

ALEJANDRO QUEVEDO

UN RALLADOR DE CERÁMICA: REFLEXIONES EN TORNO A UNA PIEZA ROMANA DE COCINA DE *CARTHAGO NOVA* (CARTAGENA)¹

El estudio de un objeto cerámico inédito procedente de la domus de la Fortuna de Carthago Nova (Cartagena, España) ha permitido clasificarlo como un rallador. Dicha interpretación ha sido corroborada gracias a la realización de un ejercicio de arqueología experimental. Su presencia completa el repertorio de vajilla de cocina en la antigua colonia portuaria a finales del s. II al tiempo que sugiere diversas cuestiones sobre su uso.

Palabras clave: alimentación, cocina romana, Alto Imperio.

A CERAMIC GRATER: SOME NOTES ABOUT A ROMAN COOKING WARE TOOL FROM *CARTHAGO NOVA* (CARTAGENA)

The study of a newly found piece of pottery from domus de la Fortuna, Carthago Nova (Cartagena, Spain) allowed us to classify it as a grater. By means of an experimental archaeological approach we could corroborate this interpretation. With this piece we complete the cooking ware service of the ancient port Colony by the end of II c. A.D. and it also opening new questions about its use.

Key words: food, Roman cuisine, Imperial Period.

Las intervenciones arqueológicas llevadas a cabo en Cartagena (fig. 1a) en las últimas tres décadas han supuesto un incremento exponencial de nuestro conocimiento sobre la arquitectura doméstica de la colonia romana (Fernández y Quevedo 2007-2008). Entre las distintas viviendas excavadas destaca la llamada *domus* de la Fortuna, que además de contar con un reseñable programa pictórico y musivario fue uno de los primeros yacimientos conservados bajo sótano en la ciudad (Martín *et al.* 2001). Sus restos se encuentran situados en el centro de la península que configuraba la antigua *Carthago Nova* (fig. 1b), quedando delimitados en sus lados E y O por sendos *kardines*. Debido a diversas cuestiones la excavación del solar se dilató en el tiempo y mientras que la calzada de la parte E fue exhumada a principios de los 70 sin metodología arqueológica, los niveles que cubrían la

vía O pudieron ser levantados siguiendo una lectura estratigráfica a finales de los 90. El edificio, abandonado durante el gobierno de los últimos dinastas antoninos, quedó sellado por una potente capa formada por numerosas cerámicas así como adobes disueltos y otros restos arquitectónicos. Los contextos, publicados de forma escueta en un primer momento (Martín y Vidal 1997: 257-259) y recientemente revisados (Fernández y Quevedo 2007-2008: 291-300), han sido objeto de un trabajo más amplio que atañe a toda la cultura material doméstica contenida en la *domus* (Bermejo y Quevedo e. p.). Sin embargo continúa en curso de estudio el *instrumentum domesticum* del paquete de abandono depositado sobre el *kardo* O, del que hasta el momento sólo se ha dado noticia de alguna pieza de carácter excepcional (Quevedo 2010). En el primero de los niveles documentados, la UE 1002,

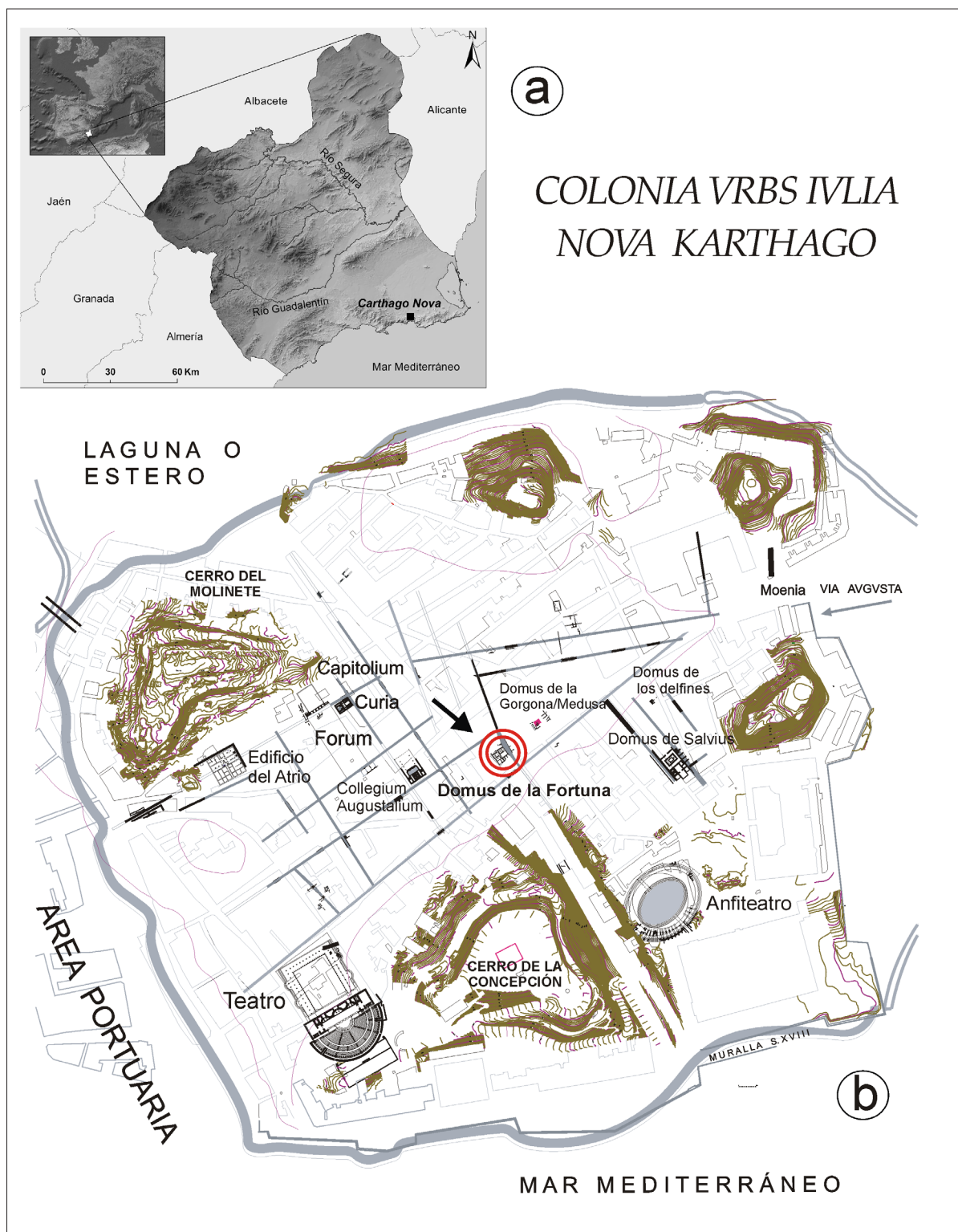


Fig. 1. (a) *Carthago Nova* y su situación en el SE hispano (Mapa: Autor); (b) Plano de la ciudad con sus principales edificios de época altoimperial. En el centro, la *domus* de la Fortuna, lugar del hallazgo (Fernández y Quevedo 2007-2008: fig. 1, retocado por Autor).

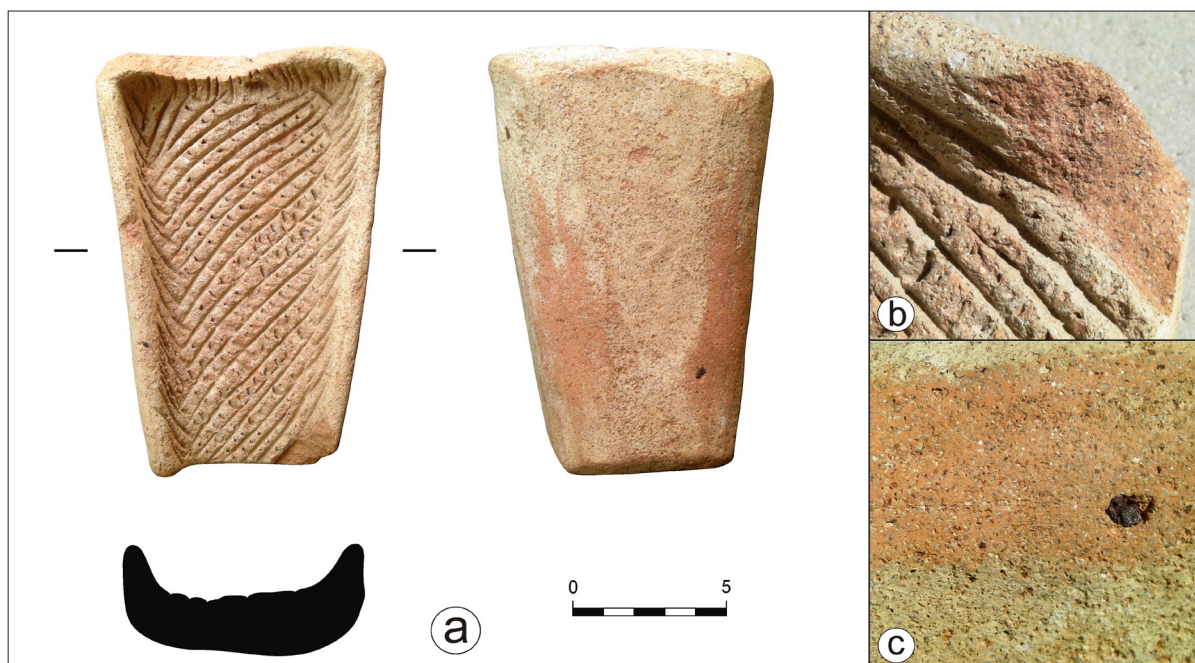


Fig. 2. (a) Rallador romano de cerámica común, *domus* de la Fortuna de Cartagena (s. II d.C.); (b) y (c) detalles de la pasta y los acabados en su anverso y reverso respectivamente (Dibujo y fotos: Autor).

situada directamente sobre las lajas de piedra de la calzada y coetánea al colapso de la vivienda en el último cuarto del s. II, fue hallado el objeto que nos ocupa.

UN RALLADOR CERÁMICO

La pieza en cuestión es una placa maciza de barro cocido con forma de triángulo isósceles carente de vértice (fig. 2a). Todos sus bordes fueron levantados dando lugar a una concavidad de 1,5 cm de altura excepto el extremo inferior, cuyo acabado es recto. Posee una longitud de 13,6 cm, con una anchura de 5,7 cm en su punto más estrecho y 9 cm en el más ancho. En este último, que corresponde con su parte superior, cuenta además con un orificio irregular creado desde dentro hacia fuera. Toda la superficie interna presenta una serie de incisiones de escasos milímetros de profundidad con una inclinación aproximada de unos 50° que se remontan también por el borde de manera más aleatoria. Fueron realizadas cuando la pasta estaba aún tierna con un utensilio puntiagudo, al igual que un piqueteado intermitente que se aprecia entre los espacios dejados por las estrías. En la parte inferior, ligeramente curva e irregular, se hace patente el modelado manual de la pieza que en algunos puntos es aplanada

como si sobre la misma se hubiese pasado una espátula. A ambos lados de la zona central se aprecia un pulido post-cocción debido con toda probabilidad a su empleo. Salvo una pequeña rotura en el ángulo superior izquierdo y el inferior derecho, se conserva completa.

En el inventario de la excavación el objeto (Nº: CD-1002-171-2) ya fue clasificado como posible utensilio de cocina y a pesar de que no se encontró ningún paralelo, esta adscripción constituía la única hipótesis de partida. Normalmente la cerámica común carece de decoración o presenta motivos ornamentales muy simples debido a un carácter práctico y funcional que la mantiene alejada de criterios estéticos, pudiendo distinguir dentro del amplio repertorio que conforma este tipo de vajilla pastas depuradas y groseras (Olcese 2003: 19). Las primeras solían emplearse en la elaboración de recipientes para conservas, como los *urceus* de cocción oxidante, muy frecuentes de los registros de *Carthago Nova* en la segunda mitad del s. II (Fernández y Quevedo 2007-2008: 299); las segundas en la de aquellos destinados al fuego o a la preparación de alimentos, como ollas y morteros. El acabado burdo e irregular de nuestra pieza lo situaría en esta segunda categoría y en lo que a su función se refiere, el rallado de alimentos parece la más adecuada dado su diseño y características formales. Desde el punto de vista de la

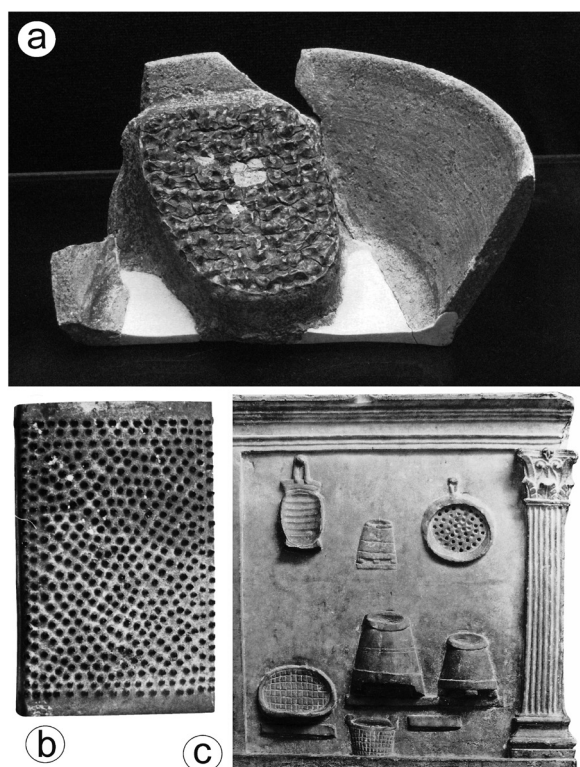


Fig. 3. (a) Cuenco con rallador del Minoico Medio II (1900-1700 a.C.), Festos, Creta (Museo Nazionale Preistorico Etnografico “Luigi Pigorini”, Roma. Foto: Autor); (b) Rallador romano en bronce (*Antiquarium* del Celio, Roma, Dosi y Snell 1986: 58); (c) Detalle del relieve funerario ostiense de *P. Nonius Zethus* con diversos utensilios empleados en la elaboración del pan, en la esquina superior izquierda un rallador colgado (Blanc y Nercessian 1992: fig. 107).

tecnología la propia pasta se convierte en un argumento a favor de esta atribución. Es de un color rosáceo, aunque en el exterior adquiere una tonalidad crema más clara que ha de relacionarse con el proceso de cocción, ya que no presenta ningún tipo de engobe o tratamiento. Muy áspera al tacto, granulosa y dura, es idónea como superficie abrasiva. En cuanto a la descripción macroscópica de sus componentes –para la que empleamos los criterios de J. Molina (1997: 303-304) en el caso de las ánforas– destacan pequeñas partículas (0,1 cm) blancas, negras y granates (fig. 2b) aunque estas últimas pueden alcanzar de forma aislada un tamaño superior a los 0,3 cm (fig. 2c). La pasta recuerda enormemente a la de las producciones béticas, si bien nuestro examen no permite certificarlo. No es casual que la de algunos morteros sea muy similar a la de ciertas ánforas (de Alvarado y Molano 1995: 290), ni que los alfareros se decantasen por aquellas ricas en

granos de rocas duras que, ante la erosión de la pared, afloraban manteniendo el rallador constantemente afilado (Santrot y Santrot 1979: 109). Así, a pesar de los prejuicios que en ocasiones puede entrañar un acabado “tosco” de las cerámicas (Cau 2003: 184) estamos ante una pieza de cualidades bien diferenciadas (su pasta no se encuentra en otras de la Cartagena del s. II) diseñada para un fin muy concreto.

ENTRE FUENTES LITERARIAS Y ARQUEOLOGÍA

La existencia de ralladores se constata ya en la cocina de la Grecia Arcaica (Villing y Pemberton 2010: 614-615) y arranca probablemente de muchos siglos atrás, como muestra una pieza inédita del Minoico Medio procedente de Festos (Creta) que incorpora uno en su interior (fig. 3a). A pesar de ello, para el período romano las evidencias materiales son escasas y los textos latinos parcos en definiciones que permitan su identificación. Escribonio Largo, médico del s. I que lleva a cabo un compendio sobre diferentes plantas –y otras sustancias– empleadas con fines medicinales: raíces, tallos, resinas, gomas... (Martínez 1995: 444-445) es la única fuente que recoge la acción de rallar (*radere*) (*Comp.* 136): *radix lota et rasa in minimas particulas concisa*. Por otra parte para el sustantivo *radula* sólo contamos con una cita de Columela que hace alusión a un instrumento metálico (*De R. R.* XII, 18, 5): *ferrea curvata radula ducitur quod destilauit* aunque probablemente se trate de un derivado del *cribarium*, con agujeros para destilar el jugo del alimento en cuestión. Si bien no aparece en el completo trabajo de Hilguers (1969) sobre el léxico de los recipientes de mesa y cocina en las fuentes, con el nombre de *radula* se hace referencia en el *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines* a un rallador de bronce (Saglio 1877-1919: 809-810, fig. 5913). El registro arqueológico ha proporcionado otros modelos, siempre escasos (Hostetter 2001: 136, n° 343; Dosi y Schnell 1986: 58; Kozloff 1976: 77-79), de láminas metálicas con numerosos orificios idénticas a las existentes hoy día en cualquier cocina (fig. 3b). En cuanto a su representación, el ejemplo más interesante es el de la tumba de *P. Nonius Zethus*. Sobre el relieve funerario de este molinero ostiense se puede observar con detalle parte del instrumental empleado en las panaderías: cestos, *modius* para la medida del trigo, *cribaria* para el tamizado de la harina y lo que parece ser un rallador (fig. 3c). Esta última pieza es una placa ovalada con diversas ondulaciones, idónea como superficie de frotación, que posee un enganche para poder colgarla y de la que se desconoce el material con que fue

fabricada, probablemente metal. A partir del s. I d.C. el pan se convierte en un elemento omnipresente en la cocina romana cuya masa puede enriquecerse con líquidos como vino, miel, leche, aceite o alimentos sólidos que necesitarían ser desmenuzados como tocino, frutas confitadas o ajo (AA.VV. 2005: 13-14; André 1961: 21).

RALLANDO TUBÉRCULOS: UN CASO PRÁCTICO Y ALGUNOS PARALELOS NO ROMANOS

Ante el silencio de la literatura y la ausencia de paralelos del caso que nos ocupa se planteó una comprobación empírica de la hipótesis de partida. Análisis como un raspado de la superficie para la detección de fitolitos, cristales de sílice que se forman en la epidermis de las plantas, habría sido más determinante (Zurro 2006: 36-39). Sin embargo, ante la imposibilidad de llevarlo a cabo se optó por un ejercicio de arqueología experimental, práctica todavía poco desarrollada en la península Ibérica en el ámbito de la cultura material romana (Ramos 2007). Con tal fin se creó una réplica de la pieza en una pasta tosca que diese como resultado una superficie áspera lo más cercana posible a la de la original (fig. 4a). Se calculó la pérdida de un 10% de volumen tras el secado previo a la cocción para que las medidas fuesen similares y en su interior se realizaron las distintas incisiones y el orificio superior. En cuanto a la elección de los alimentos a rallar nos inclinamos por la única referencia conocida en las fuentes sobre las raíces comestibles. Aunque es posible que muchas de ellas no se conserven en los textos debido a que su consumo era desconocido en el nivel social al que pertenecían los autores (André 1961: 22), tubérculos y bulbos eran una pieza clave de la dieta romana, especialmente de las clases más humildes (Gómez 1996: 99; Bats 1988: 63). Como recuerda la inscripción de una lucerna altoimperial: “pan, vino y raíces son la cena del pobre” (*pauperis cena pane vinu radic*, fig. 4b). Sobre esta base se seleccionaron para el experimento productos básicos como rábanos, nabos, cebollas y ajos, descartando otros que también se consumieron pero en menor grado como zanahorias y remolachas (André 1961: 15-22). Sujetando con una mano el rallador (apoyado sobre un recipiente o mantenido en el aire) y frotando contra su superficie las hortalizas con una cierta fuerza, éstas se fueron reduciendo paulatinamente (fig. 4c). El resultado final, satisfactorio en todos los casos, fue una especie de picado o pulpa (fig. 5a) con una textura más densa que la obtenida con un rallador actual.

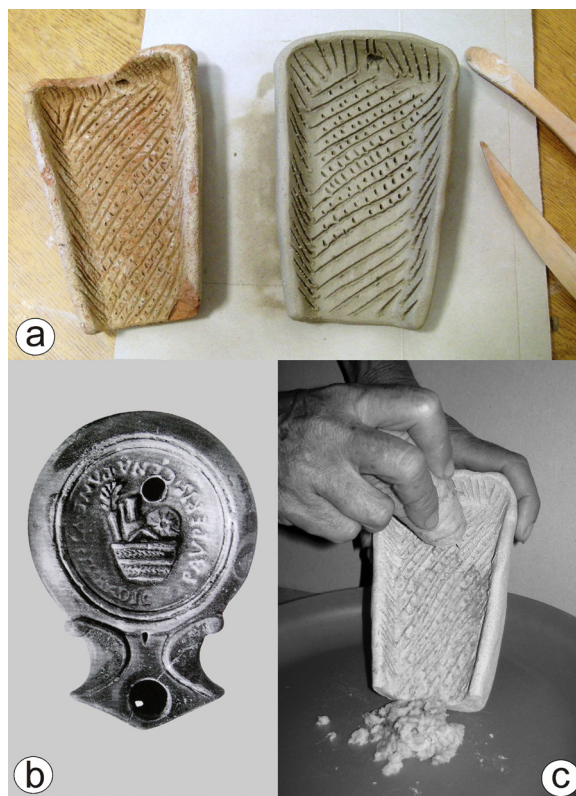


Fig. 4. (a) Rallador original (izq.) junto a una réplica (dcha.) durante su proceso de elaboración (foto Autor); (b) Lucerna altoimperial con la leyenda “*pauperis cena pane vinu radic*” (Blanc y Nercessian 1992: fig. 124); (c) Arqueología experimental: rallando un nabo tal y como se haría con el utensilio de la *domus* de la Fortuna (foto: Autor).

Por más que no aparezcan con facilidad en nuestro imaginario actual, otros alimentos son igualmente susceptibles de ser rallados, como por ejemplo, la sal. En un retablo del s. XIII procedente de la iglesia de San Vicente de Liesa (Aragón) donde se representan los distintos suplicios por los que pasó el mártir (Castiñeiras 2009: 298-299) se muestra un utensilio muy similar al hallado en la *domus* de la Fortuna (fig. 5b). Se observa en una escena en la que dos hombres torturan al santo echando sal en sus heridas al tiempo que yace en un lecho de brasas. Una de las figuras sujeta un cuenco del que extrae la sal y tras pasarla sobre la superficie de lo que sin duda parece un rallador, cae desgranada sobre el cuerpo de Vicente, al que previamente le han infligido diversos cortes. El objeto es de forma triangular y presenta hendiduras en su superficie (¿orificios?) y un mango en cuyo extremo se aprecia un agujero. Por el tono grisáceo de la imagen podría tratarse de una pieza metálica, aunque no se han de descartar otros soportes como cerámica o madera.



Fig. 5. (a) Arqueología experimental: réplica del rallador utilizado para raspar tubérculos y bulbos –en este caso un nabo– cuyo resultado es una especie de picado o pulpa densa (foto: Autor); (b) Dos hombres echan sal en las heridas a San Vicente con ayuda de un rallador, detalle del frontal románico de la Iglesia de San Vicente de Liesa (Huesca, siglo XIII) (Foto: <http://www.liesa.info/frontal.htm>, consulta 13-I-2010).

Conviene tener presentes las distintas formas de explotación de la sal en la Antigüedad y el modo en que esta se comercializaba, pues aunque las salinas fueron numerosas, algunas regiones del imperio como Centroeuropa y el N de África también destacaron por sus yacimientos de sal de roca (Thurmond 2006: 236-237). La sal era un elemento con un peso muy importante en la cocina romana cuyo uso podía incluso entrañar una cierta distinción social; se “aliñaba” con diferentes productos que la convertían en uno de los condimentos por excelencia (Martínez 2005: 113), habiendo de ser desmenuzada aquella obtenida en forma de cristal de roca en morteros u otras piezas de cerámica común como la que se presenta. En cualquier caso es difícil extrapolar el uso de sal gema procedente de explotaciones interiores al área de Cartagena, dado que la ciudad se

abastecería de las salinas que se desarrollaron en el entorno salobre del Mar Menor y otros núcleos cercanos como Mazarrón (Ramallo 2011: 48).

A pesar de que apenas existen referencias para el mundo romano, un repaso a vuelo de pájaro por la gastronomía de culturas más alejadas tanto geográfica como cronológicamente permite reconocer utensilios muy similares empleados de igual modo. Uno de los paralelos más cercanos se encuentra en la cocina de la Provenza (S de Francia), donde se utilizan “ralladores de ajo”. Se trata de piezas con un interior estriado que se obtiene mediante la aplicación de una ruedecilla cuando la pasta aún está fresca. Están destinadas específicamente a esa función y pueden tener desde forma de rectángulos con las paredes ligeramente levantadas a pequeños platos o cuencos (fig. 6a y 7d), pasando por otras de la más variada índole (y gusto) destinadas a los turistas. En la actualidad todas suelen esmaltarse para facilitar su limpieza, evitando que el olor se impregne como ocurría con los morteros cerámicos empleados con el mismo fin, para los que un dicho provenzal recuerda que “siempre olían a ajo” (Duplessy 2002: 60). En la cocina japonesa existe un instrumento similar para el preparado de ciertos tubérculos, el *oroshigane* u *oroshiki* (Klippenstein 2006: 74-75). Originalmente se trataba de piezas dotadas de un mango (y también un agujero) revestidas por una placa metálica con pequeños relieves elaborados con una gubia. En la actualidad se han multiplicado las copias en otros materiales como plástico o porcelana (fig. 6b) pero en cualquier caso la diferencia con los ralladores occidentales estriba en la ausencia de orificios en su superficie, de modo que las pequeñas marcas resultan idóneas para un picado mucho más fino de raíces como el jengibre o el wasabi, una variedad de tubérculo autóctona (fig. 6c). Por poner un último ejemplo y remontándonos en el tiempo, resultan especialmente sugerentes las colecciones del Museo de América de Madrid, donde es posible encontrar ralladores confeccionados con las técnicas y los materiales más dispares. Desde platos aztecas (s. XV-XVI) con una superficie estriada para raspar ají (pimiento) (fig. 6d) hasta piezas con hendiduras o incluso piedras incrustadas de la cultura Tumaco-La Tolita (Ecuador y Colombia, 500 a.C.-500 d.C.; fig. 6e y 6f) cuya abundancia indica el papel destacado del tubérculo de la yuca en estos grupos para la obtención harina (AA.VV. 2011: n^{os} inv. 1991/12/09, 03410 y 1981/04/081).

Sin duda podrían encontrarse otros ejemplos pero con los citados sólo se ha querido poner de relieve la variedad de respuestas frente a la necesidad de preparar

ciertos alimentos de una manera común: rallándolos. A pesar de que no es posible equiparar una pieza romana a otras originadas en contextos culturales completamente distintos, el diseño de estas –en algunos casos muy específico, destinado a ingredientes concretos y con puntos en común como la ausencia de verdaderos orificios– permite comprender con mayor claridad cuál pudo ser su uso. Obviamente y por más que la experiencia empática sea sugerente, conviene tomar los datos con precaución.

RALLADORES PARA MORTEROS, MORTEROS PARA RALLAR

Al aceptar que la pieza presentada es un rallador salta a la vista su carácter de *unicum*, no ya dentro del menaje de cocina de la *Carthago Nova* del s. II, sino incluso a nivel hispano. Si verdaderamente fue una pieza empleada en la preparación en frío de los alimentos ¿cómo es que no es más común? El azar de los hallazgos arqueológicos o su fabricación en soportes que resisten peor el paso del tiempo como la madera o el metal bien podrían responder a esta pregunta, aunque otra solución no menos sencilla es el uso de recipientes distintos para la misma función: los *mortaria*.

Destinados principalmente al triturado de los alimentos, su mezcla y dilución con líquidos diversos, los morteros eran una de las piezas más comunes de la cocina romana y de aquellos lugares en los que se preparaban fármacos, remontándose sus primeras atestaciones en la literatura latina al s. III a.C. (Pallecchi 2002: 34; Gómez 1995: 32-33, con bibliografía y fuentes, a las que cabe añadir Apicio: 151,1; 184,2; 199,5; 232,1; 374,8). Su origen arranca en la Grecia del s. VII a.C., donde tiene especial importancia el centro productor de Corinto (Villing y Pemberton 2010: 559), pero a través de las colonias de Magna Grecia pronto pasarán a Roma. Allí alcanzarán un papel destacado gracias al gusto de los itálicos por las salsas y los condimentos, de sobra conocido por las recetas de la Antigüedad que han llegado hasta nuestros días (Aguarod 1991: 122-123). Tanto es así que los morteros serán interpretados como un índice de romanización (Batz 1977: 153-155), especialmente en provincias como *Hispania* (Serrano 1995: 231; Aguarod 1991: 121) o las Galias (Woolf 1998: 187-191), asociando su distribución a la expansión de Roma y la asimilación de nuevos hábitos culinarios. En



Fig. 6. (a) Ralladores de ajo (*gratte-ail*) en venta hoy día en Aviñón, Francia (foto Autor); (b) *Oroshigane* en cerámica (<http://invitadoinvierno.blogspot.com/search?q=oroshiki>, consulta 18-X-2011); (c) *Oroshigane* metálico para rallar *wasabi* (<http://whitemouse.ru/photo/japan/kitchenware.wmb>, consulta 18-X-2011); (d) Plato-rallador azteca (s. XV-XVI), Tenochtitlán, México; (e) y (f) ralladores con hendiduras y piedras incrustadas respectivamente de la cultura Tumaco-La Tolita (Ecuador y Colombia, 500 a.C.-500 d.C. (fotos (d) (e) y (f): J. Otero Úbeda, Museo de América, 2011 Ministerio de Cultura).

cualquier caso conviene recordar, en palabras de Bats (1988: 232), que existe una correlación posible pero no necesaria entre la adopción de un recipiente y su uso en su cultura de origen, a pesar de que ello marque al menos una ruptura con los gestos tradicionales. Un buen ejemplo sobre esta reflexión lo encontramos en la provincia de *Britania* donde, más allá del reconocimiento de la forma como un fenómeno indisoluble de la presencia romana en la isla (está ausente en los contextos materiales de la Edad del Hierro), surgen numerosas dudas sobre su empleo (Cool 2006: 42-46). Su hallazgo en las ciudades más romanizadas del S donde una nueva manera de cocinar pudo ser asumida no carece de sentido, pero sorprende la aparición en cantidades desproporcionadas en asentamientos rurales del N donde virtualmente no se hacía uso de este tipo de cultura material.

Cuestiones como una amplia producción local (en algunos casos las imitaciones de los morteros de *terra sigillata* gálica se dotan de un orificio vertedor mal hecho o incluso pintado), un tamaño reducido de los recipientes o trazas de haber sido expuestos al fuego, inclinan a la autora por plantear un uso concreto que difiere del itálico, excluyendo por tanto que su presencia arrastre consigo una forma mediterránea de preparar los alimentos.

Roma no fue una cocina, sino varias y sólo basta echar un vistazo a los contextos de distintas ciudades dentro de una misma provincia o desplazarse desde la costa hacia el interior para entender los cambios que se producen en los repertorios cerámicos. Si, como recientemente ironizaba Cl. Raynaud (2010: 298), es imposible encontrar un “gusto universal” en la era de Mc Donald’s, ¡cuánto menos en un Mundo Antiguo en el que Roma habría suplantado la cocina regional de cada pueblo por los platos de Apicio y Lúculo! Tomando como referencia el caso de los morteros esta variedad se pone de manifiesto en *Hispania* donde, frente a las piezas que podemos considerar “tradicionales” con pequeñas partículas de roca en el interior, se desarrolla un modelo original que en su lugar presenta diversas estrías como superficie de frotación (Vegas 1973: 28). Este hecho permite plantear algunas cuestiones sobre su función. Identificados como recipientes para la elaboración de salsas y el triturado de diversos alimentos –del que derivaría su propio nombre pues *se mata a la semilla en él* como recuerda San Isidoro (*Etym.* IV, 11, 6)– para autores como Hilguers (1969: 68) estarían más bien destinados a amasar pastas y mezclas similares y en opinión de Raynaud (2010: 294) aunarían todas las funciones: machacar, amasar y raspar. La posibilidad de rallar es obvia, tal y como se ha visto en un ejemplo sudamericano que empleaba el mismo sistema de piedrecitas en su superficie (fig. 6f); además, en ocasiones son definidos como “cuencos con rallador” (*ciotola-grattugia*, Pallechi 2002: 35). Es muy significativo el caso de los morteros norteafricanos, donde encontramos una amplísima variedad de tipos en cerámica común cuyo uso se detecta desde el s. I hasta probablemente el s. VIII (Bonifay 2004: 249-260). En *terra sigillata* africana también hay formas susceptibles de ser clasificadas como tal, la más conocida de las cuales es la Hayes 91 (Hayes 1972: 140-144) que ha suscitado ríos de tinta en lo relativo a su cronología y tipología (Bonifay 2004: 177; Quaresma 2008, con bibliografía) y mucho menos debate en cuanto a su uso (Tréglia 2002). Este cuenco

producido en TSA D, caracterizado por un listel exterior y decoración a ruedecilla en su fondo interno, cuenta con distintas variantes (Hayes 1972: 144; Carandini y Tortorella 1981: 105-108) y parece que sus predecesoras son la Hayes 53B y otras sigillatas derivadas de la forma Salomonson C9 propias del s. III. Estas últimas pueden presentar en su interior tanto motivos a ruedecilla como granos basálticos (fig. 7a) al igual que ocurre con las variantes precoces de Hayes 91 (fig. 7b), lo que no deja lugar a dudas en cuanto a su relación con los morteros (Bonifay 2004: 162-165 y 181). Una incógnita que por el contrario surge entre algunos autores para la forma plenamente desarrollada (fig. 7c), en la que están ausentes piedrecitas volcánicas. Desde nuestro punto de vista esto no altera su uso pues entendemos, al igual que Tréglia (2002: 290) que la “decoración” no es casual y constituye igualmente una superficie de frotación. El paralelo más evidente lo tenemos en los ya mencionados ralladores de ajo (*gratte-ail*) de la Provenza francesa (fig. 7d), que funcionan de igual modo. Con independencia del mayor o menor relieve interno que pueda presentar Hayes 91, alimentos no muy duros como los ajos se reducen con facilidad. Además estos últimos eran ampliamente consumidos por las clases más pobres –por lo general en plato– y gozaban de especial fama en el N de África, donde se producía una especie de alioli, el *alium punicum* (André 1961: 20; Mezzabotta 2000).

Respecto a los *mortaria* hispanos con estrías interiores M. de Alvarado se preguntaba en la reunión sobre cerámica común celebrada en Ampurias en 1995 si en lugar de para machacar no eran utensilios más abrasivos, tipo rallador (Gómez 1995: 37). Una cuestión que se ve confirmada por el uso de la pieza que aquí se presenta, con la que comparten el sistema de incisiones (tal y como ocurre con otros morteros tardíos de época bizantina, Bonifay 2004: fig. 141.3, commune type 18). De hecho, esto puede explicar la escasez de ralladores, pues dicha función se realizaría con los morteros estriados (fig. 7e). Estos aparecen a partir del s. I en distintos puntos de la *Baetica* y la *Lusitania* (Serrano 2008: 475; Morais 2004; de Alvarado y Molano 1995: 290) aunque al mismo tiempo se desarrollan formas muy similares pero sin ningún elemento específico en su interior, los llamados “cuencos-mortero”, sin duda también empleados en la cocina (Serrano 1995: 231-232). En casos como el britano la presencia de *graffiti* sobre algunos de estos recipientes permite distinguir entre aquellos destinados al triturado de los alimentos (*mortaria*) y a su

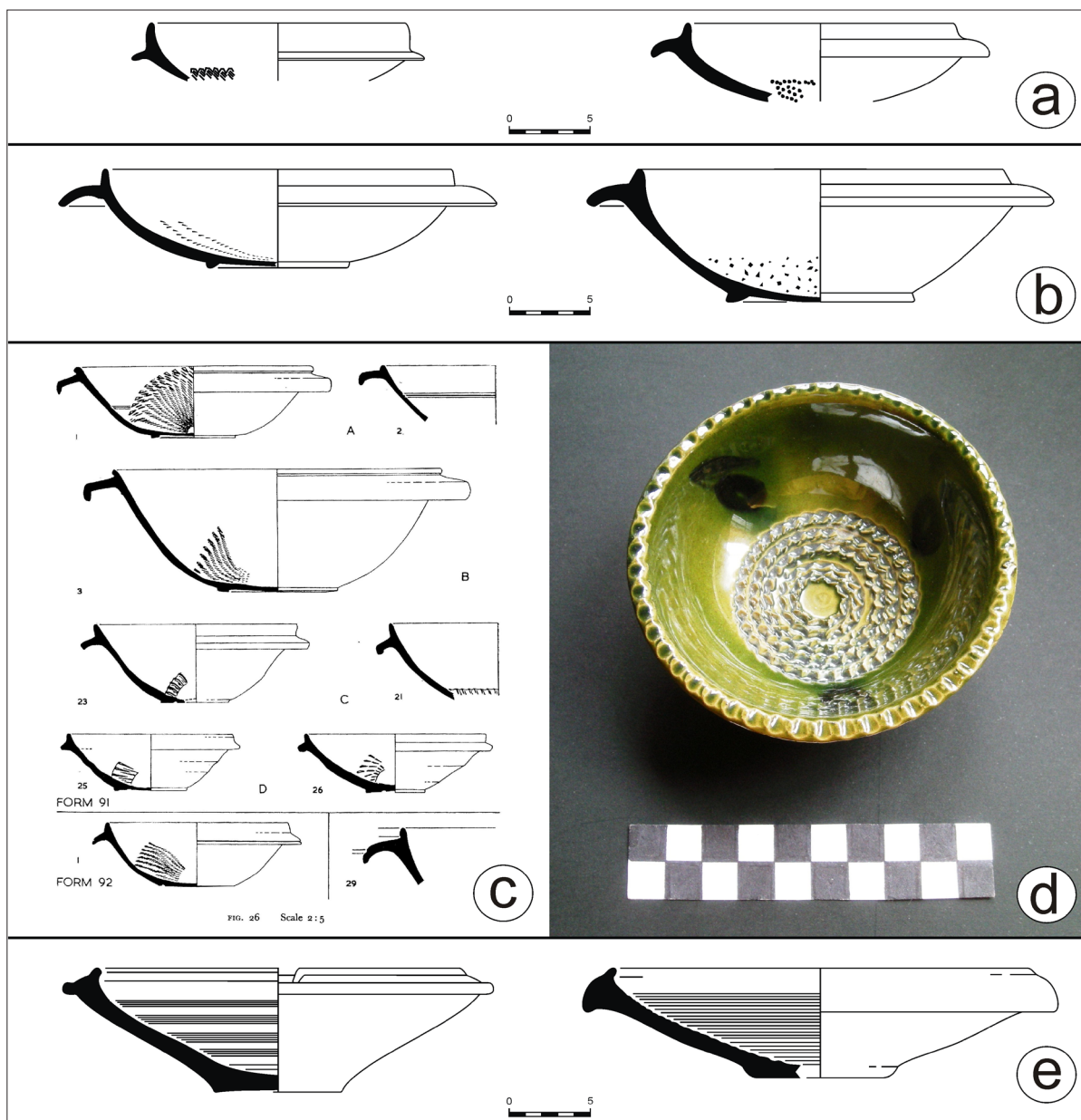


Fig. 7. (a) Dos boles de TSA C con decoración interna a ruedecilla (izq.) y granos de basalto (dcha.) de El Jem, Túnez (Bonifay 2004: fig. 88.1-2, sigillée type 27); (b) Dos variantes precoces de la forma Hayes 91 de nuevo con decoración interna a ruedecilla (izq.) y granos de basalto (dcha.) procedentes de Oudhna, Túnez (Bonifay 2004: fig. 95.1-2, sigillée type 48); (c) Tipología forma Hayes 91 (Hayes 1972: fig. 26); (d) Rallador de ajo (*gratte-ail*) en uso en la actual Provenza, Francia (foto: Autor); (e) Morteros con estrías interiores de procedencia bética (izq., Serrano 1995: fig. 4.31) y emeritense (dcha. de Alvarado y Molano 1995: fig. 10.48) (dibujos (a) (b) y (e) reelaborados por Autor).

mezcla (*peluis*) (Cool 2006: 43). Para este último tipo de piezas u otras como los ejemplares en piedra que también carecen de raspador interno (fig. 8a), utensilios como el de la *domus* de la Fortuna parecen un complemento perfecto pues permitirían añadir nuevos ingredientes a las

salsas durante su elaboración al tiempo que estas se llevaban a cabo sobre una superficie lisa. La mejor evidencia la tenemos en la Grecia Clásica donde queda constancia por las fuentes y la representación de pequeñas figuritas en terracota del uso de ralladores (Villing y Pemberton 2010:



Fig. 8. (a) Mortero en mármol procedente del área de la Morería, Museo Arqueológico Municipal Cartagena (foto: Autor); Figuritas beocias de terracota (s. V a.C.): (b) Mortero con tres cabezas de ajo, un queso, mano para machacar y un rallador, London, British Museum; (c) Mujer rallando queso en un mortero, Boston, Museum of Fine Arts; (d) Hombre rallando en un mortero un trozo de queso, la parte restante del mismo está en el suelo junto al cuchillo empleado para cortarlo, Tebas, Museo Arqueológico (Villing y Pemberton 2010: fig. 29d, 27a y 27b)..

604-615). Una de ellas muestra, sobre una mula, un mortero con los alimentos a elaborar: tres cabezas de ajos y un queso, así como un rallador rectangular con dos orificios laterales y el *pistillum* para machacar y remover (fig. 8b). Se ha planteado que los ralladores estuviesen fabricados en madera –¿por qué no en cerámica?– y se observa cómo uno de los productos con los que se utilizaban era el queso, como detallan otros ejemplos que confirman el uso del mortero también como bol para mezclas (fig. 8c y 8d).

Considerado un recipiente “universal” de la cocina itálica, el empleo del mortero varía según el área geográfica a la que hagamos referencia (en este caso las provincias occidentales), matizando lo que en ocasiones se ha entendido como una forma de cocinar “a la romana” (Raynaud 2010: 298). Diseñado para triturar, amasar y mezclar, algunos presentan estrías o decoraciones a ruedecilla en su interior que, al igual que ocurre con aquellos poseen inclusiones volcánicas, permiten el raspado de diversos alimentos. Ello no excluye la existencia de otras piezas auxiliares como el rallador aquí estudiado, que viene a completar el repertorio de cocina en la *Carthago Nova* de finales del s. II.



Fig. 9. Rallador procedente del “barrio fenicio” de Doña Blanca (Puerto de Santa María, Cádiz) fechado en la segunda mitad del s. VIII a.C. Dimensiones 12,5 x 7,5 cm (Vallejo 2010: 165, ficha nº 33).

CONCLUSIÓN

Por más que sea obvio, para avanzar en el conocimiento de los instrumentos de “la cocina romana” es necesaria la colaboración entre filología y estudios cerámicos, pues ni todos los utensilios aparecen en los textos, ni a través de ellos es posible conocer el repertorio completo destinado a la preparación de los alimentos (Gómez 1995: 37). Una situación patente en el caso presentado, la de una pieza definida como rallador –objeto que apenas figura en las fuentes– sobre la base de una detallada observación. El interés por reafirmar esta interpretación y comprender su uso ha llevado a realizar un ejercicio de arqueología experimental con el que se ha comprobado cómo su diseño y cualidades tecnológicas permitían rallar diversos alimentos. Un resultado apoyado a su vez en diferentes paralelos antiguos y otros de cronología más reciente y cuyo carácter de *unicum* ha sido explicado planteando una relación con ciertos morteros hispanos que presentan estrías en su interior y que más allá de triturar también son aptos para amasar y rallar. La recepción de estas últimas piezas en las provincias muestra múltiples adaptaciones a unos modos de alimentación que, aún bajo una fuerte hegemonía política –y como también refleja la aparición de elementos singulares como el rallador de *Carthago Nova*– distan mucho de ser homogéneos.

ALEJANDRO QUEVEDO
Universidad de Murcia
aquevedosanchez@gmail.com

NOTAS

1. Becario FPU-MEC. Este trabajo se ha realizado en el marco del Proyecto de Investigación: *Carthago Nova* y su *territorium*: modelos de ocupación en el sureste de Iberia entre época tardorrepública y la Antigüedad Tardía (HAR2008-06115) del Ministerio de Ciencia e Innovación, que es subvencionado parcialmente con Fondos FEDER.

AGRADECIMIENTOS

Mi más sincero agradecimiento a M. Comas, Coordinadora Municipal de Arqueología de Cartagena por facilitar el estudio de la pieza, a C. Aguardo y L. Claquin por sus valiosas apreciaciones y especialmente al profesor J. Gómez por la inestimable ayuda con los textos clásicos. También a los dos correctores anónimos cuyas valoraciones y sugerencias han contribuido a una mejora sustancial del trabajo y, por supuesto, a la responsable de las reproducciones cerámicas: esa arqueóloga experimental en potencia que es E. Tachín.

ADDENDA

Durante la maquetación del trabajo se tuvo noticia de la existencia de una pieza muy similar procedente de Doña Blanca (El Puerto de Santa María, Cádiz) cuyo interés aconsejaba vivamente su inclusión en el estudio. Se trata de una placa fenicia de arcilla cocida con reticulado inciso fechada en la segunda mitad del s. VIII a.C. (fig. 9). A pesar de su antigüedad con respecto al ejemplar romano aquí analizado, el paralelo es más que evidente. De hecho en la publicación donde es recogida se plantea –junto a otras hipótesis más inverosímiles– la firme posibilidad de que el objeto tuviese un uso culinario (Vallejo 2010: 164-165). La superficie abrasiva que creaba el reticulado y la ergonomía y dimensiones de la pieza, 12,5 x 7,5 cm (muy similares a la de la *domus* de la Fortuna, ambas aptas para sostener con la mano) apoyan esta idea, reforzada a su vez por su hallazgo en un contexto doméstico del llamado “barrio fenicio”. Como ya confirmaban varios ejemplos griegos citados, el uso de ralladores en algunas cocinas del Mediterráneo antiguo era una realidad a la que ahora viene a sumarse esta aportación fenicia. El paralelismo de la pieza romana de Cartagena con la misma muestra la pervivencia de un diseño que, como siempre ocurre con aquellos que son prácticos, se mantiene a lo largo de los siglos. Mi más sincero agradecimiento a D. Bernal por tan interesante referencia.

BIBLIOGRAFÍA

AA.VV. (2005): *Nourritures et saveurs à Pompéi et dans ses alentours*, Exposition à l'Antiquarium di Boscoreale, 3 feb-

- braio / 28 maggio (G. Stefani, a cura di), Soprintendenza Archeologica di Pompei.
- AA.VV. (2011): “rallador”, voz Catálogo de Colecciones del Museo de América, nº inventario: 1991/12/09, 03410 y 1981/04/081. Imágenes de J. Otero Úbeda (Ministerio de Cultura 2011), <[http://ceres.mcu.es/pages/ResultSearch?Museo=MAM&txtSimpleSearch=Rallador&simpleSearch=0&hipertextSearch=1&search=simple&MuseumsSearch=MAMI&MuseumsRolSearch=11&listaMuseos=\[Museo de América\]>](http://ceres.mcu.es/pages/ResultSearch?Museo=MAM&txtSimpleSearch=Rallador&simpleSearch=0&hipertextSearch=1&search=simple&MuseumsSearch=MAMI&MuseumsRolSearch=11&listaMuseos=[Museo de América]>) (Consulta 13-X-2011).
- AGUARDO, C. (1991): *Cerámica romana importada de cocina en la Tarraconense*, Zaragoza.
- ANDRÉ, J. (1961): *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris.
- APICIO: *De Re Coquinaria: Antología de recetas de la Roma Imperial*, A.A. del Re (ed.) y J. Barrías (trad.), Barcelona, 2005.
- BAATZ, D. (1977): Reibschale und Romanisierung, *RCRF XVII-XVIII*, 147-158.
- 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, Paris.
- BERMEJO, J.; QUEVEDO, A. (e. p.): Fortuna domus (Cartagena): archaeological analysis of household activities, *Oxford Journal of Archaeology*.
- BLANC, N.; NERCESSIAN, A. (1992): *La cuisine romaine antique*, Grenoble.
- BONIFAY, M. (2004): *Études sur la céramique romaine tardive d'Afrique*, Oxford.
- CARANDINI, A.; TORTORELLA, S. (1981): Ceramica africana: Produzione D, *Atlante delle forme ceramiche I, Enciclopedia dell'Arte Antica*, Roma.
- CASTIÑEIRAS, M. (2009): La pintura mural y sobre tabla en la España del siglo XIII. Una aproximación a partir del caso catalán, *Alfonso X El Sabio, Exposición, Sala San Esteban, 27 octubre 2009 – 31 enero 2010*, Murcia, 282-299.
- CAU, M.A. (2003): *Cerámica tardorromana de cocina de las Islas Baleares*, Oxford.
- COLUMELA: *Los doce libros de agricultura*, E. M. Aguilera (trad.), 2 vols., Barcelona, 1959.
- COOL, H. E. M. (2006): *Eating and drinking in Roman Britain*, Cambridge-New York.
- DE ALVARADO, M.; MOLANO, J. (1995): Aportaciones al conocimiento de las cerámicas comunes altoimperiales en *Augusta Emerita*: el vertedero de la Calle Constantino, *Cerámica romana d'època Alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*, Monografies Emporitanes VIII, 281-295.
- DOSI, A.; SCHNELL, F. (1986): *I romani in cucina*, Vita e costume dei romani antichi, 3, Museo della Civiltà Romana, Roma.
- DUPLESSY, B. (2002): *Poteries et faïences de Provence*, Toledo.
- ESCRIBONIO LARGO: *Compositiones*, A. Marsili (trad.), Pisa, 1956.
- FERNÁNDEZ, A.; QUEVEDO, A. (2007-2008): La configuración de la arquitectura doméstica en Carthago Noua desde época tardo-república hasta los inicios del Bajoimperio,

- Anales de Prehistoria y Arqueología de la Universidad de Murcia* 23-24, [2011], Núm. monográfico: *La arquitectura doméstica romana en ámbito urbano y rural*, 273-309.
- GÓMEZ, J. (1995): Instrumenta coquorum. Els estris de la cuina en Apici (amb testimonis des de Plaute a Isidor de Sevilla), *Ceràmica comuna romana d'època Alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*, Monografies Emporitanes VIII, 25-38.
- GÓMEZ, J. (1996): Apunts sobre l'alimentació al món romà, *Cota Zero* 12, 98-104.
- HAYES, J.W. (1972): *Late Roman pottery*, London.
- HILGERS, W. (1969): *Lateinische Gefäßnamen. Bezeichnungen, Funktion und Form römischen Gefäße nach den antiken Schriftquellen*, Rheinland-Verlag, Düsseldorf.
- HOSTETTER, E. (2001): *Bronzes from Spina, 2. Instrumentum domesticum. Situlae, stamnoi, cordon cistae, beaked jugs, oinochoai, tall kyathoi, kyathoi, stemless cup, strainers, pans, bowls, lamp (?), unidentified vessels, pyxis, small cistae, other unidentified small vessels, grater, torch-holders and furniture leg caps*, P. von Zabern, Mainz.
- ISIDORO DE SEVILLA: *Etimologías*, J. Oroz y M. A. Marcos (ed. y trad.), 2 vols., 2004.
- KLIPPENSTEEN, K. (2006): *Cool Tools, Cooking utensils from the Japanese Kitchen*, Tokyo.
- MARTÍN, M.; ORTIZ, D.; PORTÍ, M.; VIDAL, M. (2001): La domus de la Fortuna: un conjunto arquitectónico doméstico de época romana en la calle del Duque, *La casa romana en Carthago Nova. Arquitectura privada y programas decorativos* (E. Ruiz, ed.), Murcia, 19-52.
- MARTÍN, M.; VIDAL, M. (1997): Informe de la excavación realizada en el solar de la Calle del Duque números 25-27 (Cartagena), *Memorias de Arqueología nº 6, Jornadas de Arqueología Regional 1991*, Murcia, 271-280.
- MARTÍNEZ, F. (1995): La farmacoterapia en Celso y Escribonio Largo, *Espacio, Tiempo y Forma, Serie II, Historia Antigua*, t. 8, 439-474.
- MARTÍNEZ, J., (2005): La sal en la Antigüedad: aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. *Los salsamenta, III Congreso Internacional de Estudios Históricos. El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal* (J. Molina, M.J. Sánchez, eds.), Santa Pola, 113-128.
- MEZZABOTTA, M.R. (2000): What was "Ulpicum"?, *The Classical Quarterly* 50, 1, 230-237.
- MOLINA, J. (1997): *Dinámica comercial romana entre Italia e Hispania Citerior (Siglos II a.C.- II d.C.)*, Alicante.
- MORAIS, R. (2004): Os almofarizes béticos em Bracara Augusta. *Figlinae Baeticae*, II, (D. Bernal, L. Lagóstena, eds.), Cádiz, 567-570.
- OLCESE, G., (2003): *Ceramiche comuni a Roma e in area romana: produzione, circolazione e tecnologia (Tarda età repubblicana - Prima età imperiale)*, Documenti di Archeologia 28, Mantova.
- PALLECCHI, S. (2002): *I mortaria di produzione centro-italica. Corpus dei bolli, Instrumentvm, I*, Roma.
- QUARESMA, J. (2008): Le type Hayes 91A et B: problématique de sa production au sein de la sigillée africaine D, *SFÉCAG, Actes du Congrès de L'Escala-Empúries, 1er-4 mai 2008*, Marseille, 495-502.
- QUEVEDO, A. (2010): La "vieja borracha" una nueva pieza mino-rasiática de época medioimperial en Cartagena, *Boletín SECAH 2*, Ex officina Hispana, 45-50.
- RAMALLO, S.F. (2011): *Carthago Nova. Puerto mediterráneo de Hispania*, Murcia.
- RAMOS, M. L. (2007): El papel de la arqueología experimental en época romana y su didáctica, *Arqueología experimental en la península Ibérica* (M.L. Ramos, J. E. González, J. Bae-na, eds.), 9-20.
- RAYNAUD, Cl. (2010): Vaisselles communes du Ier au VIe siècle dans la région de Nîmes (Gard), *SFÉCAG, Actes du Congrès de Chelles, 13-16 mai 2010*, Marseille, 289-300.
- SAGLIO, E. (1877-1919): *Radula, Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*, (Ch. Daremberg, E. Saglio, dirs.), Tome 1, Vol. 2, Paris, 809-810.
- SANTROT, M.-H.; SANTROT, J. (1979): *Céramiques communes Gallo-Romaines d'Aquitaine*, Paris.
- SERRANO, E. (1995): Producciones de cerámicas comunes locales de la Bética, *Ceràmica comuna romana d'època Alto-imperial a la Península Ibèrica. Estat de la qüestió*, Monografies Emporitanes VIII, 227-249.
- SERRANO, E. (2008): El mundo de las cerámicas comunes altoimperiales de Hispania. *Cerámicas Hispanorromanas. Un estado de la cuestión* (D. Bernal y A. Ribera eds.), Cádiz, 471-488.
- THURMOND, D.L. (2006): *A Handbook of Food processing in Classical Rome. For Her Bounty No Winter*, Technology and Change in History, Vol. 9, Brill-Leiden-Boston.
- TREGLIA J.-C. (2002): Flanged bowl Hayes 91: simple bol décoré ou pot râpe?, *Vivre, produire et échanger: reflets méditerranéens, mélanges offerts à Bernard Liou*, collection Archéologie et Histoire Romaine 8, 287-290.
- VALLEJO, J.I. (2010): Placa de arcilla cocida con reticulado inciso (Ficha catálogo nº 33), *Cádiz y Huelva. Puertos fenicios del Atántico, Catálogo de la Exposición*, (M.D. López y E. García, comis.), 164-165.
- VEGAS, M. (1973): *Cerámica común romana del Mediterráneo occidental*, Barcelona.
- VILLING, A.; PEMBERTON, E.G. (2010): *Mortaria from Ancient Corinth: Form and Function*, *Hesperia, The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 79, Number 4, October-December 2010, 555-638.
- WOOLF, G. (1998): *Becoming Roman, the Origins of Provincial Civilization in Rome*, Cambridge.
- ZURRO, D. (2006): El análisis de fitolitos y su papel en el estudio del consumo de recursos vegetales en la Prehistoria: bases para una propuesta metodológica materialista, *Trabajos de Prehistoria* 63 (2), 35-54.