

Pottery workshops and agricultural productions

STUDIES ON THE
RURAL WORLD IN
THE ROMAN PERIOD

2



Producció agrària i terrisseries al sector costaner de les comarques de Girona

Josep Burch*, Josep Casas i Josep Maria Nolla*

*Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural/Universitat de Girona

ABSTRACT

The geographical area which is the object of this study corresponds to the coastal strip of the ancient cities of *Emporiae*, *Gerunda* and *Aquae Calidae*. In this area we have evidence of the existence of a notable group of pottery kilns and *bòbiles* (large brick and tile kilns) which were very active from the beginning of the era until the latter part of the 1st century AD. These centres generally manufactured wine *amphorae*, but they also made other types of objects and materials: *dolia*, construction materials (*tegulae*, *imbrices*, *testae*), everyday ceramics, etc. This study raises the question of the link between these potteries and either one single or a number of *fundi*, the economic impact of these businesses and of their disappearance. Finally, it confirms the existence of certain rhythms and cycles in this coastal territory which were different from those in towns located in the *Emporiae* hinterland.

KEY WORDS: kiln, amphora, viticulture, Romanisation.

RESUM

L'àrea geogràfica objecte d'aquest estudi correspon a la faixa costanera de les antigues *ciuitates* d'*Emporiae*, *Gerunda* i *Aquae Calidae*. En aquest territori tenim constància de l'existència d'un conjunt notable de forns de terrissa i grans bòbiles que varen desenvolupar una gran activitat des del canvi d'era fins al tercer quart del segle I dC. En aquests centres es fabricaren bàsicament àmfores vinàries però també altres tipus d'objectes i materials: *dolia*, material de construcció (*tegulae*, *imbrices*, *testae*), ceràmiques comunes, etc. En l'estudi es planteja la qüestió de la vinculació d'aquestes terrisseries a un únic o a diversos *fundi*, l'impacte econòmic que varen tenir aquestes explotacions i també la seva desaparició. Finalment, es constata l'existència d'uns ritmes i cicles diferents als del conjunt d'aquest territori costaner en les vil·les situades en el rera país emporità.

PARAULES CLAU: bòbila, àmfora, viticultura, romanització.

En l'àrea geogràfica objecte del nostre estudi –la faixa costanera de les antigues *ciuitates* d'*Emporiae*, *Gerunda*, *Aquae Calidae* i/o *Blandae*, espai fixat, després, pels límits geogràfics de la diòcesi de Girona– tenim constància i en alguns casos coneixem molt bé l'existència d'un conjunt notable de forns de terrissa i grans bòbiles que es disposen entre Malgrat (el Maresme), a migdia, i la Bomba (Siurana, Alt Empordà), al nord, de manera ordenada (Fig. 1). És ben cert –ho veurem de seguida– que ni són tots iguals ni responen a mateixes necessitats ni condicions. Hi ha, però, un grup majoritari que defineix un model que es va repetint continuament amb poques variacions, sempre amb una cronologia molt determinada i, a grans trets, coincident, i que ens mostra contundentment l'enorme importància que en uns anys determinats, entre tres i quatre generacions, tingué el conreu de la vinya i la comercialització del vi.

Les dades

Aplegarem primerament el material conegut, ordenat de migdia a tramuntana, incorporant a l'estudi de forns i terrisseries les dades que ens ofereix l'excavació d'una vil·la o d'altres tipus d'establiments rurals que il·lustrin arqueològicament l'activitat agrària. En acabar, farem una

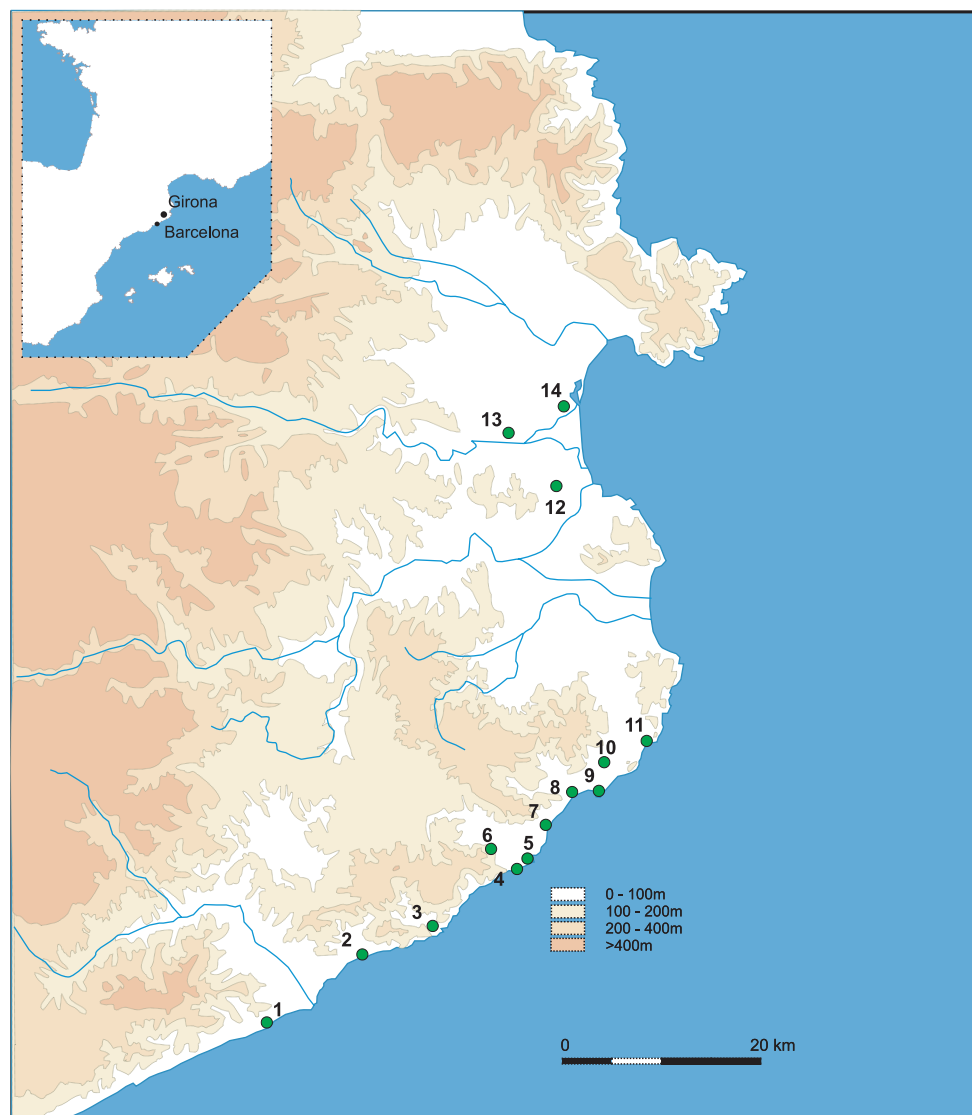


Figura 1. Mapa de situació de les terrisseries. Ordenades segons numeració del text.

valoració global del material i del seu significat.

No entrarem –no és el lloc– en consideracions de detall ni en les característiques dels forns. Les referències bibliogràfiques serviran als interessats per omplir el buit. Tractant-se, com es tracta, d'un material a bastament descrit i publicat (en darrera instància, Tremoleda 2000), ens limitarem a presentar a grans trets i a tall de recordatori els fets substancials que considerem importants.

1. Forn de la cantonada entre els carrers de Guillem de Palafolls i Santiago Rusiñol, a Malgrat de Mar (el Maresme). No en sabem tot el que voldríem. Excavat d'urgència, ha estat objecte d'una petita publicació totalment insuficient (Burjach *et al.* 1987, 224-228). És segur que van obrar-s'hi àmfores del tipus Pascual 1 i Dressel 2-4. No hi ha constància d'altres formes. És interessant la presència del segell LMO associat de vegades amb AM(?)T, IR i RL (*retro*). Són segells rectangulars situats al peu dels recipients. No són rares les incisions *ante cocturam* efectuades amb el dit o amb un punxó de punta arrodonida, fetes quan la peça era posada cap per avall, amb lletres (F, T...) o numerals (I, II, IV, V...). Segons les dades aplegades durant l'excavació, hauria estat actiu des de la darrerïa del segle I aC, (20-10 aC) fins la sisena dècada del segle I dC. Hi havia formes Drag. 29 de la TS sud-gàl·lica, algun fragment de *marmorata*, i cap escudella de la forma Drag. 37. De moment no s'ha pogut posar en relació directa amb cap establiment agrícola.

2. Terrisseria de Fenals a Lloret de Mar (la Selva). Ha estat publicada detalladament i estudiada des de diverses òptiques (Casas *et al.* 1990, 53-67; Tremoleda 2000; Buxó/Tremoleda 2002). La producció amfòrica va ser de llarg abast: Tarraconense 1, Pascual 1, Dressel 2-4 i una forma diferent, de marcada personalitat, que Tremoleda defineix com a Tarraconense 2/Fenals 1, que semblaria dedicada, també, al transport de vi. No en coneixem peces senceres però l'aspecte del cos i del peu no seria gaire diferent de les Pascual 1 o Dressel 2-4. En coneixem uns pocs exemplars amb segell quadrangular al peu, sense lletres ni signes. Sovinteja en canvi la presència, damunt dels pivots, d'incisions realitzades abans de la cuïta en les quals és possible identificar lletres soles (A, B, C, N, O, R, S, T, V...) o agrupades (AC...) i, potser, numerals (I, II...). Va produir, també, ceràmica comuna i un variat repertori de material de construcció. Pel que fa a l'etapa d'existència de la bòbila, les dades arqueològiques, molt precises, situarien el seu origen cap al 20 aC, en cap cas abans, amb una durada ben provada i sense talls fins a la penúltima dècada del segle I dC, a l'entorn del 85 (Buxó/Tremoleda 2002, 93-102). El material ceràmic i, per al moment final, una moneda de bronze de Domicià encunyada el 83, en són testimonis de valor.

3. A la vall de Tossa (la Selva), a redós de la vil·la dels Ametllers (últimes dades a Codina *et al.* 2004, 201-214; Burch *et al.* 2005), s'ha localitzat un forn, Vinya Badosa, que sabem que produïa *tegulae* i *imbrices*. En els nivells arqueològics explorats a la vil·la sovintegen les troballes de ceràmica comuna, àmfora i material de construcció d'una gran uniformitat. Hi ha, fins i tot, peces passades de cuïta. El mateix constatem en els establiments perifèrics d'època augustal i del segle I dC (Mas Carbotí, ses Alzines...) que, altrament, posen de manifest la importància vital de la producció de vi en grans quantitats (Burch *et al.* 2005). Les evidències arqueològiques de la importància del conreu de la vinya són molt més que notables. En efecte, als Ametllers, ja en un moment fundacional (fase 1 baixrepublicana), s'observa l'existència d'una premsa obrada en el sector sud-occidental del

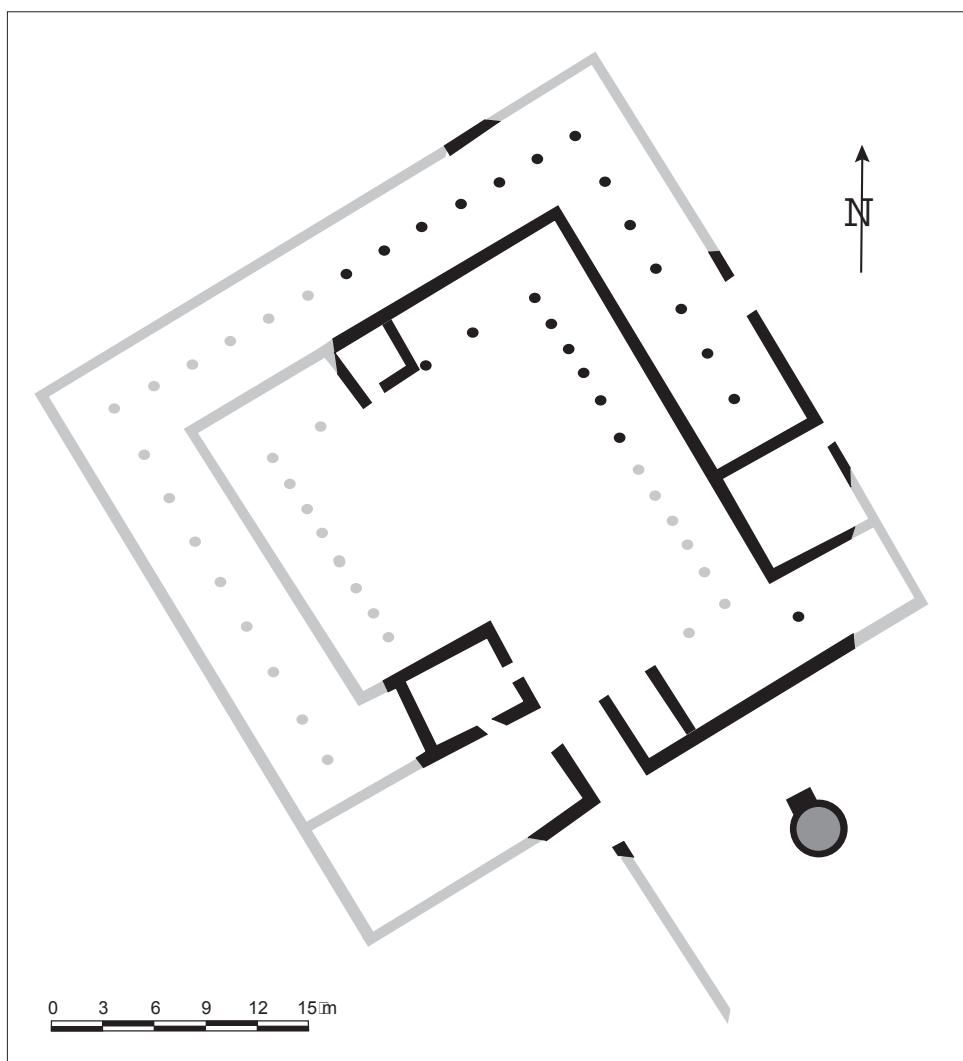


Figura 2. Planta general de Fenals (Lloret de Mar).

conjunt i que considerem lligada a la producció de vi. En el gran edifici augustal que significà un canvi absolut de perspectiva, quan se separaren la *pars urbana* de la *pars fructuaria*, disposades en dues terrasses diferents, se'ns fa palesa una complexa estructura simètrica amb dues premses al costat de migdia i dues al costat de tramuntana, connectades per una gran cambra central de planta rectangular, que potser caldria interpretar com a dedicades respectivament al premsatge del raïm i de l'oliva. Aquest conjunt, amb alguns canvis, perdurà fins a l'abandonament de les àrees de treball entre el segle III i mitjan IV. Alguns indicis fan pensar que continuaren funcionant les premses de més cap al nord, lligades aleshores a noves zones d'emmagatzematge i de nous espais de treball situades a la plataforma alta, on hi havia hagut la *pars urbana* de la vil·la i on ara, com als inicis, es concentrava el conjunt de l'edifici (Palahí 2006, 287-291). En pocs llocs com al territori de Tossa tenim tantíssima informació sobre la importància que adquirí el conreu de la vinya, en aquest territori, entre el darrer terç del segle I aC i mitjan/final del segle I dC. Un bon coneixement del lloc a través de prospeccions i un seguit d'excavacions intensives o de salvament han permès observar, en llocs d'accés difícil i àrees marginals dins del *fundus*, l'existència d'uns petits centres on es premsava el raïm dels conreus immediats, que afavoria l'explotació d'espais perifèrics i agilitava, simplificant-los, els treballs de la verema, com ses Alzines, Mas Carbotí (Burch *et al.* 2005) o Santa Maria de Llorell (Carretero 2006, 245-

248), entre les més conegudes. De ben segur que a la vall de *Turissa* es repetia el model canònic, en aquells anys, de vil·la i bòbila.

4. S'Agaró (Castell-Platja d'Aro, Baix Empordà). Les troballes de la Caleta efectuades per L. Esteva posen de manifest l'existència d'un forn, no localitzat, a partir de restes ceràmiques recremades i de rebuigs. El coneixem molt menys del que voldríem però cal considerar-lo. Sembla segura la producció, entre altres objectes, d'àmfores de les formes Pascual 1 i Dressel 2-4. No hi ha notícies sobre la presència de segells o incisions *ante cocturam* ni altres evidències concloents que permetin datar, amb seguretat, l'activitat de la terrisseria (Esteva 1966). L'hauríem de posar en relació a una vil·la que ens és desconeguda.

5. Una mica més enllà, el gran forn descobert casualment el 1969 i excavat per Lluís Esteva i publicat en detall un quants anys més tard (Nolla/Aicart/Esteva 1990, 37-62; Tremoleda 2000, 50-51). Només en coneixem, parcialment, cronologia i producció. Es proposava una activitat centrada en l'etapa final de l'alt imperi (segle III) i és segur que va coure ceràmica comuna. Tot fa pensar en un forn lligat a una vil·la desconeguda i, aparentment, sense producció amfòrica.

6. A Solius s'ha explorat i publicat un forn romà del qual desconeixem la producció (Aicart/Sagrera 1993, 77-83; Tremoleda 2000, 55-56). Sembla poc probable, per les dimensions, que fos dedicat a coure àmfores.

7. La terrisseria de Can Lloverons, a Platja d'Aro (Baix Empordà) (Nolla ed. 2002, 40-46), parcialment documentada per L. Esteva, constitueix un conjunt notable, des de molts punts de vista, amb problemes difícils de solucionar. El lloc que ocupava fa impossible esperar noves dades que puguin resoldre les qüestions plantejades. L'interès afegit d'aquesta bòbila rau en el fet de poder-la posar en relació amb la gran vil·la marítima de Pla de Palol, que es localitzava uns pocs centenars de metres cap a ponent. Sabem que van obrar-se àmfores Dressel 2-4, Dressel 8 del país i recipients de base plana G-IV. No hi ha cap notícia sobre segells i, en canvi, hi ha dades indirectes però fiables sobre la presència sovintejada d'incisions efectuades sobre els peus amfòrics abans de la cuita (lletres, numerals...). També hi és documentada directament la producció de *tegulae* i *imbrices* i, indirectament, de ceràmica comuna. Recordem la localització, a la vil·la, d'un segell de bronze per marcar taps d'àmfora amb el *cognomen Porcianus*, que cal suposar lligat a l'explotació agrària (Nolla ed. 2002, 201-202, fig. 152,30; Fabre/Mayer/Rodà 2002, 106-107, lám. XXXVI). No tenim dades externes sobre l'època d'ús de la bòbila, que podria haver-se incorporat tard al gran negoci –no hi ha *Tarraconense* 1 ni Pascual 1– i que hauria continuat actiu més enllà del que és norma tal com posaria de manifest la producció d'àmfores de vi G-IV. Aquestes notícies s'han de posar en relació amb l'existència, en la fase augustal de la vil·la, amb un dipòsit recobert de *signinum* que cal relacionar amb l'obtenció del preuat líquid. És una dada dispersa d'una fase poc coneguda. L'activitat lligada amb l'obtenció de vi i d'oli, entre altres productes, se'ns manifesta amb claredat per a les fases més avançades (segle V i inici del VI) de la història del lloc (Nolla ed. 2002, 136-167).

Figura 3. Segell per a taps d'àmfora amb el *cognomen Porcianus* (retro) (Castell-Platja d'Aro).



8. Collet de Sant Antoni (Calonge, Baix Empordà). A només uns 200 metres de la vila del Collet, coneguda d'antic i parcialment documentada (Nolla/Santamaria/Sureda 2002, 87-112), es va localitzar i excavar, a conseqüència d'una intervenció urbanística, una terrisseria notablement ben conservada que ocupava una extensió aproximada d'uns 7.000 metres quadrats. L'excavació ha documentat 16 forns de terrissa, actius en



Figura 4. Planta general de la terrisseria del Collet (Calonge).

moments diferents, uns forns de calç, abocadors, basses de decantació, grans sales d'emmagatzematge, llocs de treball i llocs d'habitatge (cuines, forn de pa, rebost...) dels terrissaires (Nolla *et al.* 2004, 193-200). Com en totes aquestes bòbiles, la producció era de llarg abast (ceràmica comuna, material de construcció (*tegulae, imbrices, testae...*) però destacaven, especialment, els recipients amfòrics. Constatem la producció de les formes següents: Tarraconense 1, Oberaden 74, Pascual 1, Dressel 2-4 i Dressel 8. Entre el material epigràfic destacariem un segell circular aplicat al peu PLATANI (PL (unides) i A, a dalt, i TA (unides) i NI (unides), a baix) o PLANTANI si imaginem una abreviatura complexa. Aquesta lectura és ben poc dubtosa atès que es va trobar el mateix nom en un segell rectangular sobre la paret externa d'un *dolium* en què les lletres, disposades d'una altra manera, no plantejaven problemes de lectura: PLATANI · L[] Quedava trencat més enllà del punt i la L però el segell rectangular tancava de seguida. S'han ressenyat altres segells, diferents, algun sobre Tarraconense 1, al coll, que no han pogut ser llegits. És normal, també, la presència d'incisions efectuades abans de coure, damunt dels peus: lletres, numerals, tal com passa sovint en les altres terrisseries. Destaca, altrament, la producció ferma de *dolia*, alguns dels quals s'han trobat rebregats i cremats. Destaquem la presència de dos fragments amb un gran segell rectangular, PLANTANI · L[] o PLATANI · L[] Podria potser tractar-se de *dolia* destinats a ser disposats en les cales dels vaixells i facilitar la comercialització i distribució del vi, tal com sabem que es feia? És més que probable. L'arqueologia submarina ha posat al descobert algunes naus de càrrega que efectuaven el transport del vi en grans contenidors i no en àmfores, com a Diano Marina (Imperia) o l'Ile-Rousse, a Còrsega (Corsi-Sciallano/Liou, 1985, 169-171; Liou 1987, 271-284; Gianfrotta/Hesnard 1987, 285-297; Pallarès 1987, 298-305). Per diverses raons, aquest model, usat puntualment, no prosperà.

Pel que fa a l'etapa d'activitat, l'excavació ha posat al descobert una ocupació baix-republicana d'una certa entitat que és anterior a l'activitat de la terrisseria que coneixem. L'inici de la producció s'ha de situar en el darrer terç/darrer quart del segle I aC i s'hauria perllongat fins al 60-65 de l'era, tal com posa de manifest una moneda de Neró encunyada el 60 i, sobretot, la manca absoluta, enmig d'un conjunt nombrós on hi ha força Drag. 29, d'escudelles de la forma Drag. 37 en T.S. sud-gàl·lica. Al segon quart del segle II, les dependències pràcticament desaparegudes de la bòbila, van ser ocupades per una necròpoli que va estar en ús fins a la darrerria del segle V o poc després (Nolla *et al.* 2005, 11-103).

Complementarien aquestes dades les descobertes, parcials encara, efectuades a la vil·la pròpiament dita amb restes estructurals que poden posar-se en relació amb l'obtenció del vi (Nolla/Santamaria/Sureda 2002, 87-112).

9. Palamós (Baix Empordà). Es tracta d'una excavació de salvament. És més que possible que, en altres circumstàncies, les dades obtingudes haguessin estat molt més explícites. Només se'ns documenta la forma Dressel 2-4 i ceràmica comuna. El material arqueològic recuperat durant l'excavació feia possible proposar, amb tota la cautela del món, un ús durant el segon quart del segle I. No es van recuperar ni estampilles ni incisions (Tremoleda 1987, 210-216; Tremoleda 2000).

10. Més clars són els indicis del gran conjunt de Vilarenys (Vall-llobrega). En la primera campanya de salvament, el 1991, es van identificar rebuigs de forn de material constructiu i de ceràmica comuna (Caja/Rocas 1992, 102) que provaven l'existència d'una bòbila associada a l'establiment rural. Més endavant s'han localitzat restes de forns de terrissa en els sectors 2 i

3 (Caja *et al.* 2002, 198). No sabem si van obrar-s'hi àmfores. Altrament, hi ha clars indicis de la producció de vi i d'oli al llarg de tota la seva història, amb dipòsits recoberts de *signinum*, sectors d'emmagatzematge (*dolia*) i evidències de premses.

11. Llafranc (Palafrugell, Baix Empordà). Conjunt extraordinari i prou ben conegut (en darrera instància, Barti/Plana/Tremoleda 2004). Ben palesa l'associació vil·la-terrisseria. Aquesta bòbila de llarga durada va produir tota mena d'objectes. Entre les àmfores, les formes Tarraconense 1, Oberaden 74 (Barti/Plana/Tremoleda 2004, 106-107), Pascual 1, Dressel 2-4, Dressel 8 i G-IV. Sovintegen les incisions, sobre els peus, dibuixades abans de la cuita, amb lletres i numerals. Només hem pogut associar una estampilla sobre àmfora amb el *tria nomina* P. VSUL(enus) VEIENT(o), damunt del llavi i coneguda també sobre *tegula*. Cap altra de les marques localitzades sobre teules planes, rajols o *imbrices* ha estat trobada sobre àmfores. Són característiques les incisions *ante cocturam* sobre els peus d'àmfora. Va produir *in extenso* material constructiu de tota mena (*tegulae*, *imbrices*, rajols quadrats, circulars, triangulars, peces ceràmiques per construir arcs, *tubuli*, ceràmica comuna de moltes i diverses formes). Sobre les tègules s'han trobat les marques PRI(mi) (*retro*) SEC(undi), MUL(ti) i QUIETI (*retro*), aquesta també sobre *imbres*.

La bòbila va estar en ús des d'època d'August, abans del canvi d'era (25-15 aC ?) fins a mitjan segle III (Nolla/Canes/Rocas 1982, 158-160).

Amb cronologies altes, augustals, s'ha excavat un conjunt de, com a mínim, dues premses de vi, a la part alta del poble més enllà de l'església de Santa Rosa (Caja 2000, 157-160; Barti/Plana/Tremoleda 2004, 65-69).

12. El forn del Camí Vell de la Creu d'Albons, a Viladamat, excavat, publicat i conservat, s'ha de connectar amb la vil·la de Tolegassos. De petites dimensions, es va enfonsar durant una cuita i era ple, només d'*imbrices* (Nolla/Casas 1984, 114-115, núm. 121, lām. LXXVII; Tremoleda, 2000, 46).

13. A Sant Miquel de Fluvià fou descobert, excavat i conservat, ja fa uns



Figura 5. Estesa de teules crues de Llafranc (Palafrugell).

anys, el forn del Clos Miquel (Martín 1979-1980, 100-103; Tremoleda 2000, 44-45). Sabem que va coure *imbrices*, potser *tegulae* i ceràmica comuna.

14. La Bomba (Torroella de Fluvià, Alt Empordà). Aquesta interessant terrisseria, mal coneguda (Nolla/Casas 1984, 105, núm. 100, làm. LXXV; Casas *et al* 1990, 76-78) i fortament agredida, ha estat objecte l'any 2004 d'una campanya d'excavació conseqüència de l'eixamplament de la carretera, i que ha permès identificar altres espais del conjunt i material arqueològic suficient i ben estratificat per permetre precisar la cronologia del conjunt. De moment només coneixem la publicació d'una notícia, insuficient des de tots els punts de vista, on se'ns informa d'una producció àmplia i general (ceràmica comuna, material de construcció...) i "àmfores vinàries" la forma de les quals no és definida ni dibuixada. Tot fa pensar, tanmateix, en recipients de la forma Dressel 2-4, alguns dels quals ens eren coneguts. S'hi va coure, també, *tegulae*, *imbrices* i ceràmica comuna. S'avança una cronologia d'ús entre el segon quart del segle I i primers anys del II, amb un moment principal d'activitat entre el 40 i el 60 de l'era (Fuentes *et alii* 2004, 243-246).

Les evidències

Allò primer que podem concloure d'aquesta presentació és la densificació de dades relatives a la presència de forns i terrisseries sempre en espais immediats a la platja. Malgrat de Mar, Fenals, Tossa, Sant Pol, Platja d'Aro, Sant Antoni de Calonge, Palamós i Llafranc responen, segons pensem, a un mateix model que se'ns fa palès amb tota claredat a Pla de Palol (Platja d'Aro), Collet de Sant Antoni (Calonge) i Llafranc, on podem posar en relació directa l'establiment rural i la bòbila. No tenim cap mena de dubte a considerar que a Malgrat, la Caleta (Sant Feliu de Guíxols), Palamós –on només tenim indicis de l'existència de forns– i a Fenals, on coneixem la terrisseria que no podem posar en relació directa amb cap establiment agrícola conegut, es repetia el mateix model: vil·la i bòbila associada. I el mateix caldria imaginar per a la vall de Tossa, una propietat unitària, amb l'edifici central del *fundus* als Ametllers i, en una època molt concreta, la intensificació del conreu de la vinya en espais perifèrics a través de petits establiments satèl·lit. Molt probablement caldria afegir-hi, també, el conjunt de la Bomba.

Les similituds no s'aturen aquí. En aquestes vil·les, la principal dedicació era el conreu de la vinya i, amb facilitat per a l'exportador, el comerç marítim del vi. La terrisseria immediata assegurava l'obtenció dels milers de recipients necessaris, que s'anaven adaptant en funció de la imposició i prestigi de formes noves. Les cronologies són, altrament, coincidents amb l'inici del darrer terç/darrer quart del segle I aC i amb una continuïtat fins a mitjan/final del segle I dC. En casos molt puntuals –l'excepció que confirma la regla–, la terrisseria hauria seguit activa (a Llafranc i, potser, al Pla de Palol). Aquest model que se'ns fa tan evident seria també a grans trets el de la resta del territori costaner nord-oriental de la Citerior.

Aquests fets no són producte de la casualitat sinó conseqüència directa de diversos factors, entre els quals se'ns fan evidents les condicions naturals que afavorien el conreu de la vinya, una romanització antiga i eficient i un conjunt emprenedor de propietaris rurals que van veure de seguida les possibilitats de fer negoci, entre els quals –recordem-ho– hi hauria personatges itàlics d'alt nivell, amb interessos en aquesta província (Tremoleda 2000, 237-240; 2005, 115-140, amb bibliografia), membres de l'aristocràcia urbana de la Narbonesa (*supra*) i, cal no dubtar-ne, decurions d'aquestes ciutats i propietaris menors, espavilats i decidits a entrar en un joc que significà, de ben segur, guanys elevats durant poc més d'un segle.

Pel que fa a les grans bòbiles més ben conegudes (Fenals, Can Lloverons-Pla de Palol, Collet de Sant Antoni, Llafranc i la Bomba), se'ns planteja una pregunta que, de moment, no estem en condicions de respondre adequadament: treballaven només per donar sortida al producte d'un sol *fundus* o és possible pensar que ho fessin també, i potser puntualment, per a altres propietaris menys potents, incapaços de poder invertir en una terrisseria o que pensaven que era més barat i menys problemàtic comprar àmfora i/o el *dolium*? No ho podem saber, però seria més que possible ateses diverses dades indirectes dignes de ser considerades (dimensions i capacitats dels establiments, la presència, de vegades, de diversos segells i marques...). Recordem que només una de les grans bòbiles de llarga durada, Llafranc, fabricà amb seguretat objectes complementaris per ser venuts fora del *fundus*. Gràcies a les marques podem constatar, per exemple, la seva presència a Empúries o a la vil·la del Camp de la Gruta (Torroella de Montgri) (Tremoleda 2000, 183).

Cal, també, tenir ben present el considerable esforç econòmic que exigí aquesta dedicació exclusiva o principal a l'obtenció del vi per comercialitzar-lo a grans distàncies, mar enllà. No era, només, la plantació i ampliació de l'àrea de conreu de la vinya, ocupant de vegades zones marginals i complicades, que obligaven a una inversió en diners i en temps abans no es pogués veremar i obtenir-ne una quantitat suficient. A més, calia establir àrees de treball perifèriques per assegurar assenyadament l'explotació de més terres, les millores necessàries en les *partes fructuariae* de les vil·les –premses, dipòsits, espais d'emmagatzematge, cellers– i en l'espai immediat –grans patis de treball, pistes forestals, camins més accessibles, punts d'ancoratge o petits ports–, i emprendre la construcció, posada en funcionament i manteniment d'una terrisseria suficientment gran, que devia funcionar durant uns pocs mesos a l'any però que exigia la presència de personal especialitzat capaç de fabricar àmfores, *dolia* i ceràmica comuna, i no només material de construcció fet a motlle. Queda clar que les inversions, inicials i continuades eren elevades, importants. Que es fessin arreu indica clarament que, malgrat tot, pagava molt la pena.

Aquesta activitat desmesurada, costosa però rendible, només s'observa arran de mar o en regions que s'hi comuniquen còmodament: Maresme, Vallès Oriental, Barcelonès, Baix Llobregat, Garraf, Penedès, Tarragonès, Baix Camp, Ribera d'Ebre i tantes altres, i en el territori que estem analitzant detalladament, a l'Alt Maresme, Selva marítima, Baix i Alt Empordà. Més enllà, els costos i les dificultats creixien de tal manera que explicarien activitats diversificades i/o orientades d'una altra manera, tal com veurem en analitzar les vil·les del rerapaís emporità.

Les característiques geogràfiques i la proximitat del mar eren determinants. Tanmateix, convé veure-hi, en aquesta activitat, no només una ocasió propícia, fàcil d'aprofitar, sinó l'exigència d'un esforç econòmic, la capacitat d'adaptació, la voluntat d'entrar en una dinàmica especulativa exigent que podia ser molt rendible però que obligava a fer esforços considerables. I això ens porta inexorablement a plantejar-nos un seguit de preguntes que, de moment, no podem respondre: qui eren aquests propietaris? Van actuar independentment? Hi hagué arribada de diner des de fora?. Es gestionà, aquesta activitat, des d'aquestes terres o des de fora? Beneficià el país o els inversors de fora? Per què, llevat d'excepcions controlades, aquesta època daurada no significà una evident inversió en els edificis rurals i en el luxe de les *partes urbanae*?

Ara som capaços d'observar uns ritmes en la història de la producció de vi en aquestes contrades gràcies a l'amplitud i a la qualitat de les campanyes d'excavació més modernes: el moment inicial, amb un retard considerable en relació a les terres més meridionals (entorns d'*Iluro*, *Baetulo*, *Barcino*...),

s'ha de situar en els darrers anys abans del canvi d'era, amb el principat d'August plenament consolidat, justament a l'entorn de la visita del *princeps* a aquestes terres. Sembla que en algunes ocasions la incorporació a aquest negoci fou, fins i tot, una mica més lenta, amb indicis que situen l'activitat d'algun centre en les primeres dècades del segle següent. Queda ben clar, també, que a l'entorn del 60 hi hagué una primera sotragada: alguns centres deixen de produir àmfores (Malgrat, Collet, Palamós, potser la Bomba...) i a Tossa observem l'abandonament de centres satèl·lits d'explotació i verema (Mas Carbotí). Són el resultat de la història pròpia del lloc, fets puntuals i exclusius d'un establiment determinat, o efecte d'una realitat més general que començava a fer trontollar el que havia estat, fins aleshores, un negoci molt rendible? No és fàcil contestar contundentment i amb simplicitat aquesta pregunta. Sempre són un cúmul les circumstàncies que ocasionen un fet. Tanmateix, és clar que allò ja no era, com abans, un negoci rodó. Quina podria ser-ne la causa? Probablement n'hi ha d'haver més d'una. Important, però, hauria de ser l'activitat, en aquest camp, de les propietats rurals de la *Prouincia Narbonensis*, que augmentaren la seva capacitat de producció i la lluita per controlar el mercat.

D'aleshores ençà, al llarg dels trenta o quaranta anys que s'escolen fins a inici del segle II, l'activitat a l'engròs cessà del tot. Que ningú no cregué que s'abandonà el conreu de la vinya, que, com hem intentat veure, continuà fins a la fi del model, a final del segle V i/o inici del VI, tal com hem posat de manifest (*supra*). Tanmateix, s'observa una reducció dràstica i, de retop, una diversificació de l'activitat agrícola que, pel que sembla, es perllongà sense grans canvis al llarg del temps. El vi fou negoci, i molt profitós, en uns anys determinats. Després calgué reciclar-se. Aquest fet ens porta a fer-nos novament una pregunta que ja ens hem plantejat sovint: van notar la sotragada els propietaris d'aquells *fundi*? Aparentment no ho sembla pas. No hi ha indicis de "crisi" si observem el registre arqueològic. Havíem plantejat en altres ocasions que això seria conseqüència de la superfície de les explotacions agràries, mitjanes i petites, que hauria afavorit una reconversió ràpida, eficaç i poc traumàtica. És més que possible. Però hi ha altres dades que en fan pensar que potser sí que aquells fets van tenir més conseqüències del que aparentment semblava. No és ben simptomàtic que, majoritàriament, no observem fortes activitats edilícies i clara inversió



Figura 6. Camp de *dolia* de l'Olivet d'en Pujol (Viladamat).

en luxe, al camp, fins a l'entorn del 200? No podria ser, això, un reflex de la crisi de la producció i comercialització del vi al darrer terç del segle I?

Hi ha altres models. N'és el paradigma Tolegassos, el centre agrícola (en darrera instància, Casas/Soler 2003) i el petit forn del Camí de la Creu d'Albons (*supra*), a molt poca distància, cap al sud-est de la vil·la, que cal posar en relació directa. Quan s'enfonsà, es coïen *imbrices*. S'ha de relacionar amb l'existència de tallers de tota mena que existien en aquests establiments rurals que pretenien ser autàrquics. Són, sempre, equipaments efectius però senzills que no necessitaven una mà d'obra especialitzada. *Testae*, *tegulae*, *imbrices* es podien obrar a partir de motlles; fer ceràmica comuna i de cuina era factible sense gaires complicacions, tornejat àmfores i *dolia* exigia formació i capacitat. Caldria, doncs, veure aquests forns com a petits tallers de terrissa complementaris en els quals, quan les tasques del camp baixaven d'intensitat, es fabricava per a ús

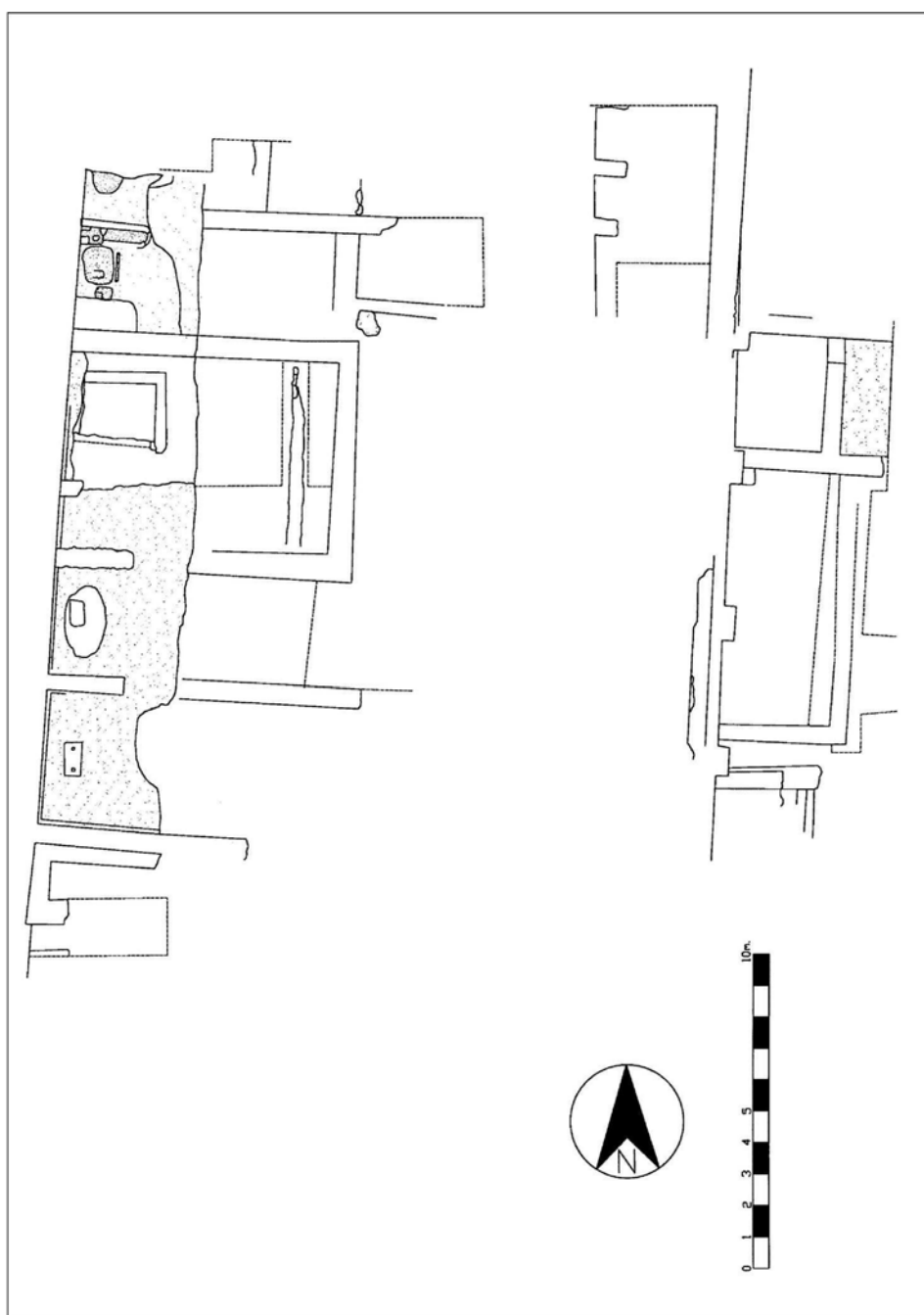


Figura 7. Planta de la *pars fructuaria* de la vil·la romana dels Ametillers (Tossa de Mar).

intern tot allò que calia i es donava sortida a les necessitats del *fundus*. Respondrien a aquest model el forn de s'Agaró, el de Solius, de Clos Miquel i, probablement, d'altres situats més a l'interior (Camp dels Recs, a Orriols, Mas Castellar a Pontós, el Forn de l'Home Dret, a Maià de Montcal...). El cas de Vilarenys és, de moment, de difícil solució. Tant podria correspondre al model altimperial, vil·la-terrissèria, com tractar-se d'un forn de menor intensitat i de voluntat autàrquica. Deixem-ho així, de moment.

Més cap a l'interior, ens trobem davant de situacions intermèdies com és el cas de Puig Rodon, a Corçà, una vil·la admirablement situada però uns quants quilòmetres terra endins i, per tant, amb característiques diferents respecte de les vil·les "marineres". Amb cronologies de segle II i, sobretot, III, es detecten en aquell jaciment activitats terrissàries significatives. En destaca la producció, per a la vil·la i, potser, per a l'entorn immediat, de llànties de disc i –més interessant– d'àmfores de vi de la forma G-IV. Cal deduir d'aquest fet una producció de vi excedentària i la voluntat de comercialitzar-la. No sembla, però, que repetim models més antics; seria, tot, molt més subtil (Casas 1986, 15-77; Nolla/Casas 1990, 193-218; Tremoleda 2000, 48).

L'homogeneïtat que hem detectat, bàsicament, a les vil·les de la banda sud de la costa gironina, amb establiments relativament grans i que disposen d'un taller per fabricar els seus propis productes –especialment àmfores i *dolia*–, es trenca a l'Alt Empordà i concretament al rerapaís immediat d'Empúries. L'explicació, a partir de les dades que ens forneixen les dues vil·les més ben excavades (Mas Gusó i Tolegassos), sembla ben evident.

Si les de la costa sud tenien una activitat dedicada a la producció de vi per a l'exportació, probablement enfocada com un gran negoci que proporcionava uns beneficis de primer ordre a mitjans i grans propietaris rurals, les situades arran d'Empúries anaven en una altra direcció. En realitat, es tractava de vil·les cerealístiques que treballaven en funció de les necessitats i subministrament a la ciutat veïna. No de vi, que Empúries podia obtenir a bon preu d'altres mercats, sinó dels aliments més bàsics per al dia a dia: els cereals.

En aquest cas, és paradigmàtic l'exemple de Tolegassos, que des d'un primer moment (a mitjan segle I i potser un pèl abans), ja tenia un gran magatzem de *dolia* posats en un pati descobert (que, per altra banda, no és l'indret més apropiat per desar vi). Les anàlisis de llavors carbonitzades mostren a qualsevol període el predomini de cereal (blat i ordi), en els nivells on s'han pogut recuperar mostres. Les llavors de raïm, presents però en menor quantitat, potser només indiquen una producció per al consum intern a la mateixa vil·la, especialment en època baixrepublicana.

En darrer terme, si reculem fins al període final de la república, amb una intensa activitat a la vil·la, aquesta (igual que Mas Gusó), era receptora de vi, com es pot deduir fàcilment per la gran quantitat d'àmfores Dressel 1 itàliques o Pascual 1, tarraconenses, però no locals.

Tot plegat ens porta a creure que la funció d'ambdues vil·les estava condicionada per la necessitat dels emporitans d'obtenir els queviures bàsics del seu territori immediat i que aquestes vil·les depenien substancialment d'Empúries, com ho demostra, a més, el fet que segueixen els mateixos ritmes, amb una cronologia paral·lela. Quan pràcticament s'havia abandonat la ciutat romana d'Empúries i es reduïa tant l'àrea ocupada com la població, a partir sobretot de la segona meitat del segle III, les dues vil·les van desaparèixer.

Una qüestió a part és el volum de forment de tota mena que aquests establiments agrícoles eren capaços de proporcionar a la ciutat. Els càlculs només s'han pogut fer a partir de Tolegassos, ja que l'excavació sencera del magatzem de *dolia* ha permès avançar una primera hipòtesi de la

seva capacitat d'emmagatzematge i la superfície conreada. Sempre des del terreny teòric, ja que desconeixem amb precisió quina era la capacitat productiva de la terra en aquella època, es constata que el centenar de *dolia* que en el període de màxima capacitat podia haver-hi al magatzem hauria contingut entre 40 i 50 tones de gra. Si acceptem que en època romana el rendiment d'un terreny de secà seria com a màxim d'entorn els 3.000 kg per hectàrea, podem deduir una superfície de conreu de cereal d'entorn a les 60-70 *iugera* que, afegides als camps de guaret, terrenys de pastura, vinya i bosc, ens acosta a una àrea d'unes 125-150 *iugera* sota el domini o conreu directe de Tolegassos.

Bibliografia

- AICART, F., SAGRERA, J. 1993, Un forn romà a Solius (Santa Cristina d'Aro), *Estudis sobre el Baix Empordà*, 12, Sant Feliu de Guíxols, 77-83.
- BARTI, A., PLANA, R., TREMOLEDA, J. 2004, *Llafranc romà*, Palafrugell (Quaderns de Palafrugell, 13).
- BURCH, J. JIMÉNEZ, F., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L. 2005, *El fundus de Turissa entre els segles I aC i l'I dC. Arqueologia de dos establiments rurals, Mas Carbotí i Ses Alzines*, Girona (Estudis Arqueològics, 6).
- BURJACH, F., DEFAUS, J. M., MIRET, M., SOLIAS, J. M. 1987, Un centre laietà productor d'envasos vinaris a Malgrat (Maresme), *I Col·loqui d'Arqueologia Romana. El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental (Badalona, 1985)*, 224-228 (Monografies Badalonines núm. 9).
- BUXÓ, R., TREMOLEDA, J. 2002, *Platja de Fenals (Lloret de Mar, La Selva): una indústria d'època romana a la Costa Brava*, Lloret de Mar (Col·lecció Es Frares, 5).
- CAJA, M^a J. 2000, Intervenció en el barri de l'església de Llafranc, *Cinquenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Olot, 157-160.
- CAJA, M^a J., ROCAS, X. 1991, La vil·la romana de Vilarenys (Vall-llobrega). Actuació d'urgència de 1991, *Primeres Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Sant Feliu de Guíxols, 100-106.
- CAJA, M^a J., COLOMEDA, N., FRIGOLA, J., MANZANO, S. 2002, L'excavació de la vil·la romana de Vilarenys, *Sisenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Sant Joan de les Abadesses, 195-199.
- CARRETERO, M^a del M. 2006, Intervenció arqueològica realitzada al carrer Aquari núm. 26, Santa Maria de Llorell (Tossa de Mar), *Vuitenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Roses, 245-248.
- CASAS, J. 1986, Excavacions a la vil·la romana de Puig Rodon (Corçà, Baix Empordà), *Estudis sobre Temes del Baix Empordà*, 5, Sant Feliu de Guíxols, 15-77.
- CASAS, J., CASTANYER, P., NOLLA, J. M., TREMOLEDA, J. 1990, *Ceràmiques comunes i de producció local d'època romana. I. Materials augustals i alto-imperials a les comarques orientals de Girona*, Girona, (Sèrie monogràfica, 12).

- CASAS, J., SOLER, V. 2003, *La villa de Tolegassos. Una explotació agrícola de època romana en el territori de Ampurias*, Oxford (BAR International Series 1101).
- CODINA, F., JIMÉNEZ, F., LLOVERAS, M. J., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L. 2004, La vil·la dels Ametllers (Tossa de Mar), *Setenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, la Bisbal d'Empordà, 201-214.
- CORSI-SCIALLANO, M., LIOU, B. 1985, *Les épaves de Tarraconaise à chargement d'amphores Dressel 2-4*. *Archaeonautica*, 5, París.
- ESTEVA, L. 1966, Un horno alfarero, de època romana, en Playa de Aro (s. I-II dC), *Àncora*, Sant Feliu de Guíxols (Nadal).
- FABRE, G., MAYER, M., RODÀ, I. 2002, *Inscriptions romaines de Catalogne. V. Supplément aux volumes I-IV et instrumentum inscriptum*, París.
- FUERTES, M., LLINÀS, J., MANZANO, S., MONTALBÁN, C., VARGAS, A. 2004, Excavació arqueològica al jaciment romà de la Bomba (Torroella de Fluvià, Alt Empordà), *Setenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, la Bisbal d'Empordà, 243-246.
- GIANFROTTA, P. A., HESNARD, A. 1987, Due relitti augustei carichi di dolia: quelli di Ladispoli e del Grand Ribaud D, *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. Actes del I Col·loqui d'Arqueologia Romana (Badalona, 28, 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 1985)*, Badalona, 285-297.
- LIOU, B. 1987, L'exportation du vin de Tarraconaise d'après les épaves, *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. Actes del I Col·loqui d'Arqueologia Romana (Badalona, 28, 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 1985)*, Badalona, 271-284.
- MARTÍN, M^a A. 1979-1980, Dos forns antics de ceràmica: els d'Orriols i Sant Miquel de Fluvià, *Homenatge a Lluís Batlle i Pla. Annals de l'Institut d'Estudis Gironins*, XXV-1, Girona, 97-105.
- NOLLA, J. M. (ed.) 2002: AICART, F., BURCH, J., CANAL, E., FIGUERAS, M., LLINÀS, J., LLORENS, M^a del M., NOLLA, J. M., PALAHÍ, L., de PRADO, G., SAGRERA, J., SUREDA, M., TREMOLEDA, J., *Pla de Palol, un establiment romà de primer ordre a Platja d'Aro, Castell-Platja d'Aro*.
- NOLLA, J. M., AICART, F., ESTEVA, L. 1990, El forn de terrissa de s'Agaró i l'establiment romà de la finca Alzina, *Estudis del Baix Empordà*, 9, Sant Feliu de Guíxols, 37-62.
- NOLLA, J. M., CANES, J. M^a, ROCAS, X. 1982, Un forn romà de terrissa a Llafranc (Palafrugell, Baix Empordà). Excavacions de 1980-1981, *Ampurias*, 44, Barcelona, 147-183.
- NOLLA, J. M., CASAS, J. 1984, *Carta arqueològica de les comarques de Girona. El poblament d'època romana al nord-est de Catalunya*, Girona.
- NOLLA, J. M., CASAS, J. 1990, El material ceràmic d'importació de la vil·la romana de Puig Rodon (Corçà, Baix Empordà), d'època severiana a la

baixa antiguitat, *Cypsela*, VIII, Girona, 193-218.

- NOLLA, J. M., CASAS, J., SANTAMARIA, P., OLIART, C. 2005, La necròpoli oriental de la vil·la romana del Collet de Sant Antoni, *In suo fundo. La necròpoli oriental de la vil·la romana del Collet de Sant Antoni (Calonge, Baix Empordà) i els cementiris rurals a les antigues ciutats d'Emporiae, Gerunda i Aquae Calidae. Estudi General*, 25 a cura de J. M. Nolla, J. Casas i P. Santamaria, Girona, 11-103.

- NOLLA, J. M., PRADOS, A., ROJAS, A., SANTAMARIA, P., SOLER, A. 2004, La terrisseria romana del Collet de Sant Antoni de Calonge, *Setenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona, la Bisbal d'Empordà*, 193-200.

- NOLLA, J. M., SANTAMARIA, P., SUREDA, M. 2002, Excavacions arqueològiques al Collet de Sant Antoni de Calonge, *Estudis del Baix Empordà*, 21, Sant Feliu de Guíxols, 87-112.

- PALAHÍ, L. 2006, Excavacions a la vil·la dels Ametllers: la *pars rustica*, *Vuitenes Jornades d'Arqueologia de les Comarques de Girona*, Roses, 287-291.

- PALLARÈS, F. 1987, Il relitto di Diano Marina nel commercio vinicolo antico, *El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental. Actes del I Col·loqui d'Arqueologia Romana (Badalona, 28, 29, 30 de novembre i 1 de desembre de 1985)*, Badalona, 298-305.

- TREMOLEDA, J. 1987, La producció del forn de Palamós (Baix Empordà), *I Col·loqui d'Arqueologia Romana. El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental (Badalona, 1985)*, 210-216 (Monografies Badalonines núm. 9).

- TREMOLEDA, J., 2000, *Industria y artesanado cerámico de época romana en el nordeste de Cataluña (Época augústea y altoimperial)*, Oxford, (BAR International Series 835).

- TREMOLEDA, J. 2005, Un nou inversor itàlic en la viticultura de la *Tarraconensis*: Publi Baebi Tuticà, *Pyrenae*, 36-2, Barcelona, 115-140.