

## COCINANDO HISTORIA: GASTRONOMÍA Y TRANSICIÓN CULTURAL A ORILLAS DEL ESTRECHO DE GIBRALTAR EN ÉPOCAS TARDOPÚNICA Y ROMANA

### COOKING HISTORY: FOODWAYS AND CULTURAL TRANSITION IN THE STRAIT OF GIBRALTAR IN LATE PUNIC AND ROMAN PERIODS.

Carmen María SÁNCHEZ MORAL  
Universidad Autónoma de Madrid<sup>1</sup>

Recibido el 17 de septiembre de 2018

Aceptado el 2 de octubre de 2018

#### RESUMEN:

El objetivo de este artículo es asomarnos a la gastronomía en la Antigüedad, entendida como la manifestación cultural de una necesidad biológica imprescindible para la propia subsistencia. Por su carácter obligatorio y por el hecho de estar determinada por el entorno físico y cultural en el que se desarrolla, los hábitos culinarios son un aspecto de primer orden para el conocimiento del grupo humano que los produjo. Desde la perspectiva de la materialidad arqueológica, uno de los repertorios que nos permiten aproximarnos con mayor precisión a los platos antiguos es el cerámico en el que se cocinó y consumió; soporte directo de la transformación culinaria en la Antigüedad. A partir de estos parámetros trataremos la evolución y variaciones en los usos culinarios y alimenticios de la población de la ciudad de *Carteia* (San Roque, Cádiz), enclave portuario privilegiado a tal efecto, en la transición del período tardopúnico al romano, a partir del estudio de las “baterías de cocina” cerámicas halladas en su registro arqueológico.

#### ABSTRACT:

The main aim of this paper is to address the study of ancient foodways from an archaeological perspective and through the case study of the Punic and Roman port town of *Carteia* (San Roque, Cádiz, Spain). Being fundamental to human existence, food consumption implies a deeper dimension beyond mere subsistence, since it is the result of a cultural interpretation. Given the limited direct evidence we have about ancient cuisine and foodscapes, cooking pots -pottery kitchenware- are crucial witnesses, since they were involved in daily culinary practices. Ceramological studies provide us with further information about other aspects, such as commerce -fabric analysis-, identity, foodscapes, technology, cultural reception, etc. *Carteia*, one of the first Roman colonies with Latin rights outside Italy, constitutes an outstanding example to do so, due to its remarkable commercial role and geostrategic location as the keystone of the arch of the Bay of Gibraltar, beside the Pillars of Hercules.

**PALABRAS CLAVE:** Cerámica, gastronomía, púnico, romano, *Carteia*.

**KEY-WORDS:** Pottery, cuisine, Punic, Roman, *Carteia*.

---

<sup>1</sup>Personal Investigador en Formación (PIF-UAM). Miembro del Proyecto I+D+i MARqHis II: Arqueología de los procesos constructivos. Perduración, transformación e innovación de la Cultura arquitectónica púnico-romana en el Círculo del Estrecho (ArqConCe) (HAR2015-64392-C4-1-P). Departamento de Prehistoria y Arqueología. Facultad de Filosofía y Letras. Carretera de Colmenar Viejo, Km. 15 Campus de Cantoblanco. 28049. Madrid. Doctorado Interuniversitario de Estudios del Mundo Antiguo (DIEMA UCM-UAM) [carmenm.sanchez@uam.es](mailto:carmenm.sanchez@uam.es) ; [carmenm.sanchezm@hotmail.com](mailto:carmenm.sanchezm@hotmail.com)

## I. Gastronomía y Antigüedad.

La alimentación es una necesidad fisiológica básica en los seres vivos, imprescindible para la propia subsistencia. La manera en que el ser humano satisface dicha necesidad viene marcada por diversos factores:

- a) La geografía y, derivadas de ella, las condiciones climáticas que favorecen el desarrollo de un ecosistema particular, con especies vegetales y faunísticas para su aprovechamiento. Asimismo, el clima de una determinada región implicará la exigencia de un mayor aporte calórico en la dieta.
- b) El grado de desarrollo tecnológico, que permite la introducción de nuevas técnicas y recipientes de procesado de alimentos.
- c) El comercio, que abre el acceso a materias primas o productos no originarios del lugar en que se habita, a nuevas formas que amplíen la batería de cocina y a la difusión de nuevas modas y prácticas culinarias.
- d) El peso de la tradición cultural de una región, así como las normas sociales y/o religiosas afectarán en gran medida los alimentos consumibles en una sociedad y el significado que se da a éstos.
- e) La economía y el sistema comercial, que proporciona acceso a ciertas elaboraciones culinarias según el poder adquisitivo o a circuitos comerciales restringidos, importaciones de alto valor económico y escasas en el mercado por su coste -de elaboración o importación- o escasez, siendo consecuencia, y, por tanto, dando noticia, del estrato socioeconómico de la demanda.

Podemos definir así la gastronomía como el resultado del diálogo entre la alimentación en tanto que necesidad fisiológica y la idiosincrasia sociocultural y económica de una comunidad. Las características de ésta y el marco en que se desarrollan actúan a modo de filtro, imprimiendo su propio carácter sobre el aprovechamiento de los recursos medioambientales disponibles -en el propio entorno o mediante el comercio-. De este modo, si realizamos el recorrido de la ecuación a la inversa, el análisis de los usos gastronómicos de una determinada sociedad nos ofrecerá nociones de primer orden acerca de su cultura, grado tecnológico, sistema económico, rutas comerciales, costumbres, creencias, geografía (en su tercera acepción<sup>2</sup>, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española define “gastronomía” como “conjunto de platos y usos culinarios de un determinado lugar”, incluyendo así el matiz geográfico al que aludíamos previamente), etc.

Ahora bien, ¿es posible rastrear dichas prácticas culinarias? En caso afirmativo, ¿cómo hacerlo? Las fuentes son esquivas, más allá de recetarios alejados de las mesas cotidianas y de las más humildes; se circunscriben a momentos concretos y no suelen recoger la evolución culinaria, y menos aún de los recipientes implicados<sup>3</sup>. Así, el recetario más conocido del Mundo Antiguo, *De Re Coquinaria*, atribuido a Marco Gavio Apicio, arroja una rica visión de las mesas romanas más acomodadas, con elaboraciones más propias de circunstancias especiales (banquetes, etc) que de la vida cotidiana<sup>4</sup> (aunque permite vislumbrar atisbos de elaboraciones más frecuentes y de la problemática relacionada con la conservación de la comida o la escasez puntual de productos. ¿Cuál es la evidencia material que pervive de dichos usos culinarios? ¿Qué queda tras el consumo de alimentos? ¿Cuál es la evidencia física del cocinado y la comensalidad? En el registro arqueológico la respuesta es sencilla: los recipientes empleados durante el proceso y los restos y/o desechos de los alimentos<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> Gastronomía. Del gr. γαστρονομία *gastronomía*. 1. f. Arte de preparar una buena comida.

2. f. Afición al buen comer.

3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar. (DRAE).

<sup>3</sup> Donahue 2014; Croom, 2012.

<sup>4</sup> Donahue 2014; Dalby y Grainger 2012,

<sup>5</sup> La arqueozoología -para los restos óseos- y los análisis arqueométricos de indicadores bioquímicos de paleocontenido (de modo particular Cromatografía de Gases/Espectrometría de Masas) son pilares fundamentales para el estudio de la alimentación de comunidades pasadas, aunque los resultados informan

## II. La plasmación arqueológica de la gastronomía antigua: la cerámica de cocina

Las cocinas antiguas presentaban un panorama muy variado. Recipientes de diversos tamaños, material, procedencia y función convivían en ellas. En este trabajo prestaremos atención a las cerámicas, límite marcado por la no conservación de otros materiales, pero hemos de pensar en la presencia de baterías de cocina metálicas, ampliamente atestiguadas en Pompeya (Italia)<sup>6 7</sup> o *Libisosa* (Lezuza, España)<sup>8</sup>, o incluso de madera en las mesas menos pudientes, que salvo ambientes muy especiales -turberas, desérticos- no han pervivido hasta nuestros días. La ausencia de evidencia no es evidencia de la ausencia.

Consideraremos aquí, pues, los recipientes cerámicos manufacturados y utilizados para la transformación, procesado, cocinado, servicio y consumo de las elaboraciones gastronómicas. Por su abundante y constante producción la cerámica estaba sujeta a frecuentes cambios morfológicos, por lo que uno de los aspectos más susceptibles de análisis de la cerámica es el tipológico, esto es, el estudio de la variación continua de sus rasgos formales, que permite referenciar cronológicamente los cambios en gustos y usos culinarios y el origen de éstos, así como rastrear el trasiego comercial de productos (a partir de sus contenedores) y vajillas. Señalamos la necesidad de trascender de los pequeños fragmentos resultantes de una excavación arqueológica y ver en su lugar servicios de mesa y baterías de cocina: conjuntos con una lógica sintáctica combinados funcionalmente, tal como eran empleados antes de su amortización definitiva.

Función y forma se hallan tan ligadas que en ocasiones se producen fenómenos de metonimia entre ambas. En efecto, defendemos que el criterio funcional es el más operativo para la clasificación de esta categoría de repertorio<sup>9 10</sup> Cabe traer a estas líneas la fuente de horno denominada *patina*, pues era empleada para el cocinado de la preparación del mismo nombre, una especie de revuelto de huevo que podía amalgamar otros ingredientes. Una vez integrada la mezcla, se introducía en el horno o bien se situaba directamente sobre las brasas o cubierta por ellas -de un modo similar al empleo del *clibanus*, recipiente acampanado con la función de horno portátil-. Se desmoldaba fácilmente gracias a su anti adherencia (*vid. infra*) y con la ayuda de la tapadera. La elaboración podía servirse en la misma fuente o en la tapadera, que solía contar con un pie anular a tal efecto. Es pertinente el paralelismo con la paella, término que en origen es el característico recipiente en el que se elabora y que acabó por dar nombre al plato, o *wok*, sartén china que es el nombre propio de muchos restaurantes asiáticos.

Y es que la gastronomía ha jugado siempre un fuerte papel identitario. Un ejemplo muy ilustrativo lo encontramos en la *puls punica*<sup>11</sup>, plato de origen cartaginés -de ahí el nombre- consistente en una especie de gachas con queso y miel, que fue rápidamente incluido en la dieta romana como una de sus elaboraciones básicas. De este modo observamos cómo, aun manteniendo vivo el componente "identitario" de

---

acerca de productos, materias primas e ingredientes, no tanto sobre el proceso de cocinado y transformación de dichos alimentos. En nuestro caso, al proceder la mayoría de los materiales de excavaciones de los años 80 (Sánchez Moral, 2016) y haber sido en su momento concienzudamente lavado y frotado, junto con el descarte de las bases de ollas y cazuelas -dada la infrarrepresentación de fragmentos que hemos documentado- no nos ha sido posible llevar a cabo estos análisis.

<sup>6</sup> Véase Fig. 1.

<sup>7</sup> Tassinari 1993

<sup>8</sup> Uroz y Uroz 2014

<sup>9</sup> Véase Fig. 2

<sup>10</sup> Bats 1996

<sup>11</sup> *Pultem Punicam sic coquito. Libram alicae in aquam indito, facito uti bene madeat. Id infundito in alveum purum, eo casei recentis P. III, mellis P. S, ovum unum, omnia una permisceto bene. Ita insipito in aulam novam.* (Cat. Agr. 85)

origen en el propio nombre *-punica-* acaba formando parte nuclear de la sociedad receptora. Para comprender el fenómeno podemos ilustrarlo con el ejemplo actual de la pizza, preparación napolitana con un protagonismo indiscutible en nuestras mesas. Recientemente declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO<sup>12</sup>, ha sido y es objeto de numerosas reinterpretaciones, también en suelo italiano. Omnipresente en todo el globo, mantiene sin embargo su denominación original, *pizza*, con su característico dígrafo “zz” de tan marcado sabor italiano, como recordatorio presente de su origen.

El menaje vascular es asimismo indicador de las relaciones que establece el ser humano en varios niveles y direcciones. Por una parte, con el entorno medioambiental que le rodea: así, la aparición de ciertos recipientes refleja la presencia de la materia prima necesaria para la elaboración de productos concretos. De este modo, el hallazgo de “queseras” para la producción de derivados lácteos nos informa de la presencia y aprovechamiento de cabaña oviscaprina/bóvida. Por otra parte, entre los individuos de un mismo grupo social, de propaganda dentro de éste, o entre comunidades; no sólo mediante el lenguaje gastronómico, sino a partir de la pieza como objeto de exhibición y lujo, caso de las vajillas en metales nobles o su representación en mosaico (ej.: el mosaico con instrumental de cocina de la Villa romana de Río Verde, en Marbella<sup>13</sup>).

Entre todos los variopintos recipientes que podemos encontrar en una cocina de la Antigüedad centraremos nuestra atención en aquéllos destinados a la preparación y cocinado de los alimentos, lo que comúnmente se ha dado en llamar “cerámica de cocina” por la historiografía. En este sentido es necesario señalar la distinción tecnológica entre la cerámica implicada en el cocinado de los alimentos en caliente, mediante su exposición al fuego, y las piezas para su preparación en frío, ya que poseen características tecnológicas y macroscópicas muy diferentes. El primer grupo, la cerámica que podríamos denominar “de fuego” (*da fuoco* en italiano, *à feu* en francés) está formado por ollas, cacerolas, sartenes, fuentes de horno, etc. Se trata de piezas elaboradas con arcillas poco depuradas o a la que le han sido añadidos intencionadamente “desgrasantes”, pequeñas inclusiones por lo general de cuarzo. La consecuente rugosidad de sus paredes y la ausencia lógica de decoración les valió el calificativo de “groseras”, relegándolas al olvido en los primeros estadios de la investigación, algo que comienza a revertirse en los últimos años<sup>14</sup>. Esta circunstancia responde a una necesidad tecnológica: los desgrasantes incrementan la resistencia al choque térmico de unas piezas que, de haber sido realizadas con arcillas depuradas, se romperían e inutilizarían tras su exposición al fuego.

### III. Caso de estudio: la cerámica de cocina de *Carteia* (San Roque, Cádiz)

*Carteia* nace fruto del traslado de la población previamente instalada en el Cerro del Prado a un emplazamiento más próximo a la costa. La ubicación es inmejorable: en el interior de la Bahía de Algeciras, al abrigo de vientos y corrientes, y junto a la desembocadura del río Guadarranque, que, a diferencia de la actualidad, conformaba un ancho estuario, hoy colmatado<sup>15</sup>. Por ello, *Carteia* ofrecía al navegante un punto natural de recalada segura en las inmediaciones de las Columnas de Hércules. A esta circunstancia se debe la importancia geoestratégica, comercial y económica de la ciudad, que la convirtió en un punto importante de llegada y redistribución de mercancías procedentes de todo el Mediterráneo, con un destacado papel en el *hinterland* de *Gadir*. Ello explica la notable variedad de los repertorios vasculares documentados hasta la

<sup>12</sup> Sesión 12.COM, Nº DE EXPEDIENTE 00722. <https://ich.unesco.org/es/RL/el-arte-de-los-pizzaioli-napolitanos-00722?RL=00722>

<sup>13</sup> Véase Fig. 3.

<sup>14</sup> Aguarod 1991; Fernández Ochoa *et alii* 2017.

<sup>15</sup> Véase Fig. 4

fecha y los altos porcentajes de materiales de importación. *Carteia* supone así un notable laboratorio para el estudio y análisis de las variaciones culinarias en la transición de un horizonte púnico de tradición turdetana a otro romano, la *Colonia Libertinorum Carteia*, una de las primeras colonias de derecho latino fundadas fuera de la Península Itálica por Roma.

Los resultados en los que nos apoyaremos para alcanzar dicho objetivo son una fracción de nuestra investigación doctoral, próxima a su culminación, proyecto que tuvimos ocasión de exponer en otro volumen de esta misma publicación<sup>16</sup> cuyo estudio ceramológico se nutre en parte de los materiales de excavaciones llevadas a cabo en *Carteia* en los años 60 por el equipo financiado por la *Bryant Foundation*, por Francisco Presedo en los 70 y 80 y desde 1994 por el *Proyecto Carteia*, del que formo parte. A estos datos debe añadirse el aporte del Legado documental del citado Prof. Presedo, gran parte de cuyas campañas no llegaron a ser publicadas permaneciendo inéditas hasta la actualidad, al igual que las abundantes piezas -también inéditas- halladas en el trascurso de dichas excavaciones, y que hemos estudiado directamente en el marco de nuestra investigación de Doctorado.

#### IV. Estudio diacrónico de la cerámica de cocina carteiense

##### IV.1. Fase Púnica

Ese período se abre en *Carteia* con el predominio de la olla en los fogones. Se trata de recipientes en los que predomina la altura sobre el diámetro máximo, siendo éste mayor que el diámetro de la boca. Se emplea para hervir o cocer alimentos a fuego medio o lento en cocciones que pueden prolongarse varias horas y dan como resultado elaboraciones líquidas o semilíquidas tales como guisos, estofados, etc. El cuello, por lo general estrecho o estrangulado, y la boca, están configurados para guardar el calor y permitir que éste circule por el interior de la pieza, minimizando su pérdida. Es decir, las ollas están configuradas para optimizar el aprovechamiento de la fuente de calor. Esta morfología, además, minimiza la posibilidad de modificación de los ingredientes una vez introducidos y expuestos al fuego, más allá de removerlos, corregir el sabor mediante la adición de condimentos o incrementar la potencia calorífica. Aparte de estas comprobaciones periódicas y supervisión por precaución, la preparación de estos guisos no necesitaría una presencia constante junto al recipiente, tiempo que quedaría disponible para otras tareas domésticas.

Otros aspectos formales de las ollas también nos informan acerca de la gestualidad que conllevan. En esta fase, la base de las piezas suele ser de diámetro reducido y tendencia plana, a veces poco estables. En los casos en que se documentan arqueológicamente, presentan evidencias claras de exposición al fuego, que en ocasiones ha llegado a afectar la integridad de la superficie de la pared por el uso continuado. Estas características apuntan hacia una colocación directa sobre o junto a las brasas del hogar, situados en el suelo o a escasa altura en las casas hispanas.

Los ejemplares carteienses datados en este período muestran una clara tradición local púnico-turdetana. Se trata de ollas de perfiles en S y bordes redondeados, simples, vueltos hacia el exterior para facilitar tanto su agarre como el ajuste de tapaderas. No difieren en demasía de las orzas -almacenamiento- en cuanto a su forma, aunque la pasta ha de ser necesariamente refractaria para su uso en los fogones. Es posible que una olla pudiera utilizarse para almacenar el guiso una vez elaborado y también para su servicio en la mesa.

Una segunda corriente la representan las ollas de tradición gadirita -tipos 12.1.1 y 12.2.1 y 12.3.1<sup>17</sup>, elaboradas/imitadas localmente en los alfares de la Bahía de

---

<sup>16</sup> Sánchez Moral 2016.

<sup>17</sup> Sáez Romero 2005, 163-165 y 177.

Algeciras o directamente importadas desde la Bahía de Cádiz, cabe suponer que como contenido de algún producto o elaboración transformados en origen. *Mutatis mutandis* recordamos al lector la comida preparada que puebla nuestros supermercados actuales, envasada en recipientes de vidrio o plástico duro reutilizables tras el consumo del contenido.

A medida que avanza el período se deja sentir el peso helenístico en los repertorios de cocina, con la incorporación e incremento progresivo de la presencia de cazuelas que responden al tipo *lopas*<sup>18</sup>. En estos casos, el diámetro máximo suele coincidir con el de la boca -o es muy similar-, predominando siempre sobre la altura máxima de la pieza, lo que facilita la intervención y modificación de los alimentos durante su cocinado. Su morfología permite que los ingredientes se encuentren más cerca de la pared y, por tanto, tarden menos tiempo en alcanzar la temperatura deseada. Esto reduce el tiempo de cocinado y determina que se emplee en elaboraciones con una preparación más breve, lo cual anuncia la incorporación a la dieta de nuevos platos. Considerando aparte el uso de tapaderas -para cuyo ajuste muchas cazuelas cuentan con hendiduras y bordes bífidos-, estas piezas exigen una mayor presencia en la cocina para evitar un sobrecalentamiento excesivo, que arruinaría el contenido.

Las cazuelas helenísticas presentan bases convexas, inestables sobre una base plana. Se utilizaban, pues, dispuestas sobre trípodes -algunas de estas piezas llevaban incorporados tres pedúnculos cerámicos a tal efecto-, sobre las brasas o suspendidas. Hay que señalar que estos elementos de suspensión eran en su mayoría metálicos, por lo que se nos han conservado en muy escaso número, dado el reciclaje frecuente de este tipo de material.

Traemos por últimos a estas líneas a los morteros. La elaboración de salsas y guarniciones era imprescindible en la Antigüedad para acompañar -o enmascarar- el sabor de unos alimentos que, dados los mayores plazos de transporte, hacía días que habían dejado de ser frescos, si no comenzaban ya a encontrarse en mal estado. Estos utensilios se hacían imprescindibles en las alacenas de la Antigüedad para la elaboración de dichas condimentaciones y de los aliños para la conservación de los alimentos -adobos, etc.-. Los morteros son fácilmente reconocibles en el registro arqueológico: son piezas de paredes relativamente gruesas (aproximadamente 1 cm.), borde vuelto al exterior, engrosado y colgante, en ocasiones moldurado para facilitar su agarre con una mano mientras se emplea la mano de mortero con la otra<sup>19</sup>. Suelen tener un pie anular para impedir que se deslice durante su uso. Sin embargo, el rasgo más distintivo se encuentra en su superficie interna: ésta suele aparecer profusamente estriada concéntricamente o con inclusiones deliberadas de 1 a 3 mm. de longitud, con el objetivo de facilitar y agilizar el triturado de especias. Durante los siglos que observamos en este trabajo, la mayoría de los morteros son importados de la Bahía de Cádiz. Al tratarse de formas abiertas resultaban fácilmente apilables en los barcos. La pervivencia de esta tendencia (¿tradición?) denota un gusto específico y/o bien la consolidación de este intercambio comercial en la ruta *Gadir-Carteia* para el abastecimiento y redistribución de productos de la metrópoli.

#### IV.2 Fase romana

El cambio de estatus jurídico que representó para *Carteia* la concesión de derechos latinos no supone una cesura en los usos culinarios de la ciudad como cabía esperar, ya que la gastronomía se inserta en la *longue durée* braudeliana. Las cocinas de la nueva colonia profundizan en una tendencia que preconizaban las décadas previas, insertándose más profundamente en la “helenización” -e “italización”- de los repertorios culinarios. Sobreviven, así, las ollas de tradición turdetana, púnica y gadirita que conocimos en el apartado anterior. A ellas se suman las ollas de fabricación itálica -*orlo a tesa*, *orlo a mandorla*-, que podrían ser utilizadas para cocinar platos locales,

<sup>18</sup> Véase Fig. 5

<sup>19</sup> Idem.

*Antesteria*  
Nº 8 (2019)

aunque cabría preguntarse si muestran la introducción de nuevos guisos, puesto que al tratarse de formas cerradas, las ollas son piezas poco rentables en cuanto a su transporte -ocupan el mismo espacio que varios platos apilados-, a menos que fueran llenas de producto; o incluso la llegada de nueva población que viajase con su propio menaje de cocina.

Aumentan en presencia las cazuelas de tipo *patella*<sup>20</sup> -heredera de los *lopades* helenísticos y término del cual deriva el nuestro "paella"-, a las que acompañan de forma notoria las fuentes de horno -*patinae*- y una novedad: las sartenes -*sartago*-. Es difícil discriminar si se trata de unas u otras cuando aparecen en estado fragmentario -lo habitual- en el registro arqueológico, ya que poseían perfiles muy similares y cuentan como único elemento diferenciador con el mango propio de las sartenes. Como éste no suele aparecer, se tiende a identificar como fuentes de horno con lo que muchas sartenes pasan desapercibidas.

A pesar de su similitud formal difieren en su empleo. Las fuentes de horno, como su nombre indica, fueron concebidas para su introducción en hornos o su colocación sobre parrillas u hornillos encima de brasas. A esta categoría formal pertenece una de las producciones vasculares más conocidas de la cerámica de cocina republicana: las fuentes de Engobe Interno Rojo Pompeyano. Estas piezas aparecen mencionadas por las fuentes literarias como *Cumanae Testae*<sup>21</sup>, por ser la Bahía de Nápoles su lugar originario y principal de producción. En ellas se cocinaba la *patina*, (*vid. supra*), preparación versátil a base carne, pescado u hortalizas amalgamadas con huevo batido y que, tras ser mezclados, se cocinaba al horno, adquiriendo la una consistencia cuajada similar a la de un pastel de verduras o una *quiche*. Se trata de fuentes de diámetro variable -para raciones individuales o múltiples-, cuya superficie interna se encuentra cubierta por un engobe de tono rojizo y tacto jabonoso, gracias al cual eran antiadherentes. Algunas incorporan accesoriamente círculos concéntricos incisos para facilitar aún más el desmolde de la *patina*. La superficie externa se presenta simplemente alisada y suele mostrar evidencias de exposición al fuego. En ocasiones también el fondo externo está estriado para difundir uniformemente el calor por toda la base. La alta calidad de estas fuentes antiadherentes y con fondo difusor de calor las convirtió pronto en objeto de comercio. Tanto es así que la forma *patina* fue profusamente imitada a nivel local, reproducida e integrada en las producciones posteriores, tales como la cerámica africana de cocina (que inundarán el mercado desde finales del siglo I d.C.), prueba de su éxito.

Las *patinae* concurren en abundancia en las casas carteenses<sup>22</sup>, tanto de importación -pastas de la Bahía de Nápoles y en momentos más avanzados de talleres del Norte de África- como elaboradas a nivel local, lo que indica una fuerte demanda de este tipo de recipientes y la rápida asunción de la receta de la *patina* -no en vano Apicio recoge 37 recetas con variaciones de la elaboración original, a preparar en la fuente que nos ocupa-.

Por su parte, y a pesar de los problemas de identificación señalados previamente, esta fase traerá una nueva aportación a los vasares carteenses, las sartenes. Traen consigo un nuevo método de cocinado, la fritura, que ofrece nuevos sabores al paladar y requieren la existencia de una industria y comercio del aceite bien consolidados para garantizar su suministro, que a *Carteia* llegaría desde el Valle del Guadalquivir.

---

<sup>20</sup> Véase Fig. 6.

<sup>21</sup> Pucci 1975

<sup>22</sup> Ídem.

## V. Conclusiones: cocinando Historia

Los puertos son por definición espacios de encuentro; de llegada, intercambio y difusión de ideas, mercancías y personas, máxime en una época en que la mayor parte del tráfico comercial se realizaba por mar. En la ciudad portuaria estas mecánicas bidireccionales adquieren una dimensión social palpable en el registro arqueológico, de la que las otrora relegadas cerámicas de cocina son testigo de primer orden, dado el carácter social, identitario<sup>23</sup> y económico de la gastronomía. La pulsión local-global<sup>24</sup> y el diálogo entre las diversas tradiciones -y recipientes- culinarios se plasma en la cerámica, que refleja así la personalidad de una sociedad a la hora de incorporar, integrar y reinterpretar novedades culturales a través del paladar... o no hacerlo -caso de la preferencia por los morteros gadiritas-. La cocina y la gestualidad del cocinado constituyen elementos de autorrepresentación social, siendo más conservadores que la comensalidad, algo que refleja la mayor variabilidad de la vajilla de mesa frente a las baterías de cocina. Estas últimas permiten, por tanto, penetrar hasta la médula de una comunidad, antigua o contemporánea, ya que “somos lo que comemos” y “comemos según sentimos que somos”.

## VI. Bibliografía

- Aguarod Otal, C. (1991): *Cerámica romana importada de cocina de la Tarraconense*, Zaragoza.
- Appadurai, A. (1981): Gastro-Politics in Hindu South-Asia. *American Ethnologist*, 8, 494-511.
- Bats, M. (1988): *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350 - v. 50 av. J.-C), 18e Supplément à la Revue Archéologique de Narbonnaise*, París.
- \_\_\_\_\_ (1996): Les céramiques communes de Campania et de Narbonnaise (Ier s. av. J.-C. - IIe s. ap. J.-C.): la vaisselle de cuisine et de table.
- Croom, A. (2012) : *Running the Roman House*, Stroud.
- Dalby, A. y Grainger, S. (2012): *The Classical Cookbook*, Londres.
- Delgado Hervás, A. (2010): “De las cocinas coloniales y otras historias silenciadas. Domesticidad, subalternidad e hibridación en las colonias fenicias occidentales”, *Saguntum Extra*, 9.
- Donahue, J.F. (2014): *Food and Drink in Antiquity. A Sourcebook*. Londres.
- Fernández Ochoa, C., Morillo, Á., Zarzalejos, M. (eds) (2017): *Manual de cerámica romana III. Cerámicas romanas de época altoimperial III: Cerámica común de mesa, cocina y almacenaje. Imitaciones hispanas de series romanas. Otras producciones*. Madrid.
- Gallo, L. (2015): *Marco Monnier. Pompei e i Pompeiani (1864)*. Venosa.
- García y Bellido, A. (1969): “El mosaico de tema culinario de Marbella”, *Hommage à Marcel Renard. Revista Latomus* 103.
- García Fernández, J. F. (2014) “Influencias de tradición helenística y centromediterránea en las producciones comunes del área turdetana”, en Morais, R., Fernández, A., Sousa, M.J. (2014): *As produções cerâmicas de imitação na Hispania, vol. I*, 109-124. Oporto.
- García Fernández, F.J., Ferrer Albelda, E., Sáez Romero, A.M. (2016): “The hellenisation of taste in Turdetania: tradition and change in ceramic assemblages in the Valley of the Guadalquivir in the Late Iron Age” en Japp, S., Kögler, P. (2016): *Traditions and Innovations: Tracking the Development of Pottery from the Late Classical to the Early Imperial Periods*, 29-41. Viena.

<sup>23</sup> Delgado 2010.

<sup>24</sup> Appadurai 1981.



- García Vargas, E., García Fernández, F.J. (eds.) (2015): *Comer a la moda. Imitaciones de vajilla de mesa en Turdetania y la Bética Occidental durante la Antigüedad (s. VI a.C. - VI d.C.)* Colección Instrumenta. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Faas, P. (2005): *Around the Roman Table: Food and Feasting in Ancient Rome*. Chicago.
- Lagóstena Barrios, L. y Bernal Casasola, D. (2008): "Alfares y producciones cerámicas en la provincia de Cádiz. Balance y perspectivas" en Lagóstena Barrios, L. y Bernal Casasola, D. (2008): *Figlinae Baeticae : talleres alfareros y producciones cerámicas en la Bética romana (ss. II a.C.-VII d.C.)* : actas del Congreso Internacional, Cádiz, 12-14 noviembre de 2003, Bar International Series 1266. Oxford : J. and E. Hedges, pp. 39-134.
- Montanaro, A.C. (2015): "I vasi di bronzo della "Collezione Sansone" di Mattinata (FG). Osservazioni sulle produzioni e sulla circolazione". *Mélanges de l'École de Rome, 127-1*, Roma.
- Olcese G. (2003): *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: produzione, circolazione e tecnologia (tarda età repubblicana - prima età imperiale)*. Mantua: SAP Società Archeologica. Mantua.
- Presedo Velo, F., Muñiz Coello, J., Santero Saturnio, J.M. y Chaves Tristán, F. (1982): "Carteia I", *Excavaciones Arqueológicas de España* 120, Madrid.
- Presedo Velo, F.J., Caballos Rufino, A. (1988): "La ciudad de Carteia: estado de la cuestión y primeros resultados de la campaña de 1985", *Actas 1er. Congreso Peninsular de Historia Antigua: Santiago de Compostela, 1-5 julio 1986*, págs. 509-519
- Py, M. (dir.) (1993): *Dictionnaire des céramiques anciennes (VIIe s. av. n.è. – VIIe s. de n.è) en Méditerranée nord-occidentale (Provence, Languedoc, Ampurdan)*. Lattara 6. Lattes: Association pour la Recherche Archéologique en Languedoc Oriental.
- Pucci, G. (1975): « Cumanae testae », *La Parola del Passato*, CLXIV.
- \_\_\_\_\_ (2009): Les céramiques communes antiques d'Italie et de Narbonnaise: structures de production, typologies et contextes inédits, Ile s. av. J.-C. IIIe s. apr. J.-C.
- Roldán Gómez, L. (2004): "Correspondencia entre C. Fernández-Chicarro y A. García y Bellido y las excavaciones en "Carteia" (San Roque, Cádiz)" en Blánquez Pérez, J., Pérez Ruiz, M. (coords) (2004): Antonio García y Bellido: miscelánea, Universidad Autónoma de Madrid, pp. 109-118
- \_\_\_\_\_ (2012): "El Círculo del Estrecho. Un enclave geográfico y cultural" en *Sinus Carteiensis*, volumen 1, pp. 19-35
- Roldán Gómez, L., Bendala Galán, M., Blánquez Pérez, J., Bernal Casasola, S. (2004): *Carteia. Guía del yacimiento arqueológico*. Junta de Andalucía, Sevilla.
- \_\_\_\_\_ (2006): *Estudio histórico-arqueológico de la ciudad de Carteia (San Roque, Cádiz). 1994-1999*. Junta de Andalucía, Universidad Autónoma de Madrid. Madrid.
- Roldán Gómez, L., Bendala Galán, M., Blánquez Pérez, J., Martínez Lillo, S., Bernal Casasola, D. (2003): *Carteia II*. Junta de Andalucía, CEPESA, Universidad Autónoma de Madrid.
- Roldán Gómez, L., Blánquez Pérez, J., Bernal Casasola, D., Prados Martínez, F. Díaz Rodríguez, J. J. (2006): "El barrio alfarero de Carteia. Intervenciones de urgencia en Villa Victoria (San Roque, Cádiz) en el año 2003" en *Anuario Arqueológico de Andalucía 2003*. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. Sevilla, pp. 151-164
- Roldán L., Blánquez, J. (eds.) (2011): *Memorial. Carteia III*. Universidad Autónoma de Madrid-Cepesa-Junta de Andalucía. Madrid.
- Roldán, L., Bendala, M., Blánquez, J., Martínez Lillo, S. (1998): *Carteia*. Junta de Andalucía, Universidad Autónoma de Madrid, Cepesa. Madrid.

- Sáez Romero, A. (2005): "Aproximación a la cerámica común púnico-gadirita de los siglos III-II" en *SPAL* 14, pp. 145-177.
- Sánchez Moral, C. M. (2015): "La *Terra Sigillata* Hispánica en la ciudad púnico romana de *Carteia*: ¿cambio o pervivencia tipológica?" en Fernández Gacía, Ruiz Montes, Peinado Espinosa: *Terra Sigillata Hispánica. 50 años de investigaciones. Actas del Congreso Internacional de la SECAH*, pp- 371-380.
- Sánchez Moral, C. M. (2016): "El proyecto de estudio de los materiales inéditos procedentes de las excavaciones antiguas de la ciudad púnico romana de *Carteia*". *Antesteria*, n. 5, pp. 183-195.
- Spataro, M., Villing, A. (eds.) (2015): *Ceramics, Cuisine and Culture: The archaeology and science of kitchen pottery in the Mediterranean world*. Oxford.
- Tassinari, Suzanne (1993): *Il vasellame bronzeo di Pompei*, Roma.
- Uroz, H. y Uroz, J. (2014): "La Libisosa iberorromana: un contexto cerrado de -y por- las guerras sertorianas" en Sala Sellés, F. y Moratalla Jávega, J: *Las guerras civiles romanas en Hispania. Una revisión histórica desde la Contestania*. Diputación de Alicante,
- Woods, D. E., Collantes de Terán y Delorme, F. y Fernández Chicarro y De Dios, C. (1967): *Carteia, Excavaciones Arqueológicas en España* 58, Madrid.



Fig. 1: Utensilios y recipientes de cocina hallados en Pompeya. Grabado de H. Catenacci, siglo XVIII (recogido por Gallo 2015, 70-1)

DISPENSA/CONSERVAZIONE		PREPARAZIONE		COTTURA			SERVIZIO		CONSUMO	
Solidi	Liquidi	Impastare Schiacciare	Pestare	Calore umido	Misto	Calore secco	Cont. da cucina	Cont. speciale	Mangiare	Bere
Olla ( <i>olla</i> )	Olla ( <i>olla</i> ) Anfora Anforisco	Bacino Mortaio	Mortaio	Olla ( <i>olla</i> ) Pentola ( <i>caccabus</i> ) Patella	Padella ( <i>sartago</i> ) Tegame ( <i>patina</i> )	Tegame ( <i>patina</i> ) Arrostire ( <i>fumus</i> )		Piatto Brocca Anfora	Scodella ( <i>catinus</i> ) Piatto	Copa Bichiere Tazza

Fig. 2: Relación entre forma y función en las cerámicas de cocina y comunes (Bats 1996).



Fig. 3: Friso del “mosaico culinario” de la Villa de Río Verde (Marbella) que muestra utensilios de cocina (dibujo de A. García y Bellido 1969).

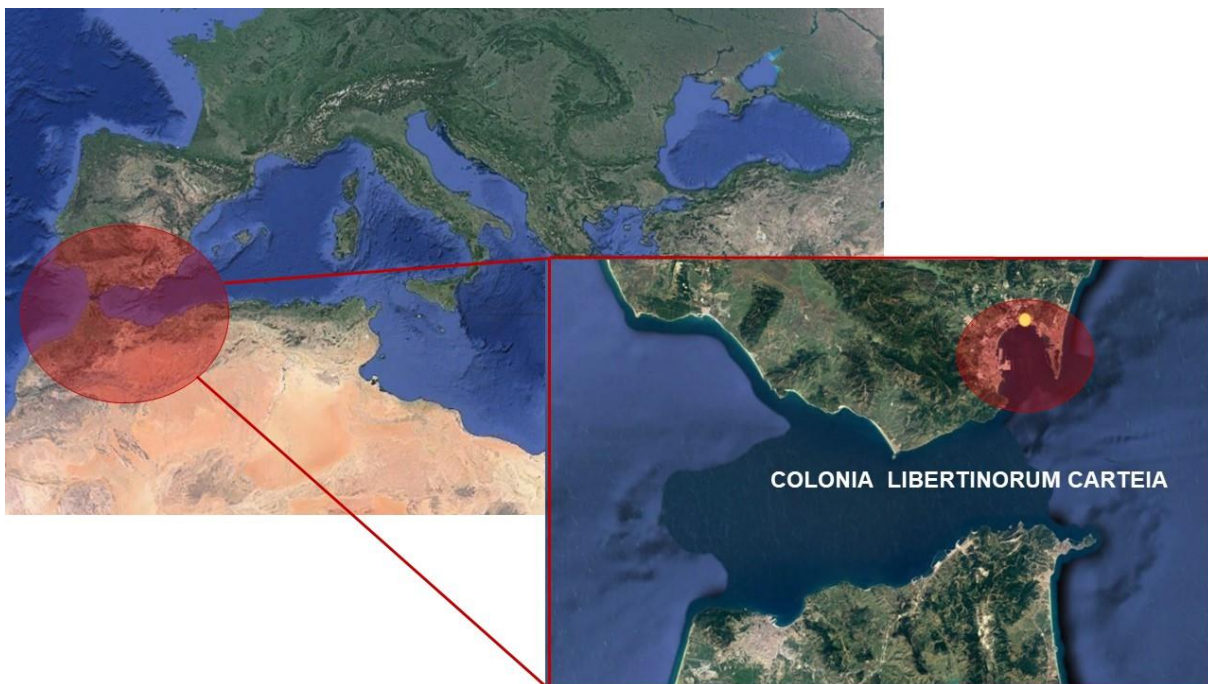


Fig. 4: Ubicación de la antigua *Colonia Libertinorum Carteia* (elaboración propia a partir de Google Earth).



Fig. 5: Cazuela de tipo *lopas* y mortero procedentes de la muralla de casamatas, Carteia. (Roldán *et alii* 2006, lám. 019)

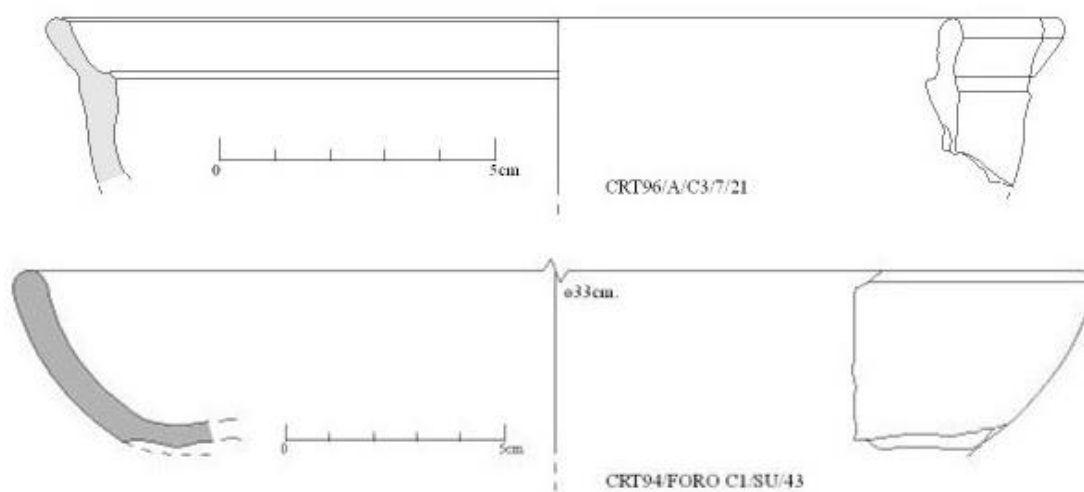


Fig. 6: Cazuela de tipo *lopas* y mortero procedentes de la muralla de casamatas, Carteia. (Roldán *et alii* 2006, lám. 019)