

CONEIXEMENT DEL MEDI PROPER

Sant Pol en temps dels romans

QUÈ HI FEIEN ELS ROMANS A SANT POL?

Història

INTRODUCCIÓ

Imaginar-nos Sant Pol en temps dels romans no és pas fàcil si tenim en compte que han passat dos mil anys en un territori, que per la seva privilegiada situació, ha estat sempre força ocupat.

De les restes romanes més destacables, ja que n'hi d'altres, centrarem el nostre primer quadern d'història en el Jaciment de Moré pel fet d'haver estat excavat recentment i també pel fet de descobrir-hi un centre productor de vi on es creia que hi havia un castrum o construcció defensiva.

El vi, el vi de la Laietània al qual pertany la nostra zona, ha estat des de temps immemorials un dels productes més arrelats del conreu de la terra i dels més apreciats a la capital de l'Imperi Romà fins on es traslladava.

La situació, prop de l'antiga via que recorria el litoral i a prop de la costa, la presència d'algun port proper, probablement a la vora de la riera de Vallalta, permetia possiblement l'exportació per via marítima i l'intercanvi de productes amb d'altres punts de la Mediterrània.

El vi o la seva producció, malgrat haver desaparegut pràcticament del nostre municipi, continuen sent presents fins i tot en la nostra parla i és per això que encara ara diem "anem a la vinya", referint-nos a fer una sortida al camp encara que estigui plantat de maduixers o de productes d'horta.

SITUACIÓ

El Jaciment es troba situat a uns nou-cents metres de la costa, al costat de la Riera de Morè i molt a la vora de l'autopista AP-19 sobre d'un turó que no arriba als cent metres.

La seva situació, encara que envoltat de turons més alts, degut a la presència del Torrent de Moré, permet veure la zona costanera i això comportà presumiblement que s'hi construís una torre de guaita o comunicacions.

A prop del jaciment, durant la construcció de l'autopista, s'hi descobriren també restes d'un complex de fabricació de terrissa destinada a produir els envasos per a transportar el vi.

Serra i Ràfols ja parlava el 1932 de l'existència i assenyalava que a la seva superfície podien trobar-se restes de paviments la qual cosa indicava fins a quin punt s'havia malmès el jaciment. Indicava també la possibilitat que es tractés d'una fortificació que controlava el camí vell de Calella.

Els primers sondejos de 1993 permetien pensar en un conjunt d'edificacions format per tres terrasses ocupat probablement entre els segles I i V després de Crist.

Les excavacions van deixar clar que no es tractava d'un assentament militar sinó d'un centre de producció de vi i les instal·lacions pel seu envasat i producció d'àmfores.

Una possible explicació seria que la torre de defensa, pel que tothom creia que es tractava d'un castrum, fos en realitat una torre de guaita o de comunicació amb els navegants.

Probablement la zona havia estat ocupada amb anterioritat per un assentament rural ibèric (Les Valls) ja que amb força freqüència la localització de restes romanes va aparellada a anteriors ocupacions ibèriques. Durant l'ibèric ple (450 a 200 aC) la serralada es trobava ocupada i era freqüent la presència d'assentaments dispersos, en turons de mitjana altura, des d'on es controlava el seu territori i a partir de l'arribada de fenicis i grecs s'introduí el conreu de la vinya i l'olivera.

Es tractava de llocs privilegiats i estratègics?. Creiem que sí.

DESCRIPCIÓ

La romanització transformà profundament la forma de vida dels ibers, de forma lenta però irreversible.

El litoral català, amb una llarga tradició agrícola va acollir noves formes de producció, costums i hàbits i el repartiment de la terra en terrenys d'unes vint-i-cinc hectàrees que permetien la dispersió i ocupació d'amples zones del territori. Sovint els assentaments es trobaven prop de torrents, per a fer el vi ja es necessitava aigua, i camins i al peu o en zones poc elevades de les serralades.

El jaciment, el centre productor de vi, està format per quatre terrasses de mides diferents que salven el desnivell del terreny.

A la terrassa superior hi trobem la torre d'estructura rectangular i de murs considerables i sense connexió amb la resta de construccions. Només se'n conserven els fonaments i a més de les funcions de torre de guaita devia tenir dos pisos amb estances que servien d'habitatge i magatzem.

A les següents terrasses es diferencien diverses zones amb funcions diverses ja que una banda hi trobem una indústria metal·lúrgica, probablement el lloc de treball d'un ferrer i per altra diferents espais de treball d'elaboració del vi.

Hi trobem :

- Una zona de premsat, possiblement amb els peus ben nets i sense haver menjat res, en "estat pur", com manaven les practiques de Roma o amb l'ajut d'estructures de fusta (s'hi ha trobat el lloc on probablement hi havia una premsa semblant a les que coneixem formada per tres bigues de fusta)

Aquest primer most es reservava per fer "mulsum" una mena de vi cuit i dolç

- Zona de filtrat
La resta del most era filtrat en cistells de vímet i es feia una primera fermentació del most en dipòsits prèviament coberts .
- Una zona de segona fermentació, fermentació lenta, es feia a les dòlies (dipòsits de terrissa semi enterrats)
- Una zona d'acabament

És on es procedia, per mitjà de diferents tècniques, a donar-li consistència, cos i color.

Per a convertir vins dolços en secs s'hi afegia guix, cendres o argiles.

Per a aromatitzar-los s'hi barrejava canyella, nou moscada o gingebre.

Per a clarificar-los si mesclava clara d'ou, cola de peix, gelatina, ... aconseguint que es dipositessin les partícules en suspensió.

Era costum fer vins aromatitzats amb plantes medicinals com el "nectaule" (amb heleni) o el "myrtidanum" (amb mirt) que es prenien com a medicaments

- Zona d'emmagatzematge

Un cop premsat el vi es procedeix a col·locar el vi en dòlies (a la tercera terrassa hi devia haver un celler amb vint-i-dues i a la quarta podia haver-n'hi cent catorze).

Contràriament al que feien els grecs, els romans, mai barrejaven vins diferents o de diverses collites.

Cal recordar que el vi es deixava envellir durant dos o tres anys

- Zona d'habitatge.

El fet clar que es tracta d'un espai d'elaboració de vi ens fa pensar en la possibilitat que hi hagués algunes estances d'ocupació temporal durant la verema.

QUANT VI ES PRODUIA?

Si tenim en compte que cada dòlia permetia emmagatzemar 1400 litres (amb els que s'omplien 45 àmfores) i que a Morè hi via unes 136 dòlies estem parlant de 195.000 litres (6000 àmfores) destinades al consum, a la venda a zones properes i a l'exportació.

QUINA ZONA DE PLANTACIÓ ERA NECESSÀRIA?

Si com diu Cató cal tenir espai en els cellers per a cinc collites podem concloure que el vi elaborat corresponia a unes 36 hectàrees (recordem que Cató creia que l'explotació model havia de tenir 25 hectàrees i aquesta no s'hi allunya massa).

Amb l' acumulació de cinc collites es garantia d'una banda l'estabilitat dels preus i d'altra la possibilitat de fer front a períodes de sequera, males collites, ...

QUANT VI ES CONSUMIA PER PERSONA A L'ÈPOCA?

Gràcies a "De la Agricultura" de Cató coneixem també alguns consells d'economia domèstica:

- durant la collita i la verema cada treballador havia de rebre a diari tres quarts del vi més senzill.
- entre la verema i l'hivern, una decocció del most nou (una mena de vi cuit).
- de desembre a març, vi nou però només un quart de litre.
- i la resta de l'any mig litre de vi nou

Els vins envellits es reservaven per a la venda i l'exportació.

Al segle II hi hagué una forta davallada de la producció vinícola degut als problemes del transport i a l'afany proteccionista de Roma.

A partir d'aquest moment els espais s'utilitzaren probablement com a habitatge fins al segle V (les dòlies foren tapades amb runa).

Després de la forta sotragada de la fil·loxera (un insecte que destrueix les arrels del cep que entrà des de França el 1879) , amb les fortes sotragades dels preus per sobreproducció, amb la quasi desaparició dels contractes de rabassa morta i la recuperació dels terrenys per part dels seus propietaris, molts dels terrenys es dediquen a nous usos o resten abandonats.

La producció de vi continua a Sant Pol fins al primer terç del segle XX però cada cop amb menys quantitat.

La importància del jaciment, allò que el fa excepcional, rau en el fet que ens ha permès conèixer tots els espais de producció vitivinícola i ens ha donat explicació de l'origen del perquè a Sant Pol encara “es va a la vinya”.

CONEIXEMENT DEL MEDI PROPER

Sant Pol en temps dels romans

PER A SABER-NE MÉS:

Visites

Visita al centre de producció vitivinícola del Morè (Ajuntament de Sant Pol de Mar).

Bibliografia

El jaciment romà de Morè. Sant Pol de Mar. El Maresme. Departament de Cultura. Generalitat de Catalunya. Excavacions Arqueològiques a Catalunya, 13. Barcelona, 1997.

Articles

ROIG, Ester: *Itinerari de les caminades*. El Nou Santpolenc (ENS) 28. Ajuntament de Sant Pol de Mar.

i a internet...

BAGUR i GUMILA, Pako i altres: *El Moré. Reconstrucció virtual d'un centre romà de producció de vi*. Sant Pol de Mar.

http://www.uoc.edu/humfil/digithum/digithum1/gurri/el_more.htm

Aquest material pretén donar a conèixer aspectes del medi proper de Sant Pol de Mar i pot ésser reproduït per qualsevol mitjà sempre que s'indiqui autoria i procedència.

CEIP SANT PAU
C/Camp Balmanya, s/n
08395 Sant Pol de Mar

Autor : **Xavier Roca i Rosell**