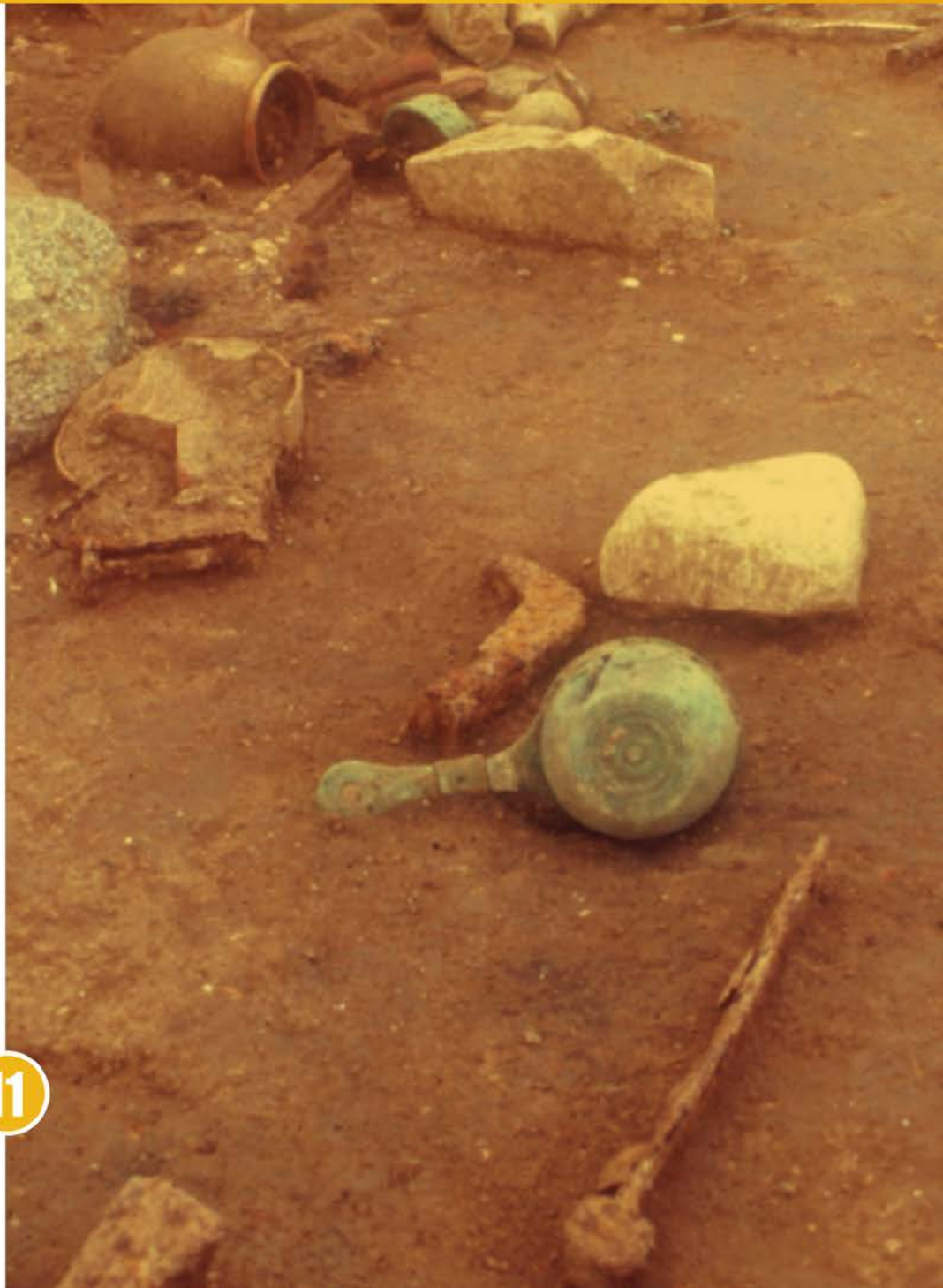




Cooking, kitchen and food in rural areas during the Roman period



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

STUDIES ON THE RURAL WORLD IN THE ROMAN PERIOD - 11

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 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 Català de Recerca en Patrimoni Cultural/ Institut Català 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 Bourgaud (service d'Archéologie et Patrimonine de la CCNBT, Loupian), François Réchin (Université de Pau et des Pays de l'Adour).

Objectius

Studies on the rural world in the Roman period és una sèrie que té per objectiu la publicació d'estudis centrats en el món rural d'època romana. Cada número se centra en un aspecte concret d'aquest àmbit de la recerca històrica. En aquest sentit, *Studies on the rural world in the roman period* s'adreça a tots els investigadors i investigadores que treballen en aquesta línia de recerca.

Disigned:

Joaquim Tremoleda

Contact:

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

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

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

Índex

Introducció	7
<i>Josep Burch</i>	
Dossier	9
Estudio de la cerámica de mesa y cocina del establecimiento rural tardorrepúblicano de Can Canal, Cabrera de Mar: Propuesta metodológica y resultados	11
<i>Carolina Jiménez Arteaga</i>	
Aportacions de l'arqueozoologia a l'estudi de l'alimentació i la cuina romanes	29
<i>Lídia Colominas</i>	
Amphore et consommation alimentaire dans les <i>villae</i> d'Aquitaine	45
<i>Audrey Düren</i>	
Pautas de consum animal a la vil·la suburbana del Pla de l'Horta (Sarrià de Ter, Girona): una aproximació a la dieta basada en les restes faunístiques	67
<i>Isaac Rufi, Neus Coromina</i>	
Cuines i espais de cuina en el món rural d'època romana del nord-est hispànic	83
<i>Josep Burch, Josep M. Nolla, Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda</i>	
Cuina, rebost i alimentació a la vil·la romana de Vilauba vers la fi del segle III d.C.	119
<i>Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda, Lídia Colominas</i>	
Cuina i alimentació a la terrisseria romana del Collet Est (Calonge-Sant Antoni, Catalunya)	155
<i>Josep Burch, Marc Prat, Josep Maria Nolla, Joaquim Tremoleda</i>	
Els atuells ceràmics de cuina fabricats a la bòbila romana d'Ermedàs	171
<i>Fina Simon</i>	
Varia.....	195
La circulació monetària en els jaciments rurals baix imperials de l'extrem nord-est de la península Ibèrica.....	197
<i>Marc Bouzas Sabater</i>	
La place de la <i>uilla</i> dans l'organisation des territoires d'Aquitaine méridionale et d'Hispanie septentrionale dans l'Antiquité tardive (IIIe-VIIe s.) : Approche transfrontalière	213
<i>Sébastien Cabes, Leticia Tobalina</i>	

DOSSIER

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

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

Pere Castanyer, Joaquim Tremoleda

Grup de Recerca Arqueològica del Pla de l'Estany

Lídia Colominas

Institut Català d'Arqueologia Clàssica

Résumé

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

Mots clés:

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

Resum

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

Paraules clau

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

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

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

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

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

La vil·la de Vilauba al segle III d.C.

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

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

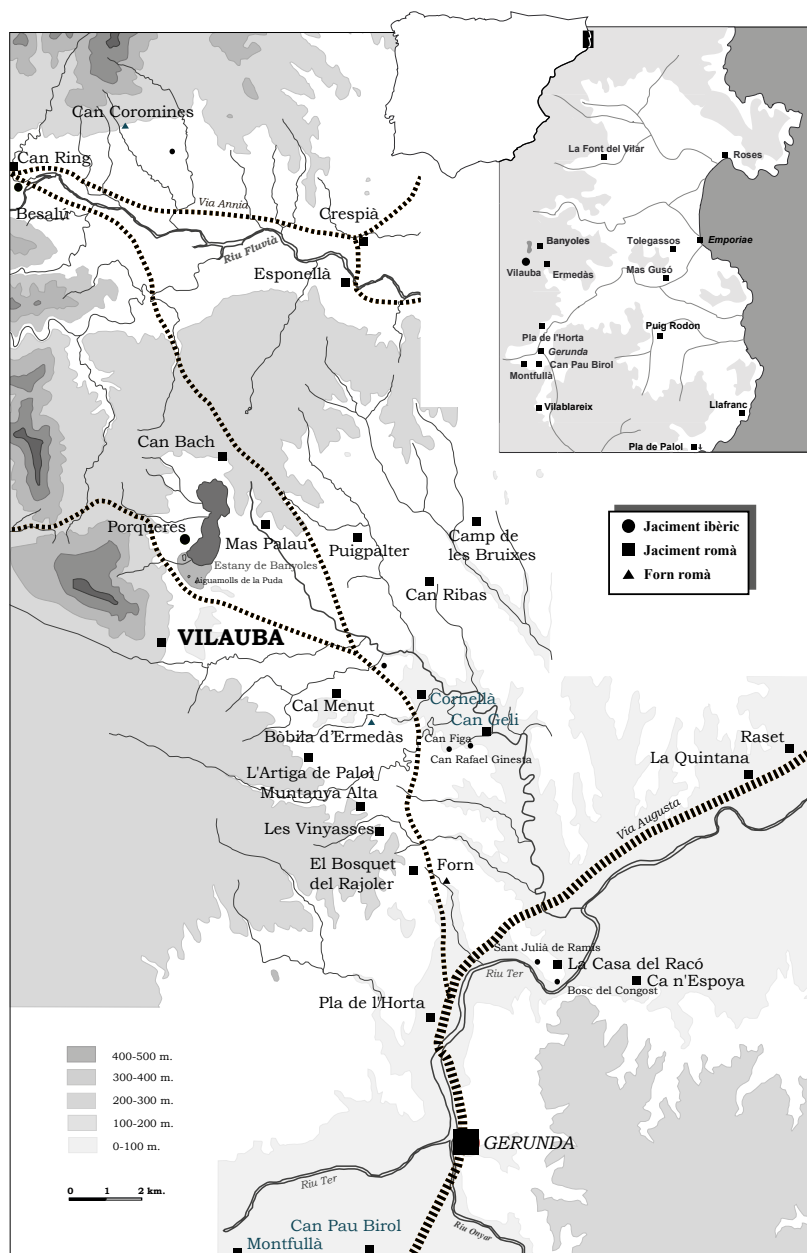


Figura 1. Plànol de situació de la vil·la romana de Vilauba (Camós, Pla de l'Estany)

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

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

possible poder determinar també la funcionalitat i la disposició interna de la majoria de les estances descobertes (fig. 2).

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



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

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

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

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

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

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

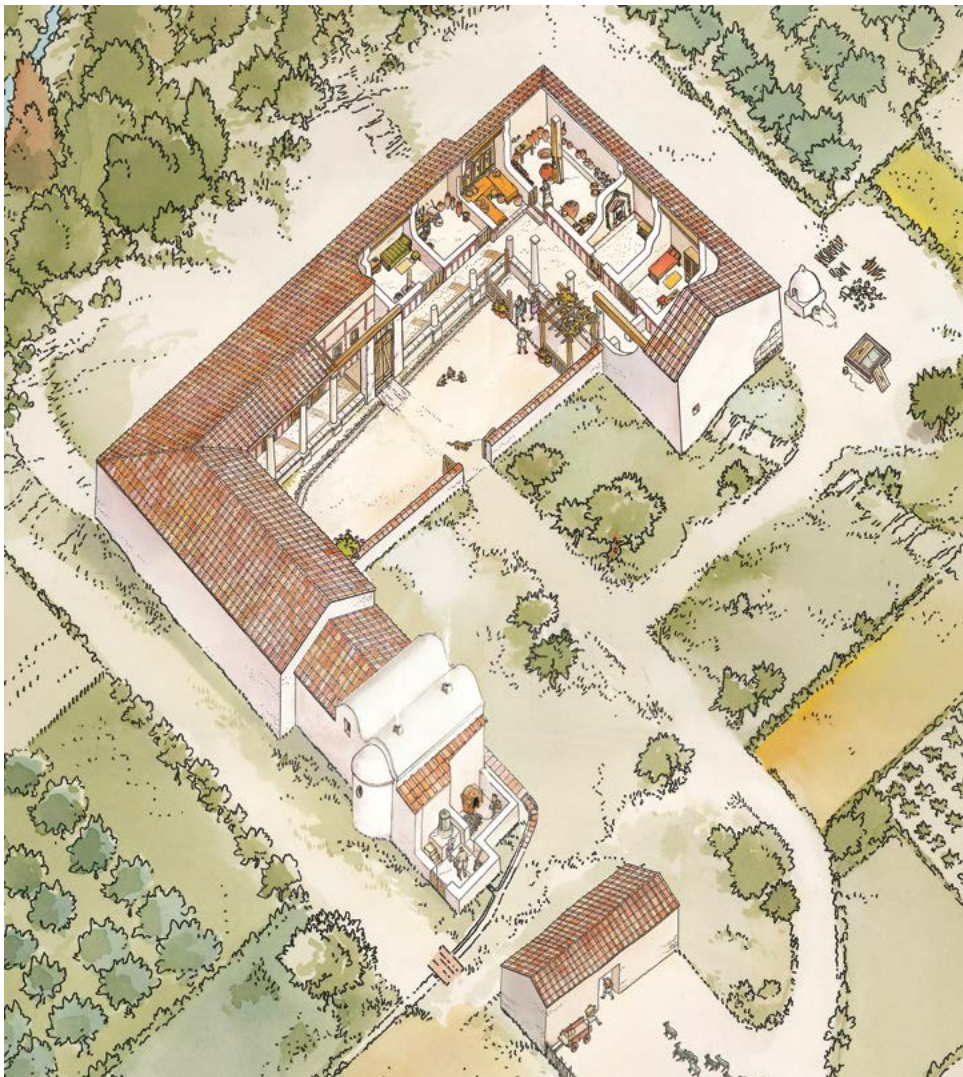


Figura 3. Dibuix reconstructiu del nucli residencial de Vilauba a finals del segle III d.C. (dibuix F. Riart i J. Sagrera)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Els espais de cuina i de rebost

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

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

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

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

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

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



La cuina de Vilauba comptava també amb altres elements, de més difícil interpretació, com ara un massís d'obra situat al costat de la cuina i que

s'ha conservat a una alçada d'uns 40 cm per sobre del paviment. Per la cara sud l'obra presenta un acabat molt acurat i encara es poden veure les diferents filades dels blocs de travertí, de forma i mides regulars i disposats en filades. Per aquest costat se li adossava una altra estructura disposada parcialment al subsol de l'habitació delimitada per lloses de pedra clavades verticalment. L'interior d'aquesta estructura estava plena de restes de cendra i presentava clares senyals de rubefacció i d'haver estat en contacte amb el foc. Desconeixem si podria correspondre també a una altra cuina, qui sap si afegida en un moment posterior.

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

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

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

interpretativa hom considera, doncs, que les primeres serien especialment idònies per a aquells establiments rurals en els quals la dieta estava basada sobretot en els brous i bullits, que requerien l'ús de recipients més grans i que, d'aquesta manera, podien servir a tot el conjunt del personal que hi vivia i hi treballava.

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

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

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



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

La distribució dels objectes posa de manifest que a la part sud-oest s'hi guardava un gran nombre d'olles, cassoles i ansats de terrissa de cuina, unes 120 en total, amuntegades directament sobre el terra i formant piles de quatre o cinc individus. Recolzades a la paret oest algunes àmfors. Damunt de la banqueta nord s'hi recuperaren algunes gerres destinades a guardar o servir líquids, la major part de les quals eren de fabricació local i amb unes característiques formals i unes dimensions diverses.

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

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

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

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

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

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

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

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

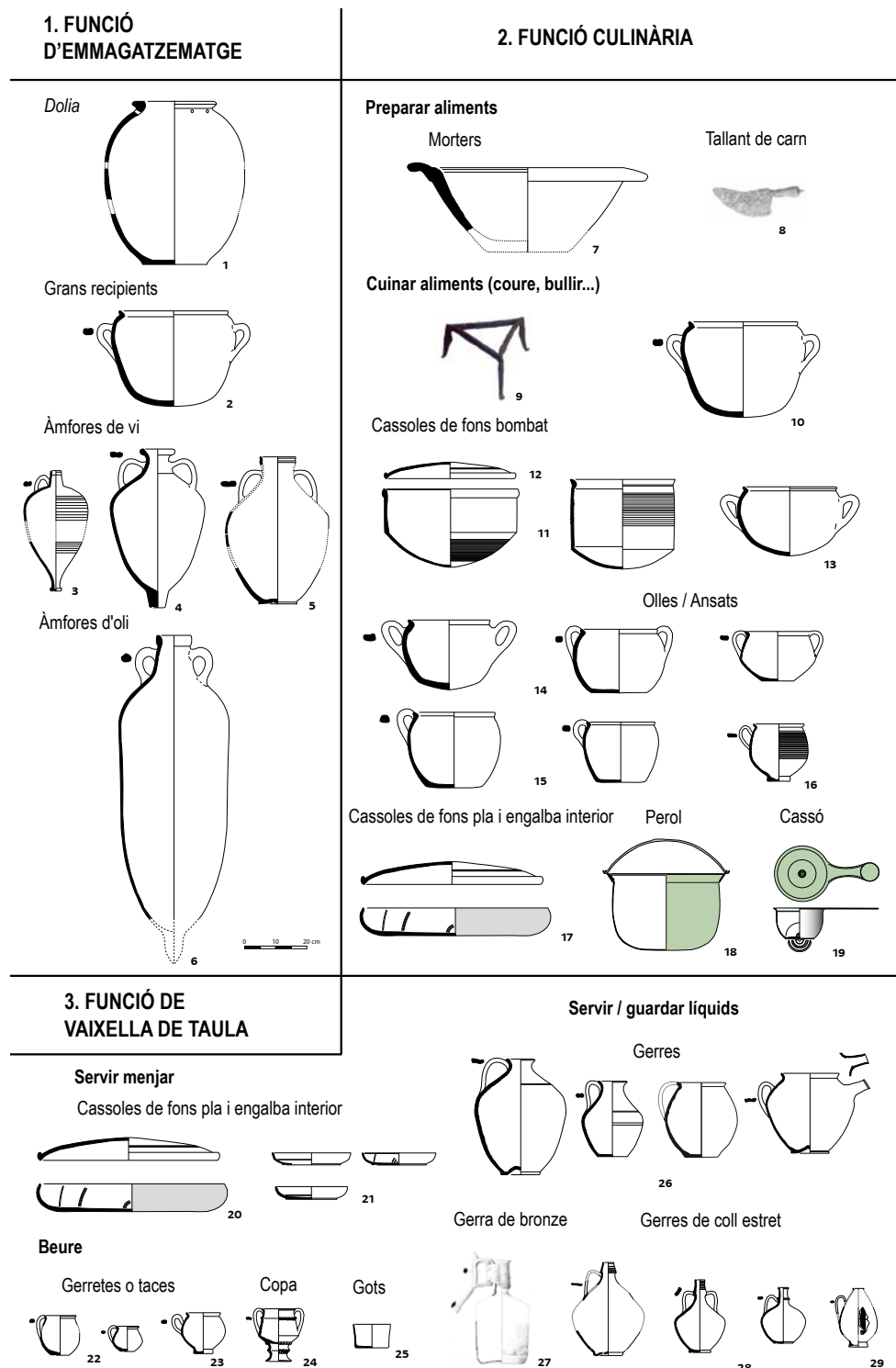
Tal com ja hem avançat, les particulars característiques de l'excavació d'una bona part del nucli residencial de la vil·la de Vilauba, marcat per una destrucció sobtada que va aturar l'activitat en un instant precís, varen permetre recuperar un gran nombre d'objectes que conformaven el parament de llar.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

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

La vaixel·la de rebost: guardar i emmagatzemar

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

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



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

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

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

La vaixella per preparar els aliments

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



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

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

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

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



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

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

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

La vaixel·la de cuina

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



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

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

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

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

Figura 10. Cassoles de producció nord-africana



l'encaix d'una tapadora que facilitava l'ebullició i que ajudava a mantenir la temperatura del recipient (fig. 10). Durant l'excavació es pogueren recuperar un mínim de quatre exemplars de tapadores, en aquest cas amb la vora penjada i tombada vers l'exterior i assimilables al tipus Ostia 1, 262 o Hayes 182 (fig. 6, 12).

Una funció similar devien tenir també algunes peces situades davant de la banqueta est del rebost, en aquest cas, però, de fabricació local, de parets gruixudes i desgreixant de gra groller, amb dues petites nanses (fig. 6, 10). El llavis són massissos, curts i tombats vers l'exterior. Malgrat que formalment es poden classificar sense problemes com a cassoles o olles, per les seves grans dimensions mereixen una consideració diferenciada. Els diàmetres de vora poden superar els 35 cm, mentre que l'alçada era d'entorn als 32 cm. El fons és sempre bombat, fet que indica que aquests tipus de recipients segurament servien per bullir els aliments (llegums, verdures, aviram, carn, etc.) damunt de trespeus de ferro o amb cremallers que permetrien la seva suspensió mitjançant les nanses. La seva posició, disposades al terra de l'habitació, podria corroborar la seva funció culinària. Per les seves dimensions caldria pensar sobretot en escudelles, brous o caldos on, a més de verdures, s'hi barrejava també carn. No obstant això, no descartem que ocasionalment es poguessin utilitzar també per l'emmagatzematge d'aliments, tal com sembla demostrar la troballa de restes de fruits secs a l'interior d'una d'aquestes peces (fig. 6, 2). En total es recuperaren 6 exemplars.

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



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

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

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

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

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

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

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

Dins del rebost es recuperaren també algunes peces que servien per coure i fregir els aliments, com les grans plates de procedència nord-africana, tipològicament assimilables a la forma Lamb. 9 A/Hayes 181/Atlante 1, tav. CVI, 3-4/Aguarod, fig. 56-57, molt habituals en contextos del segle II i III d.C., tot i que perduren també fins a final del segle IV o inicis del segle V d.C.. Es tracta d'unes plates de dimensions considerables, amb uns diàmetres que oscil·len al voltant dels 35-40 cm, amb les parets convexes i no gaire altes, inclinades lleugerament cap a l'interior i amb el fons pla. Mentre que a l'exterior solen tenir una patina cendrosa, l'interior anava recobert amb una engalba de color vermellós que facilitava la cocció dels aliments i que evitava que s'enganxessin al fons. Hom estima que hi havia un mínim de 4 exemplars, dipositats tots a la part central de la banqueta est de l'habitació (fig. 6, 17). El fort impacte causat per l'esfondrament de la teulada va causar la fragmentació i dispersió de totes aquestes peces (fig. 12).

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

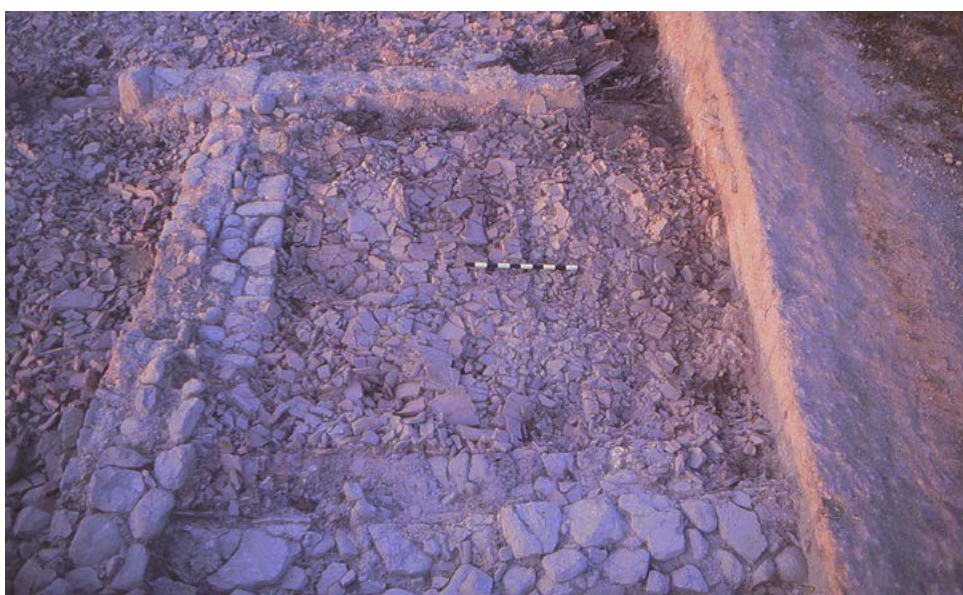


Figura 12. Detall de l'excavació de l'enderroc de la teulada del rebost, que va sepultar la totalitat dels objectes guardats al seu interior

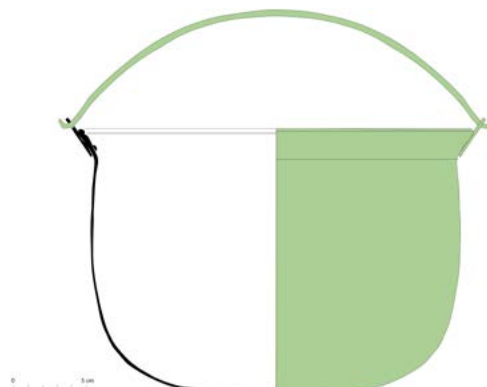
sense llevar.

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

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

Més fràgils són encara els indicis d'una segona peça de bronze i de la

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



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

Servir i menjar

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

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



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

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

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

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

Més rara podem considerar la presència d'una gerreta o ampolla tancada amb el cos piriforme (Castanyer, Tremoleda, Roure 1990b), la boca estreta i amb la característica decoració aplicada produïda a la zona tunisiana d'El Aouja, que fan referència a escenes de circ i amfiteatre. L'estat de

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



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

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

La nansa es subjectava a la gerra mitjançant una peça de bronze que embolcallava completament el coll. Aquest procediment, encara que no era gaire freqüent en els amplis repertoris d'objectes de bronze recuperats a Pompeia (Tassinari 1993), està ben documentat en contextos dels segles II-III (Urteaga 1987, 111-122). La forma sinuosa de l'apèndix inferior de la

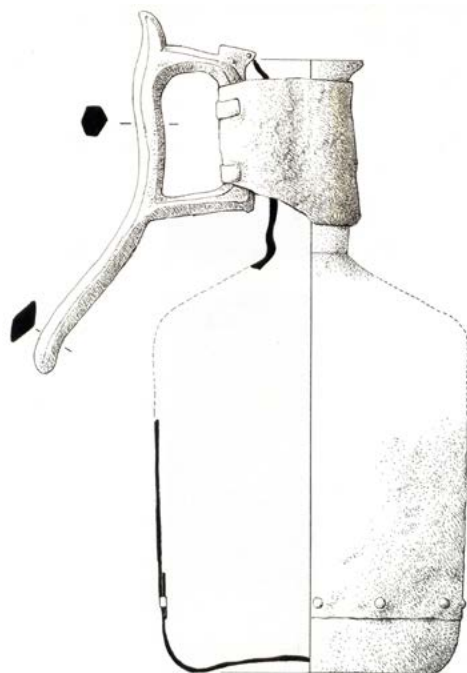


Figura 16. Dibuix reconstructiu d'una gerra de bronze que possiblement s'utilitzava per servir líquids a taula

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

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

Les restes de fauna recuperades a la cuina i el rebost

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

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

Pel que fa a les espècies consumides, el porc (*Sus domesticus*) és el tàxon majoritari, tant en Nombre Màxim de Restes (136 restes) com en Nombre Mínim d'Individus, 6 individus (un mascle juvenil, un mascle subadult, un mascle adult i tres femelles adultes). Pel que fa al càlcul del Nombre Mínim d'Elements (MNE), es constata un clar predomini de les restes del cap i, en especial, de la part de la mandíbula i del maxil·lar. De la part distal de les extremitats s'han documentat alguns fragments de metàpodes així com també de falanges. En canvi, de la part proximal de les extremitats predominen les restes d'escàpula, tot i que també s'han documentat diàfisis de fèmur, húmer, ulna i tibia. No s'ha documentat cap resta de la part del

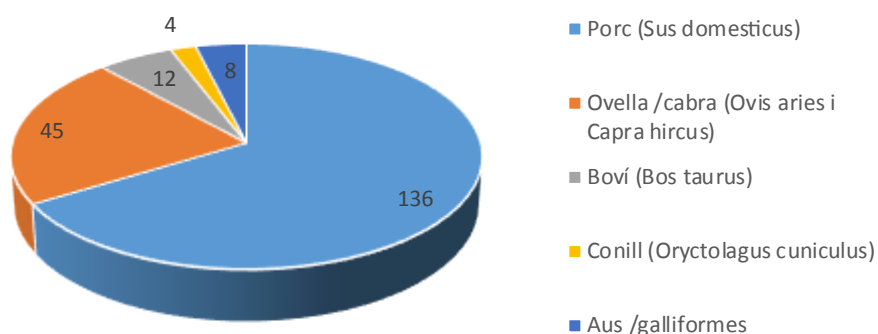


Figura 17. Gràfica de les principals espècies animals trobades al rebost a partir del Nombre de Restes Identificades

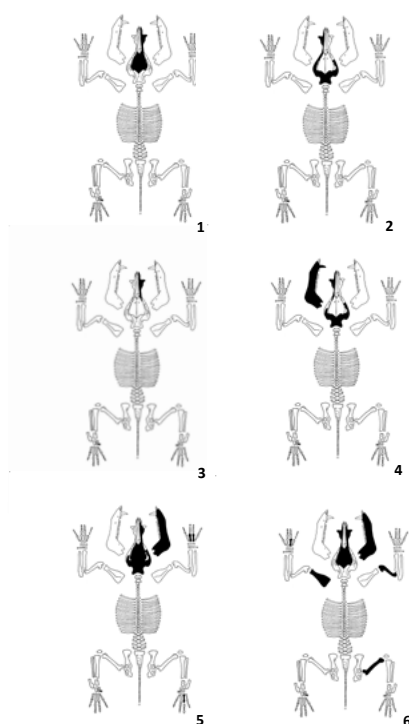


Figura 18. Representació dels 6 individus de porc (*Sus scrofa domestica*) identificats al rebost: femelles adultes (1-3), mascle adult (4) mascle juvenil (5), mascle subadult (6), amb la representació de les parts anatòmiques documentades

tronc (fig. 18).

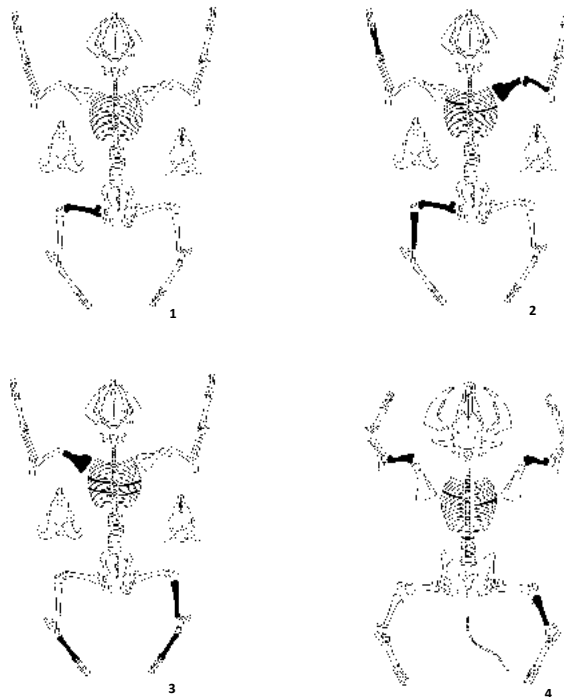
El segon tàxon a nivell quantitatiu correspon als ovicaprins (*Ovis aries* i *Capra hircus*), del qual se n'han pogut determinar 45 restes. No s'ha pogut diferenciar cap resta com ovella o cabra. El càlcul del Nombre Mínim d'Individus no comporta canvis en els resultats i es materialitza en un individu nouat, un de juvenil i un tercer d'adult. Les parts anatòmiques més documentades a partir del càlcul del Nombre Mínim d'Elements són

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

Considerablement més baixa és la presència de restes òssies de boví (*Bos taurus*), amb un total de només 12 restes. El càlcul del Nombre Mínim d'Individus mostra la presència d'un únic boví adult. Aquestes restes

Figura 19.

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



corresponen principalment a porcions d'ossos llargs i a elements de la part del tronc (fig. 19, 4).

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

A més de l'àmbit del rebost, comptem també amb algunes poques restes òssies recuperades en els nivells d'ús i abandonament de la cuina o àmbit 37 (fig. 2, 37). En aquest petit espai el tàxon més representat és el dels ovicaprins (*Ovis aries* i *Capra hircus*), amb un càlcul del Nombre Mínim d'Individus d'un individu subadult i i un adult. Les parts anatòmiques més documentades són les corresponents a la part proximal de les extremitats.

També hi tenim representat un individu boví (*Bos taurus*), amb un predomini dels ossos llargs i unes restes de conill (*Oryctolagus cuniculus*).

El consum dels productes carnis

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

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

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

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

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

traces documentades en les restes de fauna recuperades al rebost de Vilauba mostren aquest processament intensiu, dividint la carcassa dels animals en elements i cada element en porcions. La troballa d'aquest tipus de tallant o ganivet en els àmbits relacionats amb la cuina i l'alimentació corrobora el fet que en el medi rural els consumidors es preparaven ells mateixos el menjar i que, en conseqüència, a la mateixa vil·la s'efectuava tot el procés, des de la matança de l'animal fins al seu consum, a diferència dels nuclis urbans on es podia comprar la carn en porcions més petites i ja processades a les carnisseries.

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

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

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

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

La troballa de nombrosos ganxos de ferro a l'interior del rebost es podria relacionar, hipotèticament, amb altres productes carnis dels quals no se n'ha conservat cap evidència. La forma i dimensions d'aquests ganxos,

molt semblants als utilitzats actualment a les carnisseries, serien ideals per poder penjar també trossos de carn o embotits. Es tracta de ganxos de ferro de dimensions variables, d'entre 15-20 cm de longitud, formats per una tija que uneix els dos extrems. L'extrem superior, que forma angle recte amb el tronc, és de forma cònica i s'aprima fins produir una punta que tenia la funció de sustentació, ja fos clavat o col·locat en un ressalt. L'extrem inferior està format pel ganxo pròpiament dit, de forma circular i amb la punta oberta per facilitar la subjecció. La part superior i l'inferior mai estan disposades en el mateix sentit, sinó que es contraposen. Les dimensions més grans que tenen alguns ganxos, amb una tija d'uns 30 cm de longitud, podria assenyalar que estaven destinats a aguantar pesos o peces de més envergadura. Molt possiblement alguns d'aquests ganxos anaven penjats en unes argolles circulars de ferro que es fixaven a la paret amb una mena de clau.

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

Conclusions

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

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

L'espectacular conjunt d'estrís ceràmics i metàl·lics trobats al rebost, de fabricació local però també importats, curiosament ordenats segons la seva funció, permet conèixer quins eren els objectes destinats a l'emmagatzematge del vi, l'oli o d'altres productes. També, quins eren els objectes lligats a la preparació dels aliments i, sobretot, els atuells de cuina, entre els quals destaquen en quantitat i diversitat sobretot les olles i cassoles, algunes de dimensions considerables, que servien per bullir els aliments, fer farinetes i brous o caldos de verdures i carn. També notable és la presència de grans plates per coure, fregir i servir directament a taula. El servei de taula es composava de nombroses gerres i ampolles per guardar i servir líquids, així com també de diversos plats, gots i tasses. La vaixel·la de bronze es limitava a un cassó i un perol per escalfar o cuinar i a una gerra per servir líquids. Entre els objectes de ferro, assenyalem la troballa d'un tallant que servia per trossejar els aliments carnis.

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

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

BIBLIOGRAFIA

- BINFORD, L. 1978, *Nunamuit Ethnoarchaeology*, Academic Press. New York.
- BONINI, P. 2016, Le cucine nell'Italia romana: domus e villae, dins Cuscito, G., *L'alimentazione nell'antichità*, Atti della XLVI settimana di Studi Aquileiesi (Aquilueia, 14-16 maggio 2015), *Antichità Altoadriatiche LXXXIV*, Trieste, 455-473.
- BURCH, J., CASAS, J., CASTANYER, P., COSTA, A., NOLLA, J. M., PALAHÍ, LL., SAGRERA, J., SIMON, TREMOLEDA, J., VARENNA, A., VIVÓ, D., VIVO, J. 2013, *L'alt imperi al nord-est del Conventus Tarraconensis. Una visió de conjunt*, Girona.
- BURCH, J., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 2015, *La Alfarería Romana del Collet Est (Calonge, Girona)*, BAR International Series 2770, Oxford.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995a, *La vil·la romana de la Font del Vilar (Avinyonet de Puigventós, Alt Empordà)*, *Estudis Arqueològics*, 2, Girona.

- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1995b, *El món rural d'època romana a Catalunya. L'exemple del nord-est*, Sèrie Monogràfica núm. 15, Girona.
- CASAS, J., NOLLA, J. M. 2011, *Instrumental de hierro de época romana y de la Antigüedad Tardía en el N. E. de la Península Ibérica*, BAR International Series 2217, Oxford.
- CASTANYER, P., FERRER, A., TREMOLEDA, J. 2016, El *balneum* de la vil·la romana de Vilauba (Pla de l'Estany, Girona), *Studies on the rural world in the Roman period*, 10, 43-68.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1997, La villa romana de Vilauba, Banyoles (Província de Girona). Excavación de un ámbito de culto doméstico, *Madridener Mitteilungen*, 38, Mainz, 163-175.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2008, Arquitectura i instrumentum domesticum a la vil·la romana de Vilauba en el segle III d.C., *Studies on the rural world in the Roman period*, 3, 35-77.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 1999, *La vil·la romana de Vilauba. Un exemple de l'ocupació i explotació romana del territori a la comarca del Pla de l'Estany*, Girona.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2008, Arquitectura i *instumentum domesticum*. El camp al segle III. De Septimi Sever a la Tetrarquia. The countryside in the 3rd century. From Septimus Severus to the Tetrarchy, *Studies on the rural World in the Roman period*, 3, Girona, 35-77.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., PUIGDEVALL, I., DEHESA, R., PI, M. 2004, La vil·la romana de Vilauba: les excavacions arqueològiques dels anys 2002 i 2003, *Setenes Jornades d'Arqueologia de les comarques de Girona*, 4 i 5 de juny, La Bisbal d'Empordà, vol. I, p. 223-228.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., ROURE, A. 1990a, Un conjunt ceràmic de finals del segle III d.C. a Vilauba (Camós, Pla de l'Estany), *Cypsela*, VIII, Girona, p. 157-191.
- CASTANYER, P., TREMOLEDA, J., ROURE, A. 1990b, Troballa d'una peça de l'Aouja a Vilauba, *Quaderns del Centre d'Estudis Comarcals de Banyoles*, 1988-1989, Banyoles, p. 80-92.
- COLOMINAS, L. 2013, *Arqueozoología y Romanización. Producción, Distribución y Consumo de animales en el noreste de la Península Ibérica entre los siglos V a. n. e. - V d. n. e.* BAR International Series 2480, Oxford.
- COLOMINAS, L., CASTANYER, P., TREMOLEDA, J. 2014, Everyday cooking and eating: an interdisciplinary study of the remains recovered from a pantry at the Vilauba villa near Girona, *Journal of Roman Archaeology* 27, 239-254.
- DOSI, A., SCHNELL, F. 1984, *A tavola con i Romani Antichi*, Edizioni Quasar.
- FERNÁNDEZ, C. 2003, *Ganadería, caza y animales de compañía en la Galicia romana: estudio arqueozoológico*. Brigantium 15. Museo Arqueológico e Histórico. Castelo de San Antón. A Coruña.

- GÓMEZ, J. 1995, *Instrumenta Coquorum*. Els estris de cuina en Apici (amb testimonis, des de Plaute a Isidor de Sevilla), Ceràmica comuna romana d'època altimperial a la península Ibèrica. Estat de la qüestió, *Monografies Emporitanes*, VIII, 25-36.
- KASTENMEIER, P. 2007, *I luoghi del lavoro domestico nella casa pompeiana*, L'Erma di Bretschneider (coll. Studi della Soprintendenza Archaeologia di Pompei, 23), Roma.
- KASTENMEIER, P. 2013, Les espaces de préparation alimentaire dans les villae rusticae de l'ager pompeianus, dins Mauné, S., Monteix, N., Poux, M. 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, CNRS Éditions, Paris, 125-133.
- KING, A. 1999, Diet in the Roman world: a regional inter-site comparison of the mammal bones, *Journal of Roman Archaeology*, 12, 168-202.
- LECONTE, L. 2013, L'*instrumentum* métallique lié à la cuisine en Gaule romaine, dins Mauné, S., Monteix, N., Poux, M. 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, CNRS Éditions, Paris, 233-251.
- LEGUILLOUX, M. 2002, Les salaisons de viande. L'apport de l'archéozoologie, dins Curii, A., Vitali, D. (Ed.), *Animali tra uomini e dei. Archeozoologia del mondo preromano*, Atti del convegno Internazionale 2002, Studi e scavi 14, 139-152.
- LEPETZ, S. 2007, Boucherie, sacrifice et marché de la viande en Gaule romaine septentrionale. L'apport de l'achéozoologie. *Food and History*, Turnhout: Brepols, 2007, 5 (1), 73-105.
- LUPO, K; SCHMITT, D. 1997, Experiments in bone boiling: nutritional returns and archaeological reflections, *Anthropozoologica* 25-26, 137-144.
- MACKINNON, M. 2001, High on the Hog: Linking Zooarchaeology, literary and artistic data for pig breeds in Roman Italy, *American Journal of Archaeology*, 105 (4), 649-673.
- MACKINNON, M. 2004, *Production and consumption of animals in roman Italy: integrating the zooarchaeological and textual evidence*, Journal of Roman Archaeology, Supplementary Series 54. Rhode Island.
- MAUNÉ, S., MONTEIX, N., POUX, M. 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, CNRS Éditions, Paris.
- MONTEIX, N. 2007, Du couteau au boucher : remarques préliminaires sur la préparation et le commerce de la viande à Pompéi, *Food and History*, Turnhout: Brepols, 2007, 5 (1), 169-195.
- MONTEIX, N. 2013, Cuisiner pour les autres: les espaces commerciaux de production alimentaire à Pompei, dins Mauné, S., Monteix, N., Poux, M. 2013, Cuisines et boulangeries en Gaule romaine, *Gallia*, 70-1, CNRS Éditions, Paris, 9-26.
- PALAHÍ, LL., NOLLA, J. M. 2010, Felix Turissa. *La vil·la romana dels Ametllers*

i el seu fundus (Tossa de Mar, la Selva), Documenta, 12, Tarragona.

- PÉREZ, M. 2011, Aproximación a la cultura material asociada al culto domestico en el mundo romano, *Espacio, Tiempo y Forma. Serie I, Nueva época. Prehistoria y Arqueología*, t. 4, 285-308.
- SALZA PRINA RICOTTI, E. 1978, *Cucine e quartieri servili in epoca romana*, *Atti della Pontificia accademia romana di archeologia. Rendiconti*, 51-52, 237-294.
- ROURE, A., TREMOLEDA, J., CASTANYER, P. 1993, Troballa d'un conjunt monetari a Vilauba (Banyoles, Girona), *Empúries*, 1986-1989, 48-50, II, Barcelona, pp. 268-282.
- ROWLEY-CONWY, P., HALSTEAD, P., COLLINS, P. 2002, Derivation and application of a Food Utility Index (FUI) for european wild boar (*Sus scrofa L.*). *Environmental Archaeology* 7, 77-87.
- SEETAH, K. 2002, Multidisciplinary approach to romano-british cattle butchery, dins Maltby, M. (Ed.), *Integrating Zooarchaeology*, 9th ICAZ Conference, Durham. 109-116.
- TASSINARI, S. 1975, La vaiselle de bronze romaine et provinciale au musée des antiquités nationales, *xxix Supplément à Gallia*, Éditons CNRS, Paris.
- TASSINARI, S. 1993, *Il vasellame bronzeo di Pompei*, L'Erma di Bretschneider, Roma.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P. 2019, La producción de ánforas vinarias en el alfar de Ermedàs, *Revue d'Archéologie de Narbonnaise*, vol. 50-51, 2017-2018, Montpellier, 237-256.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., SIMON, J., FERRER, A. 2017, *La bòbila romana d'Ermedàs (Cornellà del Terri). Una indústria de producció ceràmica d'època romana al Pla de l'Estany*, GRAPE, Cornellà de Terri.
- TREMOLEDA, J., CASTANYER, P., ROURE, A. 1989, Vilauba: estudi preliminar del larari de la vil·la, *Cypsela*, VII, Girona, p. 49-69.
- TREMOLEDA, J., JÀRREGA, R. 2012, Gauloise 4 (Costa septentrional de Tarraconensis), *Amphorae ex Hispania. Paisajes de producción y de consumo* (<http://amphorae.icac.cat/tipol/view/43>), agosto 2006.
- URTEAGA, M. 1987, Los bronceos romanos de Higeri Hondarribia. *Guipuzcoa, Munibe*, 40, 111-122.