Plus rares sont les établissements occupés durant un siècle, et à l'inverse, durant cinq siècles. L'abandon des *uillae* est quant à lui plus difficile à dater mais nous constatons qu'il a lieu pour une très grande majorité au V^e siècle, à un moment où l'on observe une restructuration et une transformation importantes du monde rural.

D'un point de vue sociétal, la monumentalisation de certains sites à la fin du IV^e siècle et/ou au début du V^e siècle, laissent entrevoir un enrichissement de certains propriétaires terriens et une probable concentration de sites plus petit autour des plus importants. Il est possible qu'un regroupement de *uillae* ait lieu autour d'un propriétaire qui aurait maintenu des bénéficiaires élevés là où certains connaissent des difficultés. Cette hypothèse ne peut être confirmée pour l'instant mais les travaux réalisés par P. Nouvelle en Bourgogne du Nord semblent aller dans ce sens. Il observe que « plus le statut d'un établissement est élevé, plus le nombre de types de sols disponibles à proximité immédiate est important ». Cette observation laisserait entendre que l'investissement somptuaire de ces grandes *uillae* tardives bénéficierait de facteurs pédologiques locaux favorables (Nouvel *et al.* 2007, 385-386). L'enrichissement et donc l'investissement massif de certains propriétaires s'expliqueraient par une bonne situation géographique. Ce travail sur la qualité des terres constituerait une bonne base pour nos recherches et nous permettrait de mieux cerner ce phénomène de monumentalisation qui intervient dans l'habitat des plus riches propriétaires terriens de l'Antiquité tardive. Certaines *uillae* comme celles de Liédena ou de Peyrehorade sont entourées de terres d'une grande fertilité. Il serait intéressant de réaliser des études de cas approfondies permettant d'établir de possibles relations entre la qualité des terres et le degré de richesse de certains sites.

Ces mêmes propriétaires, nous l'avons dit, semblent délaisser leurs habitats ruraux pour la plupart dans la première moitié du V^e siècle. Nous avons donc constaté de part et d'autre des Pyrénées, que dans la plupart des cas, les *uillae* perdent leur caractère aristocratique en se recentrant sur une activité agricole qui semble plus modeste⁴³. Si des réoccupations ont bien eu lieu, que ce soit sous la forme d'habitats plus légers, d'établissements artisanaux (Arellano et Labastide d'Armagnac), que de chapelles et de nécropoles, la *uilla* semble perdre son rôle majeur d'encadrement des territoires ruraux. Le cas de Séviac dans le Gers et de la *uilla* de El Mandalor en Navarre qui montreraient un habitat encore luxueux, même s'il n'atteint pas la somptuosité de la période précédente, semblent encore faire exception (Fages 2015).

En revanche, les réseaux d'habitats, pourraient montrer quelques différences. Si la Novempopulanie ne connaît qu'un unique grand pôle de peuplement caractérisé par de fortes densités dans le Gers, l'Espagne

43 Cela semble être le cas de Liédena.

septentrionale en connaît deux, l'un en Navarra Media, et l'autre dans la vallée del Cinca. Les chefs-lieux espagnols semblent, en majorité, plus polarisateurs de *uillae* que les chefs-lieux aquitains. Auch se distinguant par sa forte polarisation et se rapproche ainsi d'Andelos et de Santa Criz. Pampelune et Jaca⁴⁴ sont cependant moins polarisatrices à l'image de la ville de Dax. Quant aux voies terrestres, elles semblent privilégiées en Espagne septentrionale (principalement autour de la voie de las Cinco Villas), là où le réseau hydrographique semble davantage attractif en Aquitaine méridionale. Cette analyse ne tenant compte que du réseau fluvial principal, il faudrait approfondir l'étude en intégrant les réseaux hydrographique et viaire⁴⁵ secondaires.

Au regard de l'ensemble de ces résultats, il semble que c'est donc du côté de la qualité des terroirs que nous devons chercher à l'avenir. Des études de cas à moyenne et grande échelles devraient permettre de mieux expliquer les implantations de ces domaines aristocratiques ruraux à l'époque romaine. Gageons de nous y pencher et ainsi d'affiner nos grilles de lecture afin de produire une étude comparative plus complète prochainement.

Bibliographie

- ANDREU PINTADO, J., JORDÁN LORENZO, Á. 2004, Epigrafía, organización del territorio y poblamiento en territorio de Vascones: Los Bañales (Uncastillo, Zaragoza), *Espacio, Tiempo y Forma, Serie I, Prehistoria y Arqueología*, 16-17, 419-461.
- BALMELLE, C. 2001, Les demeures aristocratiques d'Aquitaine, *Aquitania*, suppl. 10, Bordeaux.
- BATS, M., SEIGNE, J. 1972, La villa Gallo-romaine de St Michel de Lescar, *Bulletin de la Société des Sciences Lettres et arts de Bayonne*, 4e série, 7, 49-62.
- BOST, J.-P., DEBORD, P., FABRE, G., MONTURET, R., RIVIÈRE, H. 1984, La villa gallo-romaine de Géou à Labastide d'Armagnac, *Bulletins de la Société de Borda*, 396, 651-703.
- BOST, J.-P., FABRE, G. 1988, Aux origines de la province de Novempopulanie : nouvel examen de l'inscription d'Hasparren, *Aquitania*, 6, 167-178.
- BROGIOLO, G. PIETRO, CHAVARRÍA ARNAU, A. 2008, El final de las villas y las transformaciones del territorio rural en Occidente (siglos V-VIII), C. FERNÁNDEZ OCHOA, V. GARCÍA ENTERO, F. GIL SENDINO (éd.), *Las villae tardorromanas en el occidente del Imperio: arquitectura y función IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón*, Gijón, 193-213.
- BROWN, P. 2011, *Le Monde de l'Antiquité tardive*, Bruxelles.
- BUFFAT, L. 2011, *L'économie domaniale en Gaule Narbonnaise*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne, 29.
- BUZÓN ALARCÓN, M. 2011, Reflexiones acerca del suburbio en la ciudad

44 Peut-être en raison de la situation géographique qui oblige à une distribution des sites plus étendue et non pas en « cercle » comme dans les autres cités espagnoles.

45 Le réseau viaire secondaire est mal connu. Nous n'avons parfois que quelques traces de tronçons. Cela permettrait cependant d'affiner l'analyse.

romana, *Romula*, 10, 7-42.

- CABELLO GARCÍA, J. 1994, Prospecciones en las Altas Cinco Villas: Campañas de 1993 y 1994, *IV Premio de Investigacion «Isidoro Gil de Jaz»*. Ejea de los Caballeros. C.E.C.V. (inédit).
- CABES, S. 2007, *Recherches sur les modalités d'implantation des demeures aristocratiques rurales d'Aquitaine méridionale durant l'Antiquité*, mémoire de Master 2, Université de Pau et des Pays de l'Adour, inédit.
- CABES, S. 2012, Le rôle de l'eau dans les implantations des *villae* aquitano-romaines, *L'eau : usages, risques et représentations dans le Sud-Ouest de la Gaule et le Nord de la péninsule Ibérique, de la fin de l'âge du Fer à l'Antiquité tardive (IIe s. a. C.-VIIe s. p.C.)*, Actes du colloque Aquitania de Dax, Sept. 2009, *Aquitania*, suppl. 21, Bordeaux, 277-290.
- CABES, S. 2013, Les implantations des demeures aristocratiques des Landes à l'époque romaine : entre gestion des contraintes naturelles et impératifs de la vie de relation, *Archéologie des Pyrénées Occidentales et des Landes*, 30, 115-124.
- CABES, S. 2015a, Un aperçu de l'évolution des campagnes d'Aquitaine à la fin de l'Antiquité et début du haut Moyen Âge à travers l'exemple de quelques *villae* du Sud-Ouest de la Novempopulanie, FR. RÉCHIN (éd.), *Uillae and Domain at the end of Antiquity and the beginning of Middle Age, Studies on the rural world in the Roman period*, Actes du colloque de Pau/Claracq du 22-23 novembre 2012, 8, Pau, 179-201.
- CABES, S. 2015b, Premier inventaire des sépultures et des nécropoles des *villae* de l'Aquitaine méridionale antique dans le cadre d'un SIG (Ier au VIIe s.), CASTANYER, P., BURCH, J., TREMOLEDA, J. (éd.), *Necropolis and Funerary World in rural areas, Studies on the rural world in the Roman period*, Actes du colloque de Banyoles du 21-22 novembre 2013, 9, Girona, 157-171.
- CHAVARRÍA ARNAU, A. 2007, *El final de las villae en Hispania (siglos IV al VII d. C.)*, *Bibliothèque de l'Antiquité Tardive*, 7.
- CLÉMENS, J., SEURIN, M., BOST, J.-P., BOYE, M., JEREBZOFF, A., DEBORD, P. 1977, Fours de potiers découverts à Labastide-d'Armagnac (Landes), *Bulletins de la Société de Borda*, 365, 21-32.
- COLIN, M.-G. 2004, *Edifices et objets du culte chrétien dans le paysage rural de Novempopulanie (IVe-Xe siècles)*, mémoire de thèse, Université de Toulouse-Le Mirail, 3 vol. et 349 fig.
- COLLEONI, F. 2007, *Le territoire de la cité d'Auch dans l'Antiquité*, Mémoire de thèse, Université de Toulouse-Le Mirail, Inédit.
- D'ANNA, C. M. SÁNCHEZ VELASCO, J. 2015, Informe del estudio histórico previo del edificio «la sinagoga» de Sádaba, *Documentación geométrica del mausoleo romano de La Sinagoga (Sádaba, Zaragoza) (pp. 69-85)*.
- DOUSTEYSSIER, B. TREMENT, F. 2008, Des «grands» et des «petits» *domini* ? «Grandes» et «petites» *villae* en Gaule Aquitaine. Le cas de la cité des Arvernes, *Revue Archéologique du Centre de la France*, Tome 45-46.

- DUPLAN-LAMAZOU, V. 1997, Le site de Lalouquette. Le Moyen Âge. Bilan des données, Fabre, G. (éd.), *Archéologie en Béarn*, Actes du ive colloque d'Arzacq du 26 octobre 1996, Biarritz, 159-174.
- ESPINOSA, U. 2006, Civitates y territoria en el Ebro Medio: continuidad y cambio durante la Antigüedad Tardía, U. Espinosa & S. Castellanos (éd.), *Comunidades locales y dinámicas de poder en el norte de la Península Ibérica durante la Antigüedad Tardía*, Logroño, 41-100.
- ETIENNE, R. 1955, Les passages transpyrénéens dans l'Antiquité, Leur histoire jusqu'en 25 av. J.-C., *Annales du Midi*, 67-32, 295-312.
- FAGES, B. 2015, Le devenir des *uillae* aristocratiques aquitaines de la fin du IVe au VIe siècle à travers l'exemple de Séviac (Montréal-du-Gers, Gers), Réchin, Fr. (éd.), *Uillae and Domain at the end of Antiquity and the beginning of Middle Age, Studies on the rural world in the Roman period*, Actes du colloque de Pau/Claracq, 22-23 novembre 2012, 8, Pau, 141-160.
- FOUET, G. 1984, Le sanctuaire gallo-romain de Valentine (Haute-Garonne), *Gallia*, 42, 153-173.
- GARCÍA GARCÍA, M. L. 1997, El poblamiento en época romana en Navarra: sistemas de distribución y modelos de asentamientos, *Isturitz*, 8, 75-110.
- GARMY, P., LEVEAU, PH. 2002, Introduction : Les incertitudes du terme villa et la question du vicus en Gaule Narbonnaise, *Revue archéologique de Narbonnaise*, 35, 5-26.
- GORGES, J. G., 1979, *Les villas hispano-romanas*, Paris.
- HAUTEFEUILLE, F. 2006, La villa et les autres structures de peuplement dans les pays de moyenne Garonne au VIIIe siècle, F. RÉCHIN (éd.), *Nouveaux regards sur les villae d'Aquitaine : bâtiments de vie et d'exploitation, domaines et postérités médiévales*, Actes de la Table-Ronde de Pau, 24-25 novembre 2000, APOL, H.S. 2, 351-362.
- ISLA FREZ, A. 2014, Villa, villula, castellum, Problemas de terminología rural en época visigoda. *Arqueología y Territorio Medieval*, 8, 9-19.
- KNIGHT, J. 1999, *The end of Antiquity, AD 235-700*, Stroud.
- LANDOU, F. VEYSSIERE, FR. 2012, La villa d'Estoube du 1er siècle de n.e. à Lectoure (Gers), *Le jardin des antiques, Les vases apuliens (suite), Les amis du musée Saint-Raymond*, 52, 12-18.
- LANZAROTE SUBÍAS, M. P., MAGALLÓN BOTAYA, M. DE LOS Á. 1990, Prospecciones en la comarca de las Cinco Villas: término municipal de Tauste, *Arqueología Aragonesa*, Zaragoza, 297-301.
- LARRIEU, M., LE MOAL, Y, LABROUSSE, M. (coll.) 1953, La villa gallo-romaine de La Tasque à Cadeilhan-Saint-Clar, *Gallia*, 11, 41-67.
- LARRIEU, M., MARTY, B., PERIN, P., CRUBEZY, E. 1985, *La nécropole mérovingienne de La Turraque, Beaucaire-sur-Baïse*, Toulouse.
- LEVEAU, P. 1983, La ville antique et l'organisation de l'espace rural : villa,

ville, village, *Annales. Economies, Sociétés Civilisations*, 38(04), 920-942.

- LEVEAU, PH., GROS, P., TREMENT, F. 1999, La recherche sur les élites gallo-romaines et le problème de la villa, In Antoine A. (éd.) : *Campagnes de l'Ouest*, Rennes, 287-302.
- LÓPEZ COLOM, M., GEREÑU URZELAI, M., URTEAGA ARTIGAS, M. M. 1997, *El territorio guipuzcoano. Análisis de los elementos romanos*, *Isturitz*, 8, 151-173.
- LÓPEZ QUIROGA, J. 2006, Después del final de las villae entre el Miño y el Duero (ss. VII-X): Comunidades «fructuosianas», hábitat rupestre y «aldeas», *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología*, Universidad Autónoma de Madrid, 31-32, 219-245.
- MAGALLÓN BOTAYA, M. DE LOS Á. 2006, Le monde rural à l'époque romaine dans la moyenne vallée de l'Ebre, Réchin, Fr. (éd.), *Nouveaux regards sur les villae d'Aquitaine : bâtiments de vie et d'exploitation, domaines et postérités médiévales*, Actes de la Table-Ronde de Pau, 24-25 novembre 2000, *APOL*, H.S. 2, Pau, 307-324.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M. Á. 2009, Las «villae» tardorromanas del Valle del Ebro, *Trabajos de Arqueología Navarra*, 21, 199-272.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M. Á. 1979, La producción de vino en época romana a través de los hallazgos en territorio Navarro, *Trabajos de Arqueología Navarra*, 12, 63-90.
- MEZQUÍRIZ IRUJO, M. Á. 2008, Arellano y las villas tardorromanas del valle del Ebro, *Las villae tardorromanas en el occidente del Imperio: arquitectura y función IV Coloquio Internacional de Arqueología en Gijón*, Gijón, 391-410.
- MOLINA VIDAL, J. 2015, La villa romana y la diversidad del paisaje agrícola romano. Tendero Fernández F. E. (éd.), *Villa Petraria : Síntesis del pasado romano de Petrer (Alicante)*, Alicante, 19-30.
- MONCOURT, S. 2003, L'occupation funéraire des habitats ruraux gallo-romains du bassin de l'Adour et du département du Gers durant la période médiévale (Hautes-Pyrénées, Landes, Pyrénées-Atlantiques, Gers), *Aquitania*, 19, Bordeaux, 341-342.
- NOUVEL, P., POITOUT, B., KASPRZYK, M. 2009, De la ferme au palais. Les Etablissements ruraux antiques de Bourgogne du Nord, II^e-IV^e siècles p.C., LEVEAU, PH., RAYNAUD, CL., SABLAYROLLES, R., TRÉMENT, FR. (éd.), *Les formes de l'habitat rural gallo-romain. Terminologies et typologies à l'épreuve des réalités archéologiques*, Actes du colloque AGER VIII de Toulouse, 2007, *Aquitania*, suppl. 17, Bordeaux, p. 361-389.
- PAILLER, J.-M. 1986, L'énigme Nymfius, *Gallia*, 44, Fascicule 1, p. 151-165.
- PETIT, C. 1989, La prospection archéologique dans la vallée de l'Arrats (Gers et Tarn-et-Garonne), approche d'un espace rural de l'Aquitaine méridionale, *Aquitania*, 7, 53-79.
- PLANA, R., PAILHÉ, P., PUYO, J.-Y., RÉCHIN, F. 2006, Le territoire environnant la villa de Lalouquette (canton de Thèze, Pyrénées-Atlantiques) : premiers

résultats des campagnes de prospection, Réchin F. (éd.), *Nouveaux regards sur les villae d'Aquitaine : bâtiments de vie et d'exploitation, domaines et prospérités médiévales*, A.P.O.L., H.S. 2, 203-226.

- QUIRÓS CASTILLO, J. A., BENGOETXEA REMENTERÍA, B. 2010, *Arqueología III. Arqueología Medieval y Posmedieval*, Madrid.

- RECHIN, FR., BUI THUI MAÏ, LEBLANC, J.-C., MONTURET, R., PAILHÉ, P., PUYO, ROUSSET, D. 2006, Faut-il refouiller une *villa*? Sondages archéologiques récents sur la *villa* de l'Arribèra deus Gleisiars à Lalouquette (Pyrénées-Atlantiques), Réchin F. (éd.), *Nouveaux regards sur les villae d'Aquitaine : bâtiments de vie et d'exploitation, domaines et prospérités médiévales*, A.P.O.L., H.S. 2, 131-163.

- RICO, C. 1997, *Pyrénées romaines. Essai sur un pays de frontière*, Madrid.

- SILLIERE, P. 1992, Voies de communications et réseau urbain en Aquitaine romaine, *Villes et agglomérations urbaines antiques du sud-ouest de la Gaule, Histoire et Archéologie, Aquitania*, Suppl. 6, 431-438.

- TARACENA AGUIRRE, B. 1949, Excavaciones en Navarra: la villa romana de Liédena, *Príncipe de Viana*, 37, 353-382.

- VAN WAHEYENBERGH, P. 1996, Un établissement rural du Bas-Empire au lieu-dit Trebesson (Oeyregave, Landes), *Archéologie des Pyrénées Occidentales et des Landes* 15, 103-111.

- VERGAIN, P. 2006, Le devenir des villae tardives : pour une approche de la christianisation des saltus de l'Aquitaine (ve et vie siècles), Réchin, Fr. (éd.), *Nouveaux regards sur les villae d'Aquitaine : bâtiments de vie et d'exploitation, domaines et prospérités médiévales*, Actes de la Table-Ronde de Pau, 24-25 novembre 2000, APOL, H.S. 2, 379-399.

- ZUZA ASTIZ, C. 2013, El «Patio Oriental» de la villa romana de Liédena (Navarra) en el Bajo Imperio y la annona militaris: una propuesta, *Cuadernos de Arqueología de La Universidad de Navarra* 21, 291-308.

