

A Pompeia, com a la resta de les ciutats romanes, la major part de la població no disposava de cuina on fer-se el menjar. Això, juntament amb la necessitat d'aprofitar al màxim les hores solars per al treball i els negocis, va fer habitual l'existència d'un gran nombre d'establiments que ara en diríem de menjar ràpid. Els bars i restaurants eren llocs molt populars i freqüentats, doncs a banda de servir menjars i beguda, s'aprofitava per a jugar als daus i fer-hi apostes.

T. Kleberg⁽¹⁾ reconeix a Pompeia l'existència de 118 locals de menjar i beguda i 20 negocis d'alberg (*hospitia* i *stabula*). Observa també concentracions d'aquesta activitat a l'entorn de les portes de la ciutat, a determinats eixos viaris i al voltant dels edificis públics: fòrum, teatre, odeó, amfiteatre i termes.

Un important complement d'aquest catàleg va ser l'estudi de les grans vinyes urbanes pompeianes, realitzat durant els anys 60 per W Jashemski. Les excavacions de la *caupona* d'Euxinus evidenciaren l'existència, conjuntament a la sala de venda i als salons annexes, d'un jardí amb vinya per als clients. Adossats als murs del conjunt, es situen en diferents punts dos *triclinis* estivals. Altres negocis pompeians, com el jardí del triclini amb nínxols de mosaic o el gran jardí de la *caupona* dels gladiadors, s'inclouen també en aquesta categoria de grans espais verds a on celebrar el *convivium* a l'aire lliure, en luxosos triclinis aïllats.

Origen social de la clientela

Kleberg va deduir que la majoria dels usuaris d'aquests establiments serien les classes més pobres: aquelles amb un allotjament més miserable, que no comptava amb un fogó per a escalfar aigua i menjar i, per tant, hauria de recórrer a aquests establiments per aconseguir un plat de *pulvis* calent, les farinetes, que significaven el menjar bàsic de les classes populars al vespre.

Un plantejament diferent ha estat proposat per J. Andreau, en estudiar el sisme pompejà de l'any 62 i les seves conseqüències. Per a Andreau, la Pompeia de l'any 79 no pot ser interpretada sense tenir en compte que es tractava d'una ciutat devastada per un terratrèmol, d'això en feia 17 anys, i aquesta encara es trobava en ple procés de reconstrucció. La imatge més simbòlica d'aquest estat el representaria una plaça forense sense estàtues, amb els pòrtics en restauració i amb la pròpia *cella* capitolina transformada en taller d'escultura.

La crisi de l'habitatge motivada per les destruccions del terratrèmol hauria provocat la conversió de cases en *hospititia* mentre es feien els treballs de reconstrucció. Alhora, aquests treballs hauria implicat l'arribada a la ciutat de col·lectius de treballadors, mestres d'obra (*magister operis*), obrers (*fabri*), fusters (*fabri tignarii*), estucadors (*tectores*), pintors (*pictores*), etc. La necessitat d'allotjar i alimentar aquests col·lectius hauria motivat a Pompeia la proliferació de senzills albergs i cases de menjar.

Categories en el consum de productes als locals de restauració:

- Consum a peu dret. El client retira la seva comanda i la consumeix en un altre lloc o bé dret, a la mateixa barra o a la vorera del carrer. Un local que només permeti el consum d'aquesta manera representaria, per tant, el nivell mínim per a un negoci d'hostaleria, només un simple aixopluc arquitectònic com a primer complement per a l'activitat dels *lixae*.
- Consum a taula. Aquest consum representa la norma habitual de les *cauponae*. A les taules i en grup no només es menjava i es bevia sinó que també es jugava als daus.
- Consum en un triclini. Es tracta de negocis de nivell superior que oferien al costat de la sala de venda, un saló triclinar. Aquest es podia llogar a particulars per a les festes especials

Tipus d'establiments documentats a Pompeia

Taberna vinaria

Taberna era sinònim d'una habitació humil i, de manera general, qualsevol tipus de local comercial en un context urbà. *Taberna vinaria* era una vinateria, local dedicat a la venda i consum de ví al detall. El seu propietari és el *vinarius*.

Làpida funerària d'un *vinarius*.
Museo romano de Mèrida



Thermopolium / thermipolium

Únicament Plaute en fa esment al segle II aC. Aquest terme és aplicat a locals on servien vi preparat amb aigua calenta, la popular *calida aqua*, de consum habitual a les èpoques fredes de l'any. El terme, d'origen grec, aviat es va deixar de fer servir. La pròpia epigrafia pompeiana contradiu l'ús generalitzat d'aquest mot, de manera que hauríem de prescindir del mateix.

Restes d'un *Thermopolium* a Pompeia



Popina

Casa de menjars. Un local on es servien vins i plats preparats. Tradicionalment considerat un sinònim de *caupona*; Kleberg rebutja aquesta identitat centrant les diferències en l'existència o no de dormitoris. Les *popinae* serien cases de menjar i les *cauponae* albergs. El terme englobava locals de qualitat molt desigual. *Apuleu*, *Ciceró*, *Suetoni* o *Juvenal* parlen de la *luxuria popinalis* per a designar els nous restaurants de luxe, fruit de la bonança econòmica dels seus temps. Als viatges d'*Horaci*, però, els adjectius al voltant del terme descriuen una realitat molt més vulgar, greixosa (*uncta popina*) o immunda (*immundis popinis*). L'amo del negoci seria el *popinarius* o *popinator*.

Es servia vi barrejat amb aigua, herbes, mel o resina. També una gran varietat de menjars, des d'aperitius amb olives fins a sopes i pa, marisc i guisats de carn. Així mateix eren molt populars els rostits, els pastissos, el peix, els dolços, la fruita i els brioixos farcits.

Caupona/Copona

El terme *caupo* o *copo* adquireix a les fonts un doble sentit: la persona que rep i allotja al viatger o bé la persona que serveix menjar i beguda. De *caupo* derivaria el femení *caupona* per a designar tant el local com la seva mestressa.

L'ús clàssic del terme abastaria un ampli significat que designaria per igual l'alberg, la casa de jocs i prostitució o el local de menjar i beure. El seu ús desapareixeria finalment i no es transmetria a les llengües romàniques. El substituiran *hospitium*, per a designar l'alberg i la taberna pel local de menjar i beure. Tot i això, durant el segle I dC, l'epigrafia associada a establiments pompeians de menjar i beure designa als seus amos de forma exclusiva sota els mots *copo/caupo* i, per a les dones, *caupona / copona*. Un dels usos més evidents és un grafit incís amb una queixa explícita d'un client contra el taberner que ven vi "batejat": *copo tu vendis aquam et bibes ipse merun* (CIL 3948). El taberner que ven aigua i es veu el vi pur és designat com a *copo* i no com a *vinarius* o *popinarius*.

Lixae

El terme descriu els venedors ambulants de menjar calent. Una estampa característica de la vida quotidiana als carrers i places de qualsevol ciutat romana, especialment en dies de mercat, i que està representada en l'escena forense pompeiana pintada a la casa de Julia Felix: el cuiner ambulat que serveix viandes bullides en una perola que té al davant..

Ganea/ganeum/gurgustium

En el seu sentit etimològic significa llocs foscos, subterrànies i miserables; tres sinònims relacionables amb la mala vida, utilitzats per a descriure ambients de prostitució.

A Pompeia, la prostitució apareix freqüentment associada als locals de menjar i beure, on les *puellae* o cambres apareixen nomenades amb noms exòtics, característics de les prostitutes. Els 29 locals documentats a Pompeia on es practicava la prostitució engloben, juntament amb les *cauponae*, altres locals de tipologia molt variada: des de les luxoses *domus* transformades en lupanars, mñes els locals d'ús específic, com el famós bordell de dues plantes d'Afranius i Victor, fins a l'existència de 9 miserables *cellae*, meretrius o petites habitacions aïllades, obertes al carrer, amb un llit d'obra com a únic mobiliari interior.

Taberna lusoria aleariorum

A partir de la recomanació electoral *aliari rog(ant)* present a la taverna VI 14,28, Della Corte ⁽²⁾, es va provar que no es tractaria d'una pintada corporativa dels venedors d'alls (*alliarum*) sinó del prec electoral d'un grup de jugadors (*alearii*). La presència del *fritillus* (got utilitzat en els jocs de daus) en el cartell que anuncia el local, els quadres pintats amb *erotes*, Baco i Hermes a la sala principal, les escenes eròtiques sota l'escala i l'existència d'una sala contigua, ocupada per la usurera Faustilla, permetrien definir suficientment les característiques del local. D'altra banda, com que falten el mostrador i elements característics de la sala de venda d'una *caupona*, M. Della Corte va proposar considerar-ho, de manera exclusiva, com un lloc de joc i prostitució.

Hospitium

Hospes, en el món llatí, designava tan al convidat com aquell que el rep. *Hospitium*, en aquest context, és el terme utilitzat per a designar aquesta relació i després, de manera més correcte, per a descriure l'habitació del convidat. A partir d'aquí el seu ús s'ampliaria per a designar una relació no basada en l'amistat o els pactes familiars sinó exclusivament en el tracte comercial: el negoci de proporcionar allotjament a canvi d'un pagament. A l'*hospitium*, el viatger hi trobava una habitació (*cellae*) amb una porta tancada amb clau o amb un travesser, on hi havia un llit com a mobiliari bàsic, un canelobre i, no sempre, un matalàs. Segons la categoria del local, el viatger podria prendre el "menú" que oferia l'establiment o bé ocupar-se ell mateix pel seu aliment. Amb el temps, el terme *hospitium* substituiria al de *caupona* per a designar, de manera general, l'activitat hostalera.

Stabulum

Designa la quadra o establa (*stalla*), però adquireix un caràcter especial per a definir un "alberg amb estables": un local on el viatger, a més de trobar-hi habitació, disposa de pati per a guardar el carro i d'una quadra per a l'allotjament dels cavalls i ases. L'amo del negoci seria l'*stabularius*.

BIBLIOGRAFIA

(1) **Hotels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine**

T. Kleberg

Upsala. 1957

(2) **Casa ed abitanti di Pompei**

M. Della Corte

Nápoles, 1965

Les négoce d'hôtellerie à Pompei. Une perspective archéologique,

Joaquin Ruíz de Arbulo

Le Jardin des Antiques. Bulletin de l'association du Musee Saint Raymond, 21, Toulouse, 1996, 8-18

La ciudad antigua. La vida en la Atenas y Roma clásicas

Peter Connolly y Hazle Dodge

Acento Editorial