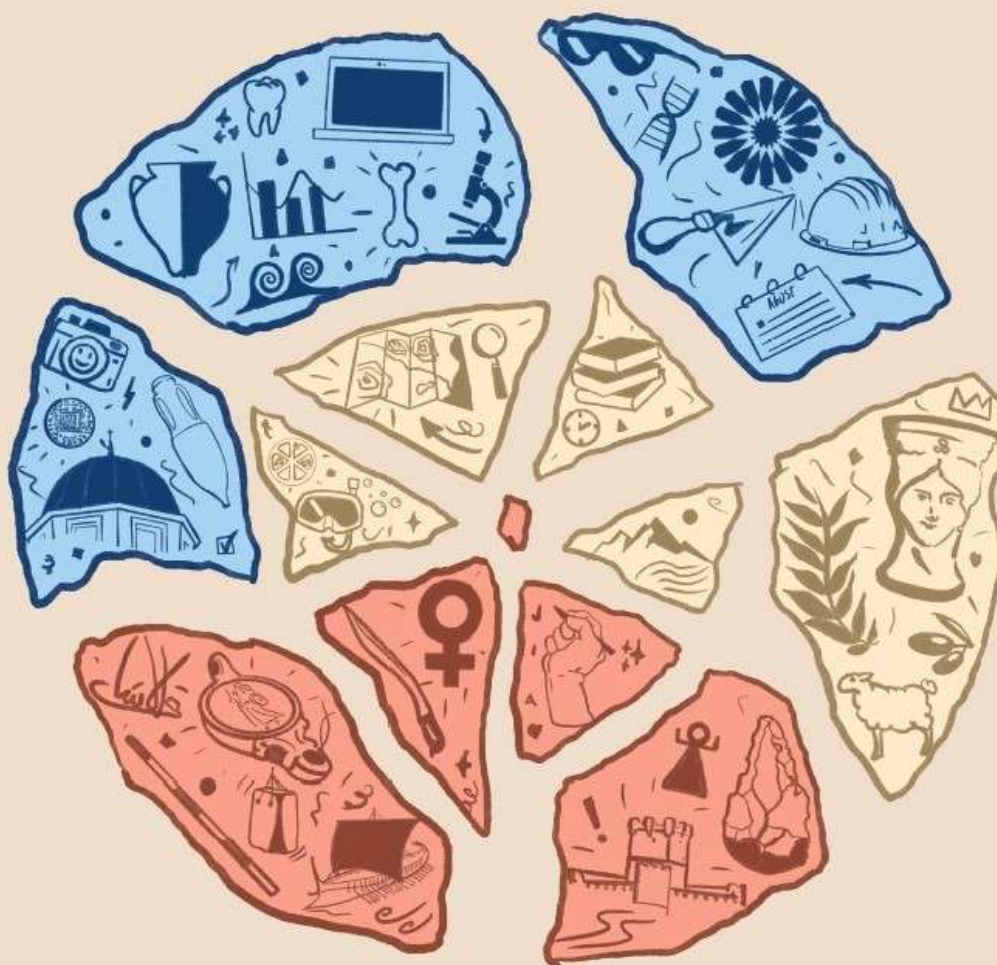




Periferias: desde los márgenes de la arqueología

**Sonia Carbonell Pastor, María Fructuoso Cárcel,
Arturo García López, Paula Martín de la Sierra Pareja,
José Luis Martínez Boix, Ester Moya Soriano,
Nicolás Pastor Alameda, Pedro Ramón Baraza,
Israel Serna Martínez
(Eds.)**



INAPH
COLECCIÓN *PETRACOS* 12

Periferias: desde los márgenes de la arqueología

JIA-LACANT 2022

Actas de las XIII Jornadas de Jóvenes en Investigación Arqueológica
(Universidad de Alicante, 23-26 de marzo de 2022)

PETRACOS es una publicación de difusión y divulgación científica en el ámbito de la Arqueología y el Patrimonio Histórico, cuyo objetivo central es la promoción de los estudios efectuados desde el Instituto Universitario de Investigación en Arqueología y Patrimonio Histórico de la Universidad de Alicante –INAPH–. *Petracos* también pretende ser una herramienta para favorecer la transparencia y eficacia de la investigación arqueológica desarrollada, transfiriendo a la sociedad el conocimiento generado con la mayor rigurosidad posible. Esta serie asegura la calidad de los estudios publicados mediante un riguroso proceso de revisión de los manuscritos remitidos y el aval de informes externos de especialistas relacionados con la materia, aunque no se identifica necesariamente con el contenido de los trabajos publicados.

Dirección:

Lorenzo Abad Casal
Mauro S. Hernández Pérez

Consejo de redacción:

Lorenzo Abad Casal
Mauro S. Hernández Pérez
Sonia Gutiérrez Lloret
Francisco Javier Jover Maestre, secretario
Jaime Molina Vidal
Alberto J. Lorrio Alvarado

© del texto e imágenes: los autores

Edita: Instituto Universitario de Investigación en Arqueología,
Patrimonio Histórico (INAPH) y Publicacions Universitat d'Alacant

Imagen de cubierta:

José Luis Martínez Boix

ISBN: 978-84-978-84-1302-220-8

Depósito legal: A 246-2023

Diseño y maquetación: Marten Kwinkelenberg

Imprime: Byprint Percom S.L

Impreso en España

Definiendo la cerámica de cocina local de la costa meridional del Conventus Carthaginensis (S. IV-VII d.C)

Alicia Segura¹

Resumen

Las cerámicas de cocina elaboradas en el área de *Carthago Nova*, a pesar de que su nivel tecnológico permitió, en su momento de uso, hacer frente a las exigencias culinarias de una sociedad, han recibido tradicionalmente una atención menor por parte de la investigación, desconociéndose datos sobre las primeras manifestaciones de estas producciones cerámicas. La siguiente reflexión recoge algunos de los conceptos de partida que permitirán la definición tipológica y funcional de unas piezas que, a pesar de su naturaleza tosca y su aparentemente limitada variedad formal, se distribuirán por parte del Mediterráneo.

Palabras clave: Cerámica de cocina, Carthago Nova, Antigüedad Tardía, Águilas, Mazarrón.

Abstract

Cookware that was manufactured in the area of *Carthago Nova*, even though technologically at the time it was able to service the cooking needs of a given society, it has received little attention when it comes to Academia, since the data related to the early evidences of these ceramic productions is still very much unknown. The following essay relates to the starting concepts that will allow the typological and functional definition of a ceramic production that despite its simple shapes and ordinary appearance, was distributed throughout the Mediterranean Sea.

Keywords: Cookware, *Carthago Nova*, Late Antiquity, Águilas, Mazarrón.

1. Universidad de Murcia. alicia.segurag@um.es

1. Introducción

Las cerámicas de cocina adscritas al territorio de *Carthago Nova* cuentan con cierta tradición en su estudio. La primera caracterización con la que contamos se la debemos a M.D. Láiz y E. Ruiz y su trabajo sobre los contextos de la C/ Orcel de Cartagena (1988). Sin embargo, la mayoría de las publicaciones que existen, analizan zonas alejadas del centro productivo, dónde son entendidas como bienes importados, como son el Valle del Vinalopó (Reynolds, 1993), el Tolmo de Minateda (Amorós, 2017) o las Islas Baleares (Cau Ontiveros, 2003).

Estos estudios abarcan a su vez cronologías tardías, creando un verdadero vacío en lo que respecta a los precedentes de desarrollo de estas producciones, un fenómeno se explica por la aparentemente reducida presencia de contextos asociados a mediados del s. IV – mediados del s.V d.C en *Carthago Spartaria*, especialmente de estructuras asociadas a restos cerámicos. Para paliar esto debemos recurrir al *hinterland* de la ciudad, a Águilas y Mazarrón, que cuentan con contextos arqueológicos bien definidos como son la factoría de salazones del Puerto de Mazarrón o la isla del Fraile que dan respuesta a los vacíos de información histórico-arqueológica que, por el momento, presenta la *urbs*.

2. Objetivos y metodología

Este trabajo no abarca aspectos como la caracterización y análisis arqueométrico de estas producciones, de pastas con fractura grosera y abundante presencia de moscovita y esquistos liláceos en su matriz (Láiz y Ruiz, 1988: 265-266), sino que su objetivo principal es exponer los diversos conceptos y problemáticas de partida para la sistematización tipológica de estas producciones desde sus primeras manifestaciones en el registro arqueológico.

Es esencial un ejercicio de reflexión previo sobre los términos y definiciones empleadas hasta el momento para comprender la naturaleza y evolución de unas cerámicas de origen tardorromano y cuyo uso es rastreable hasta prácticamente época emiral. El amplio espectro cronológico implica que trabajamos con dos maneras de concebir el estudio cerámico, las tipologías estandarizadas del mundo romano en contraposición a la importancia dada a la funcionalidad para la conformación de tipologías en la tradición del estudio medieval.

Para encontrar el punto medio de ambas tradiciones, las definiciones aportadas por los primeros estudios de estas producciones se deben complementar con obras de referencia como la de W. Hilgers (1969) para mundo romano y la de G. Roselló (1978) para mundo medieval, entre otros, con el fin de dar un nombre lo más exacto posible a las piezas que serán objeto de estudios futuros.

3. Definición conceptual de las cerámicas de cocina de producción local

Toda aquella vajilla empleada para la cocción de alimentos y que comúnmente presenta un ennegrecimiento exterior por su exposición al fuego forma parte de los *instrumenta coquorum* (Gómez, 1995: 25-26). Es precisamente dentro de esta *ceramica da fuoco* donde enmarcamos las producciones de cocina locales.

Por otro lado, la cerámica de cocina de producción local es aquella que por sus pastas y paralelos morfológicos puede definirse como producida en el entorno de la costa meridional del *Conventus Carthaginensis*. Así pues, la batería de cocina local se compone por ollas (*aula/ollae*), *caccabi*, cazuelas y tapaderas o platos, aunque no se descarta la futura aparición de nuevos tipos.

En este caso, definimos como «olla» los recipientes de cuerpo ovoide, bitroncónicos o «panzudos» cuyas paredes se estrechan antes de llegar a la boca, siendo el diámetro del borde inferior a la de su profundidad. En el caso de las cazuelas o *caccabi*, son piezas con fondo ápodo más bien convexo, de forma redondeada, boca abierta y paredes algo altas, siendo el diámetro de la boca generalmente superior a la altura. Ambas van al fuego sobre soporte.

Si bien cazuela y *caccabus* pueden ser entendidos como sinónimos, para el material estudiado los diferenciamos. Así pues, definimos como «cazuelas» aquellas piezas cuyas paredes rectilíneas tienen una tendencia ligeramente exvasada y como «*caccabi*» a las que cuentan con paredes plenamente rectilíneas, similares a piezas como el canónico *caccabi* conocido como la forma Hayes 197.

Finalmente, destacamos dentro de la familia de los platos, tapaderas y cubiertas, el caso particular de los platos para pan ácimo, cuya característica forma se atestigua desde época tardorromana. Aunque están asociadas al tostado de cereales, pueden ser interpretados como grandes cazuelas para asar carne, quedando su uso definitivo por determinar mediante analíticas (Gutiérrez, 1990-91: 171-172).

4. Perspectivas de futuro

Los yacimientos insignia que nos permitirán definir las primeras evidencias de estas producciones están intrínsecamente relacionados con el procesado de recursos haliéuticos y la obtención de *salsamenta*. Este es un aspecto clave a tener en cuenta si consideramos que los estudios de autores como P. Arthur (2007) y A. Donnelly (2016) exponen cómo la predominancia de determinadas formas en el registro arqueológico se asocia a tradiciones culinarias y dietas concretas.

Así pues, la abundancia de cazuelas y *caccabi*, es característica de las dinámicas de la cocina de tradición romana, particularmente del sur Mediterráneo y las costas africanas. Por el contrario, la presencia de formas cerradas, como las ollas, se puede llegar a asociar en época tardoantigua a una influencia gótica en los patrones culinarios (Arthur, 2007:16-18 ; Donnelly, 2016 : 267-273).

Por ende, el estudio morfotipológico, de la cerámica de cocina del *Conventus Carthaginiensis* desde su origen y hasta su fase más tardía, nos aproximará a los cambios en la dieta de una comunidad a partir de su evolución formal en su área de producción. Además, su estudio junto a las producciones de cocina importadas y a la llamada « cerámica común de cocina » permitirá matizar las cronologías locales a la vez que profundizamos en las dinámicas culinarias y preferencias de consumo de las piezas que componen el ajuar culinario tardoantiguo.

5. Bibliografía

- Amorós, V. (2018): *El Tolmo de Minateda en la Alta Edad Media. Cerámica y contexto*. Universidad de Alicante.
- Arthur, P. (2007): Pots and boundaries. On cultural and economic areas between Late Antiquity and the Early Middle Ages. En M. Bonifay y Treglia J. (eds.): *LRCW 2. Late Roman Coarse Wares, Cooking Wares and Amphorae in the Mediterranean: Archaeology and archaeometry*. 15-27.
- Cau M.A. (2003): *Cerámica tardorromana de cocina de las Islas Baleares. Estudio Arqueométrico*, British Archaeological Reports International Series 1182, Oxford.
- Donnelly, A. (2016): *Cooking, Cooking Pots, and Cultural Transformation in Imperial and Late Antique Italy*. PhD thesis. Loyola University, Chicago.
- Gómez Pallarés, J. (1995): Instrumenta coquorum. Els estris de la cuina en Apici (amb testimonis des de Plaute a Isidor de Sevilla). En Aquilué, X y Roca, M. (coords.) *Cerámica común d'època Alt Imperial a la Península Ibérica. Estat de la qüestió, Monografies Emporitanes*, 8: 25-38.
- Gutiérrez, S. (1990-91): Panes, hogazas y fogones portátiles. dos formas cerámicas destinadas a la cocción del pan en al-andalus: el hornillo (tannür) y el plato (tábag). *Lucentum*, IX-X: 161-175.
- Hilgers, W. (1969): Lateinische Gefässnamen. Bezeichnungen, Funktion und Form römischer Gefäße nach den antiken Schriftquellen. *Beihefte der Bonner Jahrbücher*, 31.
- Laiz M^a D. y Ruiz, E. (1988): Cerámicas de cocina de los siglos V-VII en Cartagena (C/. Orcel-D. Gil). *Arte y poblamiento en el sureste Peninsular, Antigüedad y Cristianismo*, V: 265-302
- Reynolds P. (1993): Settlement and pottery in the Vinalopó Valley (Alicante, Spain) A.D. 400-700, BAR, International Series 588, Londres.
- Roselló, G., (1991): *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Palma de Mallorca.