

## Los Dornajos: cerámicas y microespacio

ANA MARIA GARCÉS TARRAGONA \*  
CATALINA GALÁN SAULNIER \*\*

Como recientemente tuvimos ocasión de exponer<sup>1</sup>, la cerámica es uno de los materiales arqueológicos que puede proporcionar abundante información de un yacimiento, o de un conjunto de ellos, aunque no siempre el estado de la investigación y la bibliografía disponible permite obtener toda la que, en función de los planteamientos metodológicos actuales, consideramos necesaria.

Analizando la cerámica desde el punto de vista de su «utilidad» para quienes intentamos aproximarnos lo más posible al conocimiento de las etapas más antiguas de la Historia del Hombre, hemos de admitir que su abundancia y variedad son dos cualidades que la diferencian bien de otros restos culturales, pero también es cierto, por una parte que esa abundancia, que se debe fundamentalmente a las características de la materia prima empleada en su fabricación, es una cualidad que, utilizando una expresión coloquial, «puede volverse en contra» del investigador, y por otra que esa variedad no siempre resulta fácil de interpretar, e incluso nos atreveríamos a decir que, en ocasiones, ni siquiera de constatar con seguridad.

En efecto, las características de la arcilla, principal componente de la cerámica, aunque no el único, hacen de los objetos fabricados con ella un conjunto de restos arqueológicos extraordinariamente abundantes,

---

\* Tutora de Prehistoria del Centro Asociado de la UNED en Móstoles.

\*\* Universidad Autónoma de Madrid.

<sup>1</sup> GALÁN SAULNIER, C. «La cerámica del Bronce de La Mancha». *Actas del Symposium de Arqueología sobre La Edad del Bronce en La Mancha*. Toledo 1990. (e.p.)

pues al tratarse de una materia prima fácilmente asequible, fue ampliamente utilizada; pero al mismo tiempo, las características físicas que adquiere la arcilla cocida confieren a los materiales cerámicos un alto grado de fragilidad frente a su manipulación, transporte, etc. Y también frente a la acción del peso y los empujes de los derrumbes de las estructuras de habitación, por sólo citar un ejemplo de los muchos factores que influyen en el estado de conservación en que puedan llegar a nosotros estos restos de la actividad humana. Y todo ello se traduce en el hecho de que, si por un lado la cerámica es fuente de abundante información, porque cuantitativamente es un resto arqueológico en general muy bien representado, por otro, en este caso bien podemos asegurar que «cantidad» de datos no siempre equivale a «calidad» de información, ya que si considerásemos a cada vaso cerámico como una página, y valga la metáfora, de un capítulo correspondiente a ese libro con el que alguien, mucho antes que nosotros, comparó a un yacimiento, en un alto porcentaje de casos esa página llega a nuestras manos no sólo fragmentada, sino también, y esto es algo para lo que no siempre encontramos una explicación convincente, bastante incompleta.

Ahora bien, si su abundante presencia en la Naturaleza ha permitido al hombre hacer de su arcilla una de las materias primas más explotadas y utilizadas, una de sus principales propiedades, la plasticidad, le han permitido algo que otras materias no permiten, o al menos no en la misma medida: fabricar con ella objetos de distintas características en función del uso a que iban a ser destinados y, evidentemente, en función del grado de desarrollo tecnológico alcanzado por los fabricantes, así como hacer de esos objetos, o de algunos de ellos, artefactos que no sólo resuelven necesidades de la vida diaria, sino que también presentan unas cualidades estéticas que en ocasiones traspasan el límite de lo artesanal y decorativo para situarse en el plano de lo artístico.

Estas cualidades de la cerámica, que derivan tanto de las características de su principal componente, la arcilla, como de la intención y habilidad de sus fabricantes, se convierten en importantes fuentes de información para el historiador que, mediante la utilización del método arqueológico, puede obtener de ellas datos relativos al nivel de desarrollo tecnológico que, alcanzado por un grupo humano, le llevó a fabricar cerámicas de pastas bien elaboradas y de propiedades adecuadas a la función del vaso correspondiente, bien cocidas e incluso con formas variadas y bien manufacturadas, pero ese mismo investigador, y ahora interpretando los resultados de los diferentes análisis a que se puede someter al material cerámico, puede llegar a detectar aspectos relativos a las actividades desempeñadas por un grupo humano, a su grado de de-

sarrollo económico, que no siempre ni necesariamente tuvo una relación directa con la tecnología, a su correspondencia a un determinado complejo cultural y a sus relaciones con otros grupos, y en consecuencia, también a su cronología.

No obstante, no es frecuente encontrar en la bibliografía arqueológica estudios sobre materiales cerámicos en los que haya referencias a estos aspectos que acabamos de señalar. Es cierto que, fijando nuestra atención en las publicaciones relativas a la época a que dedicamos nuestra investigación actual, la Edad del Bronce, en los últimos años se detecta una preocupación mucho mayor que en épocas anteriores por el análisis de las características tecnológicas y morfológicas de los conjuntos cerámicos de los distintos yacimientos, ciertamente en mayor medida que en lo referente al estudio global del contexto cerámico completo de los distintos complejos culturales identificados, e incluso que ese análisis se ha realizado en ocasiones utilizando técnicas de laboratorio que proporcionan una detallada información sobre los componentes de las pastas cerámicas, su temperatura de cocción, etc., o técnicas de tratamiento de datos, como la estadística, que permiten analizar analogías y diferencias en la composición de los conjuntos en función de la frecuencia de representación de los elementos estudiados.

Ahora bien, también es cierto que los resultados, tanto de los análisis de las características tecnológicas como de la morfología de los vasos cerámicos, se han utilizado fundamentalmente para diferenciar y caracterizar estratos y niveles en los yacimientos, y si bien la cerámica puede resultar muy útil en este sentido, puesto que su abundancia proporciona generalmente un volumen de información suficiente como para ser considerado representativo, aun cuando el yacimiento correspondiente no haya sido excavado en su totalidad, sin embargo puede proporcionarnos algo más que sólo la prueba de que en un determinado lugar se nos hayan conservado restos de épocas más o menos distantes y/o de gentes culturalmente más o menos diferentes.

Nosotros mismos hemos podido constatar cómo el análisis de los materiales cerámicos puede poner de manifiesto la existencia en un yacimiento arqueológico de unas diferencias más intuitas que claramente observables directamente en su estratigrafía a medida que la excavación la iba dejando al descubierto, como es el caso de Los Dornajos, donde, aun habiendo un sólo estrato, o lo que es lo mismo, donde correspondiendo todos los restos conservados a una misma época —y esto se desprende de la inexistencia de evidencias de lo contrario—, sin embargo hemos podido observar como esos restos se «agrupan» en dos conjuntos semejantes pero no exactamente iguales lo que nos ha permitido concluir

que responden a dos etapas, una más antigua y otras más reciente, de la vida de las mismas gentes, y no muy distantes en el tiempo.

Como es sabido<sup>2</sup>, el yacimiento de Los Dornajos, ocupa la cima y parte de la ladera norte de una pequeña morra localizada en La Mancha conquese, concretamente en el término municipal de La Hinojosa, habiéndose extendido la ocupación del lugar también a la zona llana situada al pie y al sur de la misma. Como ya hemos señalado en otras ocasiones, el conjunto arqueológico corresponde a un pequeño asentamiento del que apenas se han conservado restos de sus escasas estructuras de habitación (casas de tapial con zócalos de mampostería en la morra, habitaciones de construcción más endeble y perecedera en el llano), y junto a ellos algunas estructuras excavadas del tipo de las tradicionalmente denominadas «silos», «fondos de cabaña» o «basureros». La inexistencia de superposiciones de los restos estructurales nos llevó inevitablemente al estudio del contexto material asociado a ellos para determinar posibles diferencias cronológicas entre los mismos, y en este sentido nos encontramos ante una realidad evidente pero «incómoda» desde el punto de vista arqueológico, como era el hecho de que la cerámica, por su relativamente alta frecuencia de aparición, era el único elemento que permitiría caracterizar esos contextos, ya que otros tipos de materiales, como los útiles, las armas o los objetos de adorno, estaban muy escasa o esporádicamente representados y, aun cuando algunos de ellos, como una punta de flecha de sílex de pedúnculo y aletas, una punta de Palmela y otra foliforme, también de cobre, o algunos denticulados de sílex, hubieran podido ser buenos «fósiles-guía», sin embargo su aparición, numéricamente muy reducida en el caso de los segundos y más aún en el de las primeras, no podía considerarse como único factor de diferenciación.

Ello nos llevó a realizar en primer lugar un estudio global de la cerámica de todo el yacimiento atendiendo fundamentalmente a tres aspectos: sus características tecnológicas, su morfología y la presencia/ausencia de decoraciones, diferenciando en este sentido la cerámica con impresiones en el borde, cordones, mamelones, etc., de la que presenta una peculiar decoración incisa e impresa, dispuesta al interior y al exte-

---

<sup>2</sup> GALAN, C. y POYATO, C., «Excavaciones en "Los Dornajos", La Hinojosa (Cuenca)», *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la UAM*, 5-6. Madrid 1979, págs. 71 y ss.; GALAN SAULNIER, C. y FERNANDEZ VEGA, A. «Excavaciones en "Los Dornajos" (La Hinojosa, Cuenca). Campañas de 1981 y 1982". *Idem*, 9-10. Madrid 1983, págs. 31 y ss.

rior de los vasos y que, bien diferenciada de la cerámica campaniforme, venimos denominando «tipo Dornajos»<sup>3</sup>. Este primer paso permitió observar una cierta homogeneidad en el conjunto, pero puso en evidencia también la existencia de diferencias, fundamentalmente apreciables en la frecuencia de representación de los distintos aspectos analizados, entre los conjuntos procedentes del llano —zona de la que proceden la punta de flecha de sílex y la de Palmela— y de la morra, lo cual nos llevó posteriormente a constatar la existencia de un momento más antiguo, especialmente representado en el llano y algo en el cerrete, y otro más reciente del que teníamos muchos más restos en éste que en la zona llana.

Ahora bien, las características tecnológicas, morfológicas y decorativas de la cerámica de Los Dornajos permiten identificar un aspecto tan importante del yacimiento como es su estratigrafía, pero también permiten plantear algunas hipótesis respecto a las actividades desempeñadas por quienes lo ocuparon y a la utilización de su espacio con distintas finalidades, y es a estos a lo que fundamentalmente queremos referirnos en este trabajo.

## LA CERÁMICA Y LA VIDA COTIDIANA

La investigación llevada a cabo por una de nosotras en el curso de la realización de la Tesis Doctoral<sup>4</sup> nos llevó a constatar que los estudios hechos hasta el momento apoyan la hipótesis de que la función y la tecnomorfología de los recipientes cerámicos están relacionados con determinadas propiedades físicas, así como el hecho de que las formas cerámicas se agrupan en unas categorías generales de uso en función del empleo a que están destinadas.

El que un recipiente pertenezca a una determinada categoría general

---

<sup>3</sup> POYATO HOLGADO, C. y GALAN SAULNIER, C., «Las cerámicas del "Grupo Dornajos" de la Mancha Oriental». *Actas del I Congreso de Historia de Castilla-La Mancha*, t. II. Toledo, Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, 1988, págs. 301 y ss.; ZULUETA MENTXAKA, M.<sup>a</sup> J., «Metodología para el estudio de la cerámica del "Grupo Dornajos" (Cuenca). *Idem, ibidem*, pág. 311; GALAN SAULNIER, C., «Decoraciones cerámicas: una propuesta metodológica». *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la UAM* (e. p.).

<sup>4</sup> GARCÉS TARRAGONA, A., «Socioeconomía: cerámica y paleoambiente del Cerro de La Campana (Yecla, Murcia)». Tesis Doctoral en preparación, dirigida por el Dr. Sánchez Measeguer.

de uso conlleva implícitamente consecuencias de orden formal, material, tecnológico y estético que quedan reflejadas en una serie de características, parámetros y atributos propios de esa categoría o clase de vasos, permitiendo su diferenciación de otras y de tal forma que las diferencias entre esas características aumentan en proporción directa a las diferencias existentes entre las funciones a que se destinan; en este sentido, cabe señalar que una de las relaciones más evidentes e importantes es la de la función del recipiente con la materia prima empleada en su fabricación<sup>5</sup>, y que, en cualquier caso, las relaciones entre función o funciones de los vasos cerámicos y sus propiedades físicas, contienen una gran caudal de información potencial que, combinada con los datos procedentes del contexto del yacimiento, permite inferir ciertos aspectos de la conducta del hombre del pasado.

Las categorías generales de uso de los recipientes cerámicos responden a determinadas necesidades derivadas de la explotación y consumo de los recursos naturales con los que una determinada comunidad resolvió los problemas relativos a su abastecimiento, y desde este punto de vista cabe pensar que debe haber una relación directa entre los recursos potencialmente explotables por un grupo humano asentado en un determinado lugar y las características del ajuar cerámico que dicho grupo utilizó. Partiendo de este presupuesto, lo lógico sería pues pensar que en un yacimiento, como el de Los Dornajos, con un entorno especialmente apto para su explotación por un grupo campesino con una economía de base agrícola y ganadera, el conjunto cerámico cuyos restos han llegado hasta nosotros debía ser un fiel reflejo de las actividades propias de una comunidad de estas características, pues de no ser así evidentemente habría que buscar otras explicaciones para la existencia de ese pequeño núcleo de población en ese lugar y en aquellos momentos.

Tradicionalmente una comunidad rural tiene en su ajuar doméstico un repertorio de recipientes cerámicos utilitarios fabricados para usos muy concretos, tales como cuencos para consumir alimentos, ollas, pucheros y cazuelas para cocinarlos, tinajas y orzas para conservar los excedentes, etc., todos ellos destinados a resolver las necesidades de la vida campesina y tan bien adaptados a su función que han tenido una larga perduración en lo que comunmente conocemos como «cerámica popular». Se trata generalmente de cerámicas sin ornamentación, o si la llevan ésta es muy sencilla, fabricada por alfareros, socialmente encu-

---

<sup>5</sup> ATLEY, S. P. DE, «A preliminary analysis of patterns of raw material use in plainware ceramics from Chevelon, Arizona», en PLOG, S. : *Stylistic variation in prehistoric ceramics*. New Studies in Archaeology Cambridge University Press. Nueva York 1980, págs. 91 y ss..

drados en la misma categoría que los consumidores, que mantienen las características de su producción sin cambio alguno desde tiempo inmemorial, y sin que ello impida que fabriquen también y para situaciones u ocasiones especiales, piezas de características particulares por su forma y/o por su decoración. pues éste es un «lujo» a su alcance dado que la materia prima necesaria para ello no resulta excesivamente costosa; es por tanto una cerámica que expresa las necesidades y los sentimientos comunes de una colectividad, aunque sea solamente un individuo, en este caso el alfarero, el que transforma lo que esa comunidad necesita en recipientes de distintas formas, repitiendo éstas continuamente mientras esas necesidades sigan existiendo.

Así, nuestra actual cerámica «popular» o «tradicional» conserva una amplia gama de recipientes que, salvando las diferencias propias de la intencionada diferenciación de los alfares locales, responden a las necesidades y actividades habitualmente desempeñadas por una comunidad y que, en el caso concreto de una comunidad rural ofrecen las características que presentamos sintetizadas en la figura 1 y a las que brevemente nos referimos a continuación.

#### CERÁMICAS PARA EL TRANSPORTE

Aún cuando se trate de un grupo rural dedicado a la explotación de los recursos de su entorno más o menos inmediato a fin de utilizarlos, todos o en parte, para su propio abastecimiento, evidentemente necesita transportar los productos extraídos, recolectados, etc. hasta su correspondiente núcleo de habitación, lo que, atendiendo al aspecto que ahora nos ocupa, se ha plasmado en el uso de diversos tipos de recipientes para el transporte de productos sólidos y semisólidos que raramente se fabrican en cerámica, debido a su peso y fragilidad, por lo que es mucho más frecuente el uso para estos menesteres de recipientes fabricados con cuero, pieles, tejidos y labores de cestería, más ligeros, resistentes, fáciles de manejar y adaptables a distintos medios de transporte.

No sucede lo mismo, sin embargo, en el caso del agua, elemento vital y necesario para múltiples actividades, que necesariamente ha de ser transportada desde el lugar de aprovisionamiento (pozos, manantiales, arroyos, fuentes) hasta el lugar de consumo, y que, aunque puede transportarse en odres o cestos impermeabilizados, sin embargo tradicionalmente dicho transporte se realiza en recipientes cerámicos cuyas características son ciertamente variadas y de difícil identificación, puesto

ACTIVIDAD	FUNCIONALIDAD	PRODUCTOS	TIPO DE RECIPIENTE
TRANSPORTE	Transporte	sólidos	-----
		semisólidos	-----
		líquidos	varios
PREPARACION DE ALIMENTOS	Recogida	leche	ordeñadores
		nata / suero	cuencos / barreños
		sangre	recipientes anchos
	Limpieza	sólidos	varios
	Remojado		cuencos hondos
	Mezcla		cuencos bajos
	Amasado		morteros
	Machacado		ollas / pucheros
	Hervido		recipientes hondos
	Elaboracion de derivados	mantequilla	coladores
queso		-----	
yogur		-----	
Cocinado	por inmers. (coccion)	sólidos con mucho líquido	pucheros ollas
	con poco líquido (guisado)	sólidos con poco líquido o semisólidos	cazuelas ollas pucheros
CONSUMO PERSONAL	Individual	sólidos o semisólidos	platos/escudillas
	Colectivo	líquidos	fuentes
	Individual	líquidos	tazones/tazas
MANIPULACION	Extraccion o servido	sólidos o semisólidos	cuencos cazos cucharas
		líquidos	cuencos cazos cucharones Jarros/Járras
CONSERVACION DE ALIMENTOS	A corto plazo	sólidos/semisól.	varios
		líquidos	"tinajillas"
	A largo plazo	sólidos	tinajas
		salados	orzas amplias
		semisólidos / salmuerados	orzas hondas
PREPARACIONES MEDICINALES	Tisanas	conservas	orzas profundas
		adobos	lebrillos
		líquidos	tinajas
	decoccion	-----	pequeños no refract.
Ungentos	-----	-----	pequeños cerrados
	-----	-----	coladores
Cataplasmas	-----	-----	cerrados refract.
	-----	-----	-----
ELABORACION DE BEBIDAS	Alcoholicas	varias	varios pequeños
	No Alcoholicas	-----	-----
ASEO DEL HOGAR	remojado y lavado	-----	semejantes a los de almacenaje
HIGIENE PERSONAL	aseo	-----	recipientes anchos y profundos
		-----	lebrillos

Fig. 1



que responden no tanto a las del elemento transportado como a la forma de ese transporte, la topografía del terreno, la distancia y la cantidad de agua que ha de transportarse en función de que su destino sea el consumo familiar habitual, el consumo de un número mayor de personas u otra actividad que requiera mayores cantidades. Es más, los estudios estadísticos realizados sobre estos recipientes indican una gran variabilidad por lo que al diámetro del borde, altura, grado de invasamiento y proporciones del recipiente, forma y capacidad del mismo se refiere, pudiéndose concluir que la variedad formal obedece más a modas locales que a requerimientos funcionales.

Por otra parte, y en cuanto al tipo de arcilla utilizada en la fabricación de recipientes para el transporte de agua, se trata generalmente de arcillas gredosas, ricas en cal y otras impurezas, que no resisten bien las contracciones térmicas ni necesitan cocciones a altas temperaturas; esas arcillas gredosas son muy plásticas, lo que hace necesaria la adición de *desgrasantes que les «den cuerpo»* y eviten su fractura durante el secado, y que no deben ser excesivamente gruesos para evitar que la pasta, que a su vez debe ser compacta para no favorecer demasiado la evaporación por filtrado, sea demasiado porosa.

Por último cabe señalar que en general estos recipientes no presentan un acabado refinado, pues éste contribuiría a su impermeabilización pero impediría que el agua se mantuviese fresca al no facilitar el grado de evaporación necesaria para ello, como tampoco suelen estar decorados, salvo en los casos en que el mismo recipiente en que se transporta el agua sirve para su almacenaje doméstico, en cuyo caso, dado que suele quedar expuesto a la vista, ocasionalmente presenta una sencilla decoración en el cuello o en el galbo.

#### RECIPIENTES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La mayoría de los alimentos que forman parte de la dieta habitual de un grupo humano han de ser recogidos y posteriormente sometidos a una o varias operaciones que, según sus características, van desde su limpieza hasta su cocinado que permite, facilita o hace más agradable su ingestión y asimilación, lo que explica la existencia de una amplia gama de recipientes cerámicos específicamente fabricados para cumplir las diferentes funciones necesarias en cada momento de ese proceso.

### *Recogida de productos de origen animal*

Los animales domésticos son buenos proveedores no sólo de carne, pieles e incluso hueso o asta para la fabricación de diferentes tipos de objetos, sino también de algunos productos que el hombre puede aprovechar incluso durante la vida de los mismos, sin tener que sacrificarlos o esperar a su muerte para ello. Tal es el caso de la leche, que tradicionalmente se recoge en los denominados «ordeñadores», recipientes que aún cuando no presentan unos rasgos formales fijos, sí son sin embargo, generalmente, pucheros, de arcilla no necesariamente refractaria, con boca y base más anchas que las de los utilizados para cocinar, a fin de facilitar tanto la recogida de la leche como su estabilidad, y de capacidad variable en función de la especie ordeñada; no obstante, si la leche no se destina a su consumo inmediato sino a la obtención de nata o suero, tras el ordeño se trasvasa a cuencos o barreños grandes y amplios que facilitan la posterior recogida de esos productos.

Por lo que respecta a la sangre, producto que generalmente se obtiene durante la matanza a fin de aprovecharla en preparaciones posteriores, se recoge en recipientes anchos que no sólo impiden en la medida de lo posible las salpicaduras, sino que también facilitan la necesaria operación de batido a que ha de ser continuamente sometida para evitar su coagulación. En este sentido hemos de recordar que nos estamos refiriendo a las tradiciones conservadas en nuestra cerámica popular, pero ello no impide tener presente la posibilidad de que en épocas anteriores este producto de origen animal no se obtuviese solamente en la matanza, sino también mediante la práctica de «sangrados», en cuyo caso posiblemente la recogida de la sangre se efectuase en recipientes de características diferentes, tal vez de boca estrecha y altos, lo que favorecería esa operación.

### *La limpieza de los alimentos*

Como acabamos de señalar, la mayoría de los productos alimenticios deben ser sometidos a algún tipo de limpieza previa a su consumo, preparación y/o almacenaje, y esto es algo que ha de realizarse en recipientes amplios que permiten la manipulación en su interior, y estables, a fin de facilitar la tarea y evitar que su contenido se derrame.

Los estudios realizados ponen de manifiesto que si bien son variables las formas y los tamaños de los recipientes utilizados para este fin, lo cual es lógico pues también son diferentes las necesidades en cada

caso, sin embargo generalmente su índice de proporción «diámetro del borde —altura» es muy pequeño, lo que les proporciona una gran homogeneidad y permite constatar que se trata siempre de formas poco profundas y totalmente funcionales.

Por otra parte, y aún cuando hay cierta variabilidad en las formas, es evidente también que participan generalmente de características comunes, como son las paredes abiertas y gruesas y los bordes reforzados, resistentes a los golpes y aptos para permitir el traslado del recipiente aunque no posea elementos de prehensión, como también se puede observar que hay bastante homogeneidad por lo que a las características de las pastas se refiere, elaboradas con barros fuertes con desgrasantes gruesos, que dan consistencia a estos recipientes, mezclados con arcillas más plásticas que impidan su resquebrajamiento durante el secado y contrarrestan la porosidad del componente principal.

Finalmente señalaremos que este tipo de recipientes no suele presentar un acabado muy cuidado, lo cual tampoco es necesario dada su función, pudiéndose observar en ocasiones que el interior, más visible dada su forma, está mejor acabado que el exterior, como también se puede observar que, en los pocos casos en que llevan decoración, ésta se dispone en el interior por la misma causa.

#### *Remojado de legumbres, frutos secos, etc.*

Las leguminosas y algunos frutos secos deben ser remojados previamente a su cocción con el fin de ablandar la cubierta de celulosa que los envuelve, lo que permite acortar su tiempo de cocción y facilita la eliminación de la piel que los recubre para hacerlos más comestibles. Estas necesidades no requieren soluciones especiales, lo que explica que no haya en la cerámica tradicional recipientes específicos, dado que realmente cualquier cazuela o cuenco grande puede servir a estos fines, e incluso la misma olla o puchero en que posteriormente se cocinen esos alimentos pueden cumplir esta función.

#### *Mezcla y Amasado*

Algunos alimentos deben ser mezclados, ya se trate de sólidos entre sí, o de sólidos con líquidos, como es el caso de la harina que ha de mezclarse con agua fría antes de proceder a la cocción para evitar la formación de grumos. No obstante, al parecer no se fabrican recipientes específicos para realizar esta operación, lo cual resulta lógico si tenemos

en cuenta que cualquier cuenco hondo podría servir para ello en tanto que por sus dimensiones se adapte a las necesidades propias de cada caso.

Por el contrario, el amasado requiere recipientes que permitan la manipulación de los productos en su interior, por lo que generalmente se utilizan para esta operación cuencos de unos 30 cm de diámetro o mayores, pero de poca altura.

### *Machacado*

Diversos productos precisan ser machacados o molidos antes de su cocinado y consumo, pero esta operación se realiza de diferente forma según se trate de productos que constituyen el componente principal o bien de aquellos que se añaden a éste como complemento, cuando se trata de preparaciones alimenticias, o bien en el caso de productos que se consumen generalmente en cantidades pequeñas. Así, cuando se trata de productos que han de machacarse en grandes cantidades, esa preparación se efectúa en muelas o molinos, pero cuando se va a utilizar una pequeña cantidad de un determinado producto, el machacado se hace en recipientes pequeños que permitan aprovechar al máximo su contenido; son los genericamente denominados «morteros», entre los que no se observa una homogeneidad respecto a su forma ni tampoco respecto a su diámetro, altura y proporción entre ambos, si bien se puede observar que el diámetro del borde suele oscilar entre 11 y 20 cm, aunque en ocasiones dicho diámetro es mayor, y que tienden a ser recipientes hondos de bordes ligeramente invasados y paredes más o menos altas, de base estrecha que permita sujetarlos con una mano para machacar con la otra, y con una capacidad entre 250 y 1.000 cc.

Las características de la función a que están destinados estos recipientes hacen necesario que sus bordes estén especialmente reforzados y que sus paredes, como los bordes, sean resistentes; en su fabricación se suele utilizar la arcilla más fácil de conseguir. Sin embargo, en cuanto a su acabado no parece haber norma fija, si bien parece que las superficies ásperas favorecen la acción de la mano del mortero, por lo que a menudo su acabado exterior es más cuidado, del mismo modo que en las raras ocasiones en que estos recipientes llevan decoración, ésta se dispone en el exterior.

### *Recipientes para hervir*

Algunos alimentos, especialmente la leche, precisan ser hervidos para su conservación, consumo y obtención de productos derivados

como la nata, operación que generalmente se efectúa en recipientes de características semejantes a las de los utilizados en las tareas de cocinado, tales como pucheros, ollas, etc.

#### *Elaboración de productos derivados*

La nata recogida de la leche ha de ser batida para obtener la mantequilla, y aunque esta operación suele efectuarse en recipientes de madera o zurrones de cuero, en ocasiones se realiza en recipientes de cerámica que deben ser hondos a fin de facilitar el batido.

En cuanto a la fabricación de queso, una vez recogida la leche y depositada en recipientes de boca ancha que permitan recoger a su vez la masa lechosa cuajada, ésta se trasvasa a vasos coladores que permitan separar el suero, el cual por su parte se aprovecha para el consumo humano, haciendo que, en caliente, precipite la caseína y obteniendo así el producto conocido como requesón, o bien para la alimentación animal.

Finalmente cabe señalar que de la leche se obtiene también yogur, si bien este no es un producto tradicional en la Península Ibérica, lo que explica la ausencia de recipientes específicos para su fabricación en nuestra cerámica popular.

#### *Cocinado*

Desde que el hombre descubrió las ventajas de ingerir algunos alimentos simplemente asados o cocidos, solos o mezclados con otros, se hizo necesario el uso de recipientes que permitieran ese cocinado, por sencillo que fuese, y en este sentido la cerámica vino a solucionar el problema en tanto que además de permitir contener líquidos —los añadidos para favorecer la cocción o los que desprendían los propios productos—, permitía también el contacto más o menos directo con el fuego.

Desde el punto de vista tecnológico, los recipientes cerámicos pueden tener el carácter de refractarios si las arcillas empleadas en su fabricación son de tipo ferruginoso o micáceo, o bien si a arcillas de otro tipo se les añaden desgrasantes gruesos, de cuarzo, mica o cal, que amorti-

güen la contracción provocada por los cambios de temperatura y la exposición prolongada a la llama, de tal manera que generalmente la cerámica refractaria sólo se fabrica allí donde existen arcillas apropiadas, o bien importando la arcilla desde esos lugares, lo que lleva a pensar en la existencia de un comercio, tal vez más antiguo de lo que habitualmente se piensa, de recipientes aptos para cocinar y de arcillas propias para su fabricación.

En cualquier caso, también es cierto que no todos los sistemas de cocinado requieren la misma intensidad de calor, y en consecuencia no siempre los recipientes cerámicos han de exponerse de la misma manera a la acción del mismo, como también lo es que mientras en unos casos esta operación lleva implícita la presencia de abundante líquido, en otros sin embargo no es así, lo que hace que la cerámica destinada a estos fines presente características peculiares tanto tecnológicas como morfológicas, de tal forma que se puede agrupar como a continuación señalamos.

### Recipientes de cocción

La cocción *sensu stricto* requiere la inmersión de alimentos, sólidos o semisólidos, en abundante líquido, generalmente agua, y su sometimiento a un largo y lento proceso de cocinado que provoca la coagulación de las proteínas animales y el consiguiente ablandamiento de los productos, determinadas fibras vegetales, etc..

La presencia de abundante líquido y la necesidad de exposición prolongada al calor hacen necesaria la utilización de recipientes refractarios y con una morfología, hondos y más o menos cerrados, para evitar una rápida evaporación de los elementos líquidos; son las ollas y pucheros, recipientes que en nuestra cerámica tradicional se diferencian bien, especialmente de los de almacenaje, fundamentalmente por su tamaño, y en consecuencia su capacidad, y unas de otros, siendo más grandes las primeras, ya que suelen utilizarse en ocasiones especiales que reúnen a un número de comensales mayor que el habitual, mientras que los segundos se emplean generalmente para el cocinado familiar, y también por la presencia y disposición de las asas, que en el caso de las ollas suelen ser dos simétricamente dispuestas en los costados a la altura de la boca, mientras que en los pucheros es más frecuente que lleven una sola asa en un costado, o incluso ninguna.

Estas ollas o pucheros suelen tener un cuello corto, recto o ligeramente exvasado para favorecer el vertido de su contenido en recipientes

más aptos para su consumición, si bien los pucheros más antiguos no tenían cuello, pues los alimentos se extraían directamente de ellos, lo que permite que se mantengan calientes durante más tiempo, una vez retirados del fuego. Dada su funcionalidad, estos recipientes de cocción generalmente carecen de tapa o ésta se utiliza ocasionalmente, si bien es frecuente que mientras se realiza la cocción se coloque sobre la olla o puchero otro más pequeño con agua, a fin de aprovechar el calor del inferior para tener disponible agua caliente y al tiempo evitar la evaporación del líquido en el que se están cocinando los alimentos; en cualquier caso, las bases de estas ollas y pucheros presentan una morfología adaptada a las características del elemento sobre el que se sitúan para recibir el calor, y todo parece indicar que dichas bases fueron de perfiles más o menos curvos hasta la aparición de las cocinas de carbón, es decir, hasta que los recipientes hubieron de colocarse sobre una superficie plana, dado que para una cocción sobre otros tipos de hogares resultan más cómodos recipientes con la base redondeada que queden suspendidos sobre el fuego, apoyados en soportes especiales, etc.

Evidentemente los recipientes en que se elaboran los alimentos han de ser retirados del fuego para proceder al consumo de éstos, lo que hace necesaria la presencia de elementos de prehensión que, como antes señalábamos, suelen ser una o dos asas, excepcionalmente cuatro en el caso de las ollas, que se sitúan habitualmente cerca del borde, a fin de evitar su excesivo calentamiento durante la cocción que impediría asirlas cómodamente.

Por lo que respecta al acabado de estos recipientes de uso doméstico, suele ser sencillo, alisado y ocasionalmente bruñido cuando su pasta es porosa, dado que no sólo no es necesario un acabado más cuidado, sino que normalmente su uso prolongado les proporciona una pátina protectora interior formada por la acumulación de materias grasas que además mejora el sabor de los alimentos. Así mismo, dada su función doméstica, no suelen presentar decoración, si bien en el caso de las ollas que se utilizan para cocinar sólo en ocasiones especiales, mientras el resto del tiempo sirven como orzas de almacenaje y quedan depositadas en algún lugar visible de la vivienda, es frecuente la presencia de decoraciones que no obstante suelen ser sencillas. Por otra parte, hay que tener en cuenta que las ollas y pucheros de uso cotidiano están expuestas continuamente al fuego, lo que desluciría cualquier decoración, al tiempo que se trata de recipientes necesarios para cualquier grupo humano, sea cual sea su capacidad económica, por lo que generalmente son recipientes de fabricación sencilla, asequibles a cualquier economía, cuya decoración evidentemente encarecería su costo.

## Recipientes para guisar

Algunos alimentos sólidos o semisólidos, bien por sus características o bien debido a determinadas costumbres culinarias, se cocinan lentamente y con poca cantidad de líquidos o grasas, y frecuentemente se consumen en el mismo recipiente en que se realiza el guiso. Esta forma de elaborar los alimentos (rehogado, estofado, etc.) requiere pues recipientes amplios que permitan controlar fácilmente la cantidad de líquido, pues tampoco éste puede ser demasiado escaso, y permitan también una fácil remoción de los mismos y, frecuentemente también la mezcla de los distintos componentes, recibiendo genéricamente el nombre común de «cazuelas», denominación que se aplica a recipientes morfológicamente distintos que suelen presentar una gran variabilidad en cuanto a su diámetro y altura y sin embargo una cierta homogeneidad en cuanto al índice de proporción entre ambos, ya que se trata de recipientes poco hondos, siempre más bajos que altos, cuyas dimensiones varían en función del número de comensales (unos 650 cc para un solo comensal, 1.250 cc para dos personas, 2.250 cc para cuatro, etc.), y de base ancha no sólo para que sean más estables, sino también para que el calor tenga una mayor difusión y la evaporación pueda ser controlada hasta conseguir que el guiso tenga el grado de consistencia deseado.

Desde el punto de vista formal, estas «cazuelas» son recipientes sin cuello, lo cual es lógico al tratarse de formas abiertas, con el borde recto o ligeramente invadado, a veces reforzado dado que su escasa altura hace necesario reforzar la zona próxima al borde en la que han de situarse los elementos de prehensión precisos para poder retirarlas del fuego, que suelen ser dos situados simétricamente, si bien es cierto que éstos no siempre están presentes.

Por último cabe señalar que estas «cazuelas», hechas como las ollas y pucheros para ser expuestas al fuego, han de ser fabricadas con pastas refractarias, no es necesario que sus paredes sean de gran espesor si la arcilla utilizada es refractaria, dado que la propia arcilla se endurece cada vez más por efecto del calor, mientras que han de ser más gruesas cuando se fabrican con otros tipos de arcillas y desgrasantes gruesos, y no precisan un acabado cuidado, de tal forma que raras veces se bruñen y cuando se hace generalmente es sólo en su interior, como, también por su continua exposición al fuego, no presentan decoración.

Finalmente hemos de indicar así mismo que para el cocinado de sólidos y semisólidos con poco líquido en ocasiones se utilizan también ollas y pucheros, en general de proporciones más bajas que los utilizados para cocer.



## VAJILLA PARA COMER Y BEBER

Los alimentos pueden consumirse en los mismos recipientes en los que se cocinan, pero también puede servirse en otros individuales o colectivos, lo que hace necesaria la fabricación de vasos de diferentes características según que estén destinados a contener productos sólidos o líquidos, aunque costumbres como las de comer en el mismo plato varios miembros de una misma familia, o la de utilizar el mismo recipiente para sólidos que para líquidos, se hayan conservado hasta épocas muy recientes.

Tradicionalmente estos recipientes destinados al consumo personal reciben diferentes nombres en función de estas características, tales como platos, escudillas, fuentes, tazas, tazones, etc., denominándose platos o escudillas y fuentes a los recipientes destinados al consumo individual y colectivo, respectivamente, de sólidos y semisólidos, y tazas o tazones a los destinados al consumo individual de líquidos, según su tamaño, presentando unas características más o menos generales que permiten su diferenciación.

### *Platos*

Reciben esta denominación un grupo de recipientes cuyo tamaño y forma son variables pero cuyo índice de proporción es relativamente semejante, poniendo de manifiesto que se trata siempre de formas bastante bajas y abiertas, estables, aptas para ser sostenidas con una sola mano, para que los alimentos se enfrien superficialmente y para tener un fácil acceso a ellos, y tan bien adaptadas a su función que han sufrido pocos cambios a través del tiempo. Morfológicamente responden generalmente a lo que en terminología más propia del estudio de cerámicas antiguas denominaríamos cuencos, siendo formas que se inscriben en casquetes más o menos altos de esferoides, elipsoides u ovoides estables y troncocónicos, con diámetros que oscilan entre los 15 y los 21 cm, si bien el más frecuente es el de 17 cm, y una altura igual o inferior al radio de su borde.

Estos recipientes, denominados también escudillas o peroles, no suelen presentar bordes engrosados, pues si bien estos no impiden la manipulación de los alimentos con ayuda de otros instrumentos como las cucharas, sin embargo sí dificultan la bebida, y solamente las escudillas presentan elementos de prehensión en el borde, lo que sugiere que, al

menos en origen, eran utilizadas para ser expuestas al fuego, como las cazuelas.

Por lo que respecta a las características de su pasta, no requiere condiciones especiales, salvo que la arcilla utilizada sea fina y compacta y los desgrasantes también finos, pues de lo contrario resultaría demasiado porosa, y sólo en el caso de las escudillas se fabrican con arcilla refractaria, por las razones que acabamos de señalar. Así mismo, pese a que no es necesario que estos recipientes sean demasiado resistentes a la acción del calor directo, sin embargo sus paredes suelen presentar cierto grosor, a fin de que mantengan el calor de los alimentos y soporten la manipulación cotidiana, y estar generalmente bien acabadas, especialmente en el interior, para facilitar tanto el consumo de los alimentos como la limpieza de los propios platos, por higiene y para evitar que se mezclan los sabores.

En cuanto a la decoración, tratándose de recipientes de uso común y generalmente de corta vida dado que la continua manipulación acelera su fractura, raramente está presente, al menos en la vajilla de uso cotidiano, y cuando lo hace suele disponerse en el fondo, en el borde o las proximidades del mismo, y evidentemente no se trata de decoraciones incisas ni empesadas que, por su propia morfología favorecen la adherencia de los restos alimenticios y dificultan la limpieza.

### *Recipientes para consumo colectivo*

Determinados alimentos sólidos y semisólidos, especialmente los que se han de consumir en un corto espacio de tiempo, se suelen depositar, tras su cocinado, en recipientes anchos y poco profundos, que facilitan el acceso de varios comensales, cuyo diámetro oscila entre los 23 y los 39 cm, y cuya capacidad varía según el número de comensales —unos 4.5 l equivaldrían a las raciones correspondientes a 6 o 7 comensales—, que generalmente se fabrican con las arcillas más fácilmente aseQUIBLES. Estos recipientes suelen presentar unas paredes suficientemente gruesas para soportar su uso cotidiano y la abertura de las mismas, más aun cuando la arcilla no es de muy buena calidad, su acabado no es especialmente cuidado, dado que son totalmente funcionales, y no suelen presentar decoración alguna.

### *Fuentes*

Los recipientes así denominados presentan forma y proporciones muy semejantes a las de los destinados al consumo individual, si bien su

tamaño es mayor pues se utilizan para servir los alimentos, especialmente sólidos, que serán repartidos en los correspondientes platos, escudillas, etc. individuales, o bien para «sacar a la mesa» los que serán consumidos directamente desde estas fuentes. Su tamaño varía según el número de comensales, de tal forma que en ocasiones es difícil diferenciar platos grandes de fuentes pequeñas, pero sus proporciones son bastante uniformes, tratándose siempre de recipientes muy bajos, de diámetro algo mayor que el doble de su altura, que suelen llevar el borde biselado, para detener el posible goteo, y no suelen presentar elementos de prehensión, pues su forma abierta posibilita e incluso favorece su sujeción con ambas manos.

Esa misma abertura de sus paredes hace que las fuentes no puedan ser tampoco demasiado grandes, o se rebosaría su contenido, lo que, unido al hecho de que se trata de recipientes cuyo uso denota un cierto «protocolo» o ritual, sea porque se utilicen sólo en ocasiones especiales, o bien porque su uso diario indica un cierto nivel social, haría esperar que sus paredes fuesen finas, pero sin embargo suelen ser de un grosor medio dado que la arcilla con que se fabrican estas fuentes suelen ser fina y los desgrasantes también, a fin de obtener una pasta compacta y poco porosa. Así mismo, estos recipientes suelen presentar acabados cuidados, al interior y al exterior, y no sólo para contrarrestar la porosidad de la pasta y facilitar su limpieza, sino también por tratarse de recipientes cuya utilización indica esa diferenciación social a que nos acabamos de referir, y por estos mismos motivos cuando aparecen decorados, circunstancia que suele darse en los de mayor tamaño, lo están tanto en el interior, su parte más visible en función de su propia forma, como en el exterior.

### *Tazones, tazas y tacillas*

En líneas generales estos recipientes parecen derivados de los platos en cuanto a su forma, si bien ésta es menos variable, por estar mejor adaptada a su función. Su diámetro oscila entre los 11 y los 24 cm, pero su proporción respecto a la altura indica claramente que se trata de vasos más hondos que los platos aunque tampoco excesivamente profundos, con una capacidad de alrededor de 600 cc para las piezas destinadas al consumo individual y que presentan formas hondas «per se», como las ovoides inestables y troncocónicas o elipsoides estables, cuyas paredes resultan rectas o ligeramente invasadas para evitar que el contenido se derrame. Así mismo tanto su forma como su tamaño están perfectamente adaptados a la acción de acercar el vaso hasta la boca,

sujetándolo con las dos manos, lo que facilita la bebida y al mismo tiempo proporciona una agradable sensación cuando el ambiente es frío y su contenido está caliente, y no suelen presentar engrosamientos en el borde, por razones de comodidad, aunque algunos llevan en él una pequeña asa.

En cuanto a las características tecnológicas de estos tazones, son semejantes por lo que respecta al tipo de pasta, grosor de las paredes y acabados, a las señaladas para otros recipientes destinados al consumo de alimentos, si bien cabe señalar que suele ser mejor su acabado interior que el exterior, por razones de higiene, y que, por el contrario cuando llevan decoración ésta se dispone en el exterior, su parte más visible, y desde luego no en el borde, sobre todo si se trata de una decoración que proporcione depresiones y/o relieves a la superficie.

Por lo que se refiere a las denominadas tacillas, son vasos de características morfológicas y tecnológicas semejantes a las de los tazones, pero de menor tamaño y destinados a la consumición de líquidos que generalmente se ingieren en cantidades más pequeñas, tales como las tisanas o infusiones. Sus diámetros oscilan entre 7 y 13 cm, la proporción entre éstos y su altura es semejante a la de los tazones, pero al ser de menor tamaño su capacidad también es lógicamente más pequeña, estando comprendida entre los 200 y los 400 cc, y pese a que en la vajilla de mesa actual este tipo de recipientes suele llevar elementos de prehensión, sin embargo la cerámica popular que, recordemos, recoge tradiciones a veces muy antiguas, no cuenta en su repertorio con tazas ni tacillas con asas, salvo raras excepciones, lo cual se explica por el hecho de que su pequeño tamaño lo hace innecesario al poderse sujetar incluso con una sola mano.

Finalmente señalaremos que tazas y tacillas, que suelen ser de manufactura más fina que tazones y platos, aparecen también con más frecuencia decoradas, lógicamente en el exterior, lo que indica que su destino es el consumo de bebidas especiales en ocasiones especiales y que se trata de objetos con una cierta importancia en el conjunto del ajuar doméstico.

#### ARTEFACTOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Algunas de las operaciones a que nos venimos refiriendo relativas a la recogida, preparación, cocinado, consumo, etc. de los alimentos, requieren el trasvase de unos recipientes a otros tanto de sólidos como de

semisólidos y líquidos, lo que creó en su momento unas necesidades que han tenido diferentes soluciones por parte de los alfareros, tales como la fabricación de distintos artefactos que, en general, se caracterizaban por ser de reducidas dimensiones, a fin de facilitar su manipulación con una sola mano y en el interior de los recipientes de los que había que extraer los productos, y por estar adaptados tanto a su fácil prehensión como al otro aspecto de su función: el vertido de esos productos en el recipiente oportuno. Así, aunque un simple cuenco puede servir para estas operaciones, más abierto si se trata de sólidos o semisólidos, más cerrado si se trata de líquidos, y de hecho tales vasos se siguen utilizando con ese fin, se han fabricado también, y desde tiempos muy antiguos, cucharas y cucharones que por lo que a su forma se refiere, no dejan de ser cuencos pequeños a los que se les añade un elemento de prehensión suficientemente alargado para permitir su introducción en recipientes de cierto tamaño y profundidad, y jarros o jarras, vasos que en realidad ofrecen una morfología semejante, aunque no igual, a la de ollas y pucheros, si bien su tamaño es más pequeño, en función así mismo de su manipulación, su cuello es ligeramente más alto y para su fácil sujeción llevan asas que permiten introducirlos en recipientes más grandes, sin que la mano toque el contenido de éstos, y posteriormente verter el mismo. Generalmente este es el tipo de recipiente utilizado para la manipulación de líquidos, aunque ésta tarea también se puede llevar a cabo con la ayuda de cuencos, cucharas y cucharones, según sea la consistencia de los mismos y las cantidades que es preciso trasvasar.

#### CERÁMICA PARA LA CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE DE PRODUCTOS

Es evidente que el almacenaje doméstico de productos es una de las actividades más típicas de comunidades que, como las campesinas, son sedentarias, lo que implica la necesidad de asegurarse la obtención y conservación de los productos necesarios para su abastecimiento en cualquier época del año, y es evidente también que la cerámica vino a solucionar en buena medida los problemas que plantea la utilización para estos fines de recipientes fabricados con materiales de origen orgánico como cestos, recipientes de cuero, etc., que si bien son menos pesados y más aptos en general para el transporte, sin embargo son perecederos, más permeables a la humedad, lo cual puede perjudicar la conservación de determinados productos sólidos o semisólidos, y menos aptos para la contención de líquidos por ser menos estancos y favorecer, o al menos no evitar lo suficiente, la evaporación y la pérdida de éstos.

De cualquier forma, también es cierto que mientras algunos productos sólo permiten su conservación a corto plazo, otros sin embargo pueden almacenarse durante más tiempo, así como el hecho de que, aún cuando la comunidad cuente con estructuras de almacenaje para abastecimiento de la colectividad, normalmente cada unidad doméstica cuenta con su propia despensa, bodega, etc., o simplemente almacena en la vivienda los productos de uso más común y en cantidades más pequeñas, de tal manera que entre los recipientes cerámicos destinados a la conservación de alimentos se pueden distinguir varios tipos o categorías en función de las características del producto que han de contener, del número de personas que dependen de ese suministro y del tiempo que esos productos han de permanecer en ellos.

### *Recipientes de almacenaje a corto plazo*

Diversos productos sólidos, semisólidos y líquidos, pueden conservarse durante un cierto tiempo, si bien en recipientes apropiados a cada caso, pues en general los líquidos, además de plantear más problemas por sus propias características físicas, en el sentido de que se vierten y evaporan con mayor facilidad, no permiten un almacenaje muy prolongado porque dejan de ser aptos para el consumo en un corto espacio de tiempo.

### Recipientes para líquidos

El agua no solamente hay que transportarla desde el lugar donde se recoge, sino que es preciso almacenarla para utilizarla cuando se necesite, lo cual puede hacerse, cuando se trata de cantidades no muy grandes tales como las necesarias para beber, cocinar, etc., conservándola en los mismos recipientes en que se ha transportado o bien trasvasándola a otros, de fácil acceso y situados en los lugares oportunos, que suelen ser de menores dimensiones y con una capacidad suficiente para la cantidad de agua que se consume en una jornada.

Aunque la variabilidad formal de los recipientes utilizados para este fin es grande, sin embargo participan de algunas características comunes tales como el tener la boca ancha, con diámetros que oscilan entre los 13 y los 24 cm, lo que permite extraer cómodamente el líquido de su interior, el ser profundos pero con una altura que permite llegar fácilmente

te al fondo, el ser formas cerradas a fin de evitar una evaporación excesiva, o el tener una capacidad, diferente según las necesidades, en función del número de componentes de cada familia, que generalmente oscila entre 5 y 12 litros.

Puesto que son recipientes que, por lo general, no se utilizan para verter sino para contener un líquido que se extrae de ellos con cuencos, cazos, cucharones, etc., no siempre tienen cuello, y si éste existe, con la función de permitir verter fácilmente el líquido que quede en su fondo o bien de servir de zona de separación entre el líquido y la cubierta del recipiente, suele ser corto y recto o ligeramente exvasado. Así mismo, al ser recipientes que no se trasladan con frecuencia ni están expuestos a posibles golpes en su uso, no suelen tener el borde especialmente reforzado, dado además que tampoco es necesario que su cubierta se encaje en ellos, ya que la función de ésta es simplemente la de proteger el líquido almacenado del polvo, insectos, etc. que le puedan caer, por lo que generalmente estos recipientes se cubren con un simple paño, un plato o cuenco, una tapadera de esparto o de madera o una laja de piedra.

Por ese mismo motivo de inmovilidad casi total, los recipientes para almacenar agua presentan, y no siempre, elementos de prehensión muy variados que, cuando existen son pequeños y aptos para trasladarlos a corta distancia o para inclinarlos a fin de recuperar el líquido más próximo al fondo; dichos elementos suelen ser mamelones en el galbo o pequeñas asas verticales de cinta situadas en el «hombro».

En cuanto a la arcilla utilizada en la fabricación de este tipo de recipientes, en terminología de los alfareros se conoce como «arcilla para agua»; sus principales características son la permeabilidad, que favorece la filtración y la evaporación y con ello que el agua se mantenga fresca, y la plasticidad, cualidad ésta que deriva de su alto contenido en cal y que impide a su vez el modelado de formas demasiado abiertas.

### *Recipientes de almacenaje a largo plazo*

La conservación durante el mayor tiempo posible de los excedentes de producción y de aquellos alimentos que por su estacionalidad, por la dificultad de su adquisición o por su propio carácter de perecederos, no son fácilmente asequibles en cualquier momento, ha sido una preocupa-

ción generalizada a todos los grupos humanos a medida que el hombre se hizo cada vez más sedentario.

Son varios los productos sólidos y semisólidos que permiten un almacenaje a largo plazo, algunos sin tratamiento alguno, otros sometidos a algún proceso previo, pero también es cierto que unos son más perecederos que otros. Silos y graneros son las estructuras más frecuentes destinadas a este almacenaje, pero incluso en ellos es frecuente la presencia de recipientes cerámicos en los que los productos quedan más resguardados aún especialmente de los efectos provocados por la humedad, si bien es cierto que no es éste el único sistema utilizado, ya que en ocasiones se emplean para este fin sacos, cestos y otros tipos de contenedores elaborados con distintos tipos de fibras vegetales, los cuales, aun resultando más asequibles, sobre todo cuando la materia prima necesaria para su fabricación es fácil de obtener en el entorno próximo, presentan sin embargo el inconveniente de ser poco seguros ante la acción de insectos y roedores.

#### Recipientes para almacenaje y conservación de productos semisólidos

Generalmente los alimentos de origen animal o vegetal, salvo cereales, leguminosas y frutos secos, sufren alteraciones de diferente intensidad y debidas a múltiples causas, tales como la acción del aire, que enrancia las grasas por oxidación, la acción de la luz, que provoca alteraciones cromáticas y pérdida de determinadas propiedades, o los efectos del calor, que acelera la descomposición de las proteínas y favorece la putrefacción facilitando la acción de algunos microorganismos o de las propias enzimas. Por otra parte, estos productos semisólidos (carne, pescado, verduras, grasas, tocino, etc.), por su propia naturaleza han de ser sometidos a algún tratamiento —desecado, salado, ahumado, salmuerao, conservado en grasa, adobado, embutido,— que permita su almacenamiento durante un largo periodo de tiempo, todo lo cual hace que los recipientes utilizados en el almacenaje del producto final hayan de reunir unas características determinadas a su vez por las del propio producto y por el estado en que quede después de dicho tratamiento.

De manera bastante generalizada, los recipientes destinados al almacenaje de este tipo de productos se denominan tinajas u orzas, cuando su capacidad es mayor. Se trata habitualmente de recipientes de tamaño variado, cuyos diámetros en el borde oscilan entre 4 y 44 cm, cuya anchura máxima se sitúa entre los 13 y los 44 cm y que tienen entre 10



y 50 cm de altura, lo cual se explica, por una parte porque su capacidad es variable, en función de las necesidades, y por otra porque sus características formales se ajustan a las del producto almacenado, pero, pese a todo, sus proporciones (altura - anchura máxima) y su índice de cerramiento presentan una cierta uniformidad, lo que les confiere una relativa homogeneidad formal.

Las orzas responden generalmente a formas profundas —de perfil elipsoide u ovoide «inestable» con el centro de gravedad medio o alto—, a fin de evitar la evaporación y la entrada del aire hasta las capas inferiores del producto conservado, y de permitir la mayor capacidad de almacenaje en el menor espacio posible, con una altura mayor que su diámetro máximo y un diámetro en el borde relativamente pequeño en comparación con éste, lo que da como resultado formas con tendencias a ser cerradas, de boca estrecha que dificulta el acceso al contenido pero le proporciona mayor seguridad, si bien son menos cerradas cuanto más frecuente es el uso del mismo; su capacidad depende en buena medida del producto a conservar, oscilando entre los 250 cc y los 40 l, lo que en ocasiones hace difícil precisar el límite entre orza y tinaja pequeña. Dado que se trata de recipientes destinados a una inmovilidad casi continua, de los que no es necesario verter líquidos, salvo excepcionalmente, y de formas más o menos cerradas, suelen tener cuellos cortos, rectos o muy poco exvasados, con una pequeña inclinación, y bordes engrosados o redondeados y reforzados que permiten sujetar fácilmente una cubierta. Las orzas que llevan el cuello recto y no presentan el borde engrosado ni reforzado, se asocian al almacenaje de miel o manteca, posiblemente porque al tratarse de productos de consumo habitual, es preciso acceder a ellos con más frecuencia y no necesitan una cubierta permanentemente encajada, aunque sí deben estar tapados.

Por esa misma razón de que son recipientes que deben soportar poca movilidad, los elementos de prehensión no son necesarios como elementos de transporte, sino que su función es más bien la de facilitar su inclinación para extraer todo su contenido; esos elementos suelen ser dos y estar situados en la mayoría de los casos en el «hombro», y sólo excepcionalmente en el borde, apareciendo en dos parejas o estando ausentes totalmente en las orzas de gran tamaño.

En cuanto a las cubiertas, en pocos casos se fabrican tapaderas hechas con la misma arcilla y específicamente para una orza concreta; la mayoría carecen de tapadera especialmente fabricada o adaptada a ellas, cubriéndose con un plato, un cuenco, elementos vegetales, tejidos, cueros, etc., colocados sobre el borde o atado a él aprovechando su engrosamiento o la presencia de los elementos de prehensión. De cual-

quier modo, que la cubierta sea más o menos fija depende del contenido almacenado; cuando éste precisa aireación, la cubierta puede ser de material poroso y estar simplemente superpuesta sobre el borde si ese contenido debe extraerse con frecuencia, por lo que ha de ser fácil de quitar y poner sin que ello impida la protección del producto, y platos y cuencos colocados sobre el borde cumplen perfectamente esta función, mientras que si el recipiente es grande y su contenido se extrae ocasionalmente, debe estar más protegido y su cubierta debe ser impermeable y estar bien sujeta al borde.

La arcilla empleada generalmente en la fabricación de orzas suele ser la que en cada caso resulte más fácilmente asequible, si bien, aunque *no requiere características especiales, ni son recipientes que deban ser expuestos al fuego, sin embargo se fabrican con arcilla refractaria si es la que existe en el entorno o, por cualquier causa, la más fácilmente asequible.* Es más, para la conservación de productos semisólidos, la arcilla debe ser compacta y los desgrasantes finos, para evitar una evaporación repetida o filtraciones de la grasa o del líquido que sirve como conservante, aunque lógicamente para el almacenaje de sólidos puede ser más porosa y con desgrasantes más gruesos, lo cual además favorece la ventilación. Por la misma razón, el acabado de las orzas depende de su destino, ya que para contener legumbres, cereales o frutos secos no es necesario más que un alisado ligero que permita la aireación del contenido y evite la aparición de moho, mientras que si la orza ha de guardar productos inmersos en algún tipo de líquidos, o que desprendan líquidos con el tiempo, el bruñido, y el vidriado contribuyen a que el recipiente sea suficientemente estanco al taponar los poros de la pasta, y facilita su limpieza; no obstante, en el caso de las orzas para almacenar miel o manteca, no es necesario un acabado que las impermeabilice especialmente, dado que estos productos tapan esos poros por sus propias características.

Generalmente la orza, por su propia función de conservar a largo plazo productos que no se extraen de ella a diario, suele guardarse en algún lugar apartado, también para proporcionar una mayor protección a su contenido, por lo cual, al no estar habitualmente en lugares visibles, no suele llevar decoración; por otra parte las grasas, la sal y los ácidos como el vinagre deterioran la decoración. No obstante, algunas orzas, las destinadas al almacenaje de sólidos, presentan decoración, aunque ésta *se suele reducir a una serie de impresiones en el borde que, si éste es biselado hacia fuera pueden estar indicando que el recipiente no se cubriría, con lo que la decoración quedaría visible, o se haría con una tapadera (de cerámica, de madera, un cuenco) de diámetro ligeramente me-*

nor, pero si el borde es plano, tal vez la intención fuese la de apoyar una tapadera sobre él de tal forma que las depresiones de la propia decoración sirviesen de respiraderos al contenido permitiendo una ligera aireación del mismo.

#### Recipientes para almacenaje y conservación de sólidos

En algunos casos, como el de los cereales, las leguminosas y los frutos secos, el almacenamiento y la conservación de los productos dependen en parte de la técnica utilizada en la cosecha, la cual está en relación a su vez con el posterior sistema de almacenaje (las espigas con tallo se almacenan en gavillas, las espigas sin tallo se pueden almacenar en recipientes anchos, si el almacenaje es posterior al trillado, lo que se almacena realmente es el fruto desgranado que, evidentemente, requiere contenedores con unas características que impidan que se derrame fácilmente): por otra parte, su almacenaje en recipientes cerámicos, poco aireados por tanto, puede ser contraproducente debido a la falta de ventilación, que, donde la humedad sea alta, puede provocar y acelerar el enmohecimiento.

Pese a todo, la cerámica ofrece ciertas ventajas, especialmente para el almacenaje de cantidades no demasiado grandes de productos que han de tenerse más «a mano» porque su uso es más continuo (tales como los que se conservan cerca del hogar en recipientes que se van rellenando desde otros de mayor capacidad), o cuando las condiciones ambientales hacen más aconsejable el almacenaje en recipientes en los que la humedad encuentre más dificultades para penetrar. Todo ello explica que en determinados lugares y ocasiones se utilicen para estos fines orcillas cuya capacidad oscila entre 5 y 10 kg cuando están destinadas al almacenaje de leguminosas y sal.

#### Recipientes para el almacenaje prolongado de líquidos

En una comunidad agraria los recipientes para almacenar líquidos, las tradicionalmente denominadas tinajas, resultan imprescindibles; son recipientes hondos, de capacidad variable en función de las necesidades y de las características de su contenido, que se sitúan en lugares más o menos resguardados según esas mismas necesidades y destino. Generalmente las tinajas destinadas a contener agua se colocan en la entrada de las casas o en la cocina, pero en cualquier caso en lugares de fácil acceso, o bien en el exterior de la vivienda a fin de recoger el agua de

lluvia; por el contrario las destinadas al almacenaje de otros productos más costosos se guardan en despensas o almacenes en los que éstos quedan, más y mejor protegidos, e incluso en ocasiones se entierran, en parte o totalmente, a fin de asegurar su estabilidad.

La morfología de las tinajas apenas varía, ya sean para contener agua u otro tipo de líquidos, pero no así su acabado, inexistente o un simple alisado cuando se trata de tinajas para almacenar agua, y bruñidos, engobados, encerados, ensebados, empegados (con sangre, harina o pez) o encolados en otros casos.

En cuanto a su capacidad, suele ser grande, especialmente las utilizadas para almacenar el agua que se usa para beber, guisar, aseo personal y doméstico, alimento de los animales, etc., si bien varía en función de su contenido; no obstante incluso en el caso de las tinajas para almacenar agua, su tamaño, y en consecuencia su capacidad, varían también en función de las necesidades de cada grupo, oscilando así entre los 12 y los 50 l, del mismo modo que su morfología no es homogénea, debido a esas diferencias de capacidad y a que, también en función de su contenido, unas responden a formas más cerradas que otras, aunque con todo mantienen un índice de proporciones bastante similar. Todos estos factores influyen en su variedad formal, pero siempre respondiendo a formas profundas, cuya capacidad deriva del gran tamaño —variable también en función del contenido— de sus galbos, que, pese a ser inestables *per se* poseen gran estabilidad por tener el centro de gravedad sensiblemente alto, estabilidad que aumenta al estar el recipiente lleno.

Dado que han de ser fácilmente accesibles a fin de extraer su contenido, estos grandes recipientes apenas tienen cuello, o éste es corto, recto o ligeramente exvasado; hay que tener en cuenta al respecto que son recipientes destinados a que se extraigan productos de ellos, no a verter los productos desde ellos, por lo que en realidad la apertura del borde responde a la accesibilidad necesaria, más dificultosa a medida que el nivel del contenido desciende, y a la también necesaria sujeción de las cubiertas; esos mismos factores condicionan la forma de los bordes, redondeados, planos o biselados y en ocasiones reforzados hacia el exterior para permitir la sujeción de dichas cubiertas, como también hacen casi innecesaria la presencia de elementos de prehensión (recorremos que son recipientes destinados a la inmovilidad), y cuando los hay, siempre cerca del borde o en el «hombro», su función es la de permitir sujetar el recipiente cuando es necesario inclinarlo para recuperar el contenido de su fondo.

Las tinajas para contener agua deben tener un acceso fácil por lo frecuente, y por ello sus cubiertas no necesitan una sujeción especial al recipiente, bastando para ello una sencilla tapa de madera o una laja de piedra que simplemente protejan el interior de la caída de polvo, insectos, etc. y suele servir al tiempo de soporte para el recipiente con que se extrae el agua; sin embargo, las tinajas destinadas a contener otros líquidos de consumo menos frecuente, cuyo contenido se evapora fácilmente o puede alterarse por efecto del aire, precisan una cubierta más segura que les proporcione mayor protección, tal como tejidos o pieles bien sujetos mediante ataduras al borde o a los elementos de prehensión.

En la fabricación de las tinajas se utilizan generalmente mezclas de barros o gredas flojos con otros más fuertes, para que a un tiempo sean resistentes y suficientemente plásticos y soporten bien tanto la factura como el secado y la cocción. Esa resistencia se completa con la factura de paredes generalmente gruesas, aunque las tinajas no requieren especial resistencia a los golpes por no ser recipientes móviles, por lo que el grosor de las paredes disminuye a medida que aumenta la calidad de la mezcla de arcillas utilizada en la pasta.

Por lo que respecta al acabado, suele ser sencillo pues la superficie no requiere especial protección salvo en el caso de que el líquido contenido tenga características especiales, y en estos casos el acabado interior es más cuidado que el exterior; sin embargo, dado que las tinajas están destinadas a contener productos de uso más o menos habitual, suelen colocarse en lugares visibles de la casa, en la «cocina», a la entrada de la vivienda, etc., por lo que es frecuente que se decoren con cordones en el galbo, que al mismo tiempo refuerzan sus paredes, o con impresiones en el borde, lo cual suele hacerse en las de menores dimensiones y, como en el caso de las orzas, puede cumplir una doble función: la decorativa y la de permitir la aireación de su contenido al posar la tapadera sobre el borde del recipiente.

#### CERÁMICA, MEDICINA Y RITUALES

La que hoy conocemos o denominamos «Medicina Natural», es decir, la que se basa en la utilización exclusivamente de productos obtenidos de la naturaleza sin recurrir a procesos de fabricación y tratamiento químico, se ha venido practicando, de diferentes formas y con distinta intensidad, desde la más remota Antigüedad. En este sentido la vegetación

natural de la Península Ibérica ofrece un rico potencial de plantas con propiedades curativas que con toda seguridad han sido aprovechadas desde tiempo inmemorial, lo cual, en el caso que nos ocupa, se ha plasmado más en la existencia de diferentes tipos de preparaciones que realmente en la fabricación de vasos cerámicos con características especiales para ello. No obstante, no todas esas preparaciones requieren el mismo proceso de elaboración, por lo que no puede utilizarse aleatoriamente cualquier recipiente, y al mismo tiempo hemos de tener en cuenta la posibilidad de que al menos algunas de ellas no sólo se utilizasen con fines profilácticos, sino también como bebidas especiales que de algún modo formasen parte de determinados «rituales» y festejos, lo que, desde el punto de vista del arqueólogo, permite, al identificar la funcionalidad de determinados vasos cerámicos, plantear a su vez la posibilidad de que pudieran haberse utilizado tanto de una manera como de otra, o tal vez de ambas.

Básicamente la preparaciones medicinales pueden dividirse en tres grandes grupos, tisanas, ungüentos y cataplasmas, con los que se relacionan diferentes tipos de recipientes en tanto que su elaboración también es distinta, que participan de una característica común y es su pequeño tamaño.

### *Tisanas*

Las tisanas son bebidas obtenidas mediante la maceración o el conocimiento más o menos prolongado de una o varias hierbas en agua, cuyo sabor y aspecto, a veces desagradable, se pueden mejorar mediante la adicción de otras hierbas, miel, etc.. A su vez las tisanas, que suelen hacerse para una sola persona y por ello en recipientes pequeños, se pueden preparar por varios sistemas, tales como maceración, infusión y decocción, cada uno de los cuales requiere recipientes de distintas características; la maceración no implica cocción, ni siquiera el uso de productos calientes, por lo que no precisa recipientes refractarios, pero sí precisa el posterior filtrado o colado a fin de separar las plantas del líquido que se ha de beber, operación ésta que se puede realizar simplemente haciendo pasar la preparación por un paño. Sin embargo la infusión o mantenimiento en agua caliente durante poco tiempo de aquellas partes de las plantas a las que perjudica una cocción larga, ha de hacerse en recipientes pequeños y cerrados, para evitar la evaporación, que al no tener que ser expuestos al fuego no es preciso que sean

refractarios; por último la cocción prolongada, que permite extraer todos los principios activos de las plantas, si precisa hacerse en recipientes cerrados y, evidentemente, refractarios.

### *Ungüentos y cataplasmas*

Determinadas hierbas y semillas, convenientemente preparadas, pueden proporcionar ciertos remedios utilizadas como productos «de uso externo». La diferente finalidad de ungüentos y cataplasmas hace que también sean diferentes las formas de preparación de unos y otras, de tal manera que mientras en ambos casos puede ser precisa la utilización de morteros para machacar determinados productos, en el caso de los ungüentos es necesaria posteriormente la utilización de recipientes que permitan la mezcla de los distintos ingredientes con materias grasas que favorezcan su absorción por los tejidos cutáneos, así como la preparación de cataplasmas implica el uso de recipientes si no refractarios al menos si suficientemente resistentes al calor. En cualquier caso, se trata siempre de preparaciones que se elaboran en cantidades pequeñas, y todo parece indicar que cualquier recipiente que permita esa elaboración puede ser apto para ello con que simplemente sea de pequeñas dimensiones.

### CERÁMICA Y ELABORACIÓN DE BEBIDAS

Los cereales, algunos frutos estacionales e incluso algunos frutos secos pueden convertirse en bebidas alcohólicas por un simple proceso de fermentación natural de sus azúcares, pero para que este proceso tenga lugar no es necesario depositar esos productos en recipientes de características especiales, sino que cualquiera de los utilizados para el almacenaje puede servir perfectamente para este fin.

Por otra parte, muchos frutos permiten extraer su jugo mediante su machacado, operación ésta que se puede realizar en morteros desde los que el líquido se pueda luego verter fácilmente en los recipientes adecuados para su servicio o consumo individual o colectivo, mientras que otros permiten obtener de ellos jarabes someténdolos a una cocción, operación que no difiere del guiso de alimentos que precisa abundante líquido, por lo que los recipientes utilizados para la elaboración de jarabes sólo precisan ser suficientemente cerrados para que la cocción sea lenta y sin

una evaporación excesiva, refractarios y aptos para el vertido de su contenido en otros apropiados para su conservación y consumo.

#### CERÁMICA PARA EL ASEO

Es difícil generalizar acerca del nivel de higiene de las distintas poblaciones pues, aun viviendo en un medio rural, no sólo los hábitos de limpieza varían de unos lugares a otros, sino que también, y de alguna forma esto es algo que determina o al menos influye en gran manera en esas costumbres, hay que tener en cuenta que la disponibilidad de agua no es la misma en todas las regiones ni en todos los lugares. En líneas generales parece bastante evidente que cuando la fuente de agua (río, manantial, fuente, arroyo, etc.) está cerca del asentamiento, determinadas labores relacionadas con el aseo de los enseres domésticos e incluso personal se efectúan directamente en ella, como también lo es que el lavado de tejidos, la limpieza de los recipientes de uso doméstico y la propia higiene personal no han sido siempre tan frecuentes como lo son actualmente, y en el caso de los segundos habría que establecer cierta diferencia, ya que los recipientes de cocina se pueden limpiar de otras maneras que no precisan el uso de agua, tales como frotándolos con determinadas fibras, por ejemplo.

No obstante, en nuestra cerámica tradicional se detecta la existencia de algunos recipientes destinados al lavado de la ropa del hogar en aquellos lugares donde la fuente de agua queda alejada del de residencia, que son generalmente recipientes profundos y de formas abiertas, por tanto de boca ancha, de paredes gruesas y resistentes y borde engrosado y aplastado, cuyo tamaño y capacidad varía de acuerdo con las necesidades familiares en cada caso y que no presentan particularidades dignas de mención especial en cuanto a sus características tecnológicas.

Por lo que respecta al aseo personal, incluyendo en éste no sólo el más o menos diario, sino todo lo relacionado con la higiene necesaria en caso de enfermedades, partos, etc., requiere recipientes que reúnan las características adecuadas al fin a que se destinan, y tradicionalmente para ello se utilizan los lebrillos, recipientes anchos y no demasiado profundos, de paredes gruesas y resistentes y bordes a menudo reforzados, cuyas dimensiones dependen de las necesidades en cada caso y en cada momento.



## DE LA CERÁMICA «TRADICIONAL» A LA PROTOHISTÓRICA

De las características tecnológicas y morfológicas de nuestra cerámica tradicional es fácil deducir que su adaptación a las necesidades más comunes de un grupo rural y, en consecuencia, a la función a que están destinadas, depende de una serie de variables cuyas combinaciones permiten que, aun tratándose de formas en general sencillas y básicamente funcionales, sin embargo la vajilla doméstica, entendiendo por tal el conjunto de recipientes cerámicos y no sólo el destinado al consumo de alimentos, resulta lo suficientemente variada como para que cada tipo de dichos recipientes proporcione «per se» datos relativos al «papel» que representa entre el conjunto de artefactos domésticos, cualidad que evidentemente el arqueólogo puede aprovechar, atendiendo por supuesto también a otros factores.

Las variables que diferencian a estos recipientes entre sí son, en resumen, las siguientes:

### A) DIMENSIONES

Evidentemente el diámetro del borde, el diámetro máximo y la altura del recipiente son las dimensiones que determinan el tamaño y la capacidad del vaso, y ya éste puede ser indicativo de su función, al menos «grosso modo», pero resulta también evidente que mientras esas medidas por separado pueden no ser indicativas —un cuenco puede tener el mismo diámetro en su borde que una olla en su boca, o una olla la misma altura que una cazuela—, sin embargo sí lo es la relación entre ellas; en función de esas relaciones es posible identificar, por una parte, un «índice de proporción» (cociente altura/diámetro máximo) que permite identificar recipientes «hondos», «poco profundos», etc., en base a unos baremos establecidos a partir del valor de dicho índice en diferentes casos, y por otra parte, permite identificar también un «índice de cerramiento» del recipiente (relación diámetro del borde —diámetro máximo— distancia entre ambos) que permite a su vez identificar formas «abiertas», «cerradas», etc.. Como acabamos de señalar, ambos aspectos, hondura y ensanchamiento o apertura, están muy directamente relacionados con la funcionalidad del recipiente, pues de ellos depende su mayor o menor accesibilidad para extraer su contenido, su aptitud para impedir la eva-

poración de los líquidos o para el consumo de los distintos tipos de alimentos, etc..

## B) MORFOLOGÍA

Aun cuando en muchos casos la forma del perfil del recipiente no es en sí misma un elemento demasiado discriminante, sin embargo el análisis de los rasgos de la cerámica tradicional indican claramente que determinados aspectos de su morfología sí están muy directamente relacionados con su funcionalidad. Así, la ausencia/presencia de cuello, generalmente asociada al hecho de que el perfil de su galbo se inscriba en una forma geométrica simple o sus diferentes partes se inscriban en formas geométricas distintas, respectivamente, y la altura de dicho cuello (determinada en función de la distancia existente entre el final de su labio y el comienzo del galbo u «hombro»), están directamente relacionadas con necesidades tales como la de asir el recipiente, verter su contenido, soportar una tapadera, favorecer o ralentizar la cocción, etc.. Del mismo modo, la propia forma del galbo denota también una adaptación, en mayor o menor medida, a su función, en tanto que determinadas formas son hondas o poco profundas, cerradas o abiertas «per se», aunque siempre teniendo en cuenta que con frecuencia una misma forma puede servir para distintos fines en función de su tamaño y capacidad.

Pero hay también otros elementos que de un modo u otro confieren una determinada morfología a los vasos cerámicos, como son la forma y terminación de su borde y la presencia/ausencia de elementos de prehensión; los primeros son buenos indicadores del uso a que está destinado el recipiente, pues señalan su aptitud para beber en ellos, si se hicieron especialmente aptos para mantener bien encajada una tapadera, o si se reforzaron intencionadamente para hacerlos más resistentes a los golpes o porque su traslado se efectúa sujetándolos por su borde y labio, por sólo citar algunos ejemplos; por su parte los elementos de prehensión, según su forma número y disposición, indican el modo en que el recipiente ha de ser sujetado y en su caso transportado.

## C) TECNOLOGÍA

A tenor de todo lo señalado, resulta obvio que el tipo de pasta, el grosor de las «paredes» y el acabado de los recipientes son altamente

significativos de su funcionalidad, puesto que las características de una y otros no son aleatorias. Es cierto que en varios casos ni las arcillas ni los desgrasantes ofrecen particularidades especiales, pero también lo es que sistemáticamente los recipientes destinados a ser expuestos al fuego se fabrican con arcilla refractaria, los que precisan un alto grado de resistencia necesitan desgrasantes gruesos, o los destinados al consumo individual de alimentos requieren una factura más cuidada con una pasta más refinada, como es también bastante evidente que generalmente la calidad y características de la pasta están muy relacionadas con el grosor de las «paredes» correspondiéndose normalmente «paredes» delgadas con pastas refinadas con desgrasantes finos y a lo sumo medios.

Por lo que se refiere al acabado, en ocasiones está relacionado con las características de las pastas, pero en la mayoría de los casos el hecho de que ese acabado sea más o menos cuidado, bruñido —o en nuestra cerámica popular vidriado— o simplemente alisado, está en función de las características de la materia que esos recipientes están destinados a contener, y por tanto de la necesidad de que sean recipientes que favorezcan o impidan la evaporación y/o la filtración, de que vayan a ser expuestos o no al fuego y, por supuesto, también de la necesidad de proceder, con mayor o menor frecuencia, a su limpieza.

#### D) ORNAMENTACIÓN

Podría parecer poco indicativa la presencia de elementos ornamentales en una cerámica eminentemente utilitaria, pero lo observado en nuestra cerámica tradicional permite concluir que si bien en unos casos esto es así, en otros la decoración indica o bien que se trata de recipientes que se colocan en lugares visibles, y entonces los elementos decorativos tienen una función simplemente estética, o bien que determinados ornamentos cumplen, siempre u ocasionalmente, una función como la de permitir la aireación del contenido de los recipientes sobre los que se sitúa una cubierta plana, o por el contrario, la de facilitar la sujeción de la cubierta o el transporte de los mismos, y esto es algo que depende no solamente de la presencia de elementos decorativos, sino también, y fundamentalmente —como es el caso de las impresiones/incisiones en el borde y de los cordones— de la técnica decorativa utilizada y de su disposición.

Asimismo, es fácil observar también cómo en ocasiones la presencia y disposición de determinadas decoraciones indica una función no utilitaria de los recipientes o su uso esporádico en ocasiones especiales.

Así pues, la semejanza de formas, tamaños e incluso decoraciones existente entre muchos de los recipientes típicos de nuestra cerámica tradicional, concretamente la más funcional, con cerámicas mucho más antiguas, y la constatación de la presencia en ella de esas variables, perfectamente identificables también en cerámicas tanto de época histórica como pre y protohistórica, nos llevó a plantearnos la posibilidad de llevar a cabo un ensayo de análisis de la funcionalidad de los recipientes cerámicos de un yacimiento de la Edad del Bronce suficientemente excavado en extensión como para considerar que su conjunto cerámico conocido actualmente es representativo del total del mismo, del que tenemos registrada toda la información relativa a la posición de las cerámicas en el yacimiento, es decir, a nivel «microespacio» y del que, por otra parte, ya teníamos realizado el análisis de las características tecnológicas, morfológicas y decorativas de su contexto ceramológico, como es el caso de Los Dornajos.

El trabajo a realizar consistía, pues, en aplicar ese «patrón de identificación funcional» al conjunto cerámico del yacimiento conqunense, constatar la viabilidad y validez del mismo y contrastar los resultados obtenidos con las características del asentamiento, sus estructuras y el resto de su contexto material, rasgos éstos a los que, por razones obvias no nos vamos a referir aquí, remitiéndonos a la bibliografía correspondiente.

Así lo hicimos, partiendo de la base de que *a priori*, datos tales como la ubicación del yacimiento, sus dimensiones y las características de las estructuras conservadas parecían indicar su correspondencia con los restos del asentamiento de una pequeña comunidad rural, si bien con algunas características muy peculiares, tales como el hecho de que entre sus restos no hubiese evidencias de ganadería ni de consumo de animales domésticos ni salvajes, ni tampoco utillaje relacionado con las labores de sementera, estando muy escasamente representados los útiles de siega y molienda, todo lo cual contrasta ciertamente con la presencia de estructuras construidas y excavadas que, también *a priori*, podrían identificarse como silos de almacenaje, así como el hecho de que, pese a todo las cerámicas decoradas, con impresiones o incisiones en el borde, unas, con complejas decoraciones al interior otras, tienen una presencia especialmente relevante por sus características y su alta frecuencia de aparición. Estos eran pues los elementos con los que debíamos contrastar los resultados obtenidos del análisis de la funcionalidad de los recipientes

cerámicos del yacimiento, de tal modo que, partiendo de las premisas que hemos venido exponiendo hasta aquí, llevamos a cabo el estudio de todo ello obteniendo los resultado que a continuación señalamos.

### *CERÁMICA, FUNCIONALIDAD Y MICROESPACIO EN LOS DORNAJOS*

El método seguido para la descripción, análisis y estudio de las cerámicas que nos ocupan, realizado en el marco del Proyecto de Investigaciones ARXEOS bajo la dirección del Dr. Sánchez Meseguer nos permitió en su momento confeccionar una Base de Datos en la que han quedado recogidas las características morfológicas y tecnológicas de los casi 1.000 fragmentos cerámicos «selectos» —es decir, «capaces de proporcionarnos algún dato respecto a los rasgos mencionados» —recogidos en las prospecciones y excavaciones que desde 1975 a 1982 realizamos en el yacimiento, así como los datos relativos a su localización en el mismo, información toda ella que previamente había sido sistemáticamente recogida en unas fichas diseñadas y confeccionadas al efecto, sistema que, pese a la opinión de algunos autores <sup>6</sup>, desde nuestro punto de vista facilita sobremanera tanto el reflejo de los datos referentes a cada fragmento como el posterior tratamiento de esta información, tratamiento que en este caso se ha llevado a cabo utilizando un soporte informático que permitiese no sólo la gestión de dicha base de datos, sino también relacionar éstos con otros, en este caso con los relativos a la situación topográfica, estratigráfica etc. de los materiales cerámicos en el yacimiento, recogidos a su vez en otra base de datos monográfica pero relacionable con la anterior.

Siguiendo básicamente las directrices metodológicas marcadas, hace ya algunos años, por el propio Dr. Sánchez Meseguer <sup>7</sup>, las características de las cerámicas de Los Dornajos han sido identificadas y analizadas desde cuatro ópticas diferentes, o lo que es lo mismo, atendiendo a sus rasgos tecnológicos (tipo de pasta —deducido fundamentalmente del ta-

---

<sup>6</sup> MARTINEZ NAVARRETE, M.<sup>a</sup> I., *La Edad del Bronce en la Submeseta Suboriental: una revisión crítica*. Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Geografía e Historia, Dpto. de Prehistoria. Col. Tesis Doctorales núm. 199/88. Madrid 1988.

<sup>7</sup> SANCHEZ MESEGUER, J., *El método estadístico y su aplicación al estudio de materiales arqueológicos*. Informes y Memorias del ICCR, 9. Madrid 1969.

maño de los desgrasantes—, color de las superficies interior y exterior—que son las que mejor reflejan las características de la cocción—, tipo y atmósfera de cocción, acabado), morfológicos (dirección de borde y labio y, en su caso, del cuello, forma de galbo, base y elementos de prehensión) y morfométricos (tamaño, índice de invasamiento/exvasamiento del borde, del cuello si existe y de la forma completa cuando ello ha sido posible, y capacidad) y ornamentales (técnica decorativa y disposición de la decoración). No obstante, y dado que no es el motivo fundamental de este trabajo, no vamos a exponer aquí *in extenso* estos aspectos de las cerámicas de Los Dornajos, aunque antes de pasar a comentar lo que su análisis nos ha aportado a la hora de plantear nuestras hipótesis acerca de la funcionalidad que pudieran haber tenido los distintos recipientes identificados, sí queremos hacer algunas precisiones que consideramos necesarias para una mejor comprensión de todo ello, especialmente por lo que se refiere a la nomenclatura utilizada para designar las distintas variedades morfológicas y a los baremos establecidos para determinar el tamaño de los vasos.

En primer lugar cabe señalar que hemos utilizado para la clasificación formal de estas cerámicas la tabla-base de formas «genéricas» ya utilizada en otras ocasiones por miembros de nuestro equipo de trabajo<sup>8</sup> y por nosotros mismos<sup>9</sup>, lo que nos ha permitido identificar no sólo los grupos y subgrupos de formas «simples» y «compuestas» presentes en el yacimiento, sino también comparar el repertorio formal de Los Dornajos con el del Complejo Cultural al que perteneció, el Bronce de La Mancha; no obstante, hemos de señalar también que el grado de fragmentación de las cerámicas conquenses sólo ha permitido identificar claramente la forma en un porcentaje de casos inferior al 50 por ciento del material analizado, lo que ha provocado que en ocasiones sólo podamos constatar la presencia de formas compuestas, cuando nos encontramos con fragmentos de borde, labio, cuello y a lo sumo una pequeña parte del galbo, de las que apenas podemos decir más que se trata de vasos de

<sup>8</sup> MARTÍNEZ PEÑARROYA, J., RAMÍREZ GARCÍA, A. y MIRANDA ARIZ, J., «Cerámicas de la Edad del Bronce del Cerro del Cuco (Quintanar del Rey, Cuenca). *Actas del I Congreso de Historia de Castilla-La Mancha*, t. II. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. t. II. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Toledo 1988, págs. 343 y ss.; COLMENAREJO HERNÁNDEZ, R., SÁNCHEZ MESEGUER, J. y VALVERDE GÓNZALEZ, M.<sup>o</sup> A., «Las cerámicas del "Complejo B" del Cerro de La Encantada. El proyecto ARXEOS». *Idem, ibidem*, t. III, págs. 169 y ss.

<sup>9</sup> GALÁN SAULNIER, C., «La cerámica del Bronce de La Mancha». *Actas del Symposium de Arqueología sobre La Edad del Bronce en La Mancha*. Toledo 1990 (ep).

perfil ondulado o bitroncocónico ondulado, si esa pequeña parte de galbo conservado permite determinar un perfil curvo o recto, respectivamente.

En segundo lugar hemos de señalar también que a los Grupos y Subgrupos contemplados en la citada tabla-base, hemos añadido, como segundo, tercer y cuarto criterios de clasificación, los siguientes:

- Tipo, definido por la dirección del cuello, deducida a su vez de la curvatura que presenta el perfil del mismo; los «tipos» identificados han sido:
  - «muy convergente» (MC), con un perfil correspondiente, en sección a un segmento del cuadrante inferior derecho de una circunferencia o de una elipse estable;
  - «poco convergente» (MC), o con perfil correspondiente, en sección a un segmento del cuadrante inferior derecho de una elipse o de una parábola inestables;
  - «recto» (R), con perfil sensiblemente cilíndrico, aun cuando en su unión con el galbo se detecte una ligera curvatura, consecuencia del modelado;
  - «poco divergente» (PD), o con perfil correspondiente en sección a un segmento del cuadrante superior derecho de una elipse inestable o una hipérbola;
  - «muy divergente» (MD), o con perfil correspondiente, en sección, a un segmento del cuadrante superior derecho de una circunferencia o una elipse estable.
  
- Subtipo, definido por la dirección del borde; los subtipos identificados son:
  - «muy exvasado» (ME), con un ángulo de exvasamiento respecto al galbo mayor de 45°,
  - «exvasado» (E), con un ángulo de exvasamiento respecto al galbo de unos 45°,
  - «recto» (R), con una dirección paralela al eje vertical del vaso,
  - «invasado» (I), o con un ángulo de invasamiento respecto al galbo de hasta 45°.
  
- Variante, definida por el tamaño de los vasos que en este caso sólo hemos podido identificar en un número muy reducido de casos, dado que eran muy pocos los vasos que se habían conservado completos o al menos de los que nos había llegado un fragmento suficiente para determinarlo. Por ello, en esta ocasión nos hemos vistos obligados a

considerar como «indicativo» del tamaño de los vasos el diámetro de su boca, lo cual, aunque evidentemente en ocasiones puede no responder demasiado al tamaño real de los mismos, especialmente en el caso de algunas formas compuestas, sin embargo consideramos que, para el conjunto cerámico de este yacimiento sí resulta representativo dada la abundancia de formas simples presentes en el mismo, que por ser «hemis», «casquetes» o «truncocónicas inestables» tienen como diámetro máximo el de su borde, y dado también que las únicas formas compuestas que se han conservado completas, los recipientes del «silo» n.º 5, no presentan cuellos excesivamente estrangulados, por lo que la diferencia entre los diámetros máximo y del borde no es muy grande. No obstante, hemos de señalar también que, aunque debido al alto grado de fragmentación, son muchos los casos en que no hemos podido medir la altura total de los vasos, sin embargo hemos considerado suficientes dos tercios de la misma para la identificación de su forma, lo cual nos ha permitido así mismo calcular su capacidad, una vez que comprobamos previamente que la diferencia entre la capacidad real y la calculada a partir de la forma teórica es realmente muy pequeña.

*En cualquier caso, la cerámica de Los Dornajos ha proporcionado datos suficientes para plantear, a modo de hipótesis de trabajo, cual pudo haber sido su funcionalidad, habida cuenta de sus características y localización en el yacimiento.*

Insistiendo una vez más en el hecho de que el porcentaje de casos en que hemos podido identificar forma y tamaño es reducido, lo cual impide contabilizar frecuencias concretas de representación, hemos de resaltar sin embargo que en el yacimiento con que nos ocupa es evidente la existencia de una gran variedad en la composición de su conjunto cerámico (fig. 2), aun cuando es evidente también que se trata en realidad de un yacimiento en el que están ampliamente representados los «cuencos», son bastante menos frecuentes las «ollas» y muy escasos los vasos carenados, de lo que se desprende que esa variedad deriva realmente de la variedad, y valga la redundancia, del repertorio formal de estos tres tipos genéricos de recipientes, máxime si tenemos en cuenta que esos escasos vasos carenados responden cada uno a un tipo distinto.

Este aspecto es ya por sí mismo ciertamente indicativo de la peculiaridad del yacimiento, pues diferencia claramente su contexto cerámico del que nos ofrece, en el estado actual de la investigación, tanto el del Bronce de La Mancha —indicado en la fig. 2 por la trama punteada que sirve



LOS DORNAJOS: Formas cerámicas identificadas																																					
C O P S T O S	GRUPOS								SUBGRUPOS								TIPOS								SUBTIPOS				VARIANTES								
	1	2	3	4	5	6	7	8	A	B	C	G	J	L	M	N	?	ND	PD	R	PC	MC	VE	E	I	R	I	MG	G	N	P						
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #		
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #
	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #	△ #

△ = zona alta del yacimiento (morra)  
 # = zona llana del yacimiento  
 □ = cerámica lisa  
 ■ = cerámica con decoración sencilla  
 \* = cerámica con decoración tipo "Dornajos"

Fig. 2

de fondo a las formas identificadas, de las cuales hemos rellenado de color solamente las presentes en Los Dornajos— como del de la facies «Morras»<sup>1</sup>, facies cultural en la que se encuadra el yacimiento conquesense por sus características topográficas.

Ahora bien, como ha quedado reflejado en la fig. 3, son varios los factores que contribuyen a esa variedad, y son precisamente los más relacionados con la función de los recipientes.

Por lo que respecta a las formas presentes en el yacimiento, y además de lo ya señalado en cuanto a la mayor variedad de las simples, es evidente que no sólo están presentes los «cuencos» esferoides, elipsoides y ovoides estables e inestables troncocónicos inestables y cilíndricos, en el cerrete y en la zona llana del yacimiento, sino también que están presentes todos los subgrupos («hiper», «hemi» y «casquete»), y tanto en la cerámica lisa como en la decorada «no Dornajos», es decir, la que sólo presenta impresiones/incisiones en el borde, mientras que, en el caso de las formas compuestas, aún habiéndose identificado la presencia de «ollas» de perfil ondulado, bitroncocónico ondulado y pseudocarenadas, así como de vasos carenados, sin embargo han sido bastantes menos los subgrupos identificados, en relación con el número de fragmentos recuperados, si bien la mayoría de unas y otros se encuentran también en el llano y en la morra, lisos y con decoración «no Dornajos».

No obstante, es evidente así mismo:

— que entre las formas simples, aún estando bien representadas las «hiper», o lo que viene a ser lo mismo, los «cuencos cerrados», sin embargo son más frecuentes las «hemis» y los «casquetes», así como en el caso de los troncocónicos, son más frecuentes los vasos de paredes rectas que los de perfil ondulado, si bien en ambos casos están mejor representados los de «paredes abiertas»;

— que hay una alta frecuencia de aparición de «cuencos» más o menos abiertos y más o menos bajos (subgrupos S1B y C, S2B y C, S3B, S5B y C, S7A, B y C) con decoración, siendo lógicamente los más bajos y abiertos («casquetes» esferoides, elipsoides estables y ovoides inestables, troncocónicos inestables de paredes rectas y abiertas) los preferidos para la compleja decoración «tipo Dornajos», una de cuyas principales características es su disposición en el interior de los vasos;

— que entre las formas compuestas aparecen tanto las «hondas» y más o menos «cerradas» (ollas esferoides —C1A—, elipsoides inestables

<sup>1</sup> GALÁN SAULNIER, C., «La cerámica del Bronce de La Mancha». *Actas del Symposium de Arqueología sobre la Edad del Bronce en La Mancha*. Toledo 1990 (ep).

Los Dornajos: cerámicas y microespacio

TAMAÑO	FORMA	ORNAMENT. LOCALIZA.	OBSERVACIONES	POSBIBLE FUNCION
MUY GRANDES	C1A C1? C3(B?)	△ △ △ △ △	> 8 l. de capacidad cantaros?	TINAJAS: TRANSPORTE/ALMACENAJE DE LIQUIDOS
GRANDES	S4A C1J S7A S7B C4L	△ △ △ △ △ △	alrededor "silos" "silo" 5	ORZAS: ALMACENAJE DE SOLIDOS/SEMISOLIDOS
MEDIANOS	C1A C3(B?)	△ △ #		TINAJILLAS/OLLAS: ALMACENAJE DOMESTICO Y SERVICIO DE LIQUIDOS/COCCION
	S4A	△ △	forma mas honda	
	S4A	△ △	forma "achatada", en niveles de habitacion	ORZAS/OLLAS/PUCHEROS:
	S1A	△		ALMACENAJE DOMESTICO/AUTISADO/CONSUMO COLECTIVO:
	S2A	△	niv. de habitacion	
	S5A	△		
	S7A S7B	△ # △ #		
	S1B	△ △ #	niv. de habitacion	
	S2B S5B S7C	△ △ # △ △ # △ △ #		ORCILLAS/FUENTES:
	S2C	△ △	tapaderas?	ALMACENAJE DOMESTICO/PREPARACION DE ALIMENTOS/SERVICIO/CONSUMO COLECTIVO:
	S5C C4J C4L C4H	△ △ # △ △ # △ △ # △ △ #		
	PEQUEÑOS	C1A C1J C3(B?) S4A	△ △ △ △	
S2A		△ △	niv. de habitacion	
S5A S8A		△ # △ #		TAZONES/AZAS/ TACILLAS: CONSUMO INDIVIDUAL
S1B		△ #	muy abundante excepto en niv.habit.	
S2B S5B S7B S5C		△ △ # △ △ # △ △ # △ △ #		
S2C		△ #		PLATOS:
S1C		△ △ #	abundante alrededor "silos" 7 y 8	CONSUMO INDIVIDUAL
MEDIANOS		S1B S1C S5C	△ △ △	decoración tipo "Dornajos", algunos con pasta blanca
PEQUEÑOS	C4J C4H	△ △		
	S4B S7A	△ # △ #	decoración tipo "Dornajos", algunos con pasta blanca	USO ESPECIFICO?
MUY PEQUEÑOS	C1A C3(B?)	△ △		
	S1C S2C	△ △ # △ △ #		
	S1C S2C	△ # △ #	decoración tipo "Dornajos", algunos con pasta blanca	

(△ :ZONA ALTA DEL YACIMIENTO; # :ZONA LLANA DEL YACIMIENTO; □ :CER. LISAS; ■ :CER. DECORADA)

Fig. 3

—C1G— o de perfil bitroncocónico ondulado —C3B—), como otras menos «profundas» y más «abiertas», tales como los vasos de perfil ondulado cuyo galbo se inscribe en un hemiovoide inestable (C1L), o los carenados con el diámetro del borde menor que el de la carena y la altura del hiperboloide superior mayor que la del cuenco inferior (C4J), con el diámetro del borde menor que el de la carena pero de los que desconocemos la altura de la parte inferior del galbo (C4L) y aquellos de los que desconocemos tanto el diámetro del borde como la altura de la parte superior de su galbo (C4M), y todo ello en el cerrete y en el llano, en cerámica lisa y en la decorada «no Dornajos».

Por otra parte, otro aspecto que cabe destacar respecto a las formas compuestas es el predominio de los cuellos «poco convergentes» (PC) y «poco divergentes» (PD), frente a la escasa presencia tanto de los «muy divergentes» (MD) como de los «muy convergentes» (MC), lo cual está directamente relacionado con dos de los aspectos que acabamos de señalar, la abundancia de formas compuestas más o menos abiertas y la alta frecuencia con que éstas aparecen decoradas en el borde, relación que queda confirmada por la ausencia de decoraciones en los recipientes con cuellos rectos.

Lógicamente todo ello se ve reflejado también en las características direccionales de los bordes, entre los que se observa un alto predominio de los exvasados, íntimamente relacionado con la abundancia de formas «abiertas» o «poco cerradas», simples y compuestas, si bien en este sentido hemos de resaltar un hecho que de alguna forma debe estar asociado a la función de determinados vasos, como es la alta frecuencia con que aparecen los bordes decorados, incluso los invasados, lo cual condiciona evidentemente el uso tanto de los cuencos —las decoraciones en el borde impiden su utilización para beber— como de los recipientes previsiblemente destinados a usos domésticos (cuencos, ollas), en los cuales las decoraciones en el borde implican la utilización de cubiertas especiales en el caso de los de almacenaje (¿cuencos?), o la ausencia de las mismas, dificulta su vaciado por vertido y su limpieza, etc., tal y como señalamos en páginas anteriores.

Finalmente, y por lo que al tamaño de los recipientes cerámicos de Los Dornajos se refiere, y teniendo en cuenta lo previamente indicado respecto a la medida tomada como indicador en este caso (el diámetro del borde), hemos de aclarar, en primer lugar, que el baremo que hemos establecido para unificar y agrupar las dimensiones de dichos diámetros es el siguiente:

— consideramos recipientes «muy grandes» (MG) aquellos que presentan un diámetro en el borde superior a 30 cm y borde, labio y, en su caso, cuello, especialmente gruesos, hecho que, en este caso, se corresponde siempre con su presencia en formas compuestas, de perfil ondulado o bitroncocónico ondulado, previsiblemente «tinajas» o «pithoi»;

— denominamos «grandes» (G) a los vasos cuyo diámetro del borde supera los 30 cm pero cuyas paredes no presentan las características de las de los anteriores;

— consideramos «medianos» (M) a los recipientes con un diámetro en el borde comprendido entre 15 y 30 cm, es decir, aquellos que no ofrecen muchas dificultades para su transporte o traslado pero que requieren la utilización de ambas manos para su manipulación, y

— consideramos a su vez «pequeños» (P) aquellos recipientes cuyo diámetro del borde es menor de 15 cm, la gran mayoría de los cuales pueden ser manipulados con una sola mano, reservando la denominación de «muy pequeños» para aquellos cuyo diámetro no excede de 9 cm.

Teniendo esto en cuenta y refiriéndonos de nuevo a la fig. 2, es fácil comprobar cómo los recipientes muy grandes y grandes son los menos representados, respondiendo a las formas antes mencionadas los primeros y a formas tanto simples como compuestas los segundos, apareciendo todos ellos, lisos y decorados, solamente en el cerrete; por el contrario, son mucho más abundantes los recipientes de tamaño mediano y especialmente los pequeños, en la zona llana y en la morra, en ambos casos lisos y decorados, cabiendo destacar, entre las formas simples, una mayor frecuencia de ornamentación, especialmente de decoración «tipo Dornajos», en los vasos pequeños, y entre las compuestas precisamente lo contrario, es decir, un predominio de los vasos lisos entre los de menor tamaño.

El análisis de estas características de la cerámica conquense y de las relativas a sus pastas y acabados, nos llevó a la identificación de distintos grupos de recipientes que presentan una serie de rasgos comunes, rasgos que, si por una parte permiten plantear su semejanza con algunas de las producciones cerámicas de nuestra cerámica tradicional, por otra no siempre coinciden con los que cabría esperar en un contexto correspondiente al ajuar doméstico de un asentamiento rural con unas pocas estructuras de habitación y varias estructuras cuyas características podrían indicar su carácter de «silos» o almacenes.

Así, teniendo en cuenta las variables identificadas en la cerámica popular como determinantes de la funcionalidad de los recipientes e in-

herentes, por tanto, a la misma, procedimos a ordenar y agrupar los recipientes de Los Dornajos para, teniendo en cuenta también su localización en el yacimiento, en la medida en que ello ha sido posible, —pues como ya hemos señalado en otras ocasiones, buena parte del mismo ha sufrido remociones, especialmente en su parte superior y en la zona llana, al tiempo que la fuerte pendiente de sus laderas ha favorecido la caída y arrastre de muchos de sus materiales—, tratar de identificar la función que cumplieron, o mejor, que pudieran haber cumplido, tarea que nos proporcionó el resultado sintetizado en las figuras 3 y 4, y que pasamos a comentar.

### ¿RECIPIENTES DE TRANSPORTE Y ALMACENAJE?

La presencia de recipientes muy grandes, grandes y medianos y las características de éstos parecen apoyar la realidad del desarrollo de una actividad de almacenaje previamente deducida, como antes señalamos, de la existencia de estructuras, varias excavadas y una construida con mampostería, que identificaremos como «silos» en base, fundamentalmente, al hallazgo de una de las primeras («silo» núm. 5) repleta de vasos cerámicos. Es más, tanto dichas estructuras como los grandes recipientes a que nos referimos se hallan solamente en la morra, pero no en la zona llana del yacimiento, lo cual, si por una parte puede confirmar la existencia de un almacenaje destinado al aprovisionamiento de las pocas personas que debieron vivir en la zona alta del cerrete, único lugar en el que se detectó la presencia de restos de estructuras de construcción sólida y niveles de habitación, por otra no explica la verdadera función de las supuestas estructuras cuyos restos se localizaron en la zona llana, presumiblemente viviendas de construcción más perecedera y algunas anteriores, en parte al menos a las de la morra, y en las que hubiese sido de esperar que se hubiesen utilizado grandes recipientes cerámicos para el almacenaje de los productos de consumo común en una etapa previa a la excavación y construcción de los «silos» del cerrete, a menos que en el llano dicho almacenaje se llevase a cabo utilizando solamente recipientes de tamaño mediano.

En cualquier caso, entre estos recipientes muy grandes, medianos y grandes se pueden distinguir a su vez dos grandes grupos, bien diferenciados especialmente por su forma, que bien pudieron servir para el transporte y almacenaje de líquidos y para el de sólidos y/o semisólidos, respectivamente.

*Transporte y almacenaje de líquidos*

Podríamos englobar en este grupo una serie de recipientes que participan de características comunes, tales como el corresponder a formas más o menos hondas y no demasiado cerradas, factores ambos que los harían ciertamente útiles por su capacidad y accesibilidad, y que son los siguientes:

— Recipientes muy grandes y medianos, de perfil esferoide (CIA), con cuello corto y ligeramente exvasado, hondos, con un índice de proporción mayor de 1,00, un índice de cerramiento mayor de 0,50 y un índice de exvasamiento del cuello igual o menor de 0,30; su boca es suficientemente ancha para permitir el acceso a su contenido y la extracción de éste mediante el uso de recipientes pequeños, al tiempo que la ausencia de refuerzos o engrosamientos en el borde facilitaría el vertido del mismo cuanto fuese necesario. Su capacidad supera en ocasiones los 8 l., en sus pastas predominan los desgrasantes medios y gruesos —lo que les daría cierta resistencia— cuando sus superficies están alisadas, presentando desgrasantes finos, y no siempre, cuando su acabado es bruñido, lo que, si en el primer caso proporcionaría cierta porosidad al recipiente, en el segundo contribuiría a una mejor protección de su contenido y tal vez a prolongar su conservación.

La ausencia de decoraciones en el borde de estos vasos puede indicar la necesidad de mantenerlos cubiertos con tapaderas que, en el caso de los muy grandes, bien pudieron ser de madera, esparto, etc., pero no de cerámica, puesto que no hay en el yacimiento cuencos de estas dimensiones que hubiesen podido cumplir esta función, todo lo cual, unido a lo anterior, parece poner de manifiesto que muy bien podría tratarse de recipientes para el almacenaje de líquidos «a largo plazo» o en grandes cantidades los más grandes, «a corto plazo» los medianos, posiblemente agua, en cuyo caso podríamos denominarlos propiamente «tinajas» y «tinajillas», sin descartar la posibilidad de que se hubiesen utilizado también para el transporte de los mismos hasta el asentamiento, aunque, como ahora veremos, hay otros recipientes que pudieron servir mejor para este fin.

Hemos de señalar también que muy posiblemente tuvieron una función semejante esos otros recipientes, de características tecnológicas semejantes, muy grandes, con cuello y de perfil ondulado, lisos y decorados en el borde y presentes así mismo sólo en el cerrete, de los que se nos han conservado fragmentos tan pequeños que no nos han permitido iden-

tificar la forma concreta de su galbo —del que sólo podemos decir que debía ser de perfil ondulado (C1?)— así como los de forma también compuesta, con galbo de perfil ovoide estable (C1J), de características semejantes a los de galbo esferoide pero que aparecen solamente con decoración en el borde, en tamaño grande y también exclusivamente en la morra; concretamente uno de estas características, de superficies bruñidas y con una capacidad de unos 5 l., se halló «in situ» en el interior del «silo» núm. 5, lo que podría confirmar la hipótesis de su uso para el almacenaje a largo plazo y explicaría el cuidado puesto en el acabado de sus superficies.

—Recipientes muy grandes y medianos, de perfil bitroncocónico ondulado— deducido del hecho de que presentan recta la superficie del galbo inmediatamente contigua al cuello. La ausencia de fragmentos de buen tamaño que pudieran haber pertenecido a galbos con la parte superior troncocónica y la inferior de menor altura (C3A), o bien a galbos de perfil hiperhemiovoide inestable (C3C), nos inclina a pensar que estos bien pudieron corresponder formalmente a nuestro subgrupo C3B, en cuyo caso se trataría de formas hondas, algunas quizá de más de 10 l de capacidad, con un índice de proporción mayor de 1,10, índice de cerramiento menor de 0,60 y cuello recto o ligeramente exvasado con un índice de exvasamiento menor de 0,20; su boca ancha, sin rebordes ni engrosamientos y en ocasiones decorada, facilita también tanto el acceso a su interior como el vertido de su contenido, y las características de sus pastas y acabados son semejantes a las de los recipientes a que nos acabamos de referir, como también debieron serlo sus cubiertas.

Así pues, los rasgos de estos vasos bitroncocónicos ondulados nos llevan también a identificarlos como tinajas y tinajillas para el almacenaje de líquidos y también, y en este caso más que en el de las anteriores, para su transporte, pues su forma permite apoyarlas bien en la cadera y rodearlas con un brazo, en cuyo caso tal vez debieramos identificarlas como cántaros cuyas pastas, con desgrasantes gruesos y medios, los harían resistentes pero porosos, lo cual, unido al alisado de sus superficies, favorecerían sin duda la evaporación, lo que implica a su vez que su destino fuese el de contener un líquido no demasiado costoso de obtener y que tal vez conviniese tener fresco, llevándonos todo ello de nuevo a pensar en el agua.

—Recipientes grandes, de hasta 4 l de capacidad, y medianos, de forma simple ovoide estable (S4A), con un índice de proporción superior a 1,00, de boca ancha pero ligeramente cerrada, con un índice de invasamiento comprendido entre 0,30 y 0,50, lo que permite el control visual de su contenido y al mismo tiempo evita una excesiva evaporación; sus



pastas, con desgrasantes finos y medios, y sus superficies, generalmente alisadas, son aptas, por su porosidad, para el contenido de líquidos, aunque en ocasiones el acabado bruñido contrarresta esa porosidad. Estos recipientes, lisos los grandes y decorados en el borde los medianos, y presentes sólo en el cerrete, tienen una boca cuyas características indican que, en el caso de que fuesen cubiertos con tapaderas, no era preciso que éstas encajasen en él, pudiendo haberse tratado de simples tapas de madera, esparto, etc., o también es posible que indiquen precisamente lo contrario, es decir, que se trata de vasos que no era necesario cubrir. A la vista pues de sus características, todo parece indicar que se trata también de tinajas y tinajillas para el almacenaje de líquidos y/o para el transporte de los mismos, a modo de cántaros.

### ¿ALMACENAJE DE SÓLIDOS?

De acuerdo con el baremo establecido para determinar el tamaño de los recipientes de Los Dornajos, destaca también la presencia de otros vasos grandes de características bastante diferentes a las de éstos a los que nos acabamos de referir. Son vasos de perfil troncocónico inestable, de paredes rectas más o menos abiertas (S7A y B) y un vaso carenado del que sólo sabemos que el diámetro de su borde es menor que el de su carena, mientras que desconocemos la altura de la parte inferior de su galbo (C4L), formas todas ellas cuyos rasgos no las hacen aptas para el almacenaje de líquidos, por su grado de abertura.

Por lo que se refiere a los recipientes troncocónicos, la apertura de su forma se traduce en un bajo índice de proporción que se sitúa entre 0,45 (S7A) y 0,78 (S7B), lo cual, unido al exvasamiento de su borde, indica tanto una gran accesibilidad al contenido, que llega a alcanzar los 8 l de capacidad, como que éste no necesitaba especial protección contra la evaporación, si bien el hecho de que sus superficies presenten acabados bruñidos, aun cuando se trata de pastas con desgrasantes medios y gruesos, parece indicar que sí precisaban una protección para su almacenaje a largo plazo.

Así pues, atendiendo a sus características y al hecho de que uno de estos recipientes se hallaba en el interior del «silo» número 5, de que todos los que presentan estos rasgos se encontraban en las proximidades de otros «silos» y por tanto sólo en el cerrete, y de que ninguno se localizó en niveles claramente identificados como niveles con restos de habitación, todo parece indicar que se trata de unos recipientes, lisos o

con impresiones en el borde, destinados al almacenaje de sólidos a largo plazo, y tal vez más concretamente al almacenaje de determinados o determinados productos que era preciso conservar en el interior de dichos «silos», en cuyo caso podríamos concluir que su función debió ser similar a la de nuestras orzas. Por último, y por lo que respecta al vaso carenado, el fragmento conservado no permite identificar con seguridad los índices de su forma completa, pero las dimensiones de lo conservado, las características de su pasta, acabado y decoración, similares a las de esos recipientes troncocónicos, y su presencia también exclusiva en el cerrete, nos hacen pensar que su función fue así mismo el almacenaje de sólidos, siendo ésta una hipótesis que planteamos a la vista de la utilización para ese fin de vasos de características semejantes en otro yacimiento manchego de la Edad del Bronce, la motilla de Santa María del Retamar, donde uno de esos recipientes se halló «in situ» y repleto de trigo.

#### ¿RECIPIENTES DE USO DOMÉSTICO?

A diferencia de los vasos grandes y muy grandes, entre los que predominan, como acabamos de ver, las formas compuestas, entre los de tamaño mediano es más frecuente la presencia de formas simples, al tiempo que es mucho más variado el repertorio formal, de tal manera que, habida cuenta también de que algunos de ellos han sido claramente detectados en niveles con restos de habitación, podemos diferenciar entre los mismos varios grupos, posiblemente relacionados con distintas actividades.

#### *Recipientes de almacenaje a corto plazo*

Aunque alguno de los vasos del «silo» número 5 no presenta grandes dimensiones, y también aunque su presencia no es exclusiva de los niveles con restos de habitación del yacimiento, no podemos sin embargo descartar la posibilidad de que para el almacenaje doméstico de los productos de uso y consumo más frecuente se utilizasen también algunos de esos recipientes de tamaño mediano que acabamos de mencionar, dada su fácil manipulación. De ser esto cierto, cabría pensar entonces que en una de las escasas viviendas de Los Dornajos podríamos haber encontrado, en su momento, algunas tinajillas de alguna o algunas de las formas identificadas (C1A, C3B?, S4A), lisas o decoradas en el borde, destinadas a contener y servir agua y tal vez también otros líquidos de consumo habitual.

*Recipientes para otros usos*

Así mismo, y partiendo también de la base de que en tamaño grande se utilizasen realmente para el almacenaje de sólidos, podemos plantearnos la posibilidad de que los sólidos y/o semisólidos de consumo doméstico frecuente, se conservasen en las viviendas en recipientes medianos de formas simples más o menos abiertas, de las cuales se encuentran en el yacimiento:

— Cuencos troncocónicos de paredes más o menos abiertas (S7A y B), de entre 2,5 y 5 l de capacidad, que aparecen tanto en la morra como en el llano, cuya morfología ofrece las mismas características señaladas para estos vasos en tamaño grande, mientras que en lo referente a sus pastas y acabados, los medianos presentan desgrasantes finos y medios y acabados alisados o bruñidos; en lo que respecta a su ornamentación, aunque en la zona llana aparecen algunos lisos, la mayoría presenta impresiones en el borde.

— Cuencos hiperhemiesféricos (S1A), hiperhemielipsoides estables (S2A) e hiperhemiovoides inestables (S5A), con índices de proporción comprendidos entre 0,60 y 0,80 y 0,50 y 0,70, respectivamente, e índices de invasamiento menores de 0,35. Su capacidad varía, llegando a alcanzar un máximo de 2 l, y sus pastas presentan desgrasantes medios y gruesos, mientras que sus superficies aparecen alisadas. Estos cuencos, que en ningún caso aparecen decorados, se hallan por todo el yacimiento, si bien hay que especificar que los hiperhemiesféricos sólo aparecen en la morra, los hiperhemiovoides sólo en el llano y los hiperhemielipsoides aparecen en ambas zonas y en la morra concretamente en niveles con restos de habitación.

— Cuencos hemiesféricos (S1B), hemielipsoides estables (S2B) e inestables (S3B) y hemiovoides inestables (S5B), cuyas proporciones son lógicamente algo diferentes de las de los anteriores (índices comprendidos entre 0,48 y 0,50 y 0,50 y 0,80, respectivamente), y cuyo índice de invasamiento/exvasamiento es nulo o muy bajo, pues a lo sumo está determinado únicamente por una ligera inclinación del labio y/o el borde. Estos cuencos, cuya capacidad llega a alcanzar los 2,5 l presentan pastas con desgrasantes medios y gruesos, y ocasionalmente finos, predominando en su acabado el alisado y apareciendo con mucha frecuencia decorados en el borde. Los hemielipsoides sólo se encuentran en el cerrete, los hemiovoides en él y en el llano pero siempre lisos, y los hemiesféricos lisos en la zona llana del yacimiento y lisos y decorados en

la morra, si bien en ésta sólo se documentan en niveles con restos de habitación.

— Cuencos troncocónicos inestables de paredes onduladas abiertas (S7C) y esferoides, elipsoides estables y ovoides inestables «de casquete» (S1C, S2C y S5C, respectivamente), cuyos índices de proporción y exvasamiento varían en función de la altura de «casquete», así como lógicamente también su capacidad. Sus pastas tienen desgrasantes predominantemente finos, aunque en ocasiones también aparecen medios y gruesos, su acabado generalmente es alisado y sólo en algunos casos bruñido, y por lo que respecta a su decoración, son bastante frecuentes las incisiones e impresiones en el borde. Estos cuencos aparecen por todo el yacimiento, cabiendo destacar que los esferoides y ovoides de la zona llana son lisos, así como cabe plantear la posibilidad de que al menos los más bajos y abiertos (S2C) hubiesen sido utilizados como tapaderas.

— Vasos de perfil ondulado con cuello corto y ligeramente exvasado y galbo hemiovoide inestable (C1L), y vasos carenados (C4J, L y M). Estos vasos, de los que se han conservado fragmentos tan reducidos que no permiten calcular con seguridad sus proporciones, capacidad, etc., son muy escasos en el yacimiento, apareciendo los primeros en el cerrete y en el llano y siempre decorados, mientras que los carenados, esporádicos en el llano, aparecen lisos o con decoración en el borde.

#### ¿RECIPIENTES DE USO CULINARIO, SERVICIO, ETC.?

Partiendo del presupuesto de que el yacimiento de Los Dornajos contiene los restos de un pequeño asentamiento rural, resulta evidentemente necesario buscar en su material cerámico recipientes de cocina *sensu stricto*, es decir, los destinados a la preparación, cocinado y servicio de los alimentos, y utilizando como elementos diferenciadores aquellos que, de acuerdo con lo observado en la cerámica tradicional, aparecerían como variables indicativas de la funcionalidad de los recipientes, nos encontramos ante el hecho de que los mismos vasos que, como acabamos de ver, podrían haber servido para el almacenaje doméstico de los productos de consumo habitual, podrían haber servido también para los fines a que ahora nos referimos.

Así, podríamos considerar que los vasos de perfil ovoide estable, en este caso quizá los que presentan una forma más achatada porque la parte inferior de su galbo no es esferoide sino elipsoide, y los compues-

tos de perfil ondulado o bitroncocónico ondulado, todos ellos generalmente alisados y con pastas fabricadas con desgrasantes medios y gruesos, podrían haber sido utilizados también para la cocción y/o guisado de alimentos que requieran abundante líquido para ello, mientras que los de formas simples más o menos altas y más o menos abiertas («hemis» y «casquetes») podrían haber servido para la preparación, guisado con poco líquido, servicio y/o en su caso, consumo colectivo de diversos tipos de alimentos.

Las dimensiones, forma, capacidad y características tecnológicas de todos estos recipientes, entre los que habría que considerar como no aptos para ser sometidos al contacto prolongado con el fuego, pero sí para otros fines, a los vasos carenados, cuyos desgrasantes son predominantemente finos y medios y cuyo acabado suele ser bruñido al interior y al exterior, podrían responder muy bien a las necesidades de las pocas personas que debieron ocupar Los Dornajos (pensamos que no más de dos o tres familias de cuatro o cinco miembros cada una), y su relativa abundancia en el yacimiento podría estar indicando que mientras unos se destinaron al almacenaje doméstico, otros de características muy semejantes cumplieron las funciones propias de ollas o pucheros, cazuelas y fuentes.

Ahora bien, antes de dar por válida esta hipótesis, hemos de tener en cuenta por una parte, que no contando con análisis de las pastas cerámicas, no podemos asegurar que algunos de estos recipientes hayan sido sometidos al contacto directo con el fuego, puesto que tanto los acabados alisados como la presencia de desgrasantes gruesos pueden deberse no a la intención de hacerlos refractarios, sino de dotarlos de unas paredes porosas apropiadas para la conservación y refrigeración de líquidos; por otra parte, hemos de tener en cuenta también que no ha sido detectada en el yacimiento la presencia de hogares, ni ninguno de los recipientes a que nos referimos presenta señales inequívocas de haber estado sometido al contacto prolongado con el fuego, todo lo cual plantea serios problemas respecto a la identificación definitiva de la función de todos estos recipientes, hecho éste al que hemos de añadir el de que la cantidad de estos recipientes que «a priori» podrían haber sido destinados a usos domésticos, resulta elevada en relación con las dimensiones del asentamiento y la duración del mismo, respecto a la cual, aunque no contamos con suficientes dataciones absolutas, sin embargo todo parece indicar que no fue demasiado extensa.

## ¿VAJILLA PARA CONSUMO INDIVIDUAL?

Parece evidente que los cuencos pequeños de formas «hemis» y «de casquete» son los recipientes cerámicos, en este caso protohistóricos, que más se aproximan por su forma, dimensiones, acabado y, en su caso, decoración, a los que tradicionalmente se engloban bajo denominaciones tales como tazones, tazas, escudillas, platos, etc., es decir, a los que desde tiempo inmemorial y en épocas y lugares muy distintos, se utilizan para el consumo individual de líquidos, semisólidos y sólidos. Es más, en nuestra propia cerámica tradicional es frecuente la aparición de pequeñas ollas o pucherillos en los que determinados alimentos se cocinan y posteriormente se consumen directamente, sin trasvasarlos a otros recipientes, sin olvidar los que, siendo aún de menor tamaño y destinados a la alimentación infantil reciben el nombre de «paperines».

Pues bien, en Los Dornajos están presentes tanto unos como otros, es decir, tanto los cuencos pequeños como las ollitas, repitiendo en ambos casos las mismas formas a las que nos hemos referido anteriormente, por lo que no repetiremos ahora los datos relativos a sus índices de proporción, exvasamiento, etc., pero en tamaño pequeño (con diámetro en el borde comprendido entre 15 y 10 cm) e incluso muy pequeño (diámetro menor de 10 cm), y en consecuencia con capacidades también menores, que oscilan entre 500 y 25 cc; a primera vista ésto nos podría llevar a la conclusión de que efectivamente estos vasos constituían la vajilla de uso doméstico e individual, pero es precisamente el hecho de que presenten características muy semejantes a las de los recipientes de mayor tamaño, y su abundancia, y en algún caso su localización en el yacimiento, por otra, lo que nos obliga a analizar su presencia con cierto detenimiento.

Por lo que respecta a las ollas pequeñas (C1A, C3B?, C1G, S4A), hay que tener en cuenta en primer lugar que carecemos, como ya hemos señalado, de análisis de pastas que nos permitan comprobar si todas o algunas pudieron haber sido utilizadas como recipientes de cocina, pero hemos de tener en cuenta también que aparecen tanto en el cerrete como en la zona llana y que son siempre lisas, mientras que la decoración en el borde, tan frecuente en el yacimiento, no hubiese sido un obstáculo si se hubiesen utilizado para cocinar pero sí si su función hubiese sido la de verter líquidos; por tanto, tal vez esa ausencia de decoración pudiera indicar que estos recipientes se utilizaron para extraer precisamente eso, líquidos, de otros de mayor tamaño, y a continuación «servirlos» o verterlos en recipientes medianos o pequeños, en cuyo caso habrían cumplido una función semejante a la de nuestros jarros,

excepción hecha de los vasos de forma ovoide estable cuyo invasamiento dificultaría esta operación.

En cuanto a los cuencos, posiblemente sus características indican también su funcionalidad, aunque en este caso la frecuente presencia de ornamentación en sus bordes también plantea problemas en este sentido, pues si partimos de la base de que los cuencos de formas más cerradas («hiper» y «hemis») podrían equipararse a nuestros tazones y tazas, es decir, podrían haber sido vasos para beber, ¿qué sentido tiene que muchos de ellos lleven decoración, fundamentalmente impresa —lo que provoca superficies irregulares—, en el borde? Es cierto que la mayoría de las formas «hemis» (S1B, S2B, S3B) sólo aparecen lisas, en la morra y en el llano —aunque curiosamente los cuencos hemiesféricos, muy abundantes, no han sido identificados en niveles con restos de habitación—, pero entonces, si no fue para beber, ¿para qué se utilizaron los cuencos hiperhemielipsoides estables (S2A), hiperhemiovoides y hemiovoides inestables (S5A y B) y de paredes verticales (S8A) decorados en el borde?

Algo semejante sucede respecto a los «casquetes». En principio su forma recuerda nuestras tacillas y platos (S7A y B y S5C, y S1C y S2C, respectivamente) destinados al consumo de semisólidos y sólidos, pero, ¿cómo se puede beber en los troncocónicos inestables decorados en el borde?, ¿por qué decorar algunos de los cuencos de casquete esférico, que equivaldrían a nuestros platos hondos, y que, por otra parte, aparecen en el yacimiento especialmente concentrados en torno a los «silos» 7 y 8, dificultado así su limpieza y la extracción de su contenido?

Finalmente, cabe señalar también que, como en el caso de los recipientes de tamaño mediano, resulta algo extraña la gran abundancia de cuencos pequeños en relación con las dimensiones del yacimiento, así como el hecho de que las formas carenadas de este tamaño no parecen especialmente aptas para el consumo, lo que nos inclina a pensar que debieron tener una función diferente y específica que, hoy por hoy, se nos escapa.

#### ¿VASOS PARA USOS ESPECIFICOS?

Es evidente que hay un conjunto de cerámicas a las que deliberadamente no nos hemos referido hasta aquí, cuyas características ponen de manifiesto que su destino no fue utilitario. Nos referimos a los vasos con decoración «tipo Dornajos», cuyas formas (cuencos hemiesféricos,

«casquetes» esféroides y ovoides inestables, vasos troncocónicos inestables de paredes rectas abiertas y un ejemplar de forma compuesta de perfil ondulado cuya morfología completa no hemos podido identificar) y tamaños (mediano y pequeño) podrían indicar su correspondencia con cualquiera de las funciones indicadas anteriormente para estos tipos de vasos, pero cuya decoración incisa e impresa, al interior y al exterior, dispuesta por todo el vaso y frecuentemente rellena de pasta blanca, pone en evidencia el hecho de que su función no fue utilitaria, ante lo cual sólo cabe pensar que fuese meramente ornamental, lo cual resulta ciertamente extraño dadas las características y el contexto del yacimiento, o bien, como en el caso de los vasos carenados pequeños y tal vez también en el de las ollitas y cuencos muy pequeños, muy específica y relacionada con actividades no habituales. No obstante, en este sentido cabe destacar que no podríamos justificar el carácter de «excepcionales» de estas cerámicas en base a su escasez respecto a las lisas y/o a las que presentan decoraciones más sencillas «no Dornajos», dada su abundancia en el yacimiento, puesto que se han recogido más de un centenar de fragmentos de otros tantos vasos diferentes.

Pensamos pues que todos estos vasos debieron tener un destino muy especial, pero... ¿cuál?

## CONCLUSIONES

Al llegar a este punto hemos de admitir que este ensayo de identificación de la funcionalidad de los vasos cerámicos de un yacimiento de la Edad del Bronce, lejos de solucionar alguno o algunos de los problemas que nos había planteado el estudio global del mismo, ha venido sin embargo a complicar su identificación e interpretación.

Como acabamos de exponer, no resulta excesivamente complejo plantear, al menos como hipótesis, el para qué pudieron haber servido los distintos recipientes, aunque no podamos llegar a un nivel de precisión absoluta que nos permita conocer qué fue exactamente lo que los habitantes de Los Dornajos traían y llevaban de un lado para otro, guardaban y almacenaban en sus casas y en sus «silos», comían y bebían. Pensamos que, en este sentido, la comparación con nuestra cerámica tradicional y la identificación en esta de unas variables determinantes de la función de los distintos recipientes, proporciona argumentos suficientemente sólidos, si no para asegurar cual fue la función de los vasos



cerámicos de este yacimiento en concreto, sí para plantear una hipótesis de trabajo que, esperamos se vea en el futuro confirmada o rebatida a la luz de los resultados del análisis de otros conjuntos cerámicos desde esta misma óptica.

Ahora bien, aún considerando válidas las premisas de las que partimos, los resultados obtenidos indican claramente que si en Los Dornajos tenemos los restos de un pequeño asentamiento rural de la Edad del Bronce, o bien se trata de un asentamiento de características muy singulares, o bien no era realmente un asentamiento *sensu stricto*, tal como se desprende de algunas de las observaciones de las que hemos dejado constancia en líneas anteriores y de otras como las que ahora exponemos.

Uno de los hechos que llama nuestra atención es el de que, aunque están presentes en el yacimiento prácticamente todos los tipos cerámicos funcionales propios del ajuar doméstico de una comunidad rural, su proporción es muy desigual, pues frente a la escasez de recipientes que pudieron servir para preparar y guisar alimentos, son muchos los, al menos aparentemente, destinados al almacenaje y al consumo individual, y esta desproporción se acentúa si tenemos en cuenta que tanto las dimensiones del yacimiento como los restos estructurales conservados indican que las estructuras de habitación eran muy pocas —tal vez demasiado escasas en relación con el número y dimensiones de las de almacenaje— y pequeñas, hecho éste perfectamente concordante con el tamaño de los recipientes presumiblemente de uso doméstico, cuya capacidad máxima de 2,5 l responde al contenido apropiado para familias de alrededor de cinco personas.

Por otra parte, hay que tener en cuenta también que aún cuando las características de los conjuntos cerámicos de las dos zonas claramente diferenciadas en el yacimiento, el cerrete y el llano, es semejante, sin embargo en la zona llana hay una anormal concentración de restos, habida cuenta que, mientras en la morra la excavación se llevó a cabo en varios cortes de 4 por 4 m, en el llano se abrieron sólo dos cortes, de 4 por 4 y 4 por 1 m, respectivamente, lo que hace que la «cantidad de yacimiento» excavada en una y otra zona sea desigual, aunque, pese a todo, el total del material cerámico recuperado procede prácticamente a partes iguales, la mitad del cerrete y la mitad del llano. El resultado de todo ello es que en la zona llana aparece una acumulación de materiales y una gran variedad de tipos cerámicos que no resultan «normales» en tan escaso espacio y que, evidentemente, no pueden deberse sólo a la casualidad.

	CIA	CI?	C3B?	S4A	C1J	S7A	S7B	C4L	S1ABC	S2ABC	S3AB	S5ABC	C1I	C4JLM	CI G	S8A
muy grandes																
grandes																
medianos																
pequeños																
muy pequeños																

Otro de los aspectos que merecen nuestra atención es el hecho de que, mientras los tipos cerámicos asociados a los niveles con restos de habitación pueden considerarse como «normales» en el ajuar doméstico, sin embargo en la parte del yacimiento que podría considerarse como área de almacenaje, es decir, donde se hallan los silos, es extraordinariamente abundante la presencia de vasos pequeños, muchos de ellos decorados, y de cerámica «suntuaria», en este caso la decorada tipo «Dornajos», sin que ello implique no considerar también como vasos de uso no demasiado cómodo y habitual los que sólo presentan decoración en el borde.

A la vista de todo ello, no podemos por menos que, como hicimos en el estudio completo del yacimiento<sup>9</sup>, señalar una vez más que Los Dornajos se nos presenta como un conjunto arqueológico de características muy especiales y, al menos desde nuestro punto de vista, de difícil interpretación. Tras todo lo expuesto hasta aquí, consideramos innecesario repetir las razones que, en base a los rasgos específicos de su contexto cerámico, nos llevan a ello y que, en síntesis, son:

— la alta frecuencia de aparición de cerámicas con decoración tipo «Dornajos», decoración que, por otra parte, es obvio que confiere a estas cerámicas un carácter de «suntuarias» y no aptas para un uso normal;

— el número de recipientes aptos para el almacenaje de sólidos y líquidos, a corto y a largo plazo, demasiado elevado en relación con las dimensiones del yacimiento;

— lo excesivamente abundante que resulta, también en relación con el tamaño del yacimiento, la presencia de recipientes que, fundamentalmente por su forma y dimensiones, reúnen las características de la vajilla de uso doméstico destinada a la preparación, elaboración, servicio y consumo de alimentos, y lo frecuente que es entre ellos la presencia de decoraciones en el borde, elemento que evidentemente condiciona de alguna manera su utilización; en este sentido cabe precisar, no obstante, que la proporción de recipientes de uso doméstico localizados en los niveles con restos de habitación es acorde con las reducidas dimensiones del supuesto asentamiento;

— la desigual densidad de fragmentos cerámicos en las distintas zonas del yacimiento, con una gran concentración en un área reducida del llano —y aquí hemos de señalar que, aunque sólo se abrieron en

---

<sup>9</sup> GALAN SAULNIER, C., POYATO HOLGADO, C. y FERNANDEZ VEGA, A., *Los Dornajos. Campañas de 1976-1982*. Publicaciones de la Diputación Provincial de Cuenca (e. p.).

dicha zona los cortes antes citados, las prospecciones de superficie realizadas paralelamente a las cuatro campañas de excavación en la morra apenas permitieron recoger unos pocos fragmentos más—, y una alta frecuencia de aparición de vasos aptos para el consumo individual en el área de los «silos».

Y lo cierto es que no son éstos los únicos datos que nos llevan a plantear la peculiaridad del yacimiento y a cuestionar su carácter de «pequeño asentamiento rural», pues...

¿No es extraño que no hayamos encontrado restos óseos de cocina—cuando nos consta que las características del terreno, margas y yesos, no hubieran impedido su conservación—, o es que nunca los hubo?

¿No hay restos de hogares, o es que no se han localizado, aún cuando ha sido excavado más del 75 por ciento del yacimiento?

¿Son realmente los escasos fragmentos de vasos coladores localizados lo único que podría relacionarse con la ganadería, o estos vasos sirvieron para otros fines tales como, por ejemplo, infusiones?

¿Son realmente silos de almacenaje esas estructuras excavadas en el suelo? Y en caso afirmativo, ¿todas o algunas?

El gran problema que se nos plantea es que aunque la respuesta que demos a estas interrogantes nos lleve a considerar que el yacimiento de Los Dornajos no contiene los restos de un «pequeño asentamiento rural», la pregunta inmediata es: ¿a qué tipo de yacimiento responde entonces?

Somos conscientes de que, en ocasiones, puede resultar relativamente fácil y hasta «cómodo», científicamente hablando, considerar como «ritual» aquello para lo que no encontramos una explicación que encaje con nuestra lógica y se ajuste a los modelos tradicionales o a los que hayamos podido establecer en función de nuestros conocimientos y de nuestra experiencia, pero también es cierto que en el caso de Los Dornajos, si no encontramos suficientes argumentos para asegurar que se trata de los restos de un asentamiento, si vemos sin embargo algunos para, si no asegurar, al menos plantear a modo de hipótesis que pudiera tratarse de un lugar de culto, porque ¿podría ser posible que esos «silos» o algunos de ellos no fuesen estructuras de almacenaje sino rituales, a modo de «pozos de ofrendas», y que todos o la gran mayoría de los materiales arqueológicos hallados en el yacimiento estuviesen relacionados con ceremonias de culto?

Si por una parte es cierto que no sería ésta la primera vez que se plantease que esas estructuras que tradicionalmente se han venido de-

nominando «silos», «fondos de cabaña» o «basureros», o al menos algunas de ellas, concretamente las de dimensiones y morfología semejantes a las de Los Dornajos, hubiesen sido realmente estructuras de carácter ritual<sup>10</sup>, también lo es que esta interpretación de los restos encontrados en el yacimiento permitiría explicar algunas de sus «peculiaridades características».

En efecto, el que al menos algunos de los «silos» fuesen estructuras destinadas a algún tipo de ceremonia de ofrenda y/o libación, podría explicar que aquel que se halló lleno de recipientes cerámicos («silo» n.º 5) tuviese solamente eso, y no recipientes con restos de alimentos almacenados, por ejemplo trigo, y éste se hallase sin embargo en distintas zonas del yacimiento pero desparramado y mezclado con los tapiales, derrumbes, etc., pues podría deberse a que en esos recipientes hubiesen contenido líquidos que, por supuesto, se habrían evaporado, y podría explicar también la abundancia de cuencos pequeños y muy pequeños —vasos evidentemente no destinados al almacenaje— alrededor de otras estructuras de este tipo.

Así mismo, la gran abundancia de recipientes aptos para contener sólidos y líquidos, cuya tipología indica que responden realmente a «variedades» de unas pocas formas entre las que es claro el predominio de las cuencos, la abundancia de ollas y la esporádica presencia de vasos carenados, podría tener sentido si se tratase de vasos relacionados con ceremonias de ofrendas y/o libación, lo cual explicaría a su vez el hecho de que los haya lisos, con decoraciones sencillas y también con ricas y barrocas ornamentaciones, hasta el punto de que nos atreveríamos incluso a plantear la posibilidad de que tamaños, decoraciones, y tal vez también acabados, estuviesen indicando «categorías» entre objetos litúrgicos a los que quizá muchos tenían acceso pero cada uno a cada una de esas «categoría», en función de sus posibilidades, y en este sentido no podemos olvidar que la cerámica más relacionada con la decorada tipo «Dornajos», la campaniforme, además de estar bien representada, y nos atreveríamos a señalar que fundamentalmente, en contextos religiosos (funerarios y posiblemente también no funerarios si tenemos en cuenta su frecuencia de aparición en «fondos de cabaña») debe considerarse sin lugar a dudas un «elemento de prestigio»<sup>11</sup>. No obstante,

---

<sup>10</sup> GALÁN SAULNIER, C., POYATO HOLGADO, C. y FERNÁNDEZ VEGA, A., *Los Dornajos. Campañas de 1976 -1982*. Publicaciones de la Diputación Provincial de Cuenca (e. p.).

<sup>11</sup> POYATO HOLGADO, C., *El horizonte Campaniforme en La Meseta, Andalucía y Portugal: propuesta para su análisis a través de las cerámicas y su inserción en el Calcolítico Peninsular*. Tesis en microfichas. U.A.M. Madrid 1988; GALÁN SAULNIER, C., POYATO HOLGA-

tampoco podemos desechar la posibilidad de que tales «categorías» de objetos, de existir no respondan al nivel adquisitivo de quien los ha de adquirir, sino, o además, a la necesidad de utilizar distintos tipos de objetos en distintas ceremonias o en diferentes partes de las mismas.

Es más, en el caso de Los Dornajos nos encontramos también ante un lugar anejo a un cerro de considerables dimensiones, del que se han recogido en prospecciones superficiales materiales semejantes a los que nos ocupan <sup>12</sup>, que cuenta con un considerable e interesante conjunto de grabados rupestres entre los que se encuentran algunos que muy posiblemente correspondan al arte esquemático, tratándose así mismo de un lugar, hoy conocido como Cerro de San Bernardino, a cuyo pie, al sur y entre él y el de Los Dornajos, hubo una fuente hoy seca o casi seca, y en el que una Cruz y una romería reúnen cada año, en fechas próximas al comienzo de las Primavera, a un buen número de habitantes de los alrededores, lo que lleva a pensar en la «cristianización» de un lugar considerado de carácter religioso desde tiempos remotos tal vez muy antiguos (¿desde la Edad del Bronce?).

Este nuevo enfoque de la interpretación del yacimiento conquense permitiría también explicar otros aspectos del mismo, como la ausencia de restos óseos de cocina y de industria ósea, o la escasez de útiles tales como molederas, cuchillos, etc. e incluso denticulados de sílex, pues, o no fue realmente un núcleo de habitación «sensu stricto», y entonces habría que pensar que todos los artefactos encontrados están relacionados con el culto, o bien en Los Dornajos sólo vivió realmente un pequeño grupo de personas, no consumidoras habitualmente al menos de carne, dedicadas a lo que, en terminología actual, denominaríamos «mantenimiento del santuario», lo que explicaría la presencia de escasos recipientes de carácter doméstico y permitiría pensar que algunos de los silos fuesen realmente estructuras de almacenaje (tal vez los impermeabilizados con cal y quizá algún otro), mientras que otros habrían sido «pozos de ofrendas» y/o algo así como «almacenes del santuario», en cuyo caso podríamos plantearnos también la posibilidad de que, mientras en la parte alta del yacimiento podrían encontrarse las estructuras de habitación, si es que no fueron todas de culto, otras rituales y almacenes

---

DO, C. y SANCHEZ MESEGUER, J., «Aplicaciones de Inteligencia Artificial y "Sistemas Expertos" a la Arqueología. Un 'experto' en ceremonia del III milenio de la Península Ibérica», *Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la UAM*, 16. Madrid, (e. p.).

<sup>12</sup> CHAPA, M.<sup>a</sup> T. y otros, «El poblado de la Edad del Bronce de "El Recuenco"». Cervera del Llano, Cuenca», *Arqueología Conquense*, núm. 4, 1978; GALÁN SAULNIER, C., POYATO HOLGADO, C. y FERNÁNDEZ VEGA, A., (e. p.), *op. cit.*

# Los Dornajos: cerámicas y microespacio

YACIMIENTO :										PROV :															
CAMPAÑA					SECTOR :					CUADRICULA :					ESTRATO :										
COORDENADA X			Y			Z			S: Simples		C: Compuestos		β: Diametro		O: Ondulado										
Ca: Casquete			COM: Comunes			E: Estable			I: Inestable			P.A: Paredes abiertas			P.C: Paredes cerradas		Hi: Hiper								
He: Hemi		H.T.S.: Altura troncocono superior					H.T.I. idem interior					HM: Altura hiperboloid		HC: Idem cusco											
E S F E R O I D E	Hiper			Hemi			Casquete			E L I P S O I D E - E S T A B L E	Hiper			Hemi			Casquete			E L I P S O I D E - I N E S T A B L E	Hiper		Hemi		
	S1A	S1B	S1C	S2A	S2B	S2C	S3A	S3B																	
S I M P L E S	Casquete			Hiper			Ovoide INEST.			Hiper			Hemi			Casquete			T R O N C O C O N I C O - E	Recto		Ondulado		Hiperbolico	
	S3C	S4A	S5A	S5B	S5C	S6A	S6B	S6C																	
S I M P L E S	Recto P.A.		Recto P.C.		Ondulado P.A.		Ondulado P.C.		Hiperbolico P.A.		Hiperbolico P.C.		C I L I N D R I C O S	COPAS		H I P E R B O L I C O S									
	S7A	S7B	S7C	S7D	S7E	S7F	S8A	S9A																	
O N D U L A D O S	Esferoide Hi		Esferoide He		Esferoide Ca.		Elipsoide-E.Hi		Elipsoide-E.He		Elipsoide E. Ca.		Elipsoide-I.Hi.		Elipsoide-I.He										
	C1A	C1B	C1C	C1D	C1E	C1F	C1G	C1H																	
T O S	Elipsoide-I.Ca.		Ovoide-E.Hi.		Ovoide-I.Hi.		Ovoide-I.He		Ovoide-I.Ca.		B I T R O N C O C O N I C O S E N S U E S T R I C T O	HTS > HTI		HTS = HTI		HTS < HTI									
	C1I	C1J	C1K	C1L	C1M	C2A	C2B	C2C																	
E S S	HTS > HTI		HTS = HTI		HTS < HTI		C A R E N A D O S C O M	H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HKHC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC									
	C3A	C3B	C3C	C4A	C4B	C4C		C4D	C4E																
U	H=βC:HKHC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		C A R E N A D O S C A Z U E L A S	H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HKHC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC									
	C4F	C4G	C4H	C4I	C5A	C5B		C5C	C5D																
P	H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		P S E U D O C A R E N A D O S	H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC									
	C5E	C5F	C5G	C5H	C5I	C6A		C6B	C6C																
O	H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC		C O P A S	H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC		H=βC:HH=HC		H=βC:HH>HC									
	C6D	C6E	C6F	C6G	C6H	C6I		C7A																	

de productos, en el caso de que realmente hubiesen sido esas las funciones de las excavadas en dicha zona, en el llano podrían haber estado los almacenes de objetos litúrgicos —¿propiedad del santuario?, ¿objetos utilizados por los fieles que previamente debían adquirirlos?—, lo que explicaría la alta concentración de materiales cerámicos y la variedad de los mismos detectadas en las supuestas «cabañas» del llano.

¿Resulta muy descabellado pensar que nos encontramos ante un lugar de culto, ante lo que tal vez fuera en su momento un santuario rural?

¿Cabría suponer además que su ubicación tuvo algo que ver con la fuente de agua y que tal vez tuvieran también una relación con el agua las múltiples cazoletas, muchas de ellas unidas entre sí por canalillos, que se llenan del siempre preciado líquido cuando llueve sobre San Bernardino?

¿Sería incluso un derroche de imaginación pensar en una relación entre la ausencia de restos óseos en el yacimiento y el agua, algunos productos de la tierra y, tal vez, también las épocas de primavera y, por qué no, de cosecha? En definitiva, ¿existe alguna relación entre Los Dornajos y los rituales de Primavera o de «Renacimiento de la Vida» y/o los Festivales de la Cosecha, con todas las implicaciones «orientales» que esa relación supondría?

Pensamos que aun cuando es evidente que una hipótesis de este tipo no puede considerarse suficientemente consistente en tanto no se constaten situaciones, si no iguales, al menos semejantes en otros lugares, sin embargo no encontramos argumentos para desecharla totalmente. Siguiendo los planteamientos de Renfrew<sup>13</sup>, las características de determinadas estructuras, la presencia de ídolos, exvotos, etc. y, en general de objetos litúrgicos, pueden ser, junto a otros elementos, buenos indicadores del carácter ritual de una estructura, un conjunto arquitectónico o, en su caso, un yacimiento, y si no podemos olvidar que, en el estado actual de la investigación podemos afirmar que las poblaciones de la Edad del Bronce de La Península Ibérica, o al menos la mayor parte de ellas, no materializaron sus ideas religiosas en otras representaciones que las que nos dejaron pintadas o grabadas en abrigos rupestres y emergencias rocosas, no podemos olvidar tampoco que algunas de estas poblaciones, como la que constituyó lo que hoy conocemos como Bronce

---

<sup>13</sup> RENFREW, C., *The Archaeology of cult. The Sanctuary at Phylakopi*. Supplem. Volume núm. 18, The British School of Archaeology at Athens. Tames & Hudson. Londres 1985.



de La Mancha, posiblemente algo diferentes de las que desarrollaron el arte rupestre, se caracterizan, entre otros rasgos, por no haber dejado entre sus restos objetos «látricos», aunque en algún caso sí se nos han conservado restos de sus edificios de culto<sup>14</sup>, y pese a que, por otro lado, desarrollaron específicos y, en ocasiones complejos rituales funerarios. Debemos pues esperar que futuras investigaciones proyecten algo más de luz sobre un yacimiento, el de Los Dornajos, que, excavado casi en su totalidad y estudiados muchos de sus aspectos, actualmente sigue constituyendo, al menos para nosotros, un verdadero e interesante problema arqueológico.

---

<sup>14</sup> SANCHEZ MESEGUER, J. y GALAN SAULNIER, C. (e. p.). «Edificios de culto de la Edad del Bronce en la Península Ibérica». *Actas de la segunda Conferencia Internacional de Arqueología del Mediterráneo «Religion and Society in the Prehistoric Mediterranean»*. La Valletta, Malta 1988 (e. p.).