

MORTERO DE *SATURNINUS* PAPÓN. OURENSE

Con motivo de las obras realizadas en la carretera N-525, al amparo del Plan de Accesos a Galicia, en la primera mitad de la década de los 70 del siglo XX, que tenían como objetivo mejorar el trazado de esta vía, tuvo lugar el hallazgo de esta pieza, junto con algunos fragmentos de *terra sigillata*, en las inmediaciones de la ciudad de Ourense, a la altura del lugar de Papón. A pesar de que Manuel Blanco Guerra, quien sabía del hallazgo, lo dio a conocer en el diario La Región el 3 de enero de 1974, más adelante se publicó erróneamente como procedente del Conjunto Arqueológico-Natural de Santomé, error que nosotros mismos señalamos en publicaciones posteriores. Hoy, el sitio del hallazgo, está catalogado como yacimiento arqueológico nº. GA32054049, incluido en un gran espacio denominado "*Revolta da Ermida*".

Blanco Guerra comunicó el hallazgo a Alberto Balil Illana, entonces catedrático de Arqueología de la Universidad de Valladolid, quien en carta fechada el 25 de enero de 1974, le comenta: "La pieza reproducida es un fragmento de un *mortarium* romano. Estas piezas son comunes en todo el mundo romano, singularmente en la zona mediterránea. Las piezas con marca de alfarero no lo son tanto...".

Efectivamente, se trata de un fragmento de un *mortarium*, del que solo se conserva el arranque del cuerpo con el pico vertedor, de unas dimensiones máximas de 12,3 x 5,8 cm, de pasta arcillosa, muy depurada, de color ocre. A ambos lados del canal presenta sendas cartelas con marcas impresas.

Si bien, como comentó Alberto Balil, no suele ser muy común que los morteros lleven marca de alfarero, pues solo una parte muy pequeña de la producción la lleva, en este caso conserva la rúbrica de la *fliginia* o taller en el que se fabricó, en el margen derecho del pico vertedor, oblicuo al canal de desagüe. La cartela, rectangular con ángulos rectos (39,8 x 8 mm), contiene el sello completo: *SATURNIN(I)*, con el texto leído de afuera hacia adentro del borde. Los caracteres están impresos en letra capital, y utilizan, como es habitual en este artesano, el nexa VR, y posiblemente el NI para formar el genitivo de *Saturninus*, *cognomen* que identifica a este individuo. En el otro lado, también oblicuo al pico, lleva una nueva cartela, anepigráfica (16,2 x 2,3 mm), con una rama de palmera, motivo que suele acompañar a los productos firmados por Saturnino, con la expresión en genitivo, como podemos ver en ejemplares de *Emporiae*, *Celsa* o Herrera de Pisuerga, sin que tengamos constancia de que se documentara en solitario. A menudo, este sello anepígrafo está documentado tanto a la derecha como a la izquierda del pico vertedor.

Otras piezas, también con la marca *Saturninus*, presentan punzones con nexos en los caracteres AT, además de NI, como es el caso del sello documentado en la fase correspondiente al campamento de *Lucus Augusti*, o aun más complejo, en el ejemplar de *Barcino*, que algunos autores interpretan con tres nexos AT, VR, y NI, aunque al estar fracturado al final, no resulta fácil comprobar el último.

Los productos firmados por *Saturninus* podrían estar asociados, en su origen, a las producciones de un fabricante que firma con *dua nomina* *M. CIMONI*, del que se conocen una serie de morteros procedentes de Roma, Sagunto o Cartago, y finalmente, la un *officinator* que firma en *tria nomina* *M. CIMONI SATURNINI*. Se sospecha que este individuo de condición libre, debía ser, más que un simple ceramista que fabrica morteros con su nombre, el propietario del taller donde se realizan. De modo que todo parece indicar que nos encontramos con un taller en el que su propietario o director es *M. Cimonius Saturninus*, del que existen una variedad de sellos que van de *Saturninus*, *M. Cimonius* a *M. Comonius Saturninus*, siguiendo una posible evolución cronológica que se desarrollaría en la primera mitad del siglo I d. C.

Este tipo de morteros se denominan Dramont D 1, a partir de los diferentes tipos registrados y clasificados en el pecio de Dramont D. Se caracterizan por mostrar una pasta muy fina, de color rosa claro, tirando la ocre, con desgraxante prioritariamente de mica. Presentan un borde horizontal engrosado al exterior, con paredes bajas y muy exvasadas. Hacia el interior, la superficie externa está, a menudo, cubierta por una capa de fragmentos de arena, para permitir aplastar los alimentos. Originarios de un área de la Italia central, próxima la Roma, se le viene asignando una cronología que abarca desde época republicana hasta finales del siglo I d. C., momento en el que son sustituidos por los morteros Dramont 2.

Esta forma tiene una amplia difusión en todo el imperio romano, con una presencia bien testimoniada en la Península Ibérica, sobre todo en el área costera de la *Tarraconensis*, con penetraciones hacia el interior a través de los cursos fluviales.

Los morteros con la marca de *Saturninus*, en Hispania, se concentran principalmente en la Tarraconense, si excluimos los ejemplares de Olisipo (Lisboa), en Lusitania, y el de *Laminium* (Alhambra, Ciudad Real), en la *Oretania* septentrional. Su distribución indica una clara penetración desde la costa hacia el interior, con ejemplares de *Barcino* y *Emporiae*, continuando con el de *Celsa*, *Uxama*, Herrera de Pisuerga, Paredes de Nava, *Lucus Augusti*, y éste de Papón (Ourense). Esta dispersión, junto con la de otros productos, como la cerámica pintada tipo "Clunia", la circulación

monetaria, ciertos prototipos de cerámica de paredes finas y de vidrio, entre otras manufacturas, ayudan a definir lo que, desde hace años, en colaboración con Manuel Xusto Rodríguez, llamamos la "corriente continental en la Galicia Romana Altoimperial".

En Hispania, este *instrumentum* fue ajeno al menaje culinario de las poblaciones indígenas hasta el contacto con el mundo romano, por lo que su distribución, en principio, se asocia a asentamientos exclusivamente romanos, en los que los campamentos son los más proclives al consumo de este tipo de producciones alimentarias, donde posiblemente también podrían cumplir la función de cuenco.

Son muchos los ámbitos relacionados con algo tan amplio y rico en matices como la alimentación y lo que conlleva, desde la producción de alimentos hasta su preparación y consumo, porque los hábitos culinarios son algo inherente a la cultura humana, y permiten conocer la evolución de la gastronomía.

Las comidas principales habituales entre los romanos eran tres: desayuno, *ientaculum*, a primera hora de la mañana; *prandium*, al mediodía, que a menudo se tomaba de pie; y la comida fuerte, propiamente hablando, la cena, que empezaba a última hora de la tarde y podía prolongarse hasta bien entrada la noche.

La alimentación se basaba en productos típicamente mediterráneos: aceite, vino, verduras, frutas, frutos secos, etc. En la época arcaica no se comía pan, sino *puls*, una especie de papilla; más tarde se introdujo el pan, tanto ácimo como fermentado. No se consumía mucha carne, de la cual la más común era la de cerdo, pues como dejó escrito Plinio el Viejo:

“No hay animal del que se puedan sacar tantas cosas que sirvan a la glotonería, porque tiene como cincuenta gustos diferentes, los demás animales tienen uno solo”. En las cocinas, *culinae*, con su espacio y estructuras asociadas, se realizan las tareas específicas de tratamiento y cocinado de los alimentos. Si bien, en un principio ocuparon un lugar privilegiado en la distribución de la arquitectura doméstica, posteriormente, debido a los problemas generados por humos, olores y grasas, fueron trasladados a ocupar un lugar secundario, generalmente detrás del *atrium*, asociados con las letrinas y con el personal de servicio. Su conocida estructura consiste en un banco de ladrillo o mampostería, con reborde, sobre el que se hacía la hornada, con un hueco debajo para guardar la leña. A veces, en las casas más acomodadas, se completa con un pequeño horno y basurero. En Hispania, las estructuras de combustión de obra son poco identificables, se utilizan más hogares contruidos a ras

de suelo, adosados a los muros, con una base de tégulas o ladrillos, delimitados con fragmentos del mismo material puestos de canto.

Pues bien, dentro del amplio espectro de formas y funciones del material cerámico de la cocina romana, *instrumenta domestica*, los morteros formaban parte de los destinados a las preparaciones culinarias para su elaboración en frío (*nasiternae*, *urceoli*, *operculi*, *mortaria*), permitiendo los ejemplares recuperados determinar la distribución de las diferentes formas a través de su comercialización, indicar las posibles rutas utilizadas y los talleres de abastecimiento.





Fotografía del detalle de la cartela con la marca del ceramista



Fotografía del detalle de la hoja de palma