

PRÒLEG

Josep Guitart i Duran
Institut d'Estudis Catalans

La Unió Acadèmica Internacional (UAI) va decidir el 1993 adoptar, a proposta de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, el projecte del Corpus International des Timbres Amphoriques amb l'objectiu de recopilar, estudiar i publicar les marques d'àmfora antigues gregues i llatines.

L'Institut d'Estudis Catalans, com a membre de la UAI, es va adherir el 1996 a aquest projecte conscient de la importància que, a la Catalunya d'època romana, va tenir la producció i el comerç del vi i de la transcendència que tenen les àmfores i les seves marques per a l'estudi de tota la seva significació arqueològica i històrica. I per això va assumir el lideratge d'aquesta recerca a Catalunya.

Diversos investigadors capdavaners en aquest camp, com Ricard Pascual, André Tchernia o Jordi Miró havien ja evidenciat aquesta importància i havien avançat també considerablement en el seu estudi. D'altra banda, en aquells anys, Montserrat Comas havia iniciat l'estudi de les àmfores procedents de la ciutat romana de *Baetulo* i ja el 1985 el Museu de Badalona havia publicat una primera monografia sobre el tema. D'aquí la proposta a Montserrat Comas d'aprofundir l'estudi de les marques d'àmfora d'aquest conjunt per tal de preparar el primer volum de la sèrie catalana del *Corpus*. La seva acceptació ens va proporcionar aquell primer volum de la col·lecció, que es va publicar el 1997, i que, d'altra banda, era el segon de la sèrie internacional, després del volum d'Yvon Garlan dedicat a marques amfòriques gregues. No va ser tampoc aleatori que el Museu de Badalona organitzés l'any següent, el 1998, el II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana «El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani occidental», que

va afermar l'interès d'aquesta institució per desenvolupar la recerca en aquest camp.

La sèrie catalana ha tingut en aquests anys una continuïtat notòria, sobretot quan va prendre la direcció del projecte el professor Cèsar Carreras, i s'han publicat regularment els successius volums centrats fins ara en els diversos territoris de la Laietània històrica. Diguem també que cada volum incorpora, a més del catàleg de les marques del territori, l'estudi dels aspectes més lligats directament a l'epigrafia amfòrica, com són les terrisseries d'àmfores i els centres productors de vi, o l'onomàstica i l'antroponímia.

El segon volum de la sèrie es va centrar en la ciutat de *Barcino* i es publicava el 2009: *Barcino I. Marques i terrisseries d'àmfores al Pla de Barcelona*. Aplegava 144 marques i a més obria noves línies de recerca, com la caracterització arqueomètrica de les pastes ceràmiques de les terrisseries d'àmfores locals corresponents, com les del carrer de la Princesa amb carrer de Montcada, les del jaciment arqueològic de Nostra Senyora del Port i les del mercat de Santa Caterina.

El tercer volum: *Barcino II. Marques i terrisseries d'àmfores del Baix Llobregat* es publicava el 2013 i es dedicava a una part de l'ager *Barcinonensis*, on es documenta una notable producció amfòrica; de fet, aquest és el territori on fins ara s'han recollit més marques, 656. Hi destaquen les terrisseries de Can Tintorer (el Papiol), Can Pedrerol de Baix (Castellbisbal), Can Reverter - el Mercat (Sant Vicenç dels Horts) i Barri Antic (Sant Boi de Llobregat).

El quart volum de la sèrie: *Laietània interior: marques i terrisseries d'àmfores al Vallès Occidental i Oriental* es va publicar el 2019. Recopila

les marques i els centres productius d'aquestes dues regions veïnes, darrere de la serralada Litoral i sota la influència i relació estreta amb les ciutats de la costa: *Barcino*, *Baetulo* i *Iluro*. Destaca, com a exemple de producció de vi i àmfores, la vil·la alt-imperial de Can Feu (Sant Quirze del Vallès), que inicia la seva producció en època d'August, entre el 10 i el 5 aC. El total de marques recollides al catàleg en aquest volum és de 509.

Aquest volum que publiquem ara, el cinquè de la sèrie, és, de fet, la segona edició del primer, editat el 1987. Una segona edició vint-i-vuit anys després que, només comparant el nombre de marques recopilades en el primer volum, que va ser de 235, i les 614 que es publiquen ara i que gairebé tripliquen les anteriors, ja justificaria la nova edició. Però, a més, això permet afirmar que avui *Baetulo* és el municipi romà de la costa catalana que documenta més marques d'àmfores tarraconenses. Ni *Barcino* ni *Iluro* arriben a la meitat d'aquesta xifra, i tampoc sembla que ni *Tarraco*, la capital, ni *Emporion* puguin arribar a igualar-la. Probablement *Baetulo* era el principal port exportador del vi de la Tarraconense en època republicana tardana i a l'inici de l'època alt-imperial, i per tant, el veritable referent del vi de la Laietània per als antics romans.

Aquest cinquè volum il·lustra, amb diversos articles, l'estudi de les nombroses terrisseries i centres productors que la dinàmica de l'arqueologia preventiva implantada a Badalona ha posat al descobert els darrers anys, sobretot en el territori del *suburbium* que s'estén a occident del recinte de la ciutat romana.

Destaquem, en primer lloc, per la seva importància i cronologia i per la singularitat de la seva ubicació, el centre terrisser d'Illa Fradera, descobert en les obres de construcció de l'estació de metro Pompeu Fabra i que va comportar l'excavació d'un ampli jaciment de 4.300 m² situat molt a prop del recinte emmurallat de la ciutat romana, del qual el separava només una riera de curs estacional. Aquest espai es va excavar en extensió i es va documentar exhaustivament entre els anys 2008 i 2009, abans que el jaciment fos aterrat, de manera que avui, malgrat haver desaparegut, segueix sent possible profunditzar en el seu estudi i significació.

Aquest centre terrisser es va començar a construir a mitjan segle I aC sobreposant-se a les restes d'activitats anteriors iniciades en aquell indret

al principi d'aquell segle. Inicialment, es van bastir dos grups de forns amb les seves respectives àrees de servei situades al davant, i cadascun d'ells amb tres forns en bateria. Es considera que la terrisseria va començar la seva producció d'àmfores Pascual 1 entre el 40 i el 30 aC. Després, en un moment que es data entre el 15 aC i el 10 aC, es va fer una gran ampliació de les àrees de treball i a més es va incorporar una nova forma amfòrica, ara anomenada Dressel 3-2 laietana, malgrat que la producció més important va continuar sent l'àmfora Pascual 1. El centre terrisser va assolir, aleshores, la seva màxima capacitat de producció i es va convertir en un dels principals productors d'àmfores corresponents al comerç del vi laietà.

Aquesta conjuntura es va allargar fins que poc abans de mitjan segle I dC, coincidint amb la disminució de la presència d'aquestes àmfores amb vi laietà en els mercats exteriors, la terrisseria va deixar de funcionar i les seves instal·lacions, inicialment abandonades, es van dedicar a altres activitats.

És gairebé obligat referir-nos aquí a la fase prèvia a la construcció del centre terrisser en aquest espai, ja que el procés que l'arqueologia ens hi documenta és de gran importància per a la comprensió del naixement de la ciutat de *Baetulo*, que aviat es convertiria en aquell nucli especialitzat en la producció d'àmfores i la comercialització del vi laietà, i en definitiva en la promoció de la viticultura en tot el seu entorn.

Allà sota els forns que hem comentat, l'arqueologia ha mostrat com cinquanta anys abans, a l'inici del segle I aC, s'iniciava el que els arqueòlegs responsables de l'excavació ja van qualificar des del primer moment com a previ i/o contemporani a la fundació de *Baetulo* i, en tot cas, relacionat amb la implantació de la ciutat. En els estudis posteriors aquesta percepció ha anat prenent forma i justifica avui una lectura interpretativa sobre el moment fundacional d'aquell centre urbà.

Mentre que de la majoria de les ciutats d'Itàlia fundades per Roma a partir del segle IV aC coneixem la data fundacional, ja que la fundació d'una ciutat era allà una decisió política del Senat que quedava registrada i només després començaven les tasques de reclutament dels nous colons i l'establiment del nou assentament, que lògicament requeria temps, a Catalunya no tenim data fundacional de cap ciutat d'aquesta època anterior a

Cèsar; les primeres fundacions no van ser decisions del Senat sinó de l'autoritat militar *cum imperio*, i era l'exèrcit el que posava en marxa la fundació de la nova ciutat. Així, l'assentament d'Illa Fradera hauria estat molt probablement producte d'una decisió militar, que hauria establert un primer destacament encarregat d'iniciar les tasques de planificació de la nova ciutat, en què, sens dubte, la participació de població autòctona present a l'exèrcit devia ser molt important.

D'aquesta presència inicial de l'exèrcit serien testimoni els vestigis detectats per l'excavació propis d'un primer establiment militar, probablement amb les típiques palissades dels campaments i amb allotjaments encara provisionals, igual que el mateix lloc de comandament, un primer *praesidium*, que poc després, encara en el primer quart del segle I aC, s'hauria convertit en un gran edifici que l'arqueologia va poder documentar bé i amb el qual s'hi relacionen 31 antefixes de producció local trobades en el lloc i que, sens dubte, el devien distingir com un edifici singular. Inicialment, es va qualificar com un assentament de filiació itàlica, però segurament ja el podríem considerar un primer edifici romà on residia l'autoritat i des del qual es va dirigir la construcció de la ciutat. Probablement la ubicació a l'exterior del lloc on s'establí la ciutat s'explica per la complexitat de la topografia del lloc elegit per assentar el nucli urbà, que requeria considerables moviments de terres. Una dinàmica fundacional que fins ara no la tenim documentada en cap altra ciutat romana de Catalunya.

Aquell edifici es va abandonar i enderrocar molt aviat, segurament per traslladar-se a l'interior de la ciutat quan aquesta ja estava consolidada. Damunt de les seves restes s'hi va disposar aquella potent instal·lació vitivinícola, però va deixar a sota aquelles restes arqueològiques que ens parlen tan eloqüentment dels orígens de *Baetulo*. La ciutat ja consolidada iniciava amb força aquella indústria del vi que havia de donar una notable prosperitat a *Baetulo* i que l'arqueologia ens documenta molt bé ja des de mitjan segle I aC i sobretot a partir de l'època d'August. La ubicació de la terrisseria en aquell mateix lloc podria ser una indicació que ens permeti interpretar que la iniciativa d'aquella instal·lació i del que va significar hauria estat del mateix govern de la ciutat, així com la seva gestió durant els decennis de màxima productivitat.

Després d'aquest incís partint de la simbiosi entre l'estudi de l'activitat vinícola i la mateixa personalitat de la ciutat que ens ha proporcionat aquest jaciment singular d'Illa Fradera, cal tornar al contingut del llibre, que ens explica també com va continuar a *Baetulo* la dedicació a la viticultura després d'aquella punta productiva tan acusada.

Ens ho detalla molt bé l'article que ens parla de la vil·la de l'Estrella, i també ens en dona pistes el dedicat al centre terrisser de Can Peixau, que havia funcionat en paral·lel amb la terrisseria d'Illa Fradera en el moment de màxima producció i que a la segona meitat del segle I dC sembla que va tenir una reutilització puntual. Més dubtós resulta encara quan va ser el seu final com a centre productor d'envasos, que no devia anar gaire més enllà, malgrat que la vil·la documentada en aquell lloc sembla que va tenir continuïtat fins al segle cinquè.

D'altra banda, les evidències rigoroses que proporciona la vil·la de l'Estrella mostren un canvi important en el model productiu vitivinícola a les primeres dècades del segle II dC. Aquesta vil·la va construir aleshores un gran complex productiu especialitzat i intensiu servint-se, entre d'altres millores, d'una nova tecnologia de premsat, i amb la utilització de nous envasos com els *dolia* per a l'emmagatzematge del vi. S'estima, segons les restes documentades, que en un moment determinat el centre va assolir una capacitat d'emmagatzematge en *dolia* de 120.000 litres de vi, que suposaria el rendiment de 6 ha de vinya. Aquest model que tan bé ens il·lustra aquesta vil·la de l'Estrella va estar en funcionament fins algun moment entre el 250 aC i el 300 aC, i el van adoptar també altres vil·les de l'entorn de *Baetulo*. La comercialització no es faria ja amb àmfores sinó amb altres envasos de transport més econòmics per reduir costos (per exemple, botes i *cullei*) i en un àmbit més regional, i això fa difícil detectar la importància de la nova difusió comercial del producte. I encara que tradicionalment s'ha interpretat aquest període com la fi de l'exportació a gran escala, potser aquestes noves evidències faran replantejar aquesta percepció.

Sempre segons la vil·la de l'Estrella, sembla que aquest model de producció sostingut per les vil·les va prosseguir fins al final del segle IV, malgrat la reducció de les estructures productives.

No oblidem el darrer article, que fa una recopilació molt acurada dels derelictes on tenim con-

trastada la presència d'àmfores produïdes a *Baetulo* per tal de documentar en la mesura del possible la importància i la dinàmica del seu comerç. El derelictes més antic amb presència d'alguns envasos procedents de Badalona és el *Port-Vendres 4*, al Rosselló, enfonsat entre el 40 aC i el 30 aC, moment en què tot just començava la producció badalonina a Illa Fradera. Era un vaixell que portava un carregament heterogeni amb àmfores tarraconenses i també itàliques. D'aquesta primera fase es data també el vaixell *Cala Cativa I*, enfonsat al Port de la Selva entre el 40 aC i el 25 aC. Aquest és un derelictes que ha estat molt espoliat, però l'arqueometria mostra que les àmfores Pascual 1 recuperades són també de procedències diverses, encara que el grup més majoritari sembla que procedia de l'àrea de *Baetulo*.

Del moment de la fase àlgida de la producció de les terrisseries badalonines hi ha dos derelictes que ens il·lustren sobre la seva comercialització. D'una banda, el *Cap del Vol*, un vaixell també enfonsat al Port de la Selva entre el 10 aC i el 5 dC i també molt espoliat, però amb les àmfores que s'han conservat es dedueix que la major part del conjunt procedia de les terrisseries del *suburbium* de *Baetulo*, conclusió important, ja que la conservació de l'estructura del vaixell ha permès calcular que hauria pogut transportat un mínim de 400 àmfores Pascual 1 o potser fins a 600 o 700. L'altre derelictes d'aquests moments és el d'*Els Ullastres I*, vaixell enfonsat també entorn del canvi d'era a Palafrugell, que podia transportar un nombre d'àmfores semblant a l'anterior i l'anàlisi arqueomètrica apunta també que la majoria pro-

cedirien dels tallers de *Baetulo*. Aquests dos derelictes ens ratifiquen la capacitat de les terrisseries badalonines d'aquesta època per omplir vaixells sencers que, segons sembla, anaven cap al port de Narbona, des d'on les àmfores serien redistribuïdes cap als mercats finals de destí, en bona part cap al sud-oest de la Gàl·lia fins a la Bretanya. Cal recordar que Narbona documenta el major nombre de segells de procedència de les terrisseries de *Baetulo*.

Finalment, un comentari del derelictes *Port-Vendres 5*, un vaixell que va naufragar en una data una mica més avançada, entre el 10 dC i el 20 dC. Transportava un carregament heterogeni, del qual s'han pogut recuperar un mínim de 148 àmfores Pascual 1, i 11 de Dressel 3-2 tarraconense. L'estudi arqueomètric de pastes permet distingir dues zones principals de procedència: de la zona del Maresme (*Blandae* i *Iluro*) i, en menor quantitat, del *suburbium* occidental de *Baetulo*. És significatiu que les àmfores dels forns de Badalona, a més de carregar vaixells sencers, estiguessin també presents en vaixells de redistribució com aquest.

Llegint el llibre amb tots els seus matisos, i encara que lògicament es mantinguin algunes contradiccions, hi veureu com amb l'arqueologia i uns equips d'arqueòlegs preparats i dinàmics es pot donar vida a una ciutat antiga sepultada sota una densa ciutat actual a partir d'un objectiu concret. En aquest cas, l'estudi de la producció vinícola tractada des de tots els angles possibles, des dels aspectes topogràfics i històrics fins als més pròpiament tècnics i econòmics. És possible, *nihil obstat*, com queda ben demostrat.