

PEZA DO MES

febreiro

2018



MORTEIRO

CONXUNTO ARQUEOLÓXICO-NATURAL DE SANTOMÉ

XUNTA DE GALICIA



VISTA DA ÁREA ESCAVADA DO CONXUNTO ARQUEOLÓXICO-NATURAL DE SANTOMÉ ONDE APARECEU O MORTEIRO

Morteiro. Conxunto Arqueolóxico-Natural de Santomé

Na campaña de escavacións de 1983 dirixida por Xulio Rodríguez González no Conxunto Arqueolóxico-Natural de Santomé acháronse catro fragmentos que unían, correspondentes a un morteiro. A peza, con número de inventario CE005227/75, foi reintegrada en 1994 por Carlos Pazos González, baixo a dirección de Carmelo Fernández, reconstruíndoa a partir dos fragmentos de bordo conservados, que constitúen a décima parte do total do cunco orixinal. Trátase dun recipiente de produción local, pertencente á época Baixo Imperial que unha vez reintegrado dá unhas medidas de 8,1 cm de altura, 26,7 cm de diámetro do labio e 34,4 cm de diámetro total. Ten galbo convexo que remata nun bordo horizontal, de labio redondeado. Sobre o bordo, e partindo do límite interior, desenvolve de forma lixeiramente oblicua unha barreira ou baquetón vertical que pecha por completo o recipiente agás no burato do pico vertedor. A liña de unión é evidente xa que soamente ao exterior esta unión está rematada e oculta, cousa que non se evidencia na parte interna. As pegadas no interior da peza amosan unha factura a torno, a excepción da parede sobre o bordo, realizada á man. Empregouse barro decantado con abundante desgrasante micáceo –moi fino– e con gran de seixo.

A cocción foi de tipo oxidante, deixando coloracións de pasta de cor ocre. A pasta é ademais dura e resistente, moi compactada.

Nas súas investigacións sobre os morteiros, Peinado Espinosa expón que é un tipo cerámico de orixe grega (Aguarod, 1991), tamén empregado por fenicios, etruscos e púnicos, que foi adoptado pola cultura romana debido á influencia das colonias gregas da Magna Grecia, (Bats, 1988) converténdose nun elemento común na cociña romana. Utilizábase como recipiente auxiliar destinado fundamentalmente a macerar cereais, a triturar alimentos e a elaborar salsas líquidas ou semilíquidas aínda que tamén noutras tarefas relacionadas coa construción ou para a elaboración de pigmentos e menciñas. Ademais dos contextos doméstico e industrial, aparece asociado a outros de carácter cultural e funerario, téndose atopado exemplares en pozos rituais ou santuarios. Sabemos que é un elemento utilizado polos soldados; no seu estudo sobre o campamento militar de Cidadela (A Coruña), Doval Galán advirte da notable presenza deste tipo de recipientes, abundancia que tamén se repite no campamento de *Aquae Querquennae* (Ourense).

O mortarium caracterízase por paredes moi abertas, un corpo hemisférico con base plana ou anular e un bordo aberto, no que se sitúa unha vertedeira que facilita o baleirado do contido. A superficie interior

é áspera e presenta estrías ou pequenas partículas de pedras duras incrustadas na parede interior que contribúen a acentuar a superficie de fricción. Doval Galán, sinala que a viseira servía para poder suxeitar con firmeza o recipiente durante a preparación dos alimentos, polo que adopta unha orientación claramente horizontal; engade tamén que a presenza do resalte vertical podería indicar unha dobre función: dirixir o líquido cara á vertedeira e servir de encaixe para unha tapadeira. A man do morteiro –*pistillum*– de madeira, cerámica ou pedra permitía mesturar os alimentos sólidos: verdura, carne, peixe e especias, para despois engadirille os líquidos: aceite, vinagre, viño ou *garum*, unha celebrada salsa resultado da fermentación en sal, de anacos e vísceras de peixe, sobre todo xarda ou atún. O *garum* ou *liquamen* hispano tiña fama en todo o Imperio. Outra salsa moi apreciada era o *moretum*, a base de queixo. O emprego de salsas estaba motivado pola necesidade –pero tamén polo gusto– por sazonar e adobar os alimentos que trala cocción resultaban insípidos. Seguindo ás fontes clásicas podemos coñecer os ingredientes e elaboración dos principais pratos romanos. Un dos receitairos máis importante é o de Apicio, *De re coquinaria*, composto por dez libros nos que reflicte como a cociña romana non se entende sen a presenza dun bo número de salsas e especias. Outros eruditos do campo culinario son C. Matius, –amigo persoal de César– o hispano Columela e Catón, quen recolle nos seus escritos o emprego dos morteiros para a elaboración de queixos e masas dunha gran variedade de tipos de pan.

As diferenzas de tamaño, as distintas modalidades que adopta o bordo ou a base destes recipientes, xunto coas particularidades técnicas, axudan a definir as distintas formas de morteiros. Observando a clasificación que Sánchez Fernández realiza dos morteiros do *Portus Illicitanus*, a peza que hoxe estudamos corresponderíase cos do grupo D (Vegas, 1973), definidos como morteiros de bordo recto e con viseira, datados nos séculos III e IV.

Tanto a arqueóloga Isabel Peralta Bejarano, no estudo da cerámica común de Santomé, como Xulio Rodríguez González en *Conxunto Arqueolóxico-Natural de Santomé* (2000), sinalan a versatilidade deste tipo de pezas e identifícanas como cunco. No Santomé Baixo Imperial, ademais da xeneralización, aínda que pouco intensa, dos cuncos de mesa, tamén aparecen outras formas non relacionadas co servizo de mesa individual, como os cuncos con viseira e provistos de pico para verter, que moi ben puideron desempeñar funcións atribuídas aos morteiros,

como a preparación de salsas ou condimentos. Nesta tipoloxía inclúen Peralta e Rodríguez a peza que estudamos –forma XXXIX– baseándose en que os morteiros deben posuír unha superficie de maior fricción e presentar paredes máis grosas. De ser así, morfoloxicamente relaciónanse co tipo 10 de Vegas (1973) aos que a autora sitúa polos achados de Tarragona e a Casa dos Tesouros de Pollentia, no Baixo Imperio.

En Santomé, o reducido conxunto de fragmentos de morteiro de cerámica común non deixa de ser altamente significativo. Existen varios exemplares recuperados en niveis do século I d. C., con características técnicas semellantes que son produtos importados de Italia correspondentes á forma Dramont D 1. Un dos fragmentos presenta selo do *offinator*, composto por unha liña oblicua ao canal de desaugamento, na que se le *SATURNIN(I)* e leva outra cartela cunha palma situada, tamén, oblicuamente ao outro lado da vertedeira. Este tipo de selado corresponde á variante C de Aguarod (1991) dos morteiros centro-italicos e pertence ó obradoiro –*fliglinae*– de *SATURNINUS*. A segunda forma, a máis abundante, constitúena imitacións locais ou rexionais da forma Dramont D 2, e apareceron en niveis revoltos de cronoloxía pouco precisa (séculos II e III d. C.) na área do castro. Por último, o único exemplar representativo da forma definida por Peralta e Rodríguez como LVI, de elaboración máis sinxela, aínda que mantendo os seus aspectos funcionais, é Baixo Imperial. A escasa presenza de morteiros nesta época pode ser debida á aparición dos cuncos con viseira, que, como xa sinalamos, desempeñarían funcións semellantes ás dos morteiros.

O estudo da cerámica común romana –de cociña, almacenamento e mesa– achegan valiosa información sobre os costumes no ámbito doméstico, así como de aspectos de carácter económico e comercial. O emprego dos *mortaria* é síntoma evidente da adopción de hábitos alimentarios innovadores na sociedade indíxena. Á vista dos datos achegados polo conxunto de morteiros atopados en Santomé, comprobamos que a adopción deste tipo cerámico por parte da poboación do lugar é lenta e máis ben tardía pero amosa que é partícipe dos gustos e costumes culinarios romanos.



CLAUSTRO DO PATIO DO MUSEO ARQUEOLÓXICO NA SÚA SEDE DA PRAZA MAIOR



ENTRADA Á SALA DE ESCULTURA DO MUSEO ARQUEOLÓXICO PROVINCIAL SITUADA AO LADO DO CLAUSTRO DE SAN FRANCISCO



INTERIOR DA SALA DE ESCULTURA DO MUSEO ARQUEOLÓXICO PROVINCIAL

MUSEO DE OURENSE

O edificio histórico que é a sede do Museo está pechado ao público por obras de reforma. Aínda así, cando é posible facilítase a súa visita, libre e tamén con posibilidade de guía, para coñecer os restos conservados e descubertos como resultado da intervención arqueolóxica realizada. O soar foi ocupado dende época romana –da que quedan algúns testemuños fragmentarios, pero relevantes na historia da cidade de Ourense–, e seguidamente por unha necrópole altomedieval, para finalmente erguer nel o pazo do bispo de Ourense, construción civil románica do século XII, moi completa e que se definiu na súa totalidade espacial e volumétrica, aínda que foi obxecto de engadidos e modificacións ata configurar o actual conxunto, monumento histórico-artístico declarado en 1931.

ESCOLMA DE ESCULTURA

En canto se realizan as obras de remodelación ofrécese aos visitantes unha visión das coleccións do Museo a través dunha cuidada selección de pezas de escultura, dende a protohistoria ao barroco, na sala San Francisco. Esta é a antiga igrexa da Venerable Orde Terceira (VOT) de San Francisco, que se sitúa ao lado do cemiterio e do ex-convento do mesmo nome, onde están o claustro gótico e a nave da igrexa cos seus monumentos funerarios góticos e renacentistas.

Teléfono : 988 230 430

O horario de visita:

martes a sábado: 9.00 a 22.00 h ininterrompido

domingo: 9.00 a 15.00 h

luns pechado

Outros servizos do Museo

Os servizos de información xeral, biblioteca e consulta de investigadores están dispoñibles na situación provisional do Museo, na rúa Xílgaros s/n, (Centro Santa María de Europa, A Carballeira), 32002 Ourense.

Teléfono: 988 788 439

Horario de atención ao público: de luns a venres, das 9.30 ás 14.30 h e das 16.00 ás 20.30 h

www.musarqourense.xunta.es
mapour@xunta.es

PEZA DO MES:

EDITA: Museo Arqueolóxico Provincial de Ourense

TEXTO: María del Pilar Núñez Sánchez

FOTOGRAFÍA: Fernando del Río

MAQUETA: Araceli Gallego

ISSN: 1579-9956

Museo Arqueolóxico 

galicia

