

LA CAPACITAT DE LES OLLES DE CUINA IBÈRIQUES AL CAMP DE TÚRIA. PROPOSTA METODOLÒGICA I PRIMERS RESULTATS

Carles Marimón i Garcia

RESUMEN

Las ollas son un elemento fundamental dentro de la cocina ibérica. Sus características aportan información sobre las prácticas culinarias y los hábitos alimenticios. El conocimiento de las capacidades de las ollas puede resultar muy útil a la hora de plantear cuestiones como, cuantas personas pueden disfrutar de un guiso, qué técnicas se pueden hacer servir o descubrir si existen unos módulos de medida que configuren una especie de batería de cocina ibérica. Con esta finalidad se plantea un método basado en los volúmenes de formas geométricas para aproximarnos a la capacidad de las ollas y se presentan unos resultados iniciales.

PALABRAS CLAVE: Edad del Hierro, Ibérico, cerámica, cocina, ollas, capacidades.

Les olles de cuina són un dels principals elements de la ceràmica de cuina ibèrica i estan presents de forma constant a tots el jaciments. Les qüestions relacionades amb la cuina i els hàbits alimentaris són, cada vegada, més importants a l'hora d'aconseguir una visió el més completa possible de qualsevol cultura, i la cultura ibèrica no és una excepció.

El consum d'aliments, la forma de processar-los i les tècniques per a cuinar-los ens parlen d'un gran ventall d'aspectes de la cultura dels ibers; la relació amb el medi, la seva tecnologia, la seva cultura material, i fins i tot l'organització dels treballs i de l'àmbit domèstic, gestionats ambdós per les dones. Tots aquests aspectes són objecte d'estudi de forma constant, però, tal volta els treballs sobre les relacions entre persones i espais als àmbits domèstics són encara poc comuns. Pel que fa al coneixement de la ceràmica de cuina, ocorre una cosa semblant. Sí apareix als estudis dels jaciments però el seu tractament, des de l'excavació fins a la publicació, molt sovint, no sembla estar a l'altura dels demés elements arqueològics, passant per alt el gran potencial d'aquest material a l'hora d'aprofundir en les activitats i en els espais domèstics. Aquests dèficits s'aprecien també a l'hora de realitzar reconstruccions dels materials. D'aquestes mancances en tenim una mostra, per exemple, en el fet de no dibuixar una quantitat significativa de ceràmica de cuina, sinó una petita mostra, a una publicació sobre un jaciment, o fins i tot, en el fet de no incloure a la publicació tot el material de ceràmica tosca proporcionat per les excavacions. Aquestes pràctiques contribueixen a donar una visió empobrida de la ceràmica de cuina, que no es plenament valorada pels investigadors, i que va deixant, poc a poc, un buit notable a la investigació. Aquesta mena de problemes es veuen reflectits en treballs com el que presentem, que no compta amb els materials físics i ha de recórrer als materials publicats.

El tema de les capacitats, per altra banda, a penes a generat bibliografia (Bonet *et al.* 2007; Fernández 2000), i ni tan sols un dels llibres més clàssics sobre ceràmica en arqueologia (Orton *et al.* 1993) tracta el tema de les capacitats com un dels aspectes definitoris de les peces. Aprofundir en aquesta qüestió resulta per lo tant molt interessant, i podria ser molt útil a l'hora d'esbrinar la forma d'elaborar els productes, les tècniques utilitzades, per a quantes persones es podia fer un guisat, i fins i tot si existeix una mena de bateria d'olles de cuina.

PROPOSTA METODOLÒGICA

A l'hora d'iniciar un estudi sobre la ceràmica de cuina dels jaciments de la província de València es va plantejar la necessitat de tractar el tema de la capacitat de les olles per les interessants possibilitats que oferia, i front a l'absència quasi absoluta de treballs sobre la qüestió, es va proposar la cerca d'un mètode que ens permetés comptar amb dades, més aproximades, sobre les capacitats de les olles ibèriques.

Donada la impossibilitat de treballar amb els materials físics, es varen buscar referents que es trobaren amb un problema semblant, i així, basant-se en experiències referides a altres peces com les àmfors (Bonet *et al.* 2007) i els *kalathoi* (Fernández 2000), que utilitzen formes geomètriques per a calcular capacitats, es va pensar en la possibilitat d'adaptar formes geomètriques a les siluetes de les olles ceràmiques.

El mètode consisteix en adequar figures geomètriques en el dibuix de les olles, i calcular el seu volum, que és el que es convertirà en la capacitat. Per tant calia trobar la forma o formes geomètriques que millor s'adaptaren al perfil de les olles. Les olles de la ceràmica de cuina ibèrica, també anomenada de classe B (Mata, Bonet 1992) o tosca, pel seu des-

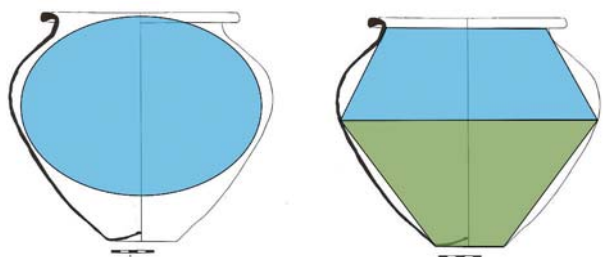
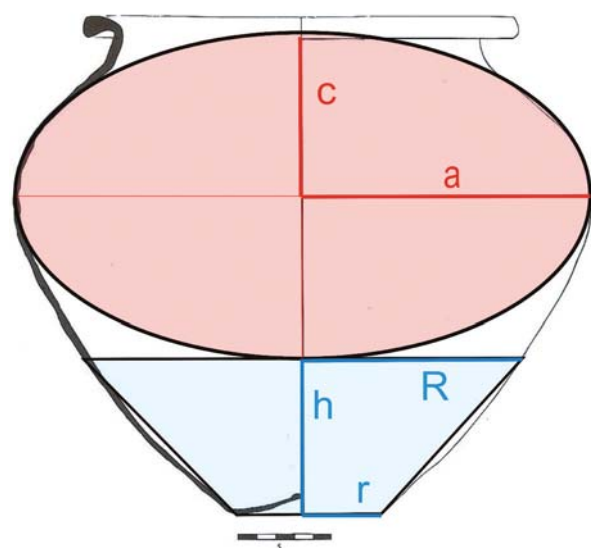


Fig. 1. Primeres propostes, esfera i tronc de con.

greixant gruixut, tenen generalment dos tipus de cossos, esfèrics o troncocònics, per tant primer es va pensar en adaptar la figura de l'esfera o be la de dos troncs de con, un vertical i l'altre invertit (fig. 1). Per al cas de l'esfera els resultats semblen apropiats quant la peça presenta una forma marcadament circular, cosa que no és massa comú, i a més deixa part de superfície per cobrir a la part inferior. Pel que fa a la utilització dels troncs de con els resultats obtinguts han estat més satisfactoris, ja que cobreixen una gran part de la superfície de l'olla.

Tot i això es va seguir provant, i es va arribar a una mena de combinació de les anteriors propostes. Per a la part central es faria servir l'esferoide, forma semblant a l'esfera, però aplanada en el seu eix vertical, el resultat és una forma en la qual l'eix de simetria es denomina *c* i es situa en l'eix de coordenades cartesianes, i l'eix perpendicular al de simetria s'ano-



Volum esferoide = $4/3 \times \pi \times a^2 \times c$

Volum tronc de con = $1/3 \times \pi \times h (R^2 + r^2 + R \times r)$

Fig. 2. Esquema del esferoide, del tronc de con invertit i fórmules per calcular els volums.

mena *a* (fig. 2). La fórmula per esbrinar el seu volum és: $v = 4/3 \times \pi \times a^2 \times c$. Per a la part inferior de la peça i la base es va considerar la utilització d'un tronc de con, que és la figura geomètrica que esdevé al tallar un con per un pla paral·lel a la base i separar la part que conté el vèrtex, però invertit (fig. 2). La seva fórmula del volum és: $v = 1/3 \times \pi \times h (R^2 + r^2 + R \times r)$. Amb aquesta combinació els resultats són semblants al del model dels dos troncs de cons, es cobreix més superfície, i a més la visualització de l'esferoide dins de l'olla ens apropa més a la idea d'un recipient ple de líquid, o d'un guisat, etc, i per tant va ser aquest mètode l'elegit a l'hora d'iniciar l'estudi sobre les capacitats. Com es treballa amb centímetres a l'hora de mesurar les dimensions de les peces, el volum de les figures geomètriques s'obté en cm^3 , aleshores sols quedaria sumar els dos volums per tindre el volum aproximat de l'olla en cm^3 , i passar aquest resultat a litres dividint-lo per 1000.

Aquest mètode ens aporta una mesura de la capacitat aproximada, ja que la presentació de les figures geomètriques en la forma de l'olla no està subjecta a unes normes rígides. Per altra banda resulta evident el fet de que no es cobreix la totalitat de la superfície del recipient amb les figures geomètriques i per lo tant sempre obtindrem un resultat a la baixa. En aquest sentit es va valorar la conveniència de realitzar el muntatge sobreposant les figures per a que es reduirà de forma notable l'espai no comprès en l'operació. Els resultats eren olles amb una capacitat que superava de forma exagerada les possibles capacitats reals i l'anàlisi d'un conjunt nombrós de peces fàcilment podia quedar distorsionat, per açò es va preferir treballar amb aproximacions. Altre dels factors que parlen del caràcter orientatiu de la proposta, al marge de possibles causes derivades d'errors i mancances a les publicacions, és el fet d'incloure dins del volum del tronc de con invertit el buit que surt a les bases còncaues, prou corrents a les olles de cuina ibèriques.

PRIMERS RESULTATS

L'estudi sobre ceràmica de cuina ibèrica en el qual va sorgir la necessitat d'aportar dades sobre les capacitats aproximades de les olles té la intenció de cobrir la comarca valenciana del Camp de Túria, amb la possibilitat d'acabar contemplant també, en fases successives, la resta de la província de València. En el moment en el que se'ns va oferir l'oportunitat de participar a la IV Reunió d'Economia en el primer mil·lenni aC, amb la presentació d'un pòster i del present article, el treball sols comptava amb dos jaciments estudiats, el Castellet de Bernabé (Llíria) i el Puntal dels Llops (Olocau), els resultats dels quals no són suficients, per si mateix, per poder apreciar importants consideracions. A pesar del fet de no poder extraure encara una visió general sobre les capacitats de les olles es va optar per presentar els primers resultats com a exemple del potencial del nou mètode proposat i del que pretén ser el nostre treball sobre les capacitats.

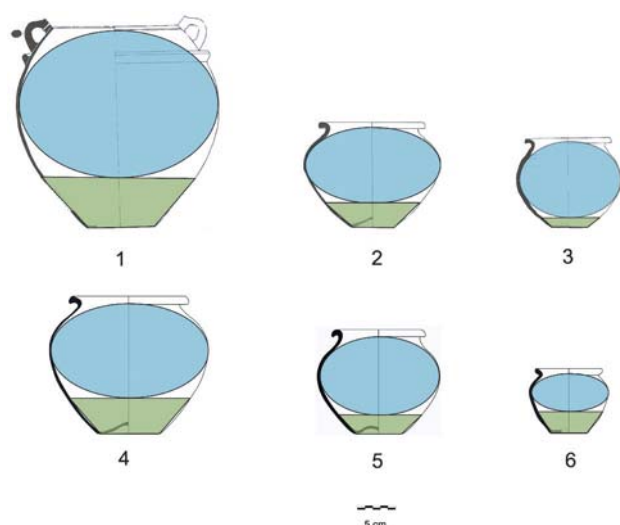


Fig. 3. Alguns exemples de recipients amb les figures geomètriques. 1, 2 i 3 del Castellet de Bernabé (segons Guérin). 4, 5 i 6 del Puntal del Llops (segons Bonet i Mata).

L'actual comarca del Camp de Túria i els dos jaciments citats corresponen a l'antic territori de l'Edetània, on des de la seva capital, Edeta (Tossal de Sant Miquel, Lliria) s'articulava el control de la regió mitjançant diferents tipus d'assentaments (Bonet 1995). En aquesta organització jerarquitzada del territori en primer lloc trobem la capital, Edeta, centre polític i comercial, en segon estan les aldees i els caserius que exploten els recursos que tenen al seu abast, i finalment les atalaies defensives que, localitzades en punts estratègics, vigilen les vies de pas i el territori. En el cas dels jaciments comentats en aquest article contem amb un exemple de caseriu, el Castellet de Bernabé, i un d'una atalaia defensiva, el Puntal dels Llops.

El Castellet de Bernabé es localitza al terme municipal de Lliria, a la falda de la serra Calderona. Es va establir a mitjans del s. V aC i s'abandona a finals del s. III o principi del s. II aC. Es tracta d'un poblat de carrer central. Els estudis realitzats (Guérin 2003) mostren com durant la seva existència el Castellet passa per dues fases, una més antiga i una més recent, durant les quals s'aprecien canvis a la fisonomia del poblat, així com en les funcions d'alguns departaments. L'inici de l'ocupació es pot atribuir a un moment anterior al 450 aC. Un incendi, al voltant del 200 aC, marca la fi de l'ocupació, però restes d'altre incendi, esdevingut també cap a finals del s. III aC marcarien la ruptura entre la primera fase de l'ocupació i una segona de la que, funcionalment, tenim més informació, però que per al poblat representa sols un curt període de temps. Els materials que ha proporcionat el jaciment són majoritàriament d'aquesta segona fase.

Respecte a la ceràmica de cuina al Castellet de Bernabé no trobem una gran varietat de tipus, sols tres, les olles, les

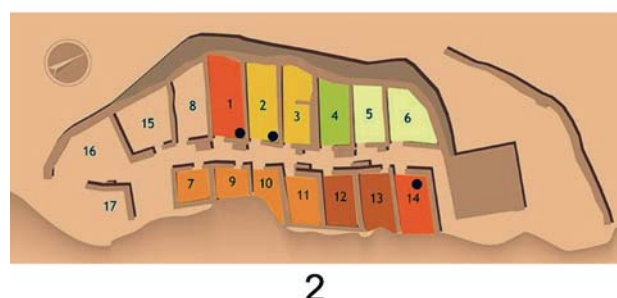


Fig. 4. Plantas dels jaciments. 1, Castellet de Bernabé (segons Guérin). 2, Puntal dels Llops (segons Bonet i Mata).

tapadores, i els plats/tapadores o morters. De les tres, les olles són la forma més abundant per lo que a la ceràmica de cuina respecta. Com que per a poder utilitzar el mètode que proposem necessitem tindre completa la forma de la peça, sols hem pogut comptar en el nostre estudi amb vuit d'aquestes olles, que són les úniques olles amb la forma completa que es publiquen (Guérin 2003). Entre aquestes olles trobem quatre mitjanes, B 1.2, amb un diàmetre de vora menor de 20 cm i quatre olles de majors dimensions, B 1.1 amb un diàmetre de vora major de 20 cm. Pel que fa a les capacitats aproximades els resultats oscil·len entre 0'51 litres, la de menor capacitat, i 42 litres, la de major. En resum podem observar que comptem amb quatre exemplars que no excedeixen del dos litres de capacitat, tres amb unes mesures més importants, entre sis i deu litres, i finalment amb una peça que no té cap comparació entre la resta de ceràmica de cuina del jaciment, ni tampoc entre les olles del Puntal dels Llops, amb els 42 litres. El cas d'aquesta olla (fig. 3: 1) sembla prou excepcional, ja que presenta característiques úniques que la converteixen en un *unicum* dins de la ceràmica de cuina ibèrica. Va ser trobada al departament 6 (fig. 4: 1) i formalment es tracta d'un vas d'orelletes perforades prou

gades per nanses de secció circular, cos ovoide i amb ressalt sota l'arrencada inferior de les nanses, de grans dimensions. A la tipologia apareix classificat com el tipus B 7.6 (Mata, Bonet 1992). Aquest departament presenta unes importants peculiaritats respecte de la resta d'estàncies del jaciment, trobant una almàssera amb dues basses de decantació. La producció d'oli seria la funció bàsica d'aquest departament fins a la seva remodelació, casi a la fi de l'ocupació el poblat, quan es converteix en una estància domèstica. Per a processar les olives es comptava amb un sistema per a premsar-les, que es desconeix en aquest cas, les dues basses citades, i una llar per caldejar l'habitació al hivern, i per calfar l'aigua que s'abocava sobre les olives triturades. La morca (solatge d'oli) i l'aigua reposaven a les basses fins que l'oli, lliure ja d'impureses pujava a la superfície i desbordava per la depressió lateral on era arreplegat. Aquesta troballa sembla provar de forma efectiva una producció d'oli totalment indígena (Guérin 2003). Després del canvi d'activitat, al departament es troben dos rodes de molins i una llar central que indiquen el nou caràcter domèstic de l'estància. En aquest context el gran recipient d'aproximadament 42 litres pot tindre relació amb l'elaboració d'oli, ja que les seves dimensions no la fan apropiada per a cuinar.

El Puntal dels Llops és un assentament de caràcter defensiu de carrer central, un fortí ubicat als estreps meridionals de la Serra Calderona, a la localitat valenciana d'Olocau. Va ser fundat a finals del s. V aC i abandonat de forma precipitada a principis del s. II aC. Durant els seus més de dos segles d'existència no va sofrir cap remodelació interna important i el nombre dels seus habitats sembla ser constant (Bonet, Mata 2002). Existeix tan sols un únic nivell d'ocupació i el gros dels materials que proporciona són de finals del s. III, principi del s. II aC, com és el cas de les olles de cuina estudiades en aquest article. El jaciment compta amb un total de 17 departaments (fig. 4: 2), articulats a partir del seu carrer central, nou al sector oest i vuit al sector est. Els departaments del sector est són de menors dimensions i estan al mateix nivell que el carrer, per contra els departaments del sector oest presenten un desnivell d'entre 50 cm i un metre. Aquest fet fa propiciar que aquest sector hagi conservat millor els seus departaments, a més sembla que és en aquests departaments més grans on es concentren les àrees de major activitat, mentre que al sector est trobem espais amb activitats més de repòs. A l'hora d'interpretar els departaments i assignar-los una funció concreta es fa patent la gran complexitat d'aquesta tasca. Al Puntal comptem amb departaments polivalents i multifuncionals. Hi ha, per exemple, dos estàncies considerades capelles domèstiques (departaments 1 i 14) amb figures de terracota i crema perfums entre altres elements. Al departament 2 trobem una llar, un espai per a la cuina, la mòlta, el teixit i la metal·lúrgia. Activitats relacionades amb el teixit es donen també al departament 5 i amb la metal·lúrgia als departaments 3 i 6. En el departa-

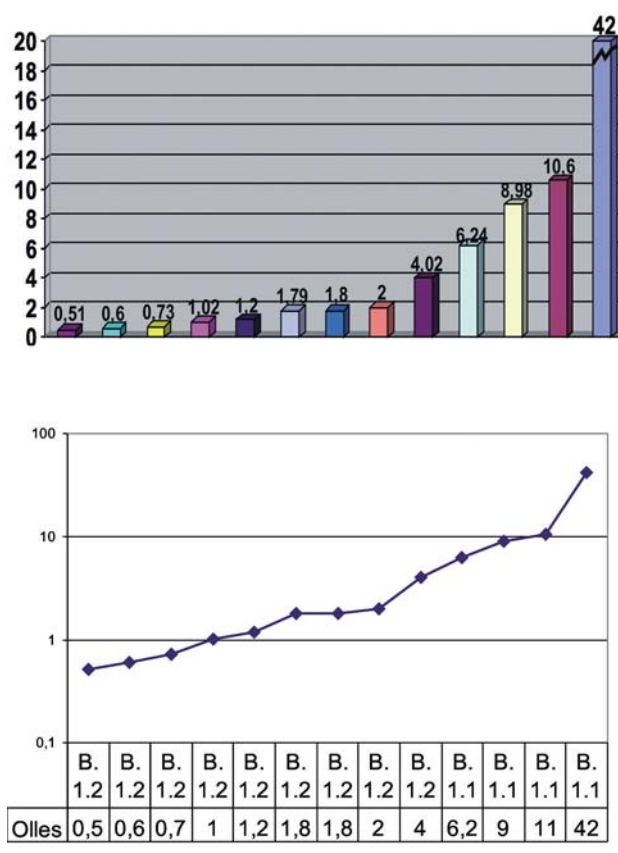


Fig. 5. Gràfics de les capacitats aproximades de les olles en litres.

ment 4 s'aprecia de nou la complexitat de la interpretació amb una estància amb elements domèstics, de processament del gra, tèxtils, d'emmagatzematge i a més amb un notable aixovar de rang masculí. Per si fora poc, a més el departament té la màxima concentració de ceràmica de cuina del jaciment però no hi ha cap llar, i també la major acumulació d'eines agrícoles i d'armes de l'assentament. A l'hora de proposar la seva interpretació es va pensar en un primer moment en que fora un magatzem, però ocorre que no sols es guarden objectes, sinó que juguen un important paper en la vida diària del jaciment. És possible que al tractar-se del recinte més nobiliari del assentament s'amagaren o es protegiren en ell els bens més apreciats front a un imminent atac (Bonet, Mata 2002).

Pel que fa a la ceràmica de cuina trobem més tipus que en el Castellet de Bernabé, olles, braserets, gerres, ampolles i tapadores. En aquest cas les olles no són el tipus més abundant dins de la ceràmica de cuina, sinó que són les tapadores les que ocupen el primer lloc, estant les olles en segon lloc. Per a aquest jaciment s'han pogut utilitzar tan sols cinc peces, totes elles del subtípus B 1.2, amb un diàmetre de vora inferior als 20 cm. Els resultats de les capacitats aproximades per

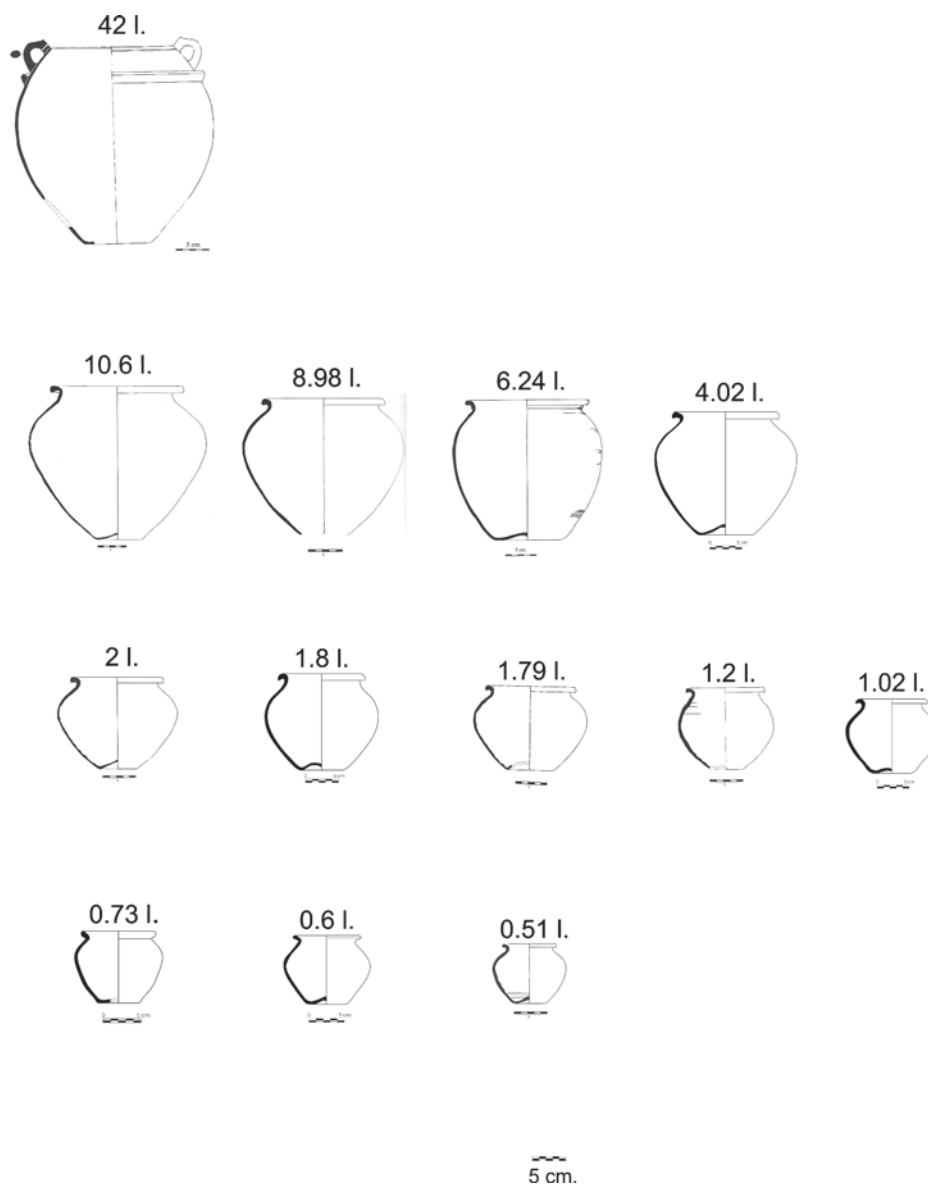


Fig. 6. Olles estudiades, i la seva capacitat aproximada en litres. 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, i 13 del Castellet de Bernabé. 5, 7, 10, 11 i 12 del Puntal dels Llops.

a aquestes peces oscil·len entre els 0'6 litres de la més petita als 4'02 litres de la de major capacitat. El conjunt compta amb dos olles de menys d'un litre, dos entre un litre i dos litres, i un altra un poc més gran que arriba fins als 4'02 litres.

Si considerem finalment les olles dels dos jaciments comptem amb 13 peces (fig. 5), amb unes capacitats aproximades de entre els 0'51 litres de la més petita als 42 litres de la peça amb major capacitat. Encara que a partir del seu anàlisi encara no es poden extraure conclusions, podem assenyalar que trobem tres olles amb menys d'un litre de capacitat aproximada, cinc entre un i dos litres, altra olla al voltant dels quatre litres, altra d'aproximadament sis litres i mig, una

de pràcticament nou litres, la segona més gran, de deu litres i mig aproximadament, i la ja comentada peça de major grandària d'aproximadament 42 litres de capacitat (fig. 6).

Per concloure aquesta petita exposició volem reiterar de nou el fet de que no s'ha pretès buscar la capacitat exacta, ni oferir cap resultat com a tal. Encara així pensem que unes aproximacions coherents poden resultar molt útils a l'hora d'ampliar els estudis sobre la cuina i els àmbits domèstics del ibers. La capacitat d'una olla és tal volta la seva característica més important, al marge de les seves propietats refractàries. El tipus d'olla més adequat, el menjar que es va a preparar, com es va a preparar i per a quantes persones es va a cuinar,

són qüestions que fan referència a la capacitat de les olles, i per tant, tindre una visió de les capacitats ens pot ajudar a aproximar-nos a les respostes d'aquestos i d'altres interrogants. Comptant ja amb aquestes possibles avantatges, l'objectiu principal que va motivar aquest estudi sobre les capacitats va ser comprovar si existeixen uns mòduls de capacitats en les olles de cuina ibèriques. Per tal d'aconseguir aquest propòsit caldrà estudiar una gran quantitat d'olles i mitjançant l'aproximació a les seves capacitats establir si existeixen diversos grups de mesures, amb diferències substancials entre ells, que configuren un mena de bateria de cuina ibèrica amb diferents capacitats, més o menys preestablertes, per a diferents necessitats. Aquestes funcions de les olles es centren, òbviament, en l'acte de cuinar, però sembla que probablement també es podien fer servir per emmagatzemar gra o altres productes, com es pot deduir en casos com el del departament 12 del Castellet de Bernabé (Guérin 2003), vinculat a activitats metalúrgiques i on trobem tres olles alineades sobre un banc i junt a dues gerres, o també en exemples com el del gran recipient trobat al departament 6 del mateix jaciment, amb 30'2 cm de diàmetre de vora, 49 cm d'altura, i una capacitat aproximada de 42 litres que no sembla funcional a l'hora de cuinar. Excepte en els casos de peces de gran mida, la possible varietat d'usos i la presència de les olles arreu de tot el jaciment s'explica per la seva gran portabilitat. És fàcil imaginar que una mateixa olla pogués estar a diferents llocs del jaciment o servir per a diferents funcions. Al mateix Castellet de Bernabé, però a la seva fase inicial, ss. V i IV aC, trobem al departament 7, fins i tot una olla de cuina utilitzada en un soterrament infantil. En definitiva les olles acompanyen als ibers en tots els indrets de l'àmbit domèstic, estant presents en gran part de les seves activitats quotidianes.

AUTOR

Carles Marimón i Garcia

Universitat de València.

Departament de Prehistòria i Arqueologia. Estudiant dels cursos de Doctorat.

carlesmig@gmail.com

BIBLIOGRAFIA

- BONET, H.; MATA, C. (1981): *El poblado Ibérico del Puntal dels Llops (El Colmenar) (Olocau, València)*. Trabajos Varios del SIP, 71. València.
- BONET, H.; MATA, C. (2002): *El Puntal dels Llops. Un fortín edetano*. Trabajos Varios del SIP, 99. València.
- BONET, H.; IZQUIERDO, I.; MATA, C.; VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2007): *De pesos y capacidades. Una experiencia en la Bastida de les*

- Alcusses (Moixent, València). *Arqueología experimental en la Península Ibérica: Investigación, didáctica y patrimonio*. Asociación Española de Arqueología Experimental, 283-290.
- FERNÁNDEZ, G. (2000): *El kalathos "sombbrero de copa" .ibérico en el País Valenciano. El kalathos "de cuello estrangulado" del Museo Arqueológico de Villena. Dos bases para un sistema métrico ibérico*. Fundación Municipal "José M.ª Soler". Villena.
- GUÉRIN, P. (2003): *El Castellet de Bernabé y el horizonte ibérico pleno edetano*. Trabajos Varios del SIP, 101. València.
- MATA, C.; BONET, H. (1992): *La cerámica ibérica: ensayo de tipología*. *Trabajos Varios del SIP*, 89. València, 117-173.
- ORTON, C.; TYERS, P.; VINCE, A. (1993): *La cerámica en arqueología*. Crítica, Arqueología. Barcelona.