



Olla

Las investigaciones arqueológicas desarrolladas en los últimos años revelan datos sobre la alimentación de la población prehispánica de Gran Canaria. Por los estudios zooarqueológicos -de los restos animales-, hoy sabemos del consumo preferente de cabras y ovejas por parte de la población aborigen, así como de la explotación de estos animales destinada a la obtención de productos secundarios (lácteos y derivados); por los estudios paleocarpológicos -de semillas y frutos- sabemos que cultivaban trigo, cebada, lentejas, habas, arvejas e higueras, y que recolectaban los frutos de las palmeras y del mocán. Los estudios de salud dental, entre otros, confirman que los cereales constituyeron la base principal de la dieta de los primeros canarios. De todos estos alimentos citados, unos pudieron ser consumidos crudos o frescos, pero otros debieron ser procesados.

Por otra parte, las formas, dimensiones y técnicas de acabados de los recipientes cerámicos aportan pistas sobre la funcionalidad de los mismos. Así una tinaja, caracterizada por su gran tamaño, sirve para almacenar; un tostador, identificado por su base ancha y paredes bajas, sirve para tostar. Es el caso pues de la olla objeto de este mes de febrero, que se emplearía para cocinar.

La pieza que se muestra carece de datos concretos sobre su procedencia, hallazgo y contexto. No obstante, su forma, tamaño y acabado caracterizan una autoría, una época y una función.



El Museo Canario

Dr. Verneau, 2 Vegueta
35001 Las Palmas de Gran Canaria
info@elmuseocanario.com
www.elmuseocanario.com

Inventario: 328

Objeto: Olla

Clasificación genérica: Cerámica

Materia: Arcilla

Técnica: Modelado por rollos. Alisado tosco. Alisado

Dimensiones: Alto, 16,08 cm; diámetro máx., 25,02 cm

Contexto cultural: Prehistoria de Gran Canaria

Descripción: Forma compuesta con aplicaciones de dos asas en vertical. Cuello exvasado. Base cóncava.

Presenta como técnicas de acabado: alisado para el interior y alisado tosco para el exterior.

Uso/función: Recipiente doméstico destinado a la preparación de alimentos mediante la aplicación de calor. Los valores empleados para designar esta función son los siguientes:

Las dimensiones de la pieza, de tipo mediano, y su volumen, de 5,8 litros, sugieren un uso doméstico.

Las técnicas de acabado y la ausencia de decoración, sintonizan con piezas destinadas a recibir el contacto directo del calor.

La amplitud de la boca, de diámetro semejante al máximo del diámetro del cuerpo, permite el acceso y manipulación del contenido (por ejemplo, revolver o mezclar).

La ausencia del fondo o base, restaurado en el pasado, y las líneas de fractura próximas a esta zona, coinciden con las bases de este tipo de recipientes caracterizadas por su fragilidad dada la frecuente exposición al fuego.

La suma de todo lo expuesto revela que se trata de un recipiente cerámico, del tipo *olla*, para la preparación de alimentos.

Los productos que hubiera podido albergar son sólidos y líquidos (vegetales, animales y agua) para calentar, hervir o cocinar.

En la actualidad no conserva restos adheridos en su superficie interior ni en la exterior (por ejemplo, hollín) por lo que hay que suponer sus posibles contenidos, que pudieran haber sido cárnicos o vegetales (cereales o legumbres) que mezclados con cualquier sustancia líquida (agua) propiciara la preparación de caldos, potajes, guisos o gachas.

Clasificación razonada: Las técnicas de modelado y acabado vinculan su autoría con la población prehispánica de Gran Canaria.

Procedencia: Gáldar, Gran Canaria.

Fecha de ingreso: Anterior a 1938

Bibliografía:

ACADEMIA CANARIA DE LA LENGUA. “Tostador”. En *Diccionario* [en línea].

<http://www.academiacanarialengua.org/buscar/?q=Buscar&search-button.x=27&search-button.y=6> [Consulta: 6 de febrero de 2013].

DELGADO DARIAS, Teresa. *La historia en los dientes: una aproximación a la población prehistórica de Gran Canaria desde la antropología dental*. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2009.

MENACHO, Karina A. “Etnoarqueología y estudios sobre funcionalidad cerámica: aportes a partir de un caso de estudio”. *Intersecciones en Antropología*, n.º 8 (ene.-dic. 2007) [en línea]. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1850-373X2007000100011&script=sci_arttext [Consulta: 6 de febrero de 2013].

MORALES MATEOS, Jacob B. *El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología*. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2010.

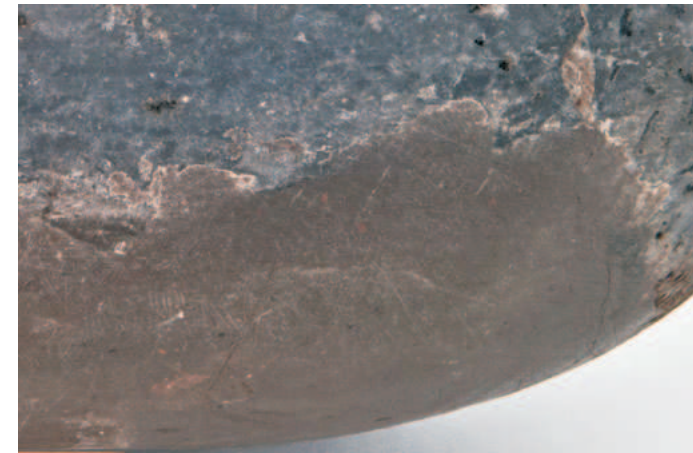
MORALES MATEOS, Jacob B. “Las evidencias carpológicas”. En GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro; MORENO BENÍTEZ, Marco A. y JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. (eds.). *El yacimiento arqueológico de la Cerera: un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2009, pp. 277-297.

VELASCO VÁZQUEZ, Javier. “¿Qué hay para comer? (I)”. *Bienmesabe.org*, n.º 456 (5 de marzo de 2007) [en línea]. <http://www.bienmesabe.org/noticia/2007/Marzo/que-hay-para-comer-i> [Consulta: 6 de febrero de 2013].

PADILLA MONTOYA, Carmen, *et al.* *Diccionario de materiales cerámicos*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, 2002.



La fotografía muestra parte de la reconstrucción realizada durante el primer tercio del siglo XX -práctica habitual en dicha época- en la base del recipiente. La mayoría de las ollas de la colección de recipientes cerámicos de El Museo Canario poseen sus bases reconstruidas. Esta zona suele ser la más frágil en este tipo de piezas por su frecuente exposición al fuego en el pasado.



Detalle ampliado de la reconstrucción

Glosario

Tinaja: Recipiente cuyo diámetro máximo es menor o igual que la altura y ésta es mayor de 40 cm. La relación entre el diámetro máximo y el diámetro de la boca oscila entre el 30 y el 90% (C. Padilla, *et al*, 2002).

Tostador: Recipiente de barro o de metal, de forma circular, de entre cincuenta centímetros y un metro de diámetro, poco hondo, que se emplea para tostar el grano que se ha de moler para obtener el gofio (Academia Canaria de la Lengua).

Olla: Recipiente menor de 40 cm. cuya relación entre altura y diámetro es de 1/1 a 2/1. Suele presentar asas. El acabado es grosero. Se utiliza para la preparación de alimentos por calor. Puede llevar como elemento asociado una tapadera (C. Padilla, *et al*, 2002).

Uso doméstico: Piezas que participan del procesamiento de alimentos durante las actividades cotidianas de los miembros de las unidades domésticas (K. A., Menacho, 2007)