

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

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 diàfanes: 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 sorrells 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

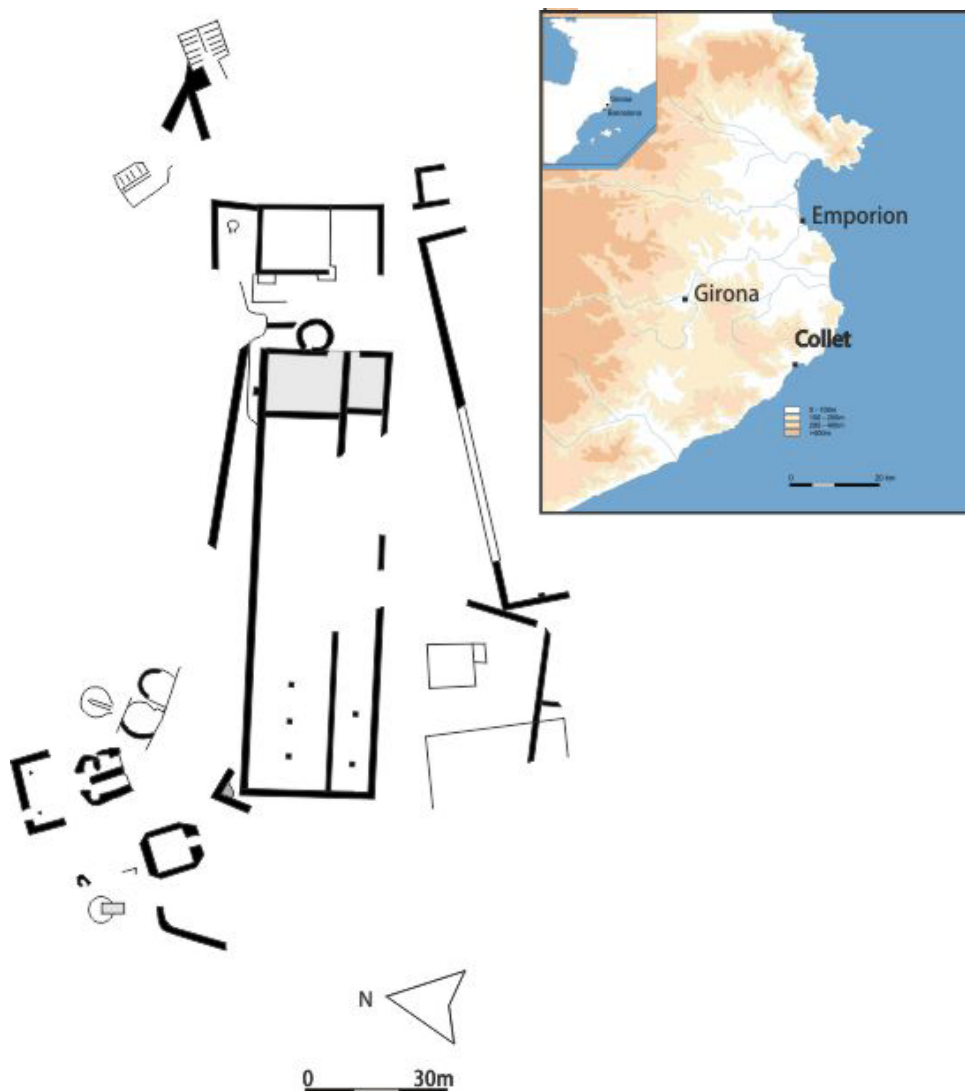


Figura 1. Mapa de situació i planta general del jaciment. Els espais corresponents a la cuina i el rebost es troben ombrats

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

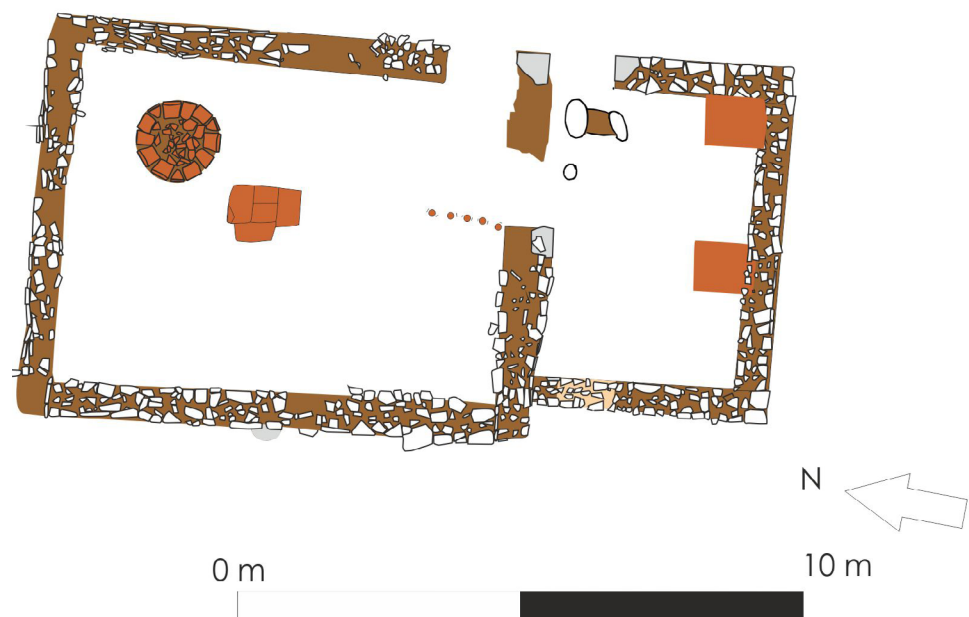
Les excavacions efectuades l'any 2000 a la terrisseria varen permetre documentar 17 forns, ni tots coetanis ni tots destinats a la cocció d'objectes ceràmics, atès que tres d'ells foren destinats a la fabricació de calç. Unes grans naus destinades a l'elaboració dels atuells, algunes basses dedicades 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'atuellis 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 a 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 incomplertes 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 arrencades 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, coccio, 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, coccio, 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 coccio.

Figura 7. Atuellis molt fragmentats arrencats 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 aproximen 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 destal i una espàtula), la medicina (una cullera), abillament personal (un braçolet) i altres objectes d'ús 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/exploitació 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 terrissa 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 Alfarería 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 ciutats 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.