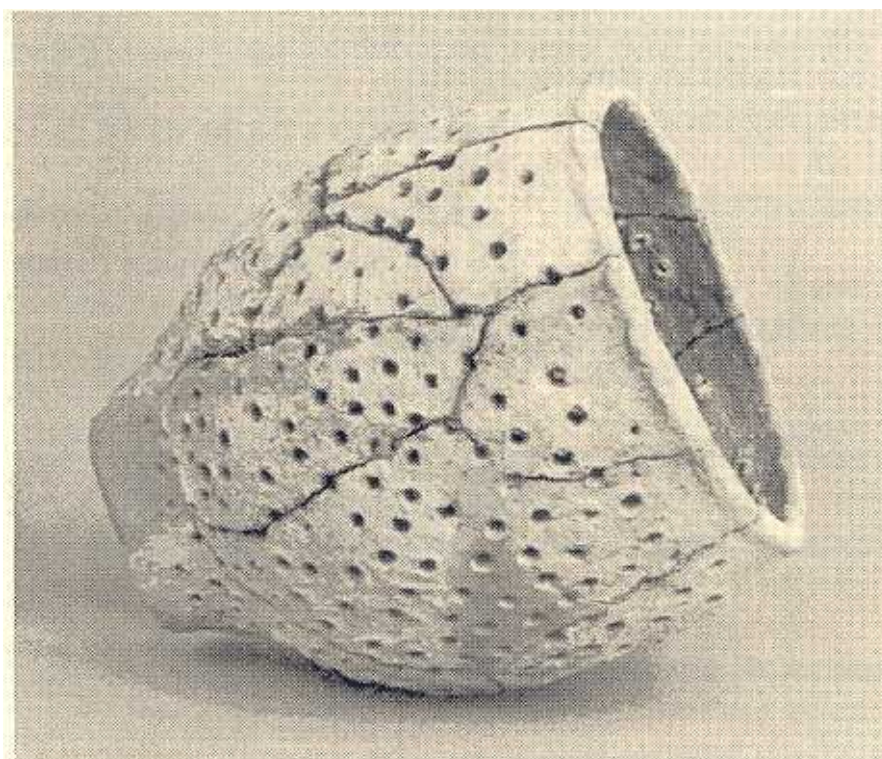


Museo  
Arqueológico  
Nacional

PIEZA DEL MES  
*Ciclo 2005*

Ajuar de cocina y ajuar de mesa:  
**LA ALIMENTACIÓN**



Quesera de Monte Sabinar.  
Edad de Bronce

Asunción Martín Bañón

Sala 5

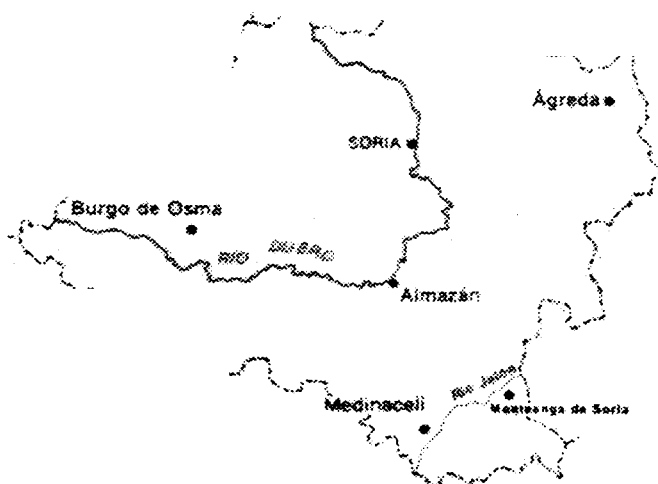
MARZO / 2005

## DESCRIPCIÓN

La quesera de Monte Sabinar es un recipiente de cerámica hecho a mano y de forma troncocónica y su altura es de, aproximadamente, 12 cm. Está abierta por los dos extremos, con dos diámetros, máximo y mínimo, que oscilan entre los 11 y los 5 cm, respectivamente.

La pieza se conserva completa, aunque está fragmentada, y presenta toda la superficie perforada de forma aleatoria con pequeños agujeros efectuados antes de la cocción, realizados posiblemente con un punzón de punta redondeada desde fuera hacia adentro, tal y como puede observarse en el interior de la pieza, por las rebabas que dejaron las perforaciones de los orificios en la pasta aún fresca. La superficie externa está alisada, trabajo que se realizó una vez sacada la pieza del horno, mientras que en el interior no presenta ningún tipo de tratamiento.

## HALLAZGO E INGRESO EN EL MUSEO



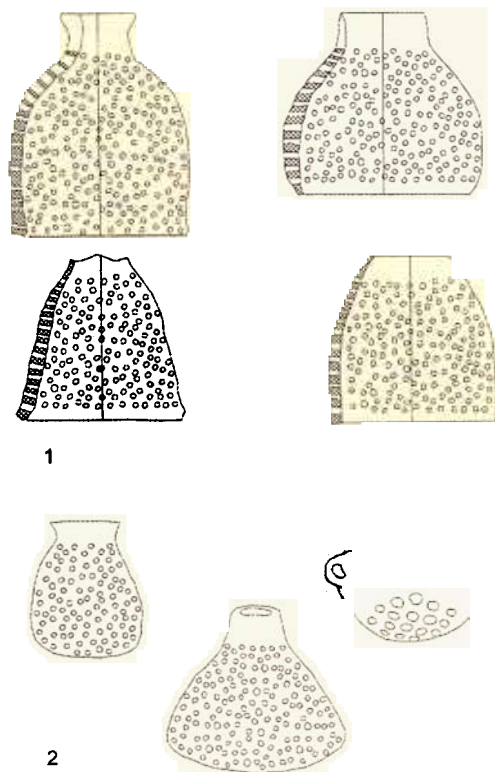
Mapa de situación de Montuenga de Soria dentro de la provincia

El hallazgo de la quesera se lo debemos a las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo por D. Enrique de Aguilera y Gamboa, marqués de Cerralbo, en la provincia de Soria, efectuadas con anterioridad al año 1909. El paraje donde se localizó se conoce como Monte Sabinar y se encuentra en el término municipal de Montuenga de Soria. Según su descubridor se trata de un cerro elevado, coronado en la cumbre por una planicie estrecha y de corta extensión que está atravesada por unos cimientos, mientras que por una de sus vertientes se escalonan tres muretes. El marqués interpretó la aparición de abundantes cenizas como "restos indudables de las horrendas piras que allí encendieron, para quemar los cadáveres", identificando por ello el lugar con una necrópolis neolítica.

La quesera entró en el Museo Arqueológico Nacional en el año 1940, junto a otros materiales procedentes del mismo yacimiento y de sus inmediaciones. La colección arqueológica del marqués de Cerralbo, formada por los materiales obtenidos en las excavaciones efectuadas en las provincias de Guadalajara, Soria y Zaragoza, fue donada por él mismo al Estado español en 1915, aunque no será hasta 1940 cuando definitivamente se deposite en los fondos del Museo para su posterior estudio y conservación.

## CONTEXTO ARQUEOLÓGICO

Según la interpretación que nos aporta el propio marqués de Cerralbo en su obra



Algunos modelos de queseras. 1. Queseras procedentes de yacimientos del Bronce Valenciano y de Aragón. 2. Queseras procedentes de yacimientos europeos. (Según R. Enguix, 1981).

Páginas de la Historia Patria por mis excavaciones arqueológicas (1911), nuestra pieza pudo ser utilizada para la fabricación de quesos, práctica que debió de ser habitual entre los pueblos que habitaban la península Ibérica durante la Prehistoria. Es precisamente el carácter doméstico de la quesera y el de los materiales que aparecieron junto a ella en la excavación, unido a la presencia de muros en el cerro, lo que nos lleva a pensar que el contexto arqueológico podría relacionarse más fácilmente con un espacio de habitación que con una necrópolis, siendo posible por tanto que estos hallazgos procedieran de un área del poblado.

## FUNCIONALIDAD DE LAS QUESERAS

Entre los elementos materiales que integran el registro arqueológico de los yacimientos prehistóricos es frecuente la aparición de este tipo de recipiente cerámico, que es indistintamente denominado por los autores como queseras, encellas o coladores.

Las diferentes denominaciones que presentan este tipo de recipientes indican el desconocimiento que tenemos acerca de su funcionalidad exacta, a pesar de ser unos objetos domésticos que debieron de jugar un papel importante en el proceso de transformación o manipulado de los alimentos durante la Prehistoria, como así parece indicar su difusión.

La generalización de este recipiente en prácticamente todos los yacimientos de la Edad del Bronce de la península Ibérica, así como en numerosas estaciones prehistóricas de Europa confirman su éxito, a la vez que nos permite comprobar que apenas se producen variaciones formales entre los ejemplares más antiguos y los más modernos y que se trata de un objeto "estandarizado", con tipologías y dimensiones similares que oscilan entre 8 y 15 cm de altura.

La funcionalidad más aceptada para este tipo de piezas es la de la participación en el proceso de elaboración del queso o el requesón, aunque no tenemos constancia de la existencia de análisis de residuos que hayan permitido comprobar cuales fueron las sustancias que contuvieron. De ser ésta su funcionalidad, aún quedaría por

determinar en qué fase del proceso fue utilizado, es decir, si se utilizó para separar la pasta del suero, a modo de colador, o en el prensado y moldeado de la pasta, denominándose entonces encella. En cualquier caso, su uso no es imprescindible en el proceso de elaboración del queso artesanal, ya que el recipiente cerámico puede ser fácilmente sustituido por una tela o esparto. No obstante, hay que señalar que en época moderna en algunas regiones españolas se han utilizado recipientes similares para extraer el suero, realizados generalmente en metal.

## EL APROVECHAMIENTO DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS Y SU TRANSFORMACIÓN EN OTROS ALIMENTOS

Es posible que desde las primitivas sociedades de cazadores-recolectores el ser humano tuviera ya un mínimo conocimiento acerca de la conservación de los alimentos, la posibilidad de mejorar su sabor mediante la maceración con plantas o de hacerlos más fácilmente digeribles con el uso del fuego. Pero será a partir del Neolítico, con la domesticación de algunas especies vegetales y animales, cuando se abran nuevas perspectivas para un aprovechamiento mayor de los recursos y la transformación de los productos obtenidos.

El control sobre el ciclo productivo de las plantas y de los animales permitió a estas sociedades productoras obtener mayores rendimientos de su esfuerzo, con la posibilidad de producir alimentos de una forma planificada y controlada. A través de la experimentación, el ser humano fue desarrollando diversas técnicas de conservación, transformación o almacenaje que le aseguraron la obtención de alimento a lo largo de todo el año y la posibilidad de llevar una vida más sedentaria. La producción controlada de alimentos es quizá uno de los mayores logros de la humanidad, contribuyendo tanto al desarrollo de la tecnología como a la transformación de los aspectos sociales y económicos de las comunidades productoras.



La formación de rebaños estables y el pastoreo se convirtieron en el complemento ideal de las labores agrícolas ya que, además de proporcionar alimento, vestido y materia prima, dieron lugar a la aparición de otros recursos secundarios cuyas posibilidades y usos fueron múltiples. La incorporación de los productos lácteos y sus derivados en la producción alimenticia va a llevar consigo un cambio importante en la historia de la alimentación de determinados grupos culturales, contribuyendo a la diversificación de la dieta y al aporte complementario de proteínas y nutrientes.

La adaptación al consumo de productos lácteos es un tema sin duda interesante, ya que de forma natural no todos los grupos humanos están preparados para consumir estos productos. Según la opinión de algunos autores, los grupos de cazadores-recolectores actuales se muestran indiferentes a los productos lácteos, y en muchos casos su metabolismo denota un rechazo al consumo de la leche animal. Esto se debe a la inexistencia en su organismo de una sustancia denominada lactasa, que es la encargada de hacer digerible la leche y sus derivados. Solamente los europeos, los americanos y algunas culturas de Asia y Oriente Próximo producen lactasa de forma natural en su organismo una vez pasada la infancia, posibilitando con ello el consumo de productos lácteos.

Es posible que ya desde mediados del IV<sup>o</sup> milenio a. C. los rebaños de las comunidades prehistóricas europeas se explotasen con el objetivo de obtener leche para el consumo y su transformación en otra serie de productos alimenticios como el queso, el requesón, la cuajada o la mantequilla. A este respecto, algunos autores han querido ver para este periodo un cambio en la tipología cerámica, la cual reflejaría el aumento del consumo de leche fresca mediante la proliferación de jarras y vasos.

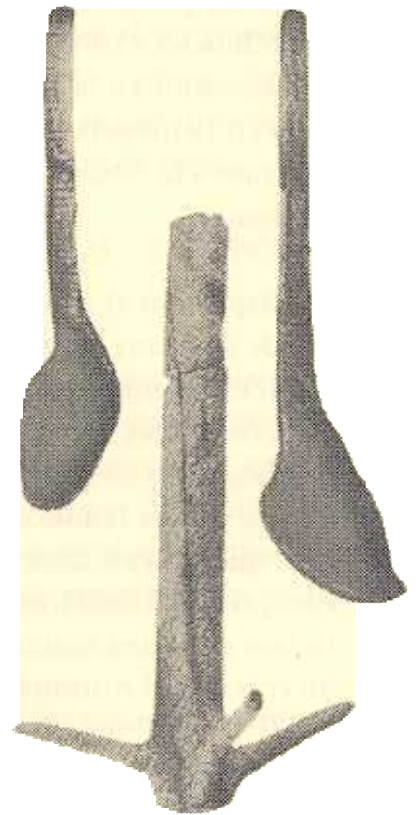
Según los análisis de fauna que se conocen para numerosos yacimientos de la Edad del Bronce, en la península Ibérica existirían rebaños estables, cercanos a los poblados, formados preferentemente por cabras y ovejas, aunque con representación también de otras especies como la vaca y el cerdo. Aunque no disponemos de datos al respecto, es posible que se obtuviera leche durante todo el año, que podía ser consumida como tal, o bien transformarse mediante su manipulación en los productos derivados anteriormente mencionados, los cuales precisarían a su vez de unos recipientes específicos para el desarrollo del proceso, como serían las quezerras o encellas.

## LA ELABORACIÓN DEL QUESO EN LA PREHISTORIA

La elaboración del queso consiste en la transformación de la leche en otro producto alimenticio mediante la proliferación controlada de bacterias. Es una de las prácticas domésticas más fáciles de llevar a cabo y su origen fue posiblemente casual, aunque actualmente no estamos en condiciones de saber cuándo y en qué lugar se elaboró queso por primera vez.



Recreación del proceso de batido de la leche.  
(Según Bocquet, A. 1994, p. 75).

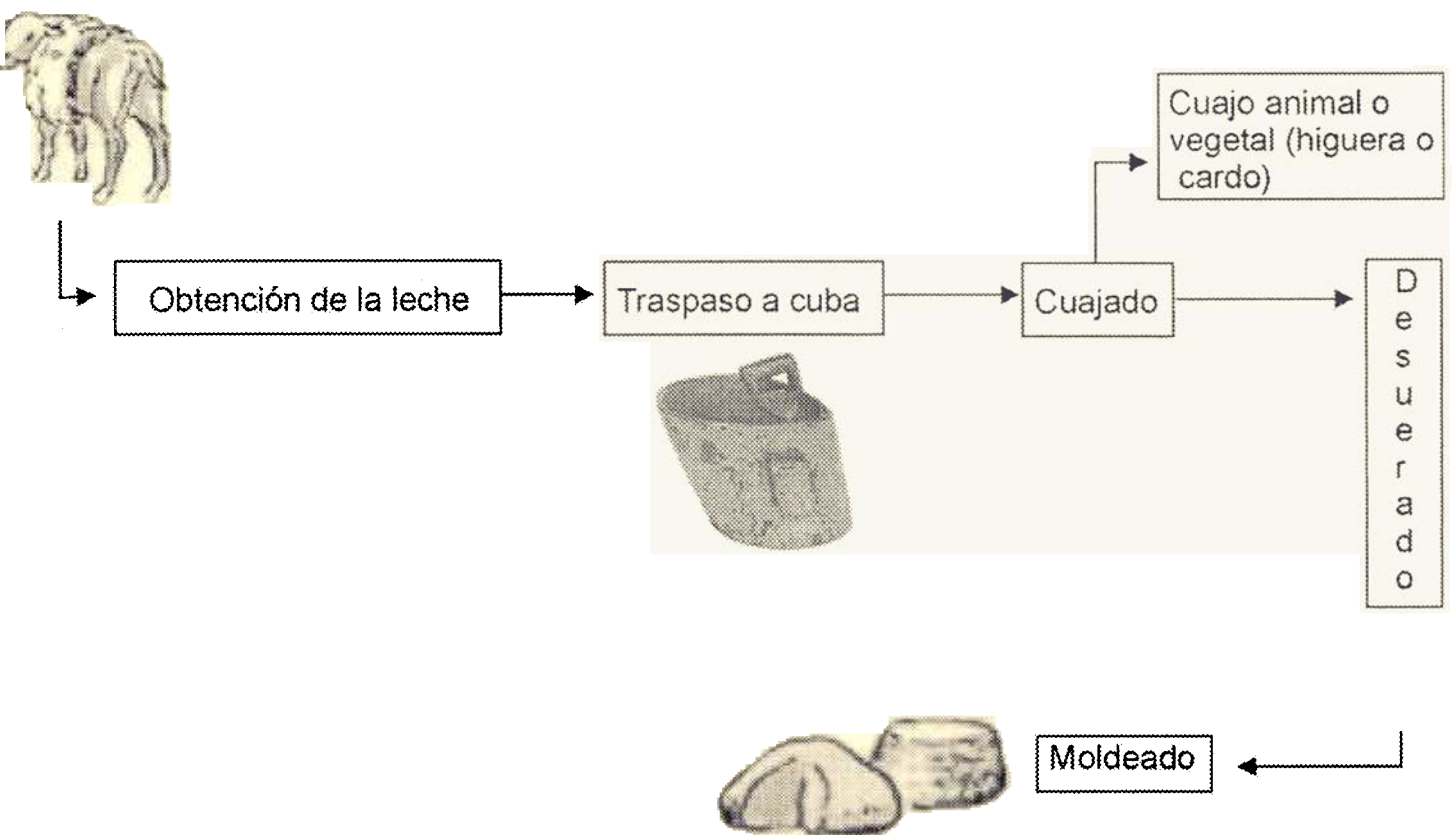


Diferentes tipos de cucharones e instrumentos para remover líquidos.  
(Según Bocquet, A. 1994, p. 75).

No poseemos datos sobre la elaboración del queso durante la Prehistoria, pero es posible que el procedimiento fuera similar al llevado a cabo todavía actualmente en muchas regiones españolas para la fabricación del queso artesanal.

Una vez obtenida la leche se pondría a calentar en un recipiente cerámico o en un odre, en el que se introducirían piedras incandescentes hasta conseguir que estuviera tibia (entre 34-36° C). Cuando la leche había alcanzado la temperatura idónea se le echaba el cuajo, que podía ser animal, obtenido del estómago de los cabritos, o vegetal, principalmente del cardo y la higuera. Una vez mezclados, se removería bien con un instrumento de madera y en un tiempo aproximado de 2 horas se conseguiría cuajar la leche.

Tras el proceso del cuajado se obtendría una solución con una parte sólida (queso) y una parte líquida (suero) que era necesario separar. El proceso de desuerado consistía en apretar la pasta para que expulsara todo el suero, momento en el que pudo ser utilizado el recipiente que presentamos. Es posible que la quesera se colocara sobre un soporte de madera, con el diámetro mayor hacia arriba, y a su vez se introdujera en un recipiente abierto, tipo bandeja, en el que se recogería el suero y las posibles pérdidas de pasta para su posterior aprovechamiento. Una vez separada la pasta del suero se pasaba a otro recipiente o molde que solía ser de esparto, mimbre o madera, en el que finalmente el queso se compactaba y estaba listo para su consumo en unos días.



Proceso de elaboración del queso artesanal. (Dibujo A. Martín).

Desconocemos si era posible hacer queso a lo largo de todo el año, o si éste se elaboraba tan solo entre otoño e invierno, ya que durante el último paso del proceso se necesita una temperatura baja y condiciones óptimas de humedad. En la actualidad, las cabras y ovejas dan leche durante todo el año, aunque dependiendo de las regiones los quesos artesanales tan sólo se fabrican en determinadas épocas, preferentemente en invierno, momento en el cual se necesita menos cantidad de leche para elaborar un kilo de queso y existen menos posibilidades de ser atacados por los insectos o las bacterias.

Es de suponer que inicialmente se consumiría queso fresco, pero con el tiempo y la experimentación se irían obteniendo otros tipos: curado, ahumado, salado o macerado con plantas aromáticas.

De forma tradicional, la elaboración de quesos ha sido una de las actividades cotidianas de las mujeres, quienes además podían ocuparse también del ordeño de las reses. Es presumible que durante la Prehistoria ésta fuera una actividad también femenina, participando así mismo en la elaboración de los recipientes necesarios, ya fueran cerámicos o de cestería.

El éxito del queso no sólo se debe al hecho de que sea un producto fácil de elaborar, sino también a su capacidad de conservación y a la facilidad de transporte, lo que le convertiría en el alimento ideal para ser llevado por los pastores y agricul-



Aprovechamiento de los productos secundarios. (Catálogo Hace 4000 años. 2000, p. 114)

tores en sus jornadas de trabajo. La experimentación humana convirtió a este derivado lácteo en uno de los productos alimenticios más apreciados de la historia de la alimentación, desde la Prehistoria a nuestros días.

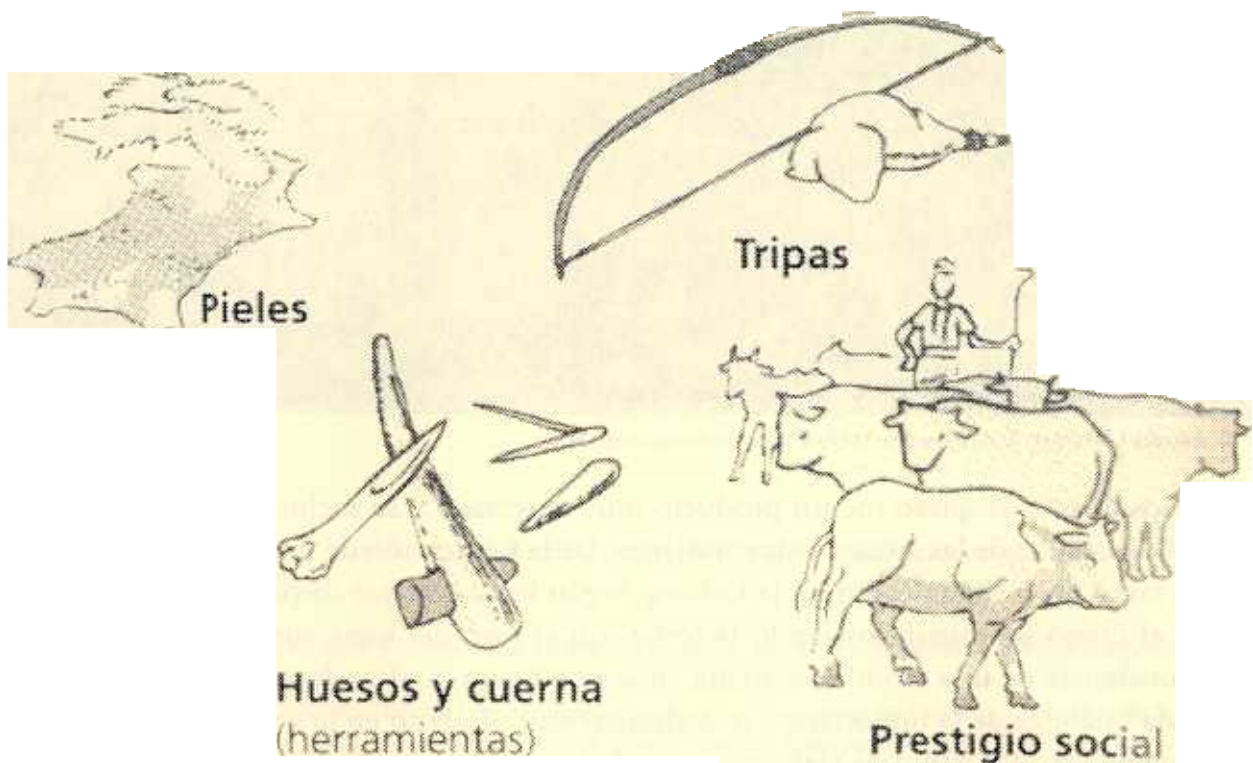
## LA IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS SECUNDARIOS

Los recursos secundarios obtenidos del cuidado de una cabaña han sido muy variados a lo largo de toda la Prehistoria reciente y, no en vano, algunos autores los consideran como uno de los factores que influirán durante la Edad del Bronce en la obtención de importantes mejoras económicas y en la formación de sociedades cada vez más complejas. Es lo que se conoce en la bibliografía arqueológica como la revolución de los productos secundarios o el policultivo ganadero.

Al aprovechamiento de los productos lácteos ya mencionados habría que añadir otras explotaciones de la cabaña, como son la obtención de lana para confeccionar vestidos o el uso de la fuerza animal para mejorar la productividad de los campos de cultivo. La presencia de bueyes en los yacimientos se interpreta como la prueba del uso de la tracción animal en las labores agrícolas y en el transporte de materia prima o bienes.

Por otro lado, la presencia de ganado permitía la obtención de estiércol que podía ser utilizado como combustible o para abonar los campos de cultivo y mejorar con ello su rendimiento productivo.





En algunas sociedades prehistóricas y protohistóricas la posesión de extensos rebaños proporcionó prestigio social a sus dueños, con la obtención de privilegios dentro de la comunidad y con respecto a otras comunidades.

### LA TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE: FUENTES ESCRITAS E ICONOGRÁFICAS ANTIGUAS

Las referencias escritas e iconográficas más antiguas acerca de la transformación de la leche en otro producto alimenticio proceden de Oriente Próximo, donde encontramos tablillas y sellos de arcilla con la representación de rebaños conducidos por pastores, labores de ordeño de las cabras o vacas en presencia de la divinidad, batido de la leche para obtener queso y muestras del control económico que ejercían los palacios sobre los rebaños y los productos lácteos.

Una de estas representaciones orientales es el Friso sumerio de la Lechería depositado, al menos hasta el inicio de la última guerra, en el Museo Nacional de Iraq, en Bagdad. Este friso, con más de 5.000 años de antigüedad, estuvo situado originalmente en el templo de Ninchursag (El-Obed) y refleja los pasos necesarios para la fabricación de derivados lácteos, con la obtención de la leche mediante el ordeño de las vacas, el traspaso de la misma a grandes jarras y odres y el batido de la mezcla para obtener queso y mantequilla.

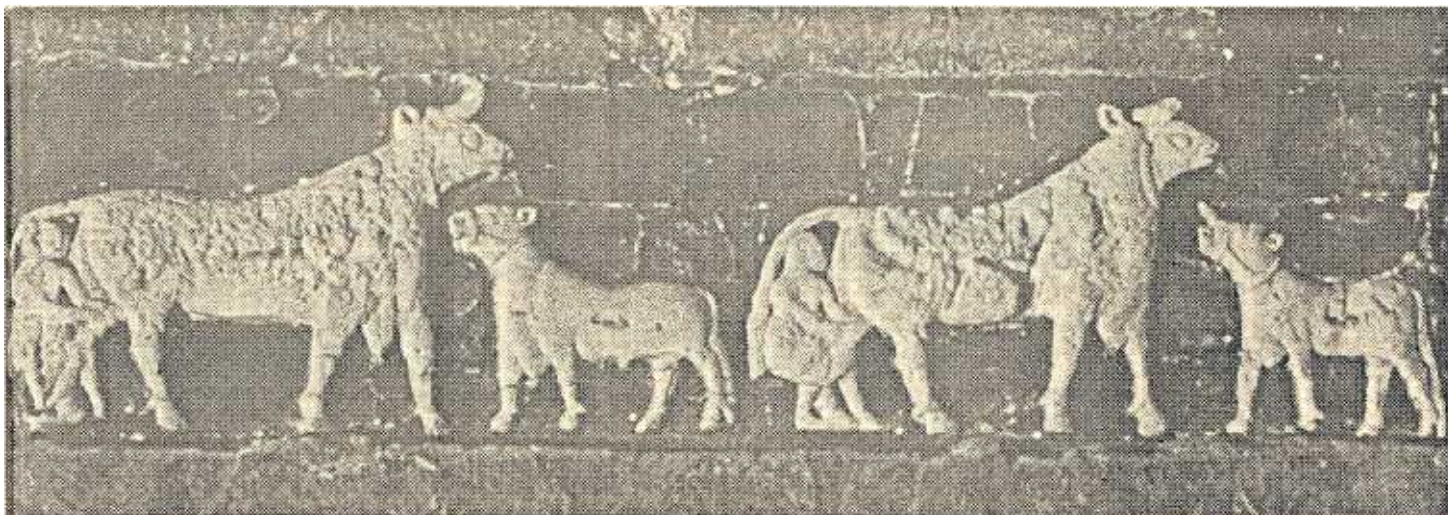


Friso de la Lechería, procedente del templo de Nirchursag, en El-Obed. (Jonathan Norton, 1981, p. 89).

También para los griegos el queso fue un producto muy apreciado y se incluía como ingrediente principal en alguna de las recetas más cotidianas. De la fabricación de quesos hay constancia literaria tanto en la *Ilíada* como en la *Odisea*. Según los datos que disponemos, en la Creta minoica el queso se obtenía cuajando la leche con el jugo del higo, mientras que en Micenas hay constancia de una tablilla de arcilla en la que figura la ofrenda de quesos a los dioses, lo que da una idea de la importancia que alcanzó este alimento en la sociedad griega. Los romanos aprenderán la técnica de elaborar queso de los griegos y serán los encargados de difundirla al resto de los países de la cuenca mediterránea. De hecho, el nombre con el que se conoce actualmente este producto lácteo en amplias áreas de Europa procede de la denominación en latín –*casêus*–.

Según nos cuenta el poeta latino Festo Avieno, durante el imperio Romano ya existían al menos veinte tipos diferentes de quesos, debidos en parte a la diversidad de fórmulas que se empleaban para cuajar la leche y las diferentes costumbres a la hora de especiar, aromatizar y sazonar el producto una vez elaborado. Al escritor hispano Columela le debemos la descripción de cómo se hacía el queso en la Roma Imperial, similar al proceso de elaboración artesanal actual, con la utilización de cuajo vegetal que podían ser ramillas de higueras o pistilos de la flor del cardo silvestre.

Las referencias escritas más antiguas de que disponemos para la península Ibérica son las noticias que nos aportan los escritores latinos, quienes escriben sobre el consumo generalizado de este producto por parte de las poblaciones indígenas de la Edad del Hierro. Sin embargo, gracias al registro arqueológico disponemos de evidencias anteriores, con la aparición de las primeras queseras o encellas de cerámica durante el período Calcolítico. Algunos yacimientos como Los Millares (Almería) o los denominados fondos de cabaña en la Meseta, presentan estos pequeños recipientes perforados que pudieron utilizarse en el proceso de transformación de la leche. Será a lo largo de la Edad del Bronce cuando el uso de este tipo de recipiente se generalice en prácticamente todos los poblados, independientemente del área geográfica o cultural a que pertenezcan. Posteriormente, durante la Edad del Hierro y épocas romana y medieval, aunque la elaboración del queso continúa, este tipo de recipiente deja de fabricarse.



## BIBLIOGRAFÍA

AGUILERA Y GAMBOA, E., Marqués de Cerralbo (1909): El Alto Jalón. Descubrimientos arqueológicos. Madrid. Real Academia de la Historia.

- (1911): Páginas de la Historia Patria por mis excavaciones arqueológicas. 5 volúmenes. Obra mecanografiada.

BARRIL VICENTE, M. (2004): "Enrique de Aguilera y Gamboa, XVII marqués de Cerralbo". Pioneros de la Arqueología en España. Del siglo XVI a 1912. Museo Arqueológico Regional. Madrid. Zona Arqueológica, 3, pp. 187-196.

BOCQUET, A. (1994): Charavines il y a 5000 ans. La vie quotidienne dans un village néolithique au bord d'un lac des Alpes. Les Dossiers d'Archeologie, 199.

ENGUIX ALEMANY, R. (1981): "Queseras halladas en los yacimientos del Bronce Valenciano". Archivo de Prehistoria Levantina, XVI, pp. 251-280.

- (1981b): "Tipología de la cerámica de la Cultura del Bronce Valenciano". Saguntum, 16.

FAURE, P. (1984): La vida cotidiana en la Creta Minoica. Argos Vergara. Barcelona.

FERNÁNDEZ ARMESTO, F. (2001): Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización. Tusquets.

GIRÓ, J. (1978): "La elaboración del queso de cabra en la zona de Cameros Viejo. Base de una economía complementaria artesanal". Revista Narria, nº 1, pp. 6-11. Logroño.

MARTÍNEZ NAVARRETE, M<sup>a</sup>. I. (1989): Una revisión crítica de la prehistoria española: La Edad del Bronce como paradigma. Siglo XXI de España editores. Madrid.

MUÑOZ LÓPEZ-ASTILLEROS, K. (1999): "La Prehistoria reciente en el Tajo Central (Cal. V-I milenio a.C.)". Complutum, 19, pp. 91-122.

NORTON, J. (1981): La Revolución del Neolítico. Time-Life Books (Nederland).

VV.AA. (2000): Hace 4000 años. vida y muerte en dos poblados de la Alta Andalucía. Catálogo de la exposición. Junta de Andalucía.

## VISITAS RECOMENDADAS

■ Dentro del propio Museo Arqueológico Nacional, se puede ver otra quesera similar a la de Monte Sabinar, con una cronología del Bronce Final. Sala VI, vitrina 1.

■ Museo Arqueológico Regional. Plaza de las Bernardas, S/N. Alcalá de Henares (Madrid)  
Teléfono: 91-879.66.66

Interesante recorrido por la prehistoria madrileña, con materiales procedentes de las excavaciones efectuadas en la Comunidad de Madrid y recreaciones de ambientes.

■ Visita al Museo Arqueológico del poblado de La Hoya (Laguardia, Álava).

En este museo pueden contemplarse distintos objetos cotidianos empleados por los habitantes del poblado y la reconstrucción a escala natural de una de las viviendas, con los utensilios habituales de la época.

Teléfono: 945.181.918.

PIEZA DEL MES  
Departamento de Difusión

Sábados: 17,30 h.  
Domingos:  
11,30 y 12,30 h.  
Duración aproximada  
30 minutos

Texto:  
Asunción Martín Bañón

Asesoramiento científico  
Dpto. de Prehistoria

Maquetación  
Raúl Areces y Luis Carrillo

Entrada libre y gratuita