



"PONIENDO SABOR A LA MESA ROMANA"

Desde época púnica se establece en las costas mediterráneas una lucrativa "industria" de elaboración de salazones y salsas a partir de la pesca sistemática, de las bandadas de pescado azul que discurren periódicamente por ellas.

Se instalan de manera sistemática por todos los puertos y ensenadas útiles, factorías para la transformación de los restos orgánicos de estas especies piscícolas en unas salsas: el garum, fruto del salado y la descomposición de sus entrañas.

Estos productos alcanzaron gran predicamento en el mundo romano, y las fuentes se hacen eco de su demanda, calidades, aprecio, altos precios e, incluso, sus virtudes afrodisiacas, más allá de su original uso como condimento para carnes y pescados.

En este caso, presentamos un ejemplar completo, procedente de las excavaciones en la factoría de salazones de El Castellar, en la costa de Mazarrón, y corresponde a la forma Keay XXVI C, más conocida como "spatheion".

Se trata de unas ánforas pequeñas (lo valioso se guarda en envases reducidos), de cuerpos cilíndricos casi tubulares, y bocas estrechas, con una, dos o sin asas, según el alfar.

COLECCIÓN MAM/CE/0000-0956 № INVENTARIO MUSEOG. MAM/CE101019

UBICACIÓN Vitrina 4 / Sala XVII / Planta Primera

CLASIFICACIÓN [Recipientes de transportes y almacenamiento] NOMBRE COMÚN: Ánfora

PRODUCCIÓN Y TIPOLOGIA Ánforas Africanas Bajo Imperiales. Forma Keay XXVI C

PROCEDENCIA Mazarrón; Castellar (El).

DESCRIPCIÓN Ánfora fina y esbelta, con borde ligeramente exvasado al exterior, dos asas, cuerpo

delgado con tendencia fusiforme y pivote. Pasta marrón-anaranjada, depurada,

conserva fina capa de engobe marrón.

USO/FUNCIÓN Recipiente contenedor y transporte

ÁMBITO CULTURAL Romano tardío (s. V d.C.)

MATERIA Cerámica

TÉCNICA Engobado, Torneado

DIMENSIONES - Parte: [Fondo Completo], medida: Altura, valor: 700, unidad: mm

- Parte: [Fondo Completo], medida: Anchura, valor: 100, unidad: mm

- Parte: Boca, medida: Diámetro, valor: 75, unidad: mm

