

LA FAMÍLIA

“Muchas anécdotas relatadas con complacencia por los historiadores insisten en el carácter sagrado de la familia: el padre tiene en sus manos toda la autoridad y durante su vida entera conserva sobre sus hijos el derecho de vida y muerte. Puede, según su voluntad, repudiar a su mujer, e incluso, después del veredicto de un tribunal familiar, hacerla matar. Absuelto por los jueces públicos, todo joven debe contar también con la sentencia de su propio padre, que a veces es más severa. [...] En la práctica, la disciplina familiar, no tiene otro efecto más que el de vigilar la deferencia de los jóvenes hacia sus mayores. Y las muestras de respeto no faltan. [...] En el senado se observa una estricta prelación de edades. El magistrado más antiguo en el rango más elevado da su opinión antes que nadie, con la cual, en general, los demás están de acuerdo.”

GRIMAL, P., *La vida en la Roma antigua*, Paidós, Barcelona, 1993, p. 30.

“Dentro de la casa familiar, la mujer –a quien la ley considera durante toda su existencia como un ser menor que pasa del poder paterno al poder marital, y luego, si queda viuda, al de su hijo mayor–, debe vivir una vida de abnegación, de obediencia y de trabajo. Pero la mujer libre no está obligada a cualquier tipo de quehacer. Las tareas serviles son cumplidas por las sirvientas. El ama de casa hila y teje.”

GRIMAL, P., *La vida en la Roma antigua*, Paidós, Barcelona, 1993, p. 30.

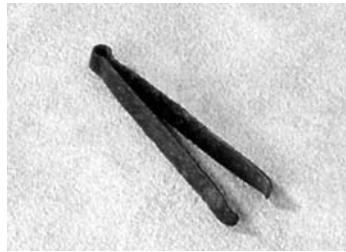
MUSEU D'HISTÒRIA DE LA CIUTAT
Plaça del Rei, s/n
08002 Barcelona

Informació i reserves:
Tel.: 93 319 02 22
E-mail: reserves-mhcb@mail.bcn.es
Horari d'atenció:
de dilluns a divendres de 10 a 14 h
i dimarts i dijous de 16 a 18 h
www.museuhistoria.bcn.es



Què significa una societat patriarcal? Quines concepcions de la societat patriarcal són visibles en la nostra societat? Com es pot canviar aquesta mentalitat? Què faries?

Pinces (*voisellae*)
© Espai d'Imatge-MHCB



Llançadora de teler i pinta relacionada amb el teixit i el filat
© Pere Vivas-MHCB

Barcelona
en temps
dels ROMANS
Barcino



Barcelona en temps dels ROMANS *Barcino*



Si haguessis de plantejar-te fer el guió per a una pel·lícula de romans, quins temes tractaries?

Peces de cuina
© Espai d'imatge-MHCB



Columnes i pòdium del temple romà
© Pere Vivas-MHCB



Retrat femení amb vel
© Ramon Muro-AHCB-MHCB



"L'emplaçament triat per a la Barcelona romana fou el més adient per a una ciutat en temps de pau: un paisatge planer al costat del port natural del *Rubricatum flumen*, el riu Llobregat [...].

La funció principal que havia de dur a terme la nova ciutat era la d'aglutinar i controlar un territori (*ager*) no gaire extens, però sí molt productiu i ja explotat des de l'època republicana, segons coneixem per les restes de viles a la vora del Llobregat. Aquest territori fou convenièntment estructurat mitjançant una centuriació o parcel·lació (*centuriatio*) que constituïa el seu primer cadastre, organitzat entorn de dos eixos (*cardo* i *decumanus*), que formaven una àrea distribuïda entre els pobladors de la ciutat, en què es reservaven zones d'ús comú o públic."

RODÀ DE LLANZA, I., "Barcelona: de la seva fundació al segle IV" a BELTRAN de HEREDIA, J. [dir.], *De Barcino a Barcinona (segles I-VII): les restes arqueològiques de la plaça del Rei*, MHCB, Barcelona, 2001, p. 22.



Situa al plànol els punts més importants de la ciutat: carrers principals, fòrum, termes, portes, necròpolis, etc.



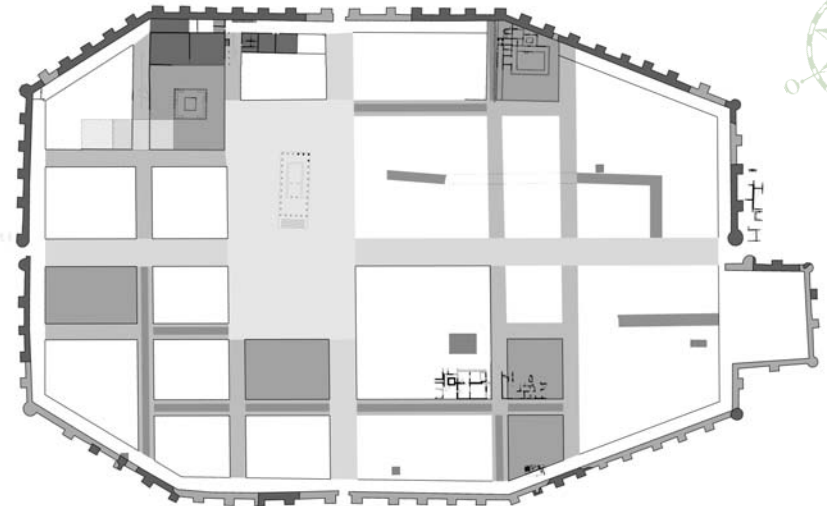
Quina és la situació estratègica del pla de Barcelona que afavorí la seva fundació?



En quina mesura la racionalitat de l'urbanisme es reflecteix en l'entramat actual?



Inscripció amb el nom complet de l'antiga colònia romana de *Barcino*
© Pere Vivas-MHCB



“La riquesa del territori de Barcelona era assegurada per la fertilitat de la terra, apta per al conreu dels cereals i de la vinya; pels recursos miners amb explotació de ferro, i potser de plata, a la zona de Gavà, i, finalment, per l’abundància de productes del mar, d’entre els quals, al segle IV dC el poeta Ausoni [...] alaba encara la salsa de peix i les ostres; no és gens estrany trobar a les excavacions urbanes closques d’aquest mol·lusc, malauradament desaparegut del nostre litoral.”

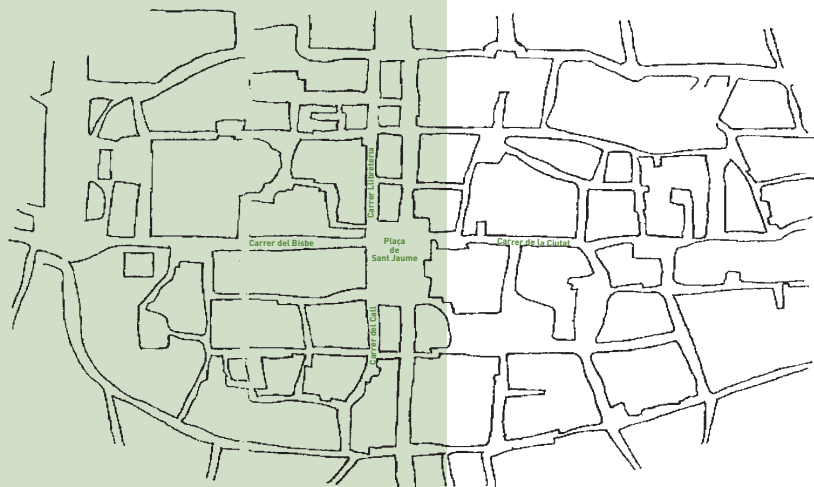
RODÀ DE LLANZA, I.,
“Barcelona: de la seva fundació al segle IV” a BELTRAN de HEREDIA, J. [dir.], *De Barcino a Barcelona (segles I-VII): les restes arqueològiques de la plaça del Rei*, MHCB, Barcelona, 2001, p. 22.



Si haguessis de reconstruir el fòrum romà, on et situaries en relació a la ciutat actual?



Què significa fòrum? Quin sentit es dona actualment a aquesta paraula?



LA CUINA

“El desayuno (*ientaculum*, *iantaculum*) de los romanos, que se tomaba más temprano o más tarde según la hora de levantarse, consistía en pan bañado en vino o condimento con sal, uvas, aceitunas, queso, leche y huevos. La comida (*prandium*), que consistía en platos más sólidos, tanto calientes como fríos, se tomaba aproximadamente al mediodía, o a la hora sexta, según nomenclatura romana. La comida principal, o cena (*cena*), se tomaba sobre las nueve, entre el mediodía y la puesta de sol. Las clases más pobres de todos los períodos se alimentaban principalmente de gachas (*puls*) hechas de una sustancia farinácea (*far*, *ador*), que servía de pan, además de vegetales como la col, nabos y rábanos, puerro, ajo, cebollas, legumbres, pepino, calabazas, melones, etc. La carne sólo se comía en ocasiones festivas. En los primeros tiempos las disposiciones de la cocina estaban en armonía con la sencillez de los platos que se preparaban allí.”

GHUL, E.; KONER, W.,
Los romanos: su vida y sus costumbres,
Edimat, Madrid, 2002, p. 267.

“Puede imaginarse, según las recetas de Apicio, una cocina de gusto fuerte, bastante parecida a la cocina oriental, con un predominio de salsas capaces de cambiar el gusto de las carnes, así como el arte de los cocineros, que consistía en cambiarles el aspecto. Por ejemplo, darle a un cuarto de puerco la apariencia de un ave o a ubres de cerda –plato muy apreciado– la de un guiso de pescado.”

GRIMAL, P., “El siglo de Augusto” a *La vida en la Roma antigua*, Paidós, Barcelona, 1993, p. 81.



Quines herències de l’època romana trobes en la nostra cuina?



Cullera
© Ramon Muro - AHCB-MHCB

Conjunt de vaixel·la de taula
© Espai d’Imatge-MHCB



EL RENTAT DE LA ROBA

“És ben conegut l’ús de la cendra per fer la bugada, ja que actuava com a agent blanquejant, de la mateixa manera que la calç que, a més, amarada i barrejada amb orina, constituïa un detergent eficaç. Calç i orina s'utilitzaven també a les tintorereries com a mordent per fixar els colors als teixits.

A les *fullonicae* de Pompeia i d’Herculà s’han trobat àmfors amb orina, i les fonts clàssiques fan referència al costum de disposar àmfors al carrer al costat de l’entrada de les bugaderies per recollir l’orina dels vianants.”

BELTRAN de HEREDIA, J.,
“Fullonica i tintoria: teles, tints i bugades a l’antiga colònia romana” a *De Barcino a Barcinona (segles I-VII): les restes arqueològiques de la plaça del Rei*, MHC B, Barcelona, 2001, p. 48

LA PRODUCCIÓ DEL GARUM

“La base d’aquesta salsa (*garum*) consistia en la maceració en sal dels menuts del peix (ous, sang, budells, ganyes, etc.) barrejats sovint amb peixos petits sencers. El seu sabor podia variar si s’hi afegien gambes, garotes, ostres, escopinyes, cloïsses o altres varietats de mol·luscs. De fet, per a l’elaboració d’aquestes salses es feien servir tot tipus de peixos grans i petits, segons el que oferia la pesca de la zona. Coneixem, per exemple, el *garum* a la sang, a partir de les vísceres de la tonyina, i el *garum* negre o *garum sociorum*, fabricat amb verat, considerats en l’antiguitat dues de les millors varietats de *garum*. A més, hi havia altres tipus de salsa de peix, tot i que de menor qualitat, com el *hallec*, la *muria* i el *liquamen*.”

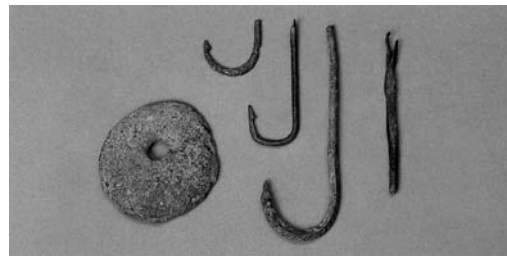
BELTRAN de HEREDIA, J.,
“Una factoria de garum i salaó de peix a Barcino” a *De Barcino a Barcinona (segles I-VII): les restes arqueològiques de la plaça del Rei*, MHC B, Barcelona, 2001, p. 58.



Quines altres maneres de conservar aliments coneixem actualment? Com ho podem relacionar o no amb l’època romana?



Fons d’àmfora amb calç
© Pere Vivas-MHCB



Hams, agulla per reparar les xarxes de pesca i pes de plom
© Pere Vivas-MHCB

EL CONSUM DEL VI

“La calç i l’aigua de mar o, en cas que en manqués, l’aigua salada es feien servir en l’antiguitat per clarificar el vi provocant una reacció química que precipitava les sals. A la instal·lació vinícola de *Barcino* se n’ha pogut constatar l’ús, tal com es descriu, per exemple, en els tractats de Cató o de Columel·la, en els quals s’indica la proporció correcta d’aigua de mar o de sal que s’havia d’afegir al vi. També se sap que era costum aromatitzar el vi amb tota mena de plantes o d’herbes, com ara la xufra, la canya de sucre o la canyella. Els residus que s’han localitzat a la cella vinària proven que al vi que es produïa a *Barcino* s’hi afegia canyella, mel i algun altre xarop procedent de fruits carnosos en almívar.”

BELTRAN de HEREDIA, J.,
“Raim i vi a través de les restes arqueològiques: la producció de vi a Barcino” a *De Barcino a Barcinona (segles I-VII): les restes arqueològiques de la plaça del Rei*, MHC B, Barcelona, 2001, p. 71.



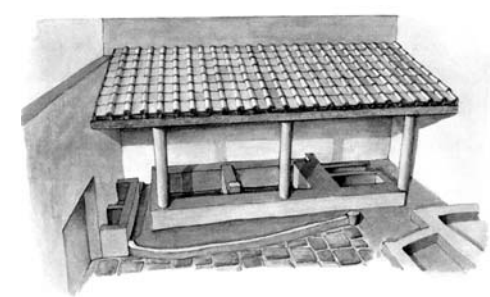
Llavors de raïm mineralitzades
© MHCB



Quin és el procés actual per obtenir el vi? En quina mesura ho podem relacionar amb l’època romana?



Vista general de la bodega o cella vinària
© Pere Vivas-MHCB



Restitució del pati interior amb els dipòsits protegits per la teulada
© Emili Revilla-MHCB