

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

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

Fina Simon

Universitat de Girona

Resum

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

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

Paraules clau

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

Summary

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

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

Keywords

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

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

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

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

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

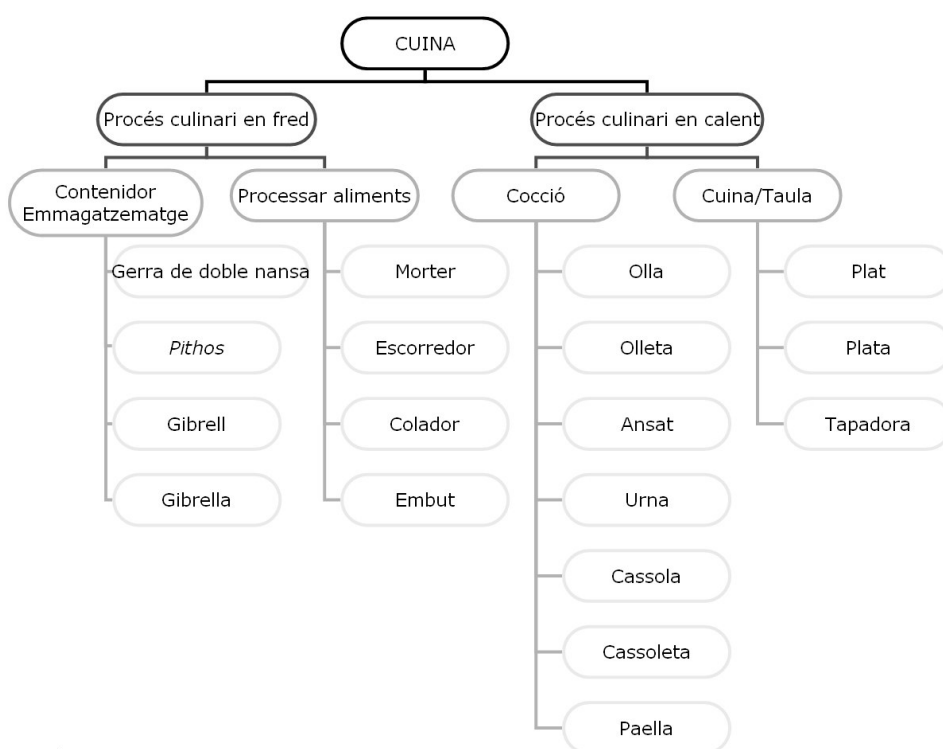


Figura 1. Organització funcional dels atuells ceràmics presents a la cuina d'època romana

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

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

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

Figura 2. Quadre sinòptic amb les restes ceràmiques d'importació i de producció local, per nombre de fragments i individus, agrupades en les quatre categories funcionals de la cuina

OBJECTES DE CUINA	IMPORTACIÓ				PRODUCCIÓ LOCAL								TOTALS							
	comuna itàlica frag.	comuna itàlica indiv.	africana de cuina frag.	africana de cuina indiv.	total importació frag.	total importació indiv.	comuna itàlica local frag.	comuna itàlica local indiv.	africana cuina local frag.	africana cuina local indiv.	comuna oxidada frag.	comuna oxidada indiv.	comuna reduïda frag.	comuna reduïda indiv.	culina frag.	culina indiv.	total producció local frag.	total producció local indiv.		
gerra de doble nansa										49	21					49	21	49	21	
plifios										12	9					12	9	12	9	
gibrella										266	154					266	154	266	154	
gibrell								4	2	36	14					40	16	40	16	
total CCE								4	2	363	198					367	200	367	200	
morter										260	179					267	181	267	181	
escorredor/colador										2	2					2	2	2	2	
embut										10	1					10	1	10	1	
total CPA										272	182	7	2			279	184	279	184	
olla								105	93	613	505	36	8			418	253	1172	859	
oleta										1076	489	7	6			2	2	1085	497	
ansat										80	37					12	1	92	38	
urna										5	5					5	3	10	8	
cassola			28	15	28	15				356	220	4	3			14	11	374	234	
paella																		11	1	
total CC			28	15	28	15	11	1	461	313	1778	1039	43	14	451	270	2744	1637	2772	1652
plat								18	11	212	166	12	9			97	70	339	256	
plata			1	1	1	1		18	15	2	2					20	17	21	18	
tapadora			2	2	6	3		120	95	135	96	3	3			1	1	259	195	
total C/T			4	1	3	3	7	4	156	121	349	264	15	12	98	71	618	468	625	472
TOTALS PER TIPOLOGIA	4	1	31	18	35	19	11	1	621	436	2762	1683	65	28	549	341	4008	2489	4043	2508

informes a les que no se les ha pogut associar cap forma concreta, tot i presentar una tipologia ceràmica, no han estat tingudes en compte a efectes estadístics. Cal esmentar que no arriben ni a l'1% del conjunt de dades no treballades. Sobre la base d'aquesta premissa hem considerat un total de 4043 fragments i 2508 individus (fig. 2) que contenen els materials d'importació i de producció local relacionats amb el món de la cuina.

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

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

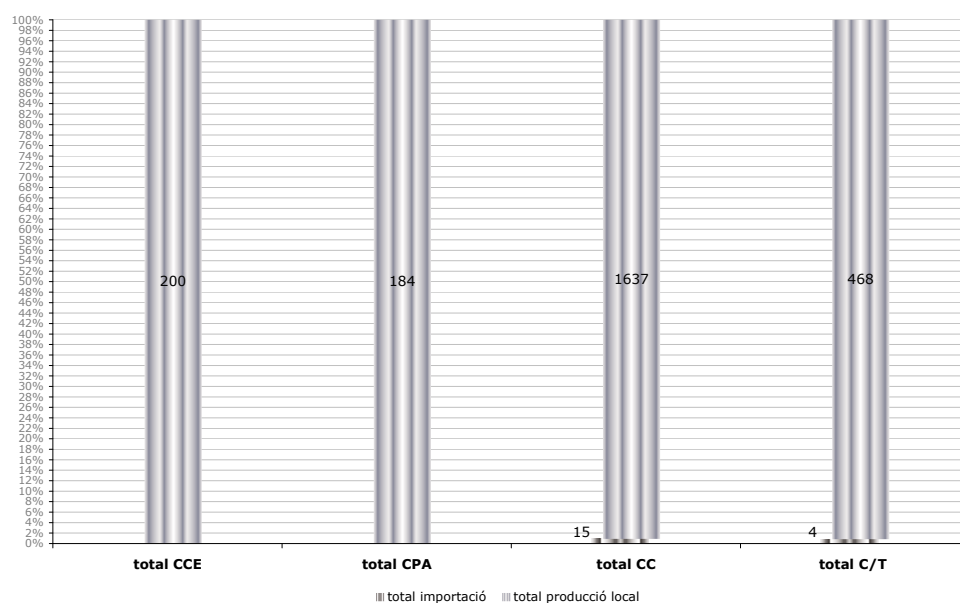
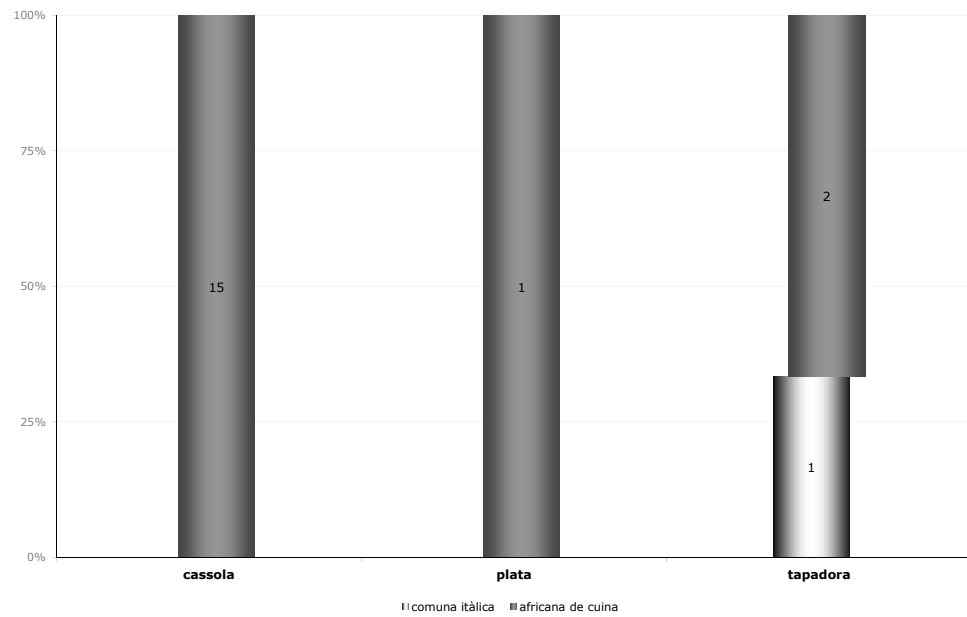


Figura 3. Totals d'individus d'importació i de producció local, agrupats en les quatre categories funcionals de cuina i percentatge que cada valor aporta al total

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



Atuells de cuina: contenidors i emmagatzematge

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

Gerra de doble nansa

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

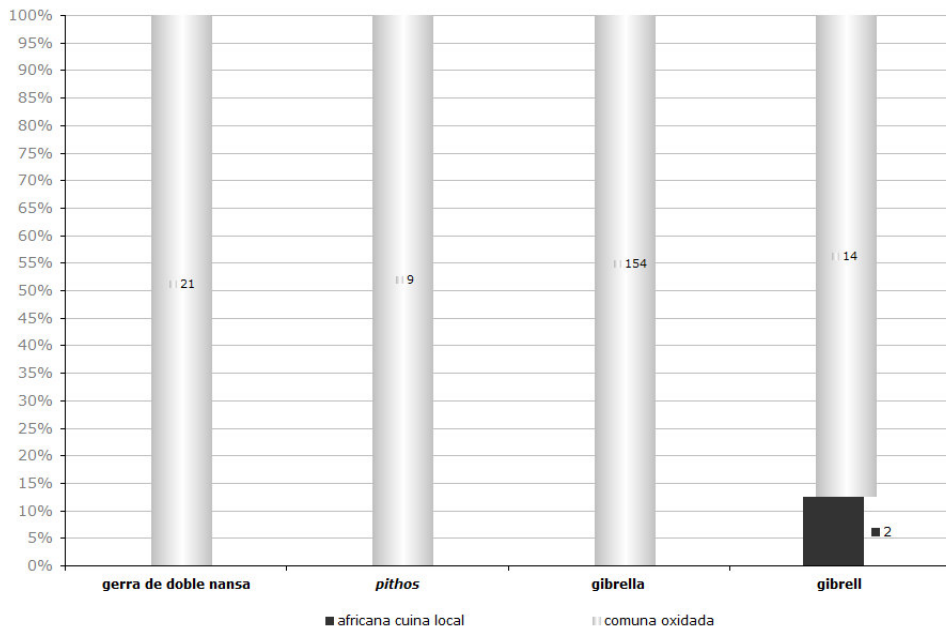


Figura 5. Ceràmica de producció local, nombre d'individus dels atuells de cuina per contenir i emmagatzemar i percentatge que cada valor aporta al total

Pithos

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

CUINA - CONTENIDOR, EMMAGATZEMATGE

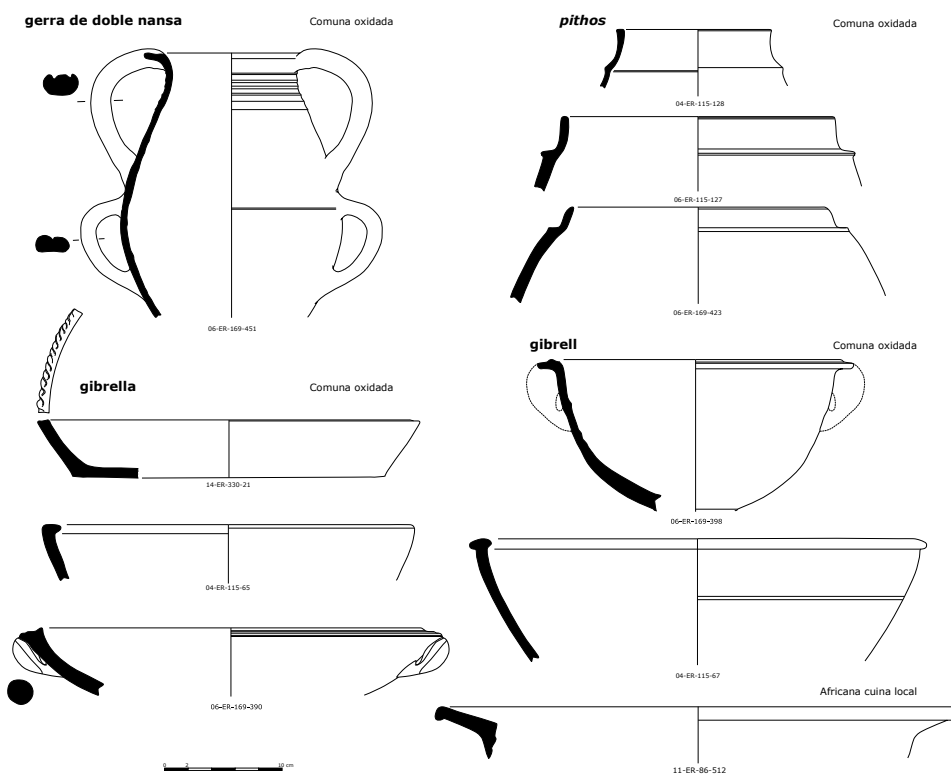


Figura 6. Quadre resum de la producció local de cuina: contenidor, emmagatzematge: gerra de doble nansa, pithos, gibrell i gibrella (disseny i DAO Josefina Simon)

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

Gibrella

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

Gibrell

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

Atuell de cuina: processar els aliments

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

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

Mortor

El mortor, *mortarium*, (Gómez 1994, 32-33), presenta una gran variabilitat en dimensions, des del mortor que necessita una taula per ser utilitzat fins al que es pot usar subjectant-lo amb una sola mà (fig. 8). La part superior presenta diversos tipus de vora: la plana; l'arrodonida amb el llavi marcat en la part exterior; l'exvasada amb el llavi també exvasat i la plana amb el llavi marcat. Normalment porta adherit un vessador ubicat a la vora. La part inferior presenta bases amb peu i fons anular o pla i, en alguns casos, sense peu i fons pla. La funció abrasiva del mortor per triturar els aliments s'obté a través d'un detall tècnic que s'incorpora

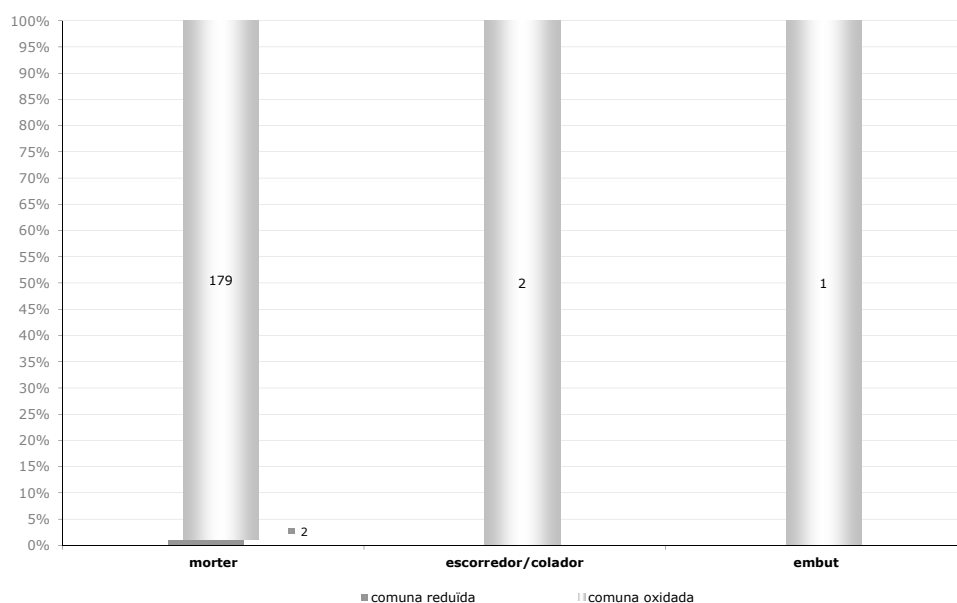


Figura 7. Ceràmica de producció local, número d'individus dels atuells de cuina per processar els aliments i percentatge que cada valor aporta al total

CUINA - PROCESSAR ALIMENTS

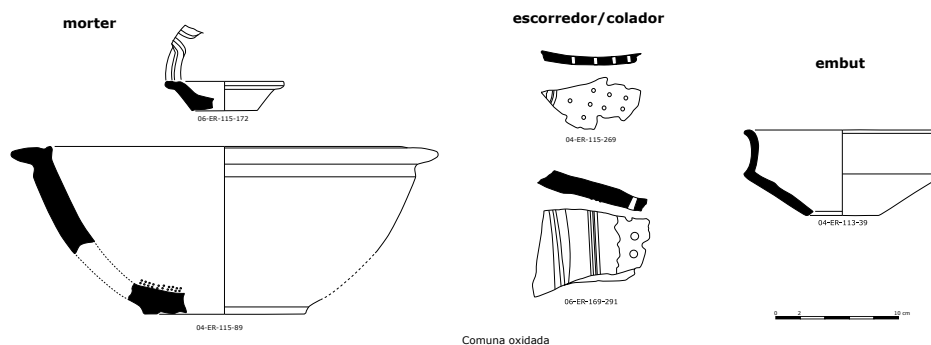


Figura 8. Quadre resum de la producció local de cuina relacionada amb la tasca de processar aliments: mortor, escorredor/colador i embut (disseny i DAO Josefina Simon)

en el moment de la fabricació del morter. Aquest recurs consisteix en la col·locació en la part interna de l'objecte d'una capa de sorres incrustades en l'argila encara fresca. Aquestes sorres presenten una composició similar a la del desgreixant utilitzat en la fabricació dels atuells de la bòbila d'Ermedàs. La granulometria de la sorra es troba a partir dels 5 mm. Aquesta característica però, no sempre és present tal com podem observar en l'exemple de petites dimensions de la figura 8. En alguns casos, també poden presentar una nansa per agafar-los més còmodament. El morter és molt important en la cuina romana, ja que la condimentació amb espècies i la presència de salses per acompanyar la carn i el peix el fa un estri indispensable (Gómez 1990, 13). El seu objectiu és triturar espècies i ingredients varis i deixatar-los amb líquids diversos (Gómez 1994, 32) fins a aconseguir una salsa i/o picada.

Escorredor/Colador

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

Embut

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

Atuells de cuina: coccio.

Els objectes utilitzats per a la coccio d'aliments són l'olla, l'olleta, l'ansat, l'urna, la cassola, la cassoleta i la paella, sense oblidar la plata i el plat tot i

que aquests dos últims s'explicaran en l'apartat d'objectes de cuina i taula. La seva funció consisteix a coure els aliments que seran consumits.

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

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

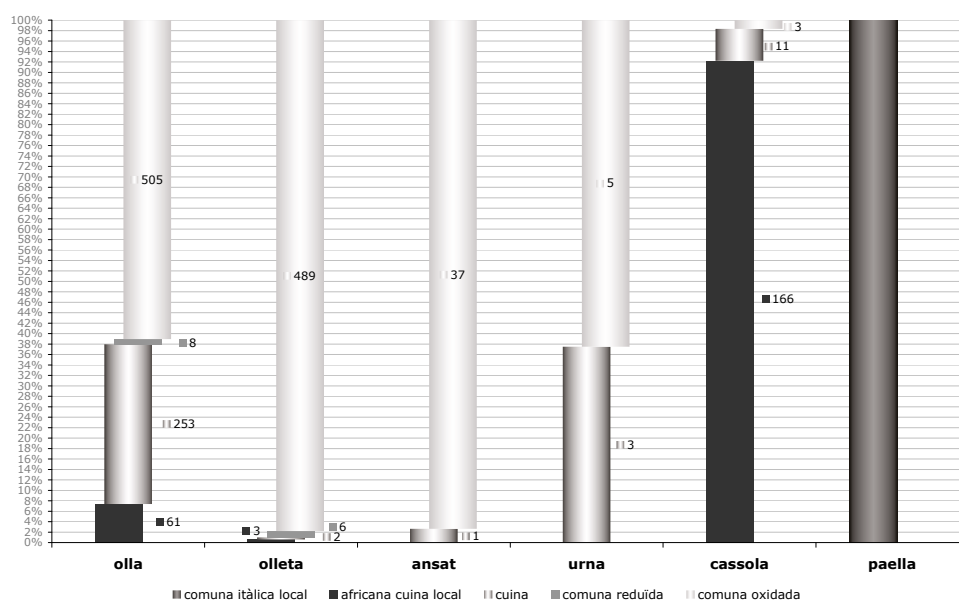


Figura 9. Ceràmica de producció local, nombre d'individus dels atuells de cuina per cocció i el percentatge que cada valor aporta al total

comuna oxidada (fig. 9). L'urna és la cinquena forma representada amb 8 individus fabricats en comuna oxidada amb 5 individus i en ceràmica de cuina, amb 3 individus (fig. 9). Per últim, l'exemplar de la paella en comuna itàlica acapara la totalitat d'aquest tipus de peça (fig. 9), ja que de moment no se'n té constància de cap més exemple a Ermedàs. Pel que fa a les cassoles no s'ha considerat oportú introduir-les en el còmput estadístic a causa de la fragmentació de les peces i de la manca d'un estudi més exhaustiu, que permeti diferenciar-les de les cassoles.

Olla

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

Olleta

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

Ansats

L'ansat és una olla o olleta, depèn de les seves mesures, que només presenta una única nansa. El trobem exemplificat en les tipologies de comuna oxidada i de cuina amb perfils similars al de les olles. En aquest cas, l'exemplar de comuna oxidada presenta un perfil més globular i el de cuina més de tipus vertical. A més, en aquest últim hi trobem uns grafitis (fig. 10).

Urna

L'urna, *urna* (Casas *et al.* 1990, 34), també presenta similituds amb l'olla. La seva diferenciació rau en l'absència de nanses i que el cos de les urnes presenta una major verticalitat en comparació de les olles. Les urnes de comuna oxidada d'Ermedàs (fig. 10) són similars a les olles però amb la part del coll molt més marcada, com si fos la zona per la qual es pogués subjectar. L'urna de cuina presenta una vora quasi vertical i més robusta que la de comuna oxidada (fig. 10). La seva funcionalitat respon a la cocció d'aliments. Pot tenir una segona funció com a recipient per guardar-hi

CUINA - COCCIÓ

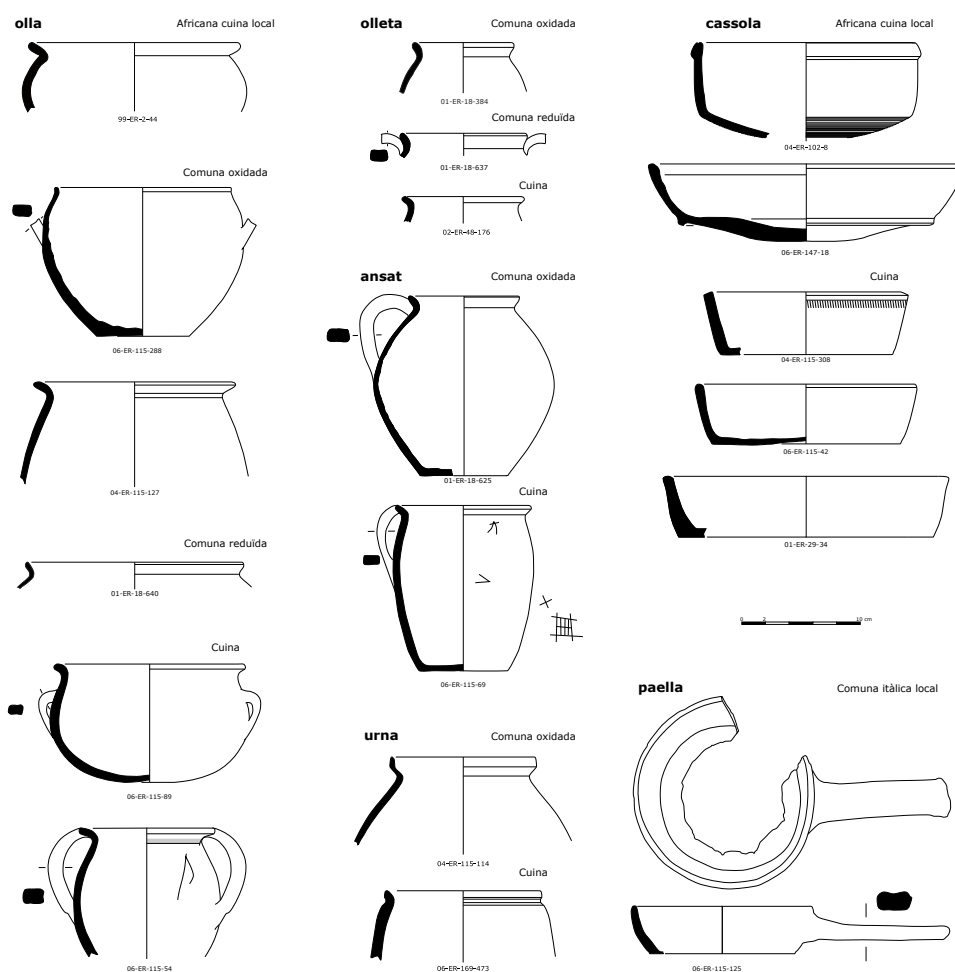


Figura 10. Quadre resum de la producció local de cuina: cocció: olla, olleta, ansat, urna, cassola i paella (disseny i DAO Josefina Simon)

estris de cuina com les *ferula*, (Gómez 1994, 31), cocleare, (Gómez 1994, 29) o *cultellus*, (Gómez 1994, 30), és a dir una cullera, un bastonet per remenar i un ganivet de petites dimensions.

Cassola

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

Cassoleta

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

Paella

La paella, *sartago*, *fretale*, (Gómez 1994, 35), és com una cassola però amb un mànec. L'exemple trobat a Ermedàs es conserva en tota la seva totalitat

menys la part central de la base (Simon 2008, 47). Aquesta paella té una vora arrodonida, una base plana i un mànec de secció rectangular (fig. 10), similar a la forma COM-IT 5a (Bats 1993, 360). Aquesta peça ha estat catalogada com a una imitació d'itàlica de cuina degut a la seva tonalitat ataronjada i un desgreixant molt visible de tipus volcànic, aspectes que recorden a la ceràmica itàlica de cuina. S'utilitzava per fregir els aliments amb oli o amb barreges de líquids amb espècies i herbes, directament al foc o sobre la brasa calenta (APICI, x, i, 5; Gómez 1994, 35). També podia portar un petit vessador, situat a la part superior, per poder-hi escolar el suc del fregit (Gómez 1994, 32).

Atuells de cuina i taula

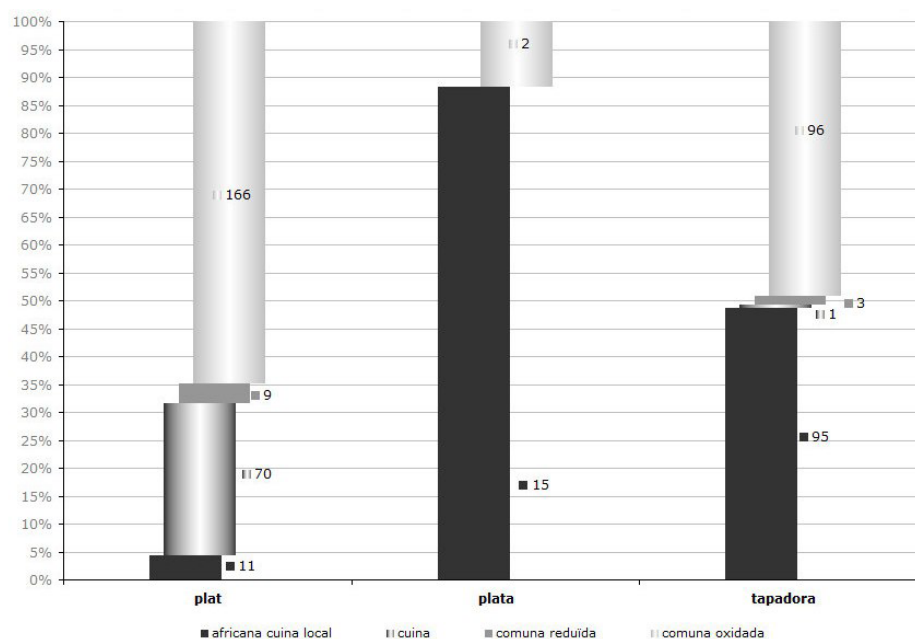
Primer de tot dir que aquesta categoria funcional pot portar a errors a causa de la seva dualitat. Per poder entendre correctament els usos dels atuells de cuina i taula s'ha de tenir present la tipologia ceràmica de la qual formen part. Les tipologies ceràmiques que es relacionen més amb la cuina són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

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

Plat

El plat, *discus*, (Gómez 1994, 31); *catinus*, (Buxó, Tremoleda 2002, 147), és com una cassola però amb la part superior acabada amb diversos tipus de vora com la plana, l'arrodonida amb llavi marcat a l'exterior, l'exvasada o arrodonida amb el llavi marcat a l'interior. La part medial de la peça presenta una angle obtús i, en alguns casos, una elevació respecte la base del 2%. La part inferior és plana i, de vegades, pot presentar un peu molt poc pronunciat. Els plats d'africana de cuina segueixen la forma Hayes

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



181 (Hayes 1972, 214-215) en diferents variants com posen de manifest els exemples de la figura 12. Els plats de comuna oxidada presenten formes similars a l'africana de cuina, segurament a causa de la mateixa utilitat de la morfologia. La comuna reduïda segueix les formes generals ja esmentades tot i que presenta com a particularitat un plat amb una vora exvasada i amb una petita motllura. Per últim, els plats de la ceràmica cuina (fig. 12) segueixen les formes esmentades tot i que són una mica més grans que els exemplificats fins al moment, diferència que ve segurament determinada per l'ús que se'n fa a la cuina. Els plats presenten una doble funció: per una banda, per processar els aliments a la cuina; per l'altra, com a plat de respecte de tipus individual on dipositar-hi aliments sense suc. És aquest ús per a taula que el faria associar al concepte de *discus* utilitzat per Apici (Gómez 1994, 31).

Plata

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

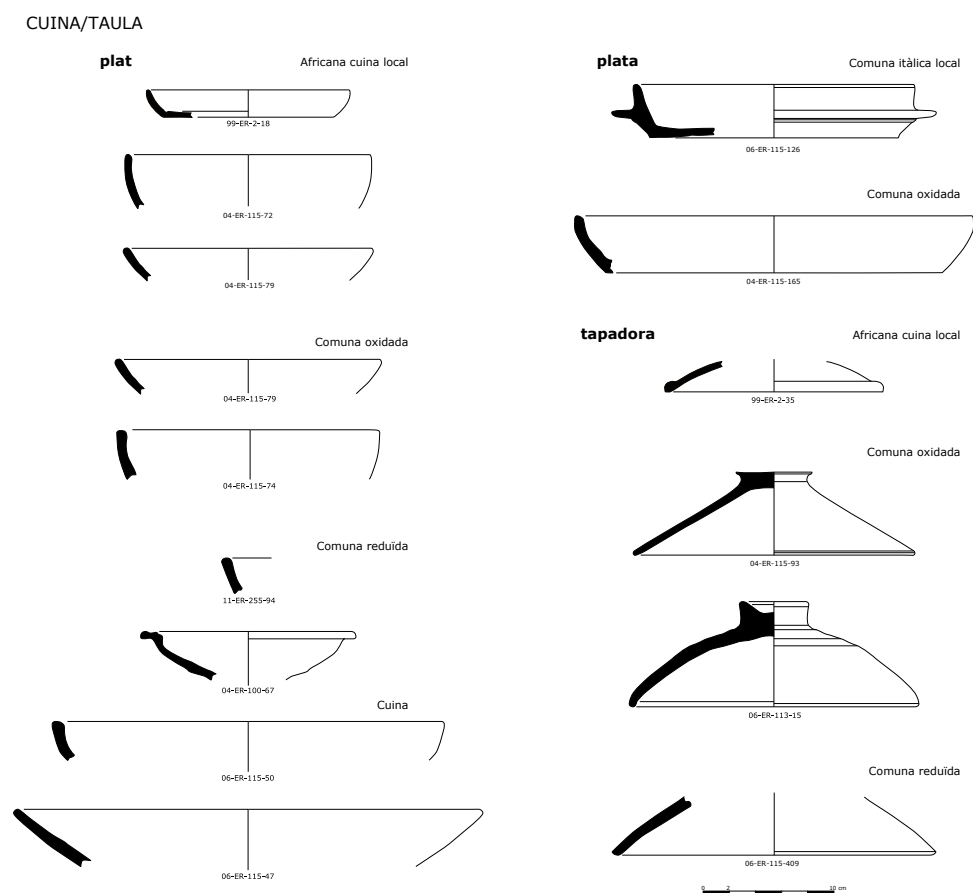


Figura 12. Quadre resum de la producció local de cuina/taula: plat, plata i tapadora (disseny i DAO Josefina Simon)

a taula com a plata de respecte; ovalada i fonda amb dues nanses a cada extrem de l'oval, *patina*, utilitzades per coure peixos, però que va acabar significant plat cuinat per a dur a taula en el mateix estri de la cocció del tipus *patella* i *lopa* (Gómez 1994, 32); quadrangulars, *angularis*, amb la part medial tipus vertical i que no anava a taula, només s'emprava per cocció; al contrari de les anomenades *boletaris*, de forma ovoide i grans dimensions que anaven a taula i que originàriament portaven bolets però que a la llarga van ser utilitzades per presentar altres viandes; per últim, cal esmentar unes plates ovalades amb una tapadora hermètica a joc, *operculi*, emprades en tècniques de cocció tipus *papillote*, tant de carns com de peixos (Gómez 1994, 33).

Tapadores

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

objectes que han de tapar, per aquest motiu en tenim de diàmetres molt diversos, des dels 5 cm o menys fins als 60 cm, per l'ampli ventall de peces a tapar: des de les minúscules olletes fins a les plates més grans. La tapadora d'africana de cuina (fig. 12) segueix la forma Hayes 196 (Hayes 1972, 205, 208) i es relacionaria amb les cassoles i olles de la tipologia ja esmentades. Els exemplars de comuna oxidada de tapadores presenten vores arrodonides amb perfils rectes o més còncaus i amb poms (fig. 12). Possiblement les diferències de perfil són per tal d'adaptar-se al tipus de coccio o als aliments que havien de conservar calents i/o protegits de l'aire. La tapadora de comuna reduïda segueix els paràmetres de la comuna oxidada (fig. 12), i aquest mateix disseny és el que està present en la tapadora de ceràmica de cuina.

Atuells de cuina: *tegulae*

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

Conclusions

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

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

Dins dels exemplars de cuina hi ha peces d'importació però també de producció local. Els objectes ceràmics d'importació representen el 0,76% d'individus respecte del total d'objectes de cuina. Les categories funcionals representades són les de coccio amb un 0,91% d'individus i la de cuina/taula amb un 0,85% d'individus. Els atuells relacionats amb el servei de cuina i taula estan representats per les formes de la plata i la tapadora, aquesta última la de màxima presència, corresponen al 0,64% d'individus respecte de la totalitat dins la seva categoria (fig. 13). Les dades de la ceràmica d'importació s'han de llegir amb molta cura i atenció. Això és així a causa de la naturalesa del propi jaciment com a centre productor

OBJECTES DE CUINA	TOTAL IMPORTACIÓ				TOTAL PRODUCCIÓ LOCAL				TOTALS			
	frag.	indiv.	% frag./total	% indiv./total	frag.	indiv.	% frag./total	% indiv./total	frag.	indiv.	% frag./total	% indiv./total
gerra de doble nansa					49	21	13,35	10,50	49	21	1,21	0,84
<i>pithos</i>					12	9	3,27	4,50	12	9	0,30	0,36
CONTENIDOR					266	154	72,48	77,00	266	154	6,58	6,14
EMMAGATZEMATGE					40	16	10,90	8,00	40	16	0,99	0,64
gibrella												
gibrell					367	200	100	100	367	200	9,08	7,97
total CCE					267	181	95,70	98,37	267	181	6,60	7,22
morter					2	2	0,72	1,09	2	2	0,05	0,08
escorredor/colador					10	1	3,58	0,54	10	1	0,25	0,04
embut												
total CPA					279	184	100	100	279	184	6,90	7,34
olla					1172	859	42,71	42,28	1172	859	28,99	34,25
olleta					1085	497	39,54	39,14	1085	497	26,84	19,82
ansat					92	38	3,35	3,32	92	38	2,28	1,52
urna					10	8	0,36	0,36	10	8	0,25	0,32
cassola	28	15	100	1,01	374	234	13,63	13,49	402	249	9,94	9,93
paella					11	1	0,40	0,40	11	1	0,27	0,04
total CC	28	15	100	1,01	2744	1637	100	98,99	2772	1652	68,56	65,87
plat					339	256	54,85	54,24	339	256	8,38	10,21
plata	1	1	14,29	0,16	20	17	3,24	3,20	21	18	0,52	0,72
tapadora	6	3	85,71	0,96	259	195	41,91	41,44	265	198	6,55	7,89
total C/T	7	4	100	1,12	618	468	100	98,88	625	472	15,46	18,82
TOTALS CUINA	35	19	0,87	0,76	4008	2489	99,13	99,24	4043	2508	100	100

Figura 13. Quadre estadístic de les categories funcionals de cuina

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

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

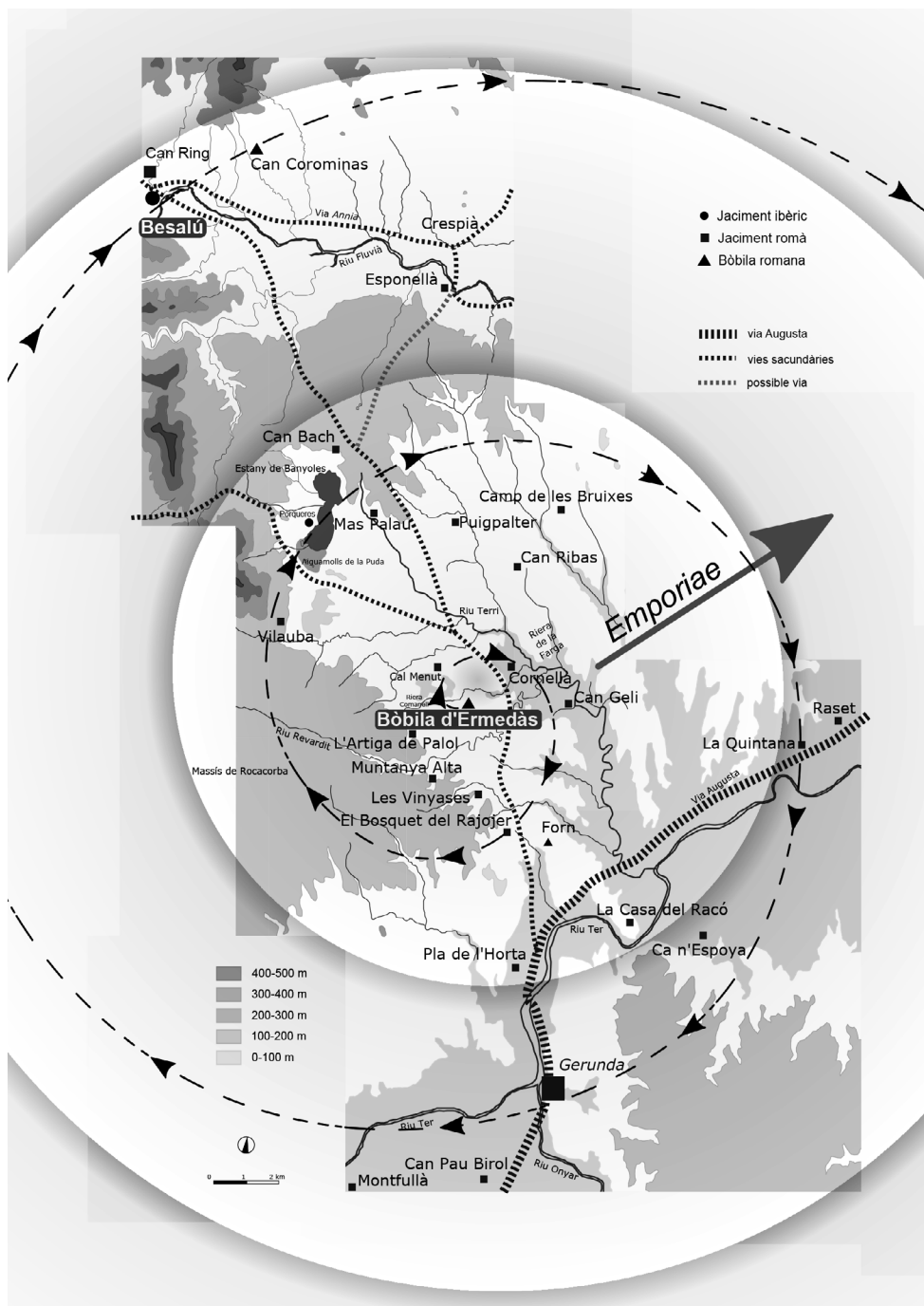
La forta diferenciació entre la presència d'uns atuells o d'altres respon al volum de demanda del context mateix de la bòbila, però també hi entra en joc el grau de peces defectuoses que no van arribar a ser comercialitzades i que finalment han arribat fins als nostres dies. Un dels casos més clars el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

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

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

Aquests són alguns dels exemples trobats, però a mesura que hi hagi una millor catalogació dels atuells produïts a Ermedàs es podran portar a terme

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



estudis arqueomètries i revisions de materials de centres receptors per poder obtenir informació més fidedigne de l'impacte de la bòbila en el seu territori. Aquestes revisions hauran de tenir present no només el material ceràmic sinó també l'epigràfic trobat a la bòbila d'Ermedàs.

Bibliografia

- AGUAROD, C., 1994, La cerámica común de producción local/regional e importada. Estado de la cuestión en el valle del Ebro. «Ceràmica comuna romana d'època alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió», Monografies Emporitanes VIII, Empúries, 129-153.
- BASTIT, C. 1986, «La ceràmica comuna d'importació itàlica d'Empúries». Memòria de Llicenciatura, Universitat de Barcelona.
- BATS, M. 1993, «Céramique commune italique». Dicocer. Dictionnaire des céramiques antiques (viieme s. au. n. è.-viieme s. d. n. è.) en Méditerrané nord-occidental (Provence, Languadoc, Ampordan), *Lattera*, 6. 357-362.
- BONIFAY, M. 2004, *Etudes sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, BAR International Series 1301, Oxford.
- BUXÓ, R., TREMOLEDA, J. 2002, Platja de Fenals (Lloret de Mar, La Selva): una indústria terrissera d'època romana a la Costa Brava, Lloret.
- CARO, A. 2002, Ensayo sobre cerámica en arqueología, Sevilla.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1990, *Ceràmiques comunes i de producció local d'època romana. I. Materials augustals i alto-imperial a les comarques orientals de Girona*. Sèrie monogràfica, 12, Girona.
- GÓMEZ, J. 1990, L'art de la cuina, d'Apici, Barcelona.
- GÓMEZ, J. 1994, Instrumenta coquorum. Els estris de la cuina en Apici (amb testimonis, des de Plaute a Isidor de Sevilla). *Ceràmica comuna romana d'època altoimperial a la península Ibèrica. Estat de la qüestió*. Monografies Empuritanes VIII, Empúries, 25-36.
- GRAELLS, R., SEUMA, S. 2005, Repertori ceràmic a Catalunya en el trànsit del segle VII al VI a. C.. Influències i canvis de caràcter orientalitzant. *Revista d'arqueologia de Ponent* 15, 247-271.
- HAYES, J. W. 1972, *Late Roman Pottery*, Londres.
- PALAHÍ, L., MALLORQUÍ, D. 2014, *Memòria referent als treballs arqueològics I de consolidació de la Vil·la romana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter) 2011-2013*. Laboratori d'Arqueologia i Prehistòria, Institut de Recerca Història, Universitat de Girona.
- SIMON, J. 2008, *Bòbila d'Ermedàs: Estudi del material arqueològic de la UE-115*, Treball de màster de la Universitat de Girona.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., PUIGDEVALL, I. 2007, La bòbila romana d'Ermedàs i l'ocupació rural del seu entorn. La demanda en funció de la producció agrícola. *Pottery workshops and agricultural productions, Studies on the rural world in the Roman period* 2, Girona, 9-30.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., PUIGDEVALL, I., DEHESA, R. 2006, La bòbila romana d'Ermedàs i la seva producció (Cornellà del Terri, Pla de l'Estany, Catalogne), Marsella, 477-493.
- TUFFREAU-LIBRE, M. 1992, *La céramique en Gaule romaine*. Editions Errance, París.