

LES ÀNFORES DEL MUSEU COMARCAL DE MANRESA

*Antoni Daura i Jorba
Dolors Pardo i Circuns*

Aquest treball s'ha fet únicament i simple per a donar a conèixer els fons d'àmfores que conserva el Museu Comarcal de Manresa, intentant alhora un curt assaig d'interpretació històrica i arqueològica que se'n pugui derivar. Val a dir ja d'entrada que hem volgut ser exhaustius quant a la tasca d'inventari, però no hem pretès, de cap manera, fer un estudi altament científic, sinó simplement un acostament amb un punt de mira divulgatiu a aquestes peces.

Ben segur que degut al caràcter gairebé inèdit de les àmfores manresanes, fins ara, el present article és, si més no, necessari en el camp arqueològic en què ens movem puix omple un buit. Amb tot no creiem pas que tanquem aquest apartat, ans al contrari l'obrim perquè la nostra intenció, repetim-la, és la d'exposar-les, no exprimir-ne el suc interpretatiu que ens puguin donar. Les publicacions de temàtica arqueològica bagenca, àdhuc les més recents, havien tocat sols de passada la qüestió de les àmfores. Pensem, per tant, que és hora ja de donar-les al coneixement públic començant per les de la institució museística que més en posseeix a la comarca, la manresana.

GENERALITATS:

Amb el nom d'àmfora hom coneix un recipient de cos ovalat, coll estret i cilíndric i dues nanses. Aquest objecte de terrissa té una funcionalitat molt clara, la de contenir diversos productes de cara al seu transport. D'aquesta manera, en el camp de la investigació arqueològica, el lector ja pot intuir la seva importància de cara sobretot a l'estudi de la dinàmica

econòmica i de consum de certs productes. Així esdevé un bon fòssil director del tràfic mercantil de la seva època, però no té un valor cronològic gaire concret puix la seva tipologia es va repetint de manera monòtona al llarg de força segles. En aquest sentit val la pena d'afegir que és fonamentalment l'arqueologia del món antic (la de les cultures ibèrica i romana per entendre'ns a casa nostra) la que s'encarrega del seu estudi. En aquest sentit és precís dir que l'avenç de l'arqueologia submarina ha donat una nova empenta aquests últims anys tant en la recuperació d'àmfores com en l'estudi general del fenomen.

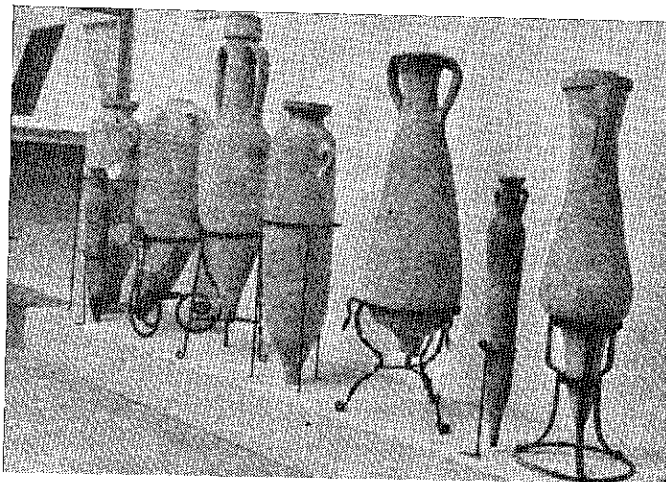
El primer investigador que es va ocupar amb mètode científic, i alhora es va convertir en un arqueòleg mundialment famós, fou E. Dressel. Era un savi llatínia alemany que a finals del passat segle es va atrevir a establir un quadre tipològic que ha esdevingut ja clàssic. Es basà en la sensacional descoberta d'uns impressionants munts d'àmfores a la ciutat de Roma. Posteriorment la seva tipologia amfòrica s'ha vist completada amb noves descobertes, però no ha perdut mai, i és ben difícil que la pugui perdre algun dia, la seva qualitat de base en tots els sentits (1).

INVENTARI:

Podem dir que hi ha un parell de grups d'àmfores basant-se en la seva localització dins del conjunt del museu: les exposades a la sala d'arqueologia (nº II) i les que estan amagades o, millor dit, guardades al magatzem de la secció.

—Sala II (arqueologia):

Es troben al final de la sala, en-



Vista general de les àmfores exposades al Museu de Manresa. (foto arxiu del Museu Comarcal de Manresa).

tre una vitrina que mostra objectes de la vil·la de Boades i l'ara de Sant Joan de Vilatorrada, sobre un petit pòdium. Les hem classificat així:

Nº 1 — Creiem que correspon a la forma *Dressel 18*, si bé amb un coll menys pronunciat i sortit. Es, de fet, una àmfora de dubtosa classificació. Si admetem aquesta adscripció a la taula *Dressel* ens adonarem que es tracta d'un model púnic amb una cronologia que aniria del segle III al I a.n.e. (abans de la nostra era). Segurament contenia salaó que, aclarim-ho, és un dels productes més apreciats del món antic, consistent en conservar el peix mitjançant una sèrie de condiments salats. D'entre ells es destaca el famós "garum".

Nº 2 — Es tracta d'una petita i llarga àmfora identificable amb la forma *Dressel 27*. El seu origen és incert, així com el producte que guardava, i sabem que la seva fabricació és tardana (segles III al V de la nostra era cristiana).

Nº 3 — Típica àmfora ibèrica, dita també de la costa catalana, que apareix a gairebé tots els poblats costaners. No la recollí *Dressel*. És de fabricació naturalment casolana i li po-

dem donar una cronologia del segle IV al I a.n.e.

Nº 4 — Àmfora molt comuna i típica que obre, amb el nº 1, la *taula Dressel*. Sabem que era destinada a l'exportació del vi italià, nascuda vers el segle II a.n.e. La seva irrupció correspon al moment en què els vins de la Campània i del Laci (dues regions del centre d'Itàlia) passen a dominar el mercat. Recordem que abans havien tingut una gran importància els de Marsella (fins al segle IV a.n.e.) i els del sud d'Itàlia i Sicília (segles III-I a.n.e.). N'hi ha moltes d'imitació provincial.

Nº 5 — Peça nascuda a partir de l'evolució de la forma *Dressel 8* a mitjans o finals del segle I a.n.e. i produïda de manera intensiva durant els segles II i III al sud hispànic. Contenia salaó.

Nº 6 — Idèntica a la nº 1, ja citada en la nostra numeració particular.

Nº 7 — Forma semblant a la nº 5 quant a cronologia i funcionalitat, però amb un perfil diferent que presenta un ferm i curiós peu, molt sortit i pronunciat. La seva boca és identificable amb la forma *Dressel 38*.

Nº 8 — Un altre exemplar de la forma *Dressel 27*.

Així mateix, trobem d'altres peces repartides en diversos racons de la sala que estem tractant. Són aquestes:
 N^o 9 — Tipus *Dressel* 24. Procedeix d'Hispania; contenia salaons. Cronològicament seria del segle I.

N^o 10 — Forma *Dressel* 25, de mateixa funció i època que l'anterior.

N^o 11 — La fem correspondre al tipus *Dressel* 2. Seria una variant de la n^o 1, més curta. També és de procedència itàlica, destinada al vi, però amb una cronologia un xic més tardana (des del tombant d'era fins al segle II).

—Magatzem:

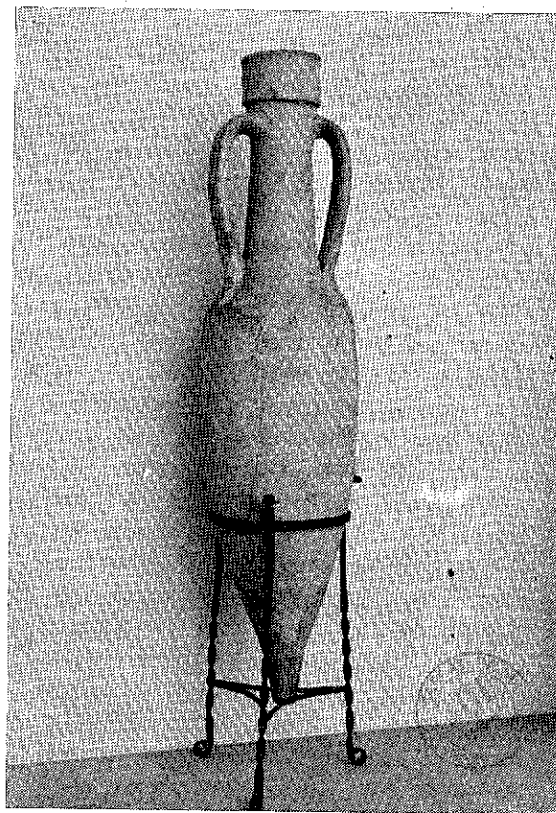
N^o 1 — Forma *Dressel* 2, ja esmentada amb anterioritat.

N^o 2 — Tipus *Dressel* 3, de disseny distint als n^o 2, 4 i 5, però d'identica funcionalitat i destí.

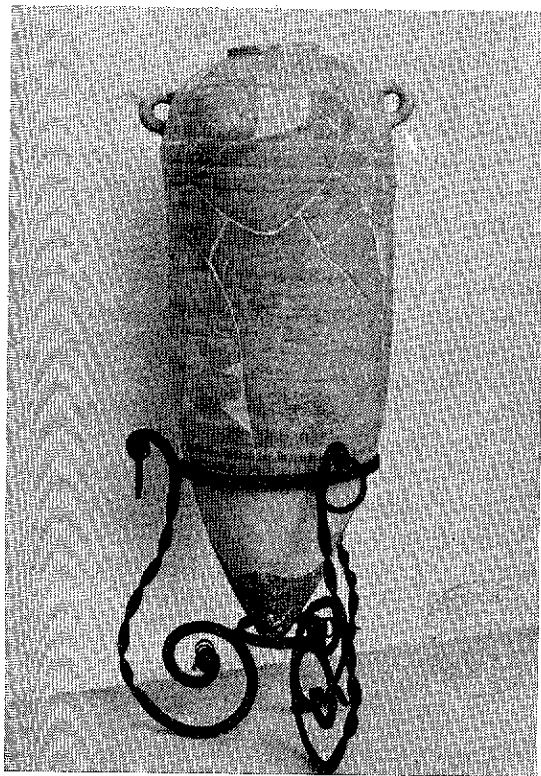
N^o 3 — Forma *Dressel* 4. Valgui ací el que hem dit immediatament abans.

N^o 4 — Idèntica a l'anterior.

N^o 5 — Àmfora ibèrica.



Àmfora destinada a contenir vi. (Foto arxiu del Museu Comarcal de Manresa).



Típica àmfora ibèrica. (foto arxiu del Museu Comarcal de Manresa).

Cal afegir que observem un parell d'àmfores trencades en procés de reconstrucció, així com diversos fragments (nanses, llavis...) emmarcats, els quals, segurament, estaven exposats abans de portar a terme la reforma del museu.

CONSIDERACIONS FINALS:

Creiem, en fi, que després de la ràpida exposició que hem portat a terme se'n poden deduir una sèrie de consideracions, les quals es poden desdoblar: el comentari tipològic i el marc històric i geogràfic en què es troben.

Pel que fa a la primera consideració cal dir, ja d'entrada, que les exposades estan molt ben conservades i restaurades, i han esdevingut unes boniques peces de museu que, evidentment, fan patxoca als ulls del visitant. Tot seguit podem adonar-nos de

l'exclusiva existència de tipus destinats al transport de vi i salaons (val a dir que, en un principi, el contingut es va observar llegint les inscripcions que hi havia i establint, després, analogies tipològiques). Així hi trobem a faltar les destinades a l'emmagatzematge d'oli. De cereals cal afegir que no n'hi havia, puix es transportaven en sacs. D'altres productes no tenien una àmfora específica.

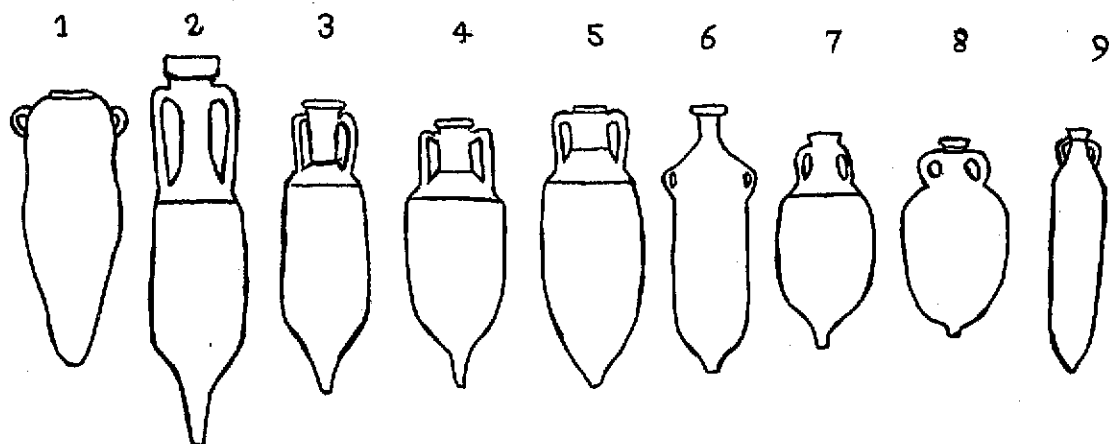
A partir d'aquesta observació tipològica podem comentar que fins a l'arribada a les nostres terres dels romans el vi era un producte rar i importat (2). De tota manera, va ésser rebut ja des d'un principi amb bona predisposició per part dels indígenes ibèrics puix era d'una qualitat molt superior a la cervesa que aleshores fabricaven. L'oli, del qual en època imperial romana la Bètica n'era un focus de producció importantíssim, no va ser gaire acceptat en un primer moment puix no va tenir èxit en la seva aplicació culinària (avui dia el seu ús no és pas generalitzat) ni tampoc com a objecte de tocador (els romans s'untaven el seu cos amb oli després del bany).

D'altra banda, i passant ja al context comarcal que òbviament hem de tocar, és precís afirmar que no tenim una constància evident de la procedència geogràfica de les àmfores en concret. El document arqueològic que són, doncs, aquestes peces es troba ja molt minimitzat car es redueixen a uns simples objectes més propis de l'interès d'un antiquari o d'un col·leccionista que no pas d'un arqueòleg. A més, el fet que les àmfores que hi ha, almenys les exposades, són una

mostra gairebé gens repetitiva i força completa quant a tipus ens fa sospitar que bona part d'elles no procedeixin ni tan sols del Bages. És prou sabut que abans, com a fruit més evident de la immaduresa museística i, a l'ensens, arqueològica que hi havia, es solien repartir diferents objectes pels museus d'arreu a fi d'engruixir els seus respectius fons amb mostres significatives. I, de fet, el nostre museu ja és dipositari de d'altres materials, forasters del sòl bagenc.

Amb tot, cal pensar que jaciments de la categoria de la vil·la de Boades (3) ens haviem de fornir amb moltes àmfores. A més, els tipus que tenim no són, llevat d'algun cas, gens exòtics i cal pensar que serien prou comuns a casa nostra. Si admetem, doncs, que són d'ací veurem que ens arriba vi (estem, de fet, vora la famosa zona laietana), si bé no podem precisar si també se n'elaborava ací, i conserves salades de peix. D'oli sols podem pensar que o bé no es consumia, i en conseqüència no n'arribava, o que hi havia en aquest sentit una economia tancada d'autosubsistència, una mostra de la qual en seria la vil·la de Boades (4).

En fi, poques són les conclusions a què hom pot arribar a partir de les àmfores que hem acabat de ressenyar. Caldrà esperar, doncs, a noves descobertes concretes d'aquesta mena de material per a poder intentar incloure aquestes en un context més concret, per hipotètic que sigui. Ara sols hem pogut exposar aquest ric fons, almenys de caire didàctic, que n'és dipositari el museu manresà. No preteníem res més.



Quadre tipològic de les àmfores manresanes.

Nº 1: Àmfora ibèrica.

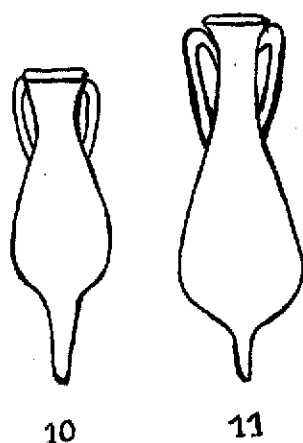
Nºs 2, 3, 4 i 5: Àmfores romanes utilitzades per a l'emmagatzematge del vi.

Nº 6: Àmfora púnica que contenia salaó.

Nºs 7 i 8: Àmfores romanes que servien per a dur salaó.

Nº 9: Àmfora de contingut i origen incert.

Nºs 10 i 11: Àmfores romanes també destinades al comerç de peix salat.



NOTES

- (1) Veieu: PASCUAL GUASCH, R.— *"La tabla de Dressel"* a *"Información Arqueológica"* nº 1, Barcelona, 1970. BELTRÁN LLORIS, M.— *"Las ánforas romanas en España"*, ed. Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Zaragoza, 1970. AUTORS DIVERSOS.— *"Apuntes de cronología cerámica"* a *"Curso Internacional de Arqueología en Ampurias"*, Empúries, 1978.
- (2) Un curt, però excel·lent, resum d'aquesta situació econòmica l'ofereix TARRADELL, M.— *"Dels orígens a l'estructura agrària del món romà"* a *"Estructura social i econòmica del camp català"*, ed. La Magrana, Barcelona, 1983.
- (3) Veieu: DAURA, A./GALOBART, J.— *"L'arqueologia al Bages (II)"* a *"Les Fonts"* nº 6, Manresa, 1983.
- (4) Aquesta és la idea exposada al petit rètol explicatiu fixat sobre les àmfores (el text del qual és obra de Miquel Cura, l'antic conservador). Creu versemblant admetre un autoconsum d'oli a Boades.