

### Sukaldea

Erromatar Inperioa handia zen eta komunikabide onak zituen. Merkataritza oparoa medio, aurreko garaietan baino janari-aukera zabalagoa zeukaten; horietatik guztietatik dastatu ahal izatea, ordea, ez zegoen pertsona guztien esku. Erromatar kulturarekin batera, besteak beste, olio, ardoa eta gisako produktu garrantzitsuak ezagutu zituzten; gainera, bertako bizilagunen baxera pieza berri eta praktikoekin osatu zen.

Hemen ikusten duzun sukaldearen bidez, erromatarren ohitura gastronomikoen berri izan dezakezu.



**1.-** Arrain gazitua zen gehien kontsumitzen zuten produktutako bat. Hasieran, Mediterraneo aldetik ekartzen zuten, baina, denbora aurrera joan ahala, lantegi txikiak agertuz joan ziren Bizkaiko golko eta Atlantiko aldean. Ipar Euskal Herriko Getarian, esaterako, mota horretako instalazio bat zegoen. Itsaskien artean, ostrak ziren gehien jaten zituztenak; produktu guztiz preziatua zen, eta kopuru handitan kontsumitu ohi zuten Iruña/Veleian. Gesaletan garraiatzen zituzten kostaldetik barnealdeko herrialdeetara egoera onean irits zitezen.

**2.-** Behikia zen, alde handiz, gehien jaten zen haragia; haren ondoren ardikia eta ahunzkia zetozen, eta azkenik, txerriak. Bestalde, etxe-abere, labore eta ibai zein itsasoko espezieen kontsumoa areagotu egin zen erromatarren garaian produktu-aukera handiagoa zegoelako.

**3.-** Mahaian eta sukaldean zeramika zen gairik erabiliena, baina metalaz ere baliatu ziren. Beirazko baxera erromatarren garaian agertu zen; hasieran kanpotik ekartzen zuten baina laster Ebroko ibarrean hasi ziren egiten. Etxe aberatsenetan, metalezko baxera ere ikus zitekeen (brontzezkoa edo metal noblez egina).

**4.-** Ardoa edukitzeko ontzia. Urarekin nahasirik edaten zuten, ur bero zein hotzarekin. Izan ere, ardo hutsa edatea ohitura txartzat zuten. Ardoa, orobat, eztiarekin nahasirik hartzen zuten; edari horri *mulsum* zeritzan. Oturuntzetan, afalondoan, *commissatio* delakoari ekiten zioten: protokoloa zela-eta topa egiterakoan, kopa zurrutada batez hustu behar zuten. Ardoa, arrain gaztuen antzera, anfora deituriko lurrezko edukiontzi berezietan iristen zen gure portuetara. Handiak eta gogorrak ziren anforak; hermetikoki itxi eta erraz pilatzen ziren itsasontzietako sotoetan. Egilearen zigilua eraman ohi zuten, edukiari buruzko oharrekin batera (jatorria, mota, pisua...).

**5.-** Baxerak, gehienetan zeramikazkoak ziren. Zeramikarik erabiliena *sigillata* izenekoa zen, horrela deitua egilearen sinadura (*sigillum*) inprimaturik zeramalako. Piezak tornuz eta apaingarriak moldez egin ohi zituzten, eta kolore gorri bereziko berniz guztiz iraunkorra ematen zieten gero. Teknika horretaz baliatuz ontzi mota ugari egiten zuten: platerak, katiluak, edalontziak, goporrak, botilak, pitxerrak, kantiplorak; baita tintontziak eta biberoiak ere. Hasieran, lantegi italikoetan eginikoak inportatzen zituzten; gero, Galietatik, eta azkenik, nahiko goiz, Iberiar penintsulan moldatu eta lantzen hasi ziren.