

### Tostador

[Texto](#)[Bibliografía](#)[Galería de imágenes](#)

**Área:** Arqueología

**Autora de la ficha:**

M.<sup>ª</sup> Carmen Cruz

(Conservadora de El Museo Canario)



Recipiente cerámico procedente de Gran Canaria.

### Paisaje doméstico

La presencia de material cerámico en los yacimientos arqueológicos domésticos de la isla de Gran Canaria es habitual y nos revela aspectos de la vida cotidiana de los antiguos canarios.

**Inventario:** 39.

**Clasificación genérica:** Cerámica.

**Objeto:** Tostador.

**Materia:** Arcilla.

**Técnica:** Modelado por rollos. Alisado.

**Dimensiones:** Alto: 5,8 cm; diámetro: 31,4 cm

**Descripción:** Recipiente cerámico circular, de altura reducida y fondo cóncavo. La técnica de acabado empleada en su elaboración ha sido el alisado para las superficies interior y exterior.

**Estado de conservación:** Presenta patologías comunes en este tipo de materiales cerámicos: fisuras, grietas y pequeñas pérdidas. Sin embargo, sobresale la fragilidad de la base, sometida en el pasado a la exposición al fuego. Pese a ello, su estado de conservación en general es bueno.

### Tostador

**Área:** Arqueología

**Autora de la ficha:**

M.<sup>a</sup> Carmen Cruz  
(Conservadora de El Museo Canario)

**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, sugieren un uso doméstico.

La técnica de acabado y la ausencia de decoración sintonizan con piezas destinadas a recibir el contacto directo del fuego.

La amplitud de la boca, donde se concentra el diámetro máximo, y la escasa altura de las paredes, que convergen en un fondo cóncavo, permiten el acceso y la manipulación del contenido (por ejemplo, para tostar, asar, revolver o mezclar).

Las líneas de fractura presentes en el fondo y en la base son una particularidad frecuente en los recipientes de exposición prolongada al fuego (por ejemplo, en ollas y tostadores).

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

Las piezas de este tipo se denominan platos, fuentes y bandejas en la bibliografía clásica, aunque reciben de manera local el término de «tostadores» debido a su función para tostar el grano, preferentemente aquel que se ha de moler para obtener la harina o gofio.

[Texto](#)

[Bibliografía](#)

[Galería de imágenes](#)

El repertorio de estos ejemplares elaborados por los antiguos canarios es amplio, si bien su presencia es casi siempre fragmentaria y ocasional en estado completo.

**Contexto cultural:** Periodo prehispánico de Gran Canaria.

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

La elaboración cerámica artesanal conlleva procedimientos técnicos complejos que, tal como se ha expuesto en diversas Piezas del Mes, implican la existencia de personas expertas en este tipo de manufacturas. En este sentido, además, los estudios de Jonathan Santana Cabrera, realizados a partir de los marcadores de actividad musculoesqueléticos en huesos humanos de la población citada, revelan en las antiguas canarias actividades relacionadas con el antebrazo y la mano que pudieran vincularse con el desempeño de técnicas relacionadas con las manufacturas cerámicas, de fibras vegetales y piel animal, molienda del grano, etc.

Por otra parte, y enlazando una vez más con la función de este recipiente cerámico, los estudios sobre dieta, nutrición, carpología, etc., así como las evidencias arqueológicas, graneros y molinos, por ejemplo, revelan la importancia que los productos agrícolas tuvieron en la sociedad prehispánica

### Tostador

**Área:** Arqueología

**Autora de la ficha:**

M.<sup>ª</sup> Carmen Cruz  
(Conservadora de El Museo Canario)

de Gran Canaria, tal como se expuso también en la Pieza del Mes de septiembre de 2019, dedicada a las semillas de cebada.

Las investigaciones sobre salud dental, emprendidas por Teresa Delgado Darias, demuestran un elevado número de piezas dentarias afectadas por caries, debido al consumo de productos ricos en hidratos de carbono como los cereales, y un importante desgaste de las superficies de masticación, relacionado con el consumo de estos una vez procesados mediante molinos de piedra.

Por su parte, los estudios del paleocarpólogo Jacob Morales Mateos confirman que el trigo y la cebada fueron los dos cereales cultivados en esta época, mostrando la cebada un consumo dominante.

Y en relación con el consumo del gofio, sin excluir otras formas de preparar los cereales, los datos arqueológicos manifiestan también una preferencia por la harina de los cereales tostados, posiblemente por sus ventajas digestivas. En cualquier caso, los instrumentos necesarios para estos dos procesos, tostar y moler, serían los tostadores cerámicos y los morteros y molinos de piedra. La harina resultante, además, podría almacenarse durante largo tiempo y participar en la alimentación mezclada con agua, caldo o miel.

**Ingreso:** Anterior a 1938.

Texto

Bibliografía

Galería de imágenes

### Bibliografía

DELGADO DARIAS, Teresa. *La historia en los dientes: una aproximación a la prehistoria de Gran Canaria desde la antropología dental*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2009. Disponible en: [https://mdc.ulpgc.es/digital/document/content/MDC\\_136872](https://mdc.ulpgc.es/digital/document/content/MDC_136872) [Consulta: 1 de diciembre de 2021].

MORALES MATEOS, Jacob. *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. *Los guardianes de las semillas: origen y evolución de la agricultura en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2019.

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

SANTANA CABRERA, Jonathan. *El trabajo fosilizado: patrón cotidiano de actividad física y organización social del trabajo en la Gran Canaria prehispanica*. Tesis doctoral. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 2011. En línea. Disponible en: <http://acceda.ulpgc.es/handle/10553/7138>. [Consulta: 1 de diciembre de 2021].



**Tostador**

[Texto](#)

[Bibliografía](#)

[Galería de imágenes](#)

**Área:** Arqueología

**Autora de la ficha:**

M.<sup>ª</sup> Carmen Cruz  
(Conservadora de El Museo Canario)

**Galería de imágenes**



Recipiente cerámico procedente de Gran Canaria.

[anterior](#)

[siguiente](#)

**Tostador**

[Texto](#)

[Bibliografía](#)

[Galería de imágenes](#)

**Área:** Arqueología

**Autora de la ficha:**

M.<sup>a</sup> Carmen Cruz  
(Conservadora de El Museo Canario)

**Galería de imágenes**



Detalle de la base que se centra en las líneas de fractura.