

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 autors

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 Pellecuer (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

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 explotació del territori 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 (inici 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).

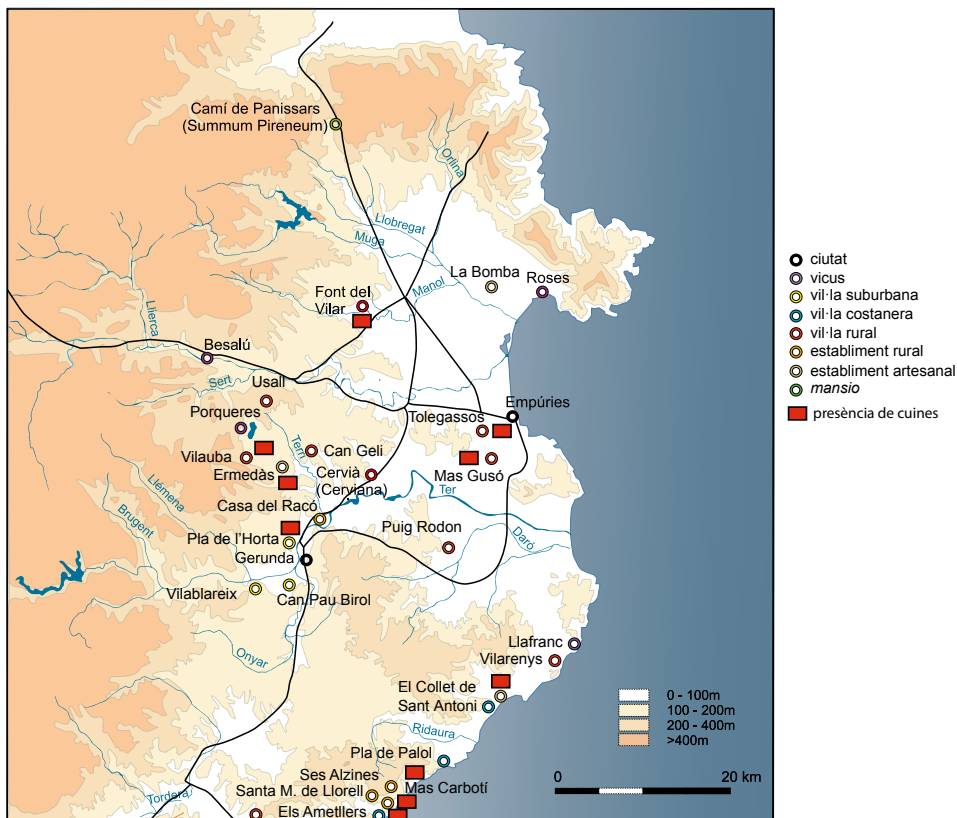


Figura 1. Mapa de les comarques gironines amb la situació dels establiments rurals en els quals s'ha documentat la presència de cuines.

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 (Bellcaire 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 mur 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 *prae-furnium* 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'habitat 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 banqueteta 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 trípodcs 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 banqueteta, 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),

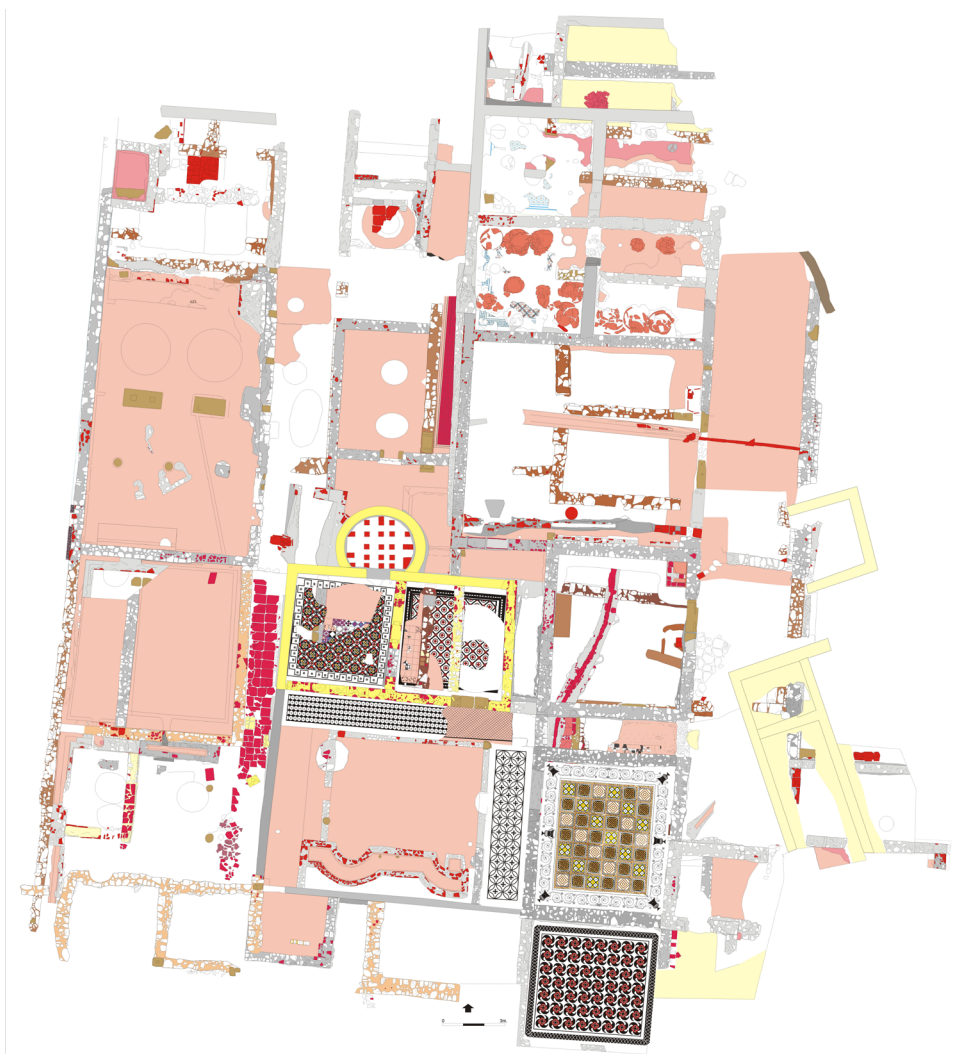


Figura 5. Planta general de la vil·la romana del Pla de l'Horta.



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



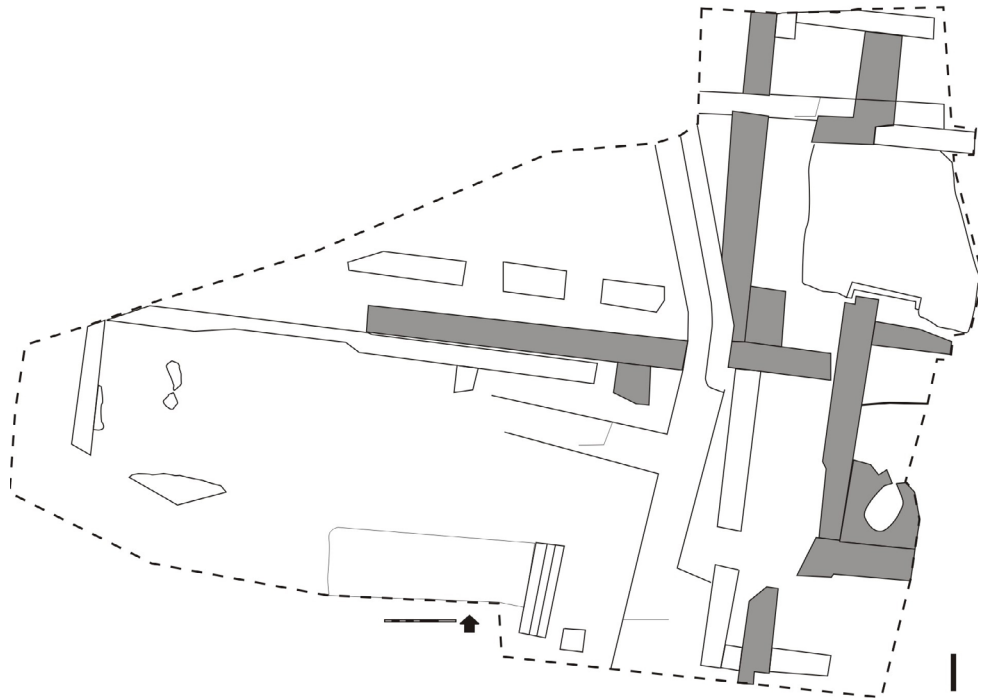
Figura 9. Del Pla de l'Horta prové un trespeus que es va trobar abocat dins un forat d'època baiximperial i associat a un molí de mà.

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.

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 arrengrades 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

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



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 esclavissat, ens permeten decantar-nos, ben raonablement, per la segona de les possibilitats.

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,



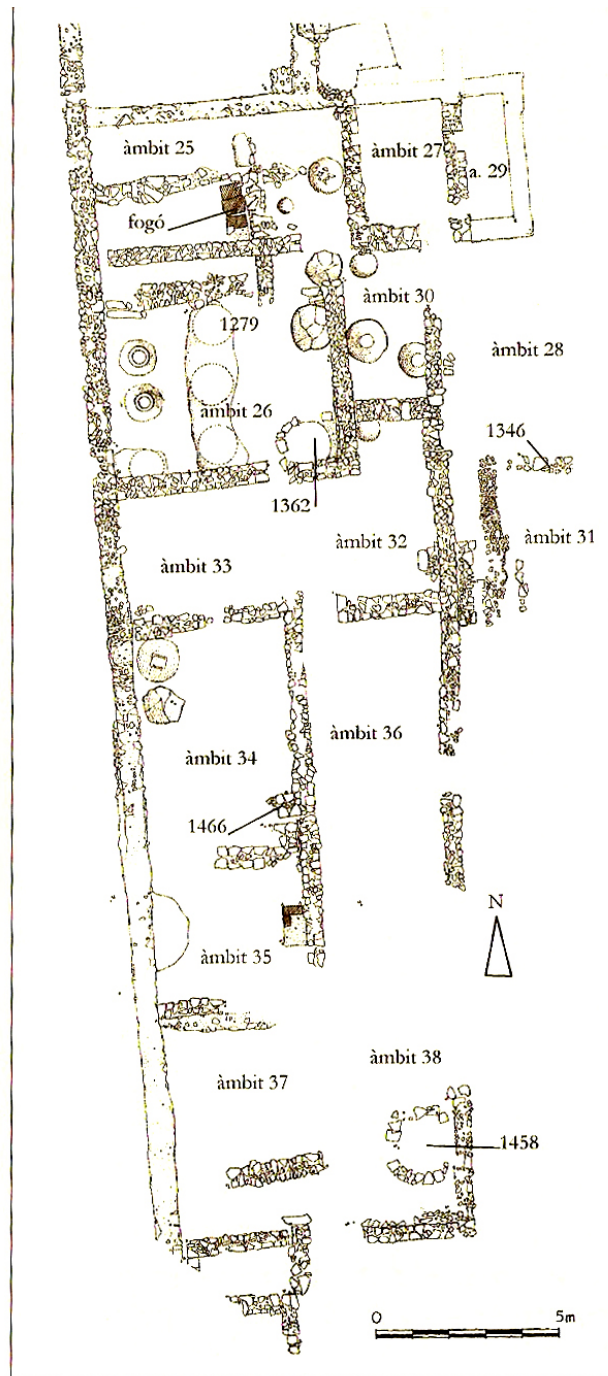
Figura 11. Petit forn domèstic d'estructura circular construïda amb rajols amb una boca d'entrada ben marcada, associat a la fase tardorepublicana del segle I a. C.

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.

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 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

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.



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 de l'estança, que hi hauria altres contenidors que foren retirats quan l'abandonament definitiu del sector. Només quedà allò que no era, sense



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.



un gran esforç, aprofitable. El sòl era de terra piconada.

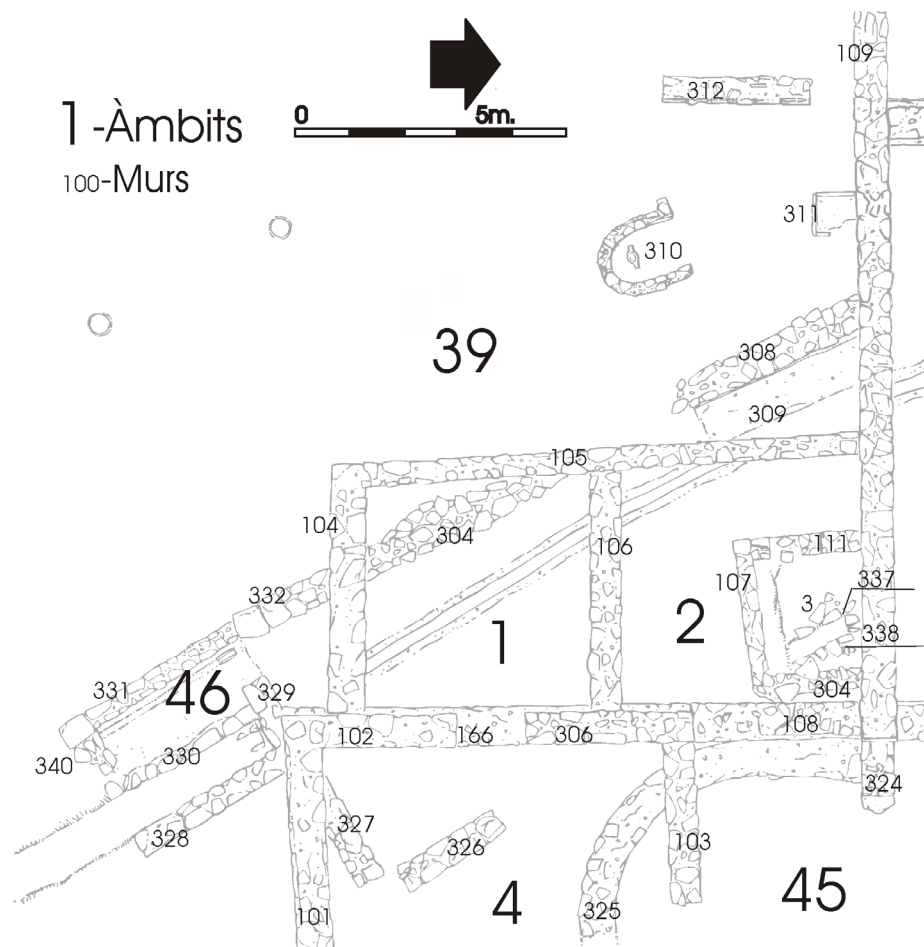
Els Ametllers (Tossa de Mar)

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*, 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

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.



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 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



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.

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 indicati.

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 *cliuarium* 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 *formax*, 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 innumbrables 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

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.



cuinava, amb un espai útil d'un xic més de 60 m². Ocupava tot l'extrem oriental del 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 esclavissament 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 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 núm. 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 (núm. 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 àmfors 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 desfilat. 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 guspies i les brases saltessin fàcilment a l'exterior. Peces similars, obrades completament amb *tegulae* sovintegen en espais culinàries 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 destrall 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 destrall 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 destrall 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 tisores 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 refetor. 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 situàrem, 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 banquets funeraris

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 límit 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



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.

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 llindar. 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.

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 fornet (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 20. Detall de la banqueteta 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 contenen 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 obrada 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, lām. 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 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, 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'environement*, 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.