

## MORTERO. CONJUNTO ARQUEOLÓGICO-NATURAL DE SANTOMÉ

En la campaña de excavación de 1983 dirigida por Xulio Rodríguez González en el Conjunto Arqueológico-Natural de Santomé (Ourense) se encontraron cuatro fragmentos que unían, correspondientes a un mortero. La pieza, con número de inventario CE005227/75, fue reintegrada en 1994 por Carlos Pazos González, bajo la dirección de Carmelo Fernández, reconstruyéndola a partir de los fragmentos de borde conservados, que constituyen la décima parte del total del cuenco original. Se trata de un recipiente de producción local, perteneciente a la época Bajo Imperial que una vez reintegrado da unas medidas de 8,1 cm de altura, 26,7 cm de diámetro de labio y 34,4 cm de diámetro total. Tiene galbo convexo que remata en una visera horizontal, de labio redondeado. Sobre el borde, y partiendo del mismo límite interior, desenvuelve de forma ligeramente oblicua una barrera o baquetón vertical que cierra por completo el recipiente excepto por la abertura del pico vertedor. La línea de unión es evidente, ya que solamente al exterior esta unión está rematada y oculta; cosa que no se evidencia en la parte interna. Las marcas del interior de la pieza indican una factura a torno, a excepción de la pared sobre el borde, realizada a mano. Se empleó barro decantado con abundante desgrasante micáceo -muy fino- y con grano de cuarzo. La cocción fue de tipo oxidante, dejando coloraciones de pasta de color ocre. La pasta es además dura y resistente, muy compactada.

En sus investigaciones sobre los morteros, Peinado Espinosa expone que es un tipo cerámico de origen griego (Aguarod, 1991), también empleado por fenicios, etruscos y púnicos, que fue adoptado por la cultura romana debido a la influencia de las colonias griegas de la Magna Grecia (Bats, 1988) convirtiéndose en un elemento común en la cocina romana. Se utilizaba como recipiente auxiliar destinado fundamentalmente a macerar cereales, a triturar alimentos y a elaborar salsas líquidas o semilíquidas aunque también en otras tareas relacionadas con la construcción o para la elaboración de pigmentos y medicinas. Además de los contextos doméstico e industrial, aparece asociado a otros de carácter cultural y funerario, habiéndose encontrado ejemplares en pozos rituales o santuarios. Sabemos que es un elemento utilizado por los soldados; en su estudio sobre el campamento militar de Cidadela (A Coruña), Doval Galán advierte de la notable presencia de este tipo de recipientes, abundancia que también se repite en el campamento de *Aquae Querquennae* (Ourense).

El *mortarium* se caracteriza por unas gruesas paredes muy abiertas, un cuerpo hemisférico con base plana o anular y un borde abierto, en el que se sitúa una vertedera que facilita el vaciado del contenido. La superficie interior es áspera y presenta estrías o pequeñas partículas de piedras duras incrustadas en la pared interior

que contribuyen a acentuar la superficie de fricción. Doval Galán, señala que el alerón servía para poder sujetar con firmeza el recipiente durante la preparación de los alimentos, por lo que adopta una orientación claramente horizontal; añade también que la presencia del resalte vertical podría indicar una doble función: encauzar el líquido hacia la vertedera y servir de encaje para una tapadera. La mano del mortero *-pistillum-* de madera, cerámica o piedra permitía mezclar los alimentos sólidos: verdura, carne, pescado y especias, para después añadirle los líquidos: aceite, vinagre, vino o *garum*, una celebrada salsa resultado de la fermentación en sal de trozos y vísceras de pescado, sobre todo caballa o atún. El *garum* o *liquamen* hispano tenía fama en todo el Imperio. Otra salsa muy empleada era el *moretum*, a base de queso. El empleo de salsas estaba motivado por la necesidad -pero también por el gusto- por sazonar y aliñar los alimentos que tras la cocción resultaban insípidos. Siguiendo las fuentes clásicas podemos conocer los ingredientes y elaboración de los principales platos romanos. Uno de los recetarios más importante es el de Apicio, *De re coquinaria*, compuesto por diez libros en los que refleja cómo la cocina romana no se entiende sin la presencia de un buen número de salsas y especias. Otros eruditos del campo culinario son C. Matius, -amigo personal de César- el hispano Columela y Catón, quien recoge en sus escritos el empleo de los morteros para la elaboración de quesos y masas de una gran variedad de tipos de pan.

Las diferencias de tamaño, las distintas modalidades que adoptan el borde o la base de estos recipientes, junto con las particularidades técnicas, ayudan a definir las distintas formas de morteros. Observando la clasificación que Sánchez Fernández realiza de los morteros del *Portus Illicitanus*, la pieza que hoy estudiamos se correspondería con los del grupo D (Vegas, 1973), definidos como morteros de borde recto y con visera, datados en los siglos III y IV.

Tanto la arqueóloga Isabel Peralta Bejarano, al estudiar la cerámica común romana de Santomé como Xulio Rodríguez González en *Conxunto Arqueolóxico-Natural de Santomé* (2000), señalan la versatilidad de este tipo de piezas y la identifican como cuenco. En el Santomé Bajo Imperial, además de la generalización, aunque poco intensa, de los cuencos de mesa, también aparecen otras formas no relacionadas con el servicio de mesa individual, como los cuencos con visera y provistos de pico para verter, que muy bien pudieron desempeñar funciones atribuidas a los morteros, como la preparación de salsas o condimentos. En esta tipología incluyen Peralta y Rodríguez la pieza que estudiamos -forma XXXIX- basándose en que los morteros deben poseer una superficie de mayor fricción y presentar paredes más gruesas. De ser así, morfológicamente se relacionan con el tipo 10 de Vegas (1973) a los que la autora sitúa por los hallazgos de Tarragona y la Casa de los Tesoros de Pollentia, en el Bajo Imperio.

En Santomé, el reducido conjunto de fragmentos de mortero no deja de ser altamente significativo. Existen varios ejemplares recuperados en niveles del siglo I d. C., con características técnicas semejantes que son productos importados de Italia correspondientes a la forma Dramont D 1. Uno de los fragmentos presenta sello del *offinator*, compuesto por una línea oblicua al canal de desagüe, en la que se lee *SATURNIN(I)* y lleva otra cartela con una palma situada, también oblicuamente, al otro lado de la vertedera. Este tipo de sellado corresponde a la variante C de Aguarod (1991) de los morteros centro-itálicos y pertenece al taller *-fliglinae-* de *SATURNINUS*. La segunda forma, la más abundante, la constituyen imitaciones locales o regionales de la forma Dramont D 2, y aparecieron en niveles revueltos de cronología poco precisa (siglos II y III d. C.) en el área del castro. Por último el único ejemplar representativo de la forma definida por Peralta y Rodríguez como LVI, de elaboración más sencilla, aunque manteniendo sus aspectos funcionales, es Bajo Imperial. La escasa presencia de morteros en esta época puede ser debida a la aparición de los cuencos con visera, que, como ya señalamos, desempeñarían funciones semejantes a las de los morteros.

El estudio de la cerámica común romana -de cocina, almacenamiento y mesa- aporta valiosa información sobre las costumbres en el ámbito doméstico, así como de aspectos de carácter económico y comercial. El empleo de los *mortaria* es síntoma evidente de la adopción de hábitos alimentarios innovadores en la sociedad indígena. A la vista de los datos aportados por el conjunto de morteros hallados en Santomé, comprobamos que la adopción de este tipo cerámico por parte de la población del lugar es lenta y más bien tardía pero muestra que es partícipe de los gustos y costumbres culinarias romanas.