



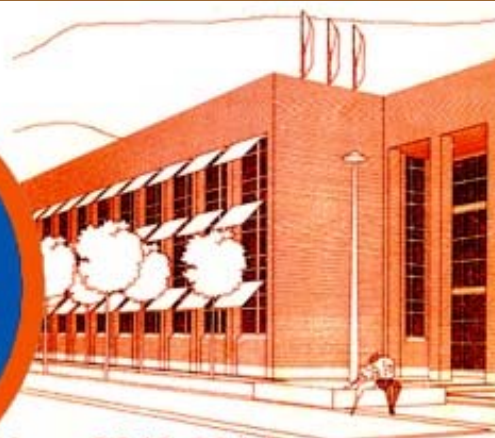
Junta de  
Castilla y León

**I.E.S. Arca Real**

C/ General Shelly nº1

47013 - Valladolid

ies-arca.real@jcyl.es



*Curso 2013-2014*

# PROYECTO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA

UTENSILIOS DE COCINA Y  
PRÁCTICAS AGRÍCOLAS  
EN LAS ANTIGUAS  
GRECIA Y ROMA.  
UTENSILIOS DE  
LABRANZA

GRUPO 4

UTENSILIOS DE COCINA EN  
GRECIA Y ROMA.

EL CUCHILLO, TENEDOR Y  
CUCHARA, CAZUELAS  
OLLAS, MARMITAS  
LA VAJILLA Y CERÁMICA

**LA CUCHARA:** En griego la llamaban *τοπύνη-ης,(ή)*, y *koclearion,-ou(to)* **Plural** *koclearia*>significaba concha de caracol y pasó por su forma al latín> *cochlearia*>Cuchara. Se usaba para comer caldos y sopas de verduras o purés, como ahora. Se han encontrado restos arqueológicos en Pompeya, Ampurias, y en Grecia. De plata o metal como estas de abajo (Izquierda de la casa de Menandro Pompeya) o las cucharillas de marfil y metal de Ampurias, derecha Aunque se han encontrado hechas en madera, hueso y marfil.



En esta foto se ven los platos planos y hondos, la vajilla como las de ahora, solo que éstas eran de plata



Cucharillas, llaves y amuletos de Ampurias



CUCHARAS DE BRONCE.  
POMPEYA Y CUENCO



CUCHARAS DE BRONCE Y  
CAZOS  
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE  
ATENAS



## EL TENEDOR O TRINCHADOR DE CARNE

AUNQUE YA HABÍA UTENSILIOS PARECIDOS EN LA GRECIA CLÁSICA DE DOS DIENTES (DIDOUS) Y DE TRES DIENTES (τρίαινα-ας, (ή) Y TRI-ODOUS) EN EL IMPERIO ROMANO (TRIDENTE), ESTOS APENAS LO UTILIZABAN PARA COMER PORQUE LA COMIDA SE LA SERVÍAN PARTIDA EN TROZOS Y USABAN LOS DEDOS, EL TENEDOR LO USABAN COMO TRINCHADOR PARA PARTIR LA CARNE Y EL PESCADO, AYUDADOS DE UN CUTELLUM O MACHAIRA (CUCHILLO). EN EL ANTIGUO EGIPTO HAY RESTOS DE TENEDORES DE DOS PUNTAS. PERO EL TENEDOR APARECIÓ COMO TAL HACIA EL 1077 EN EL IMPERIO BIZANTINO.

. EL TENEDOR LLEGÓ A EUROPA PROCEDENTE DE CONSTANTINOPLA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XI DE LA MANO DE TEODORA, HIJA DEL EMPERADOR DE BIZANCIO CONSTANTINO X DUCAS. LO LLEVÓ A VENECIA AL CONTRAER MATRIMONIO CON DOMÉNICO SELVO, DUX DE AQUELLA REPÚBLICA. PERO TEODORA PARA SUS CONTEMPORÁNEOS ERA TACHADA, POR ÉSTA Y OTRAS REFINADAS MANERAS ORIENTALES, COMO ESCANDALOSA Y REPROBABLE Y HASTA SAN PEDRO DAMIÁN AMONESTÓ DESDE EL PÚLPITO ESTAS EXTRAVÁGANCIAS, LLEGANDO A LLAMARLO "INSTRUMENTUM DIABOLI".



Tenedores de bronce que datan del siglo VIII o IX hallados en Irán.  
<http://www.animalgourmet.com/2013/10/08/tres-grandes-inventos-cuchara-cuchillo-y-tenedor/>  
<http://www.animalgourmet.com/2013/10/08/tres-grandes-inventos-cuchara-cuchillo-y-tenedor/#sthash.WNw9olYz.dpuf>



Tenedor griego de plata de dos puntas encontrado en Tanagra ode Beocia . L. 0.16 Centímetros..NAM-Atenas

LA COCINA. EN GRIEGO SE LLAMABA ἰνός-οῦ, ὅ, EN LATÍN CULINA >GRIEGO MODERNO>KOUZINA.D ERIVADAS CULINARIO. EL ARTE DE COCER Y COCINAR SE LLAMABA COQUO>COQUINA Y EN GRIEGO πέσσω και ἔψω

LA COCINA SE COMPOÑÍA PRINCIPALMENTE DEL HORNO U HOGAR DONDE SOLÍA ESTAR LA CHIMENEA O EL HORNILLO, PARECIDO A LAS COCINAS BILBAÍNAS DE LEÑA. LAS COCINAS TIENEN UN FOCUS O, BANCO DE LADRILLO DONDE HABÍAN VARIOS HORNILLOS EN LOS QUE SE COCINABA. DEBAJO DE ÉSTE BANCO SE DISPONÍA LA LEÑERA. LAS COCINAS NO TENÍAN CHIMENEA. LAS CAZUELAS Y OLLAS SE COLOCABAN EN TRÍPODES O PARRILLAS SOBRE EL FUEGO. DISPONÍAN TAMBIÉN DE UNA LAVATRINA O PEQUEÑO FREGADERO. SE DENOMINA PENUS A LA DESPENSA ORIENTADA AL NORTE PARA EVITAR LOS RAYOS DEL SOL Y LA PRESENCIA DE INSECTOS. SE DISPONE TAMBIÉN DE CÁMARAS EN OCASIONES SUBTERRÁNEAS PARA GUARDAR CONSERVAS, EL VINO, EL ACEITE Y OTROS PRODUCTOS ELABORADOS. EL HORNO SIEMPRE SE ENCUENTRA FUERA DE LA CASA





### EL MENAJE DE COCINA:

[http://elsegalar.blogspot.com.es/2009\\_12\\_01\\_archive.html](http://elsegalar.blogspot.com.es/2009_12_01_archive.html)

Los instrumentos de cocina encontrados son muy variados y realizados en diferentes materiales como hierro, barro, bronce, tierra cocida e incluso oro, plata o cristal.

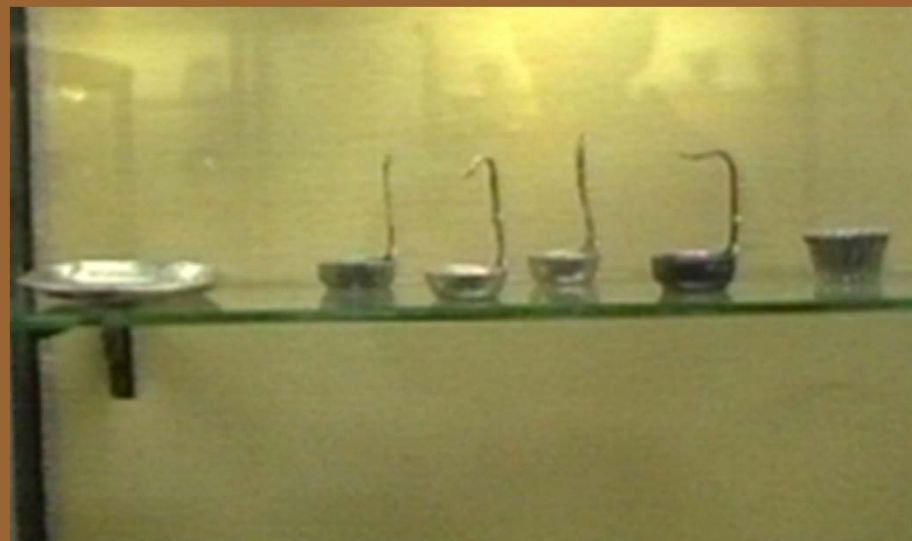
En la imagen de la izquierda se encontraron en Pompeya los útiles de cocina siguientes: marmitas, cráteras, tijeras de esquilar ganado, un encendedor de cocina o Igniarium encendedor para el fuego. Coladores de bronce, tinajas Urceus, morteros (morterarium), molinos, ollas con tapa, cazuelas, sartenes, parrillas, moldes (para pasteles, panes, quesos....), ánforas para conservar sólidos o líquidos,

Colador, de origen sur itálico, en bronce.

'Cabecico del Tesoro' (Verdolay) Murcia. Museo Arqueológico de Murcia.







EL MUNDO DEL VINO. LOS ESCANCIADORES. EL KYATHOS GRIEGO Y EL CACILLO ROMANO, SYMPULUM SE USABAN PARA EXTRAER LA BEBIDA Y LLENAR LAS COPAS. GRECIA Y CASA DE MENANDRO POMPEYA

Sartén romana de Pompeya y cazo



Teganon o Sártenes  
griegas de  
terracota cicládica



## Furnus-Hornos de Pompeya y canalón de plomo para la chimenea(κάπνη-ης, ἥ)



Trípodes romanos para el fuego y griego Exaleiptron, de cerámica para ungüentos y aceites



## HORNILLOS PORTÁTILES DE BARRO DE POMPEYA



## CALDERO Y PAELLA

Χυτρα, MARMITA O CALDERO DE BARRO  
PARA COCER  
CASA DE JULIO POLIBIO POMPEYA



CAZUELAS DE BARRO CON TAPADERA.  
POMPEYA





Brasero griego (eschara)  
abierto para cocer



Brasero de bronce romano  
Museos Vaticanos

Lámparas de aceite o Lucernas de bronce, para la iluminación.  
Lychnon en griego>Licnobia  
Museo Arqueológico de Nápoles y Lucernas de Ampurias.



Trapetum molino manual de aceite romano de Pompeya



Torculario prensa de vino de Pompeya



Amís Trona de niño con orinal de terracota. Museo de Atenas



Salero (Halmiros) de cerámica barnizado en negro, siglo V a. C., Museo del Louvre.



LA VAJILLA.- La vajilla romana solía ser de terracota metal o de vidrio, y la griega como los platos y vasijas para el vino el agua y aceite, de cerámica y con decoraciones .Las ánforas romanas y griegas eran para el transporte de vino y aceite y eran de dos asas más alargadas.



Ánforas griegas de Ampurias  
para vino y aceite



Taberna de ánforas de Herculano





El plato viene del griego *platos*, -ους, que significa plano o ancho, aunque para comer también usaban los cuencos más hondos para caldos y sopas. Como estos tres ejemplos el primero Grecia Helenística, siglo II-I a.C., con diseño floral. El 2º Cuenco de Camiros encontrado en Camiros (Rodas Vroulia cup, ca. 600-575 BC) y el 3º plato monocromo de origen suritálico del siglo I p.J.C. nº 4 plato griego de Ampurias



Plato plano para comer con peces. M. del Louvre



Plato de Euforbio. Londres



Platos planos griegos para comer decorados con peces, una biga y Gorgoma



# RECIPIENTES GRIEGOS PARA PERFUMES Y UNGÜENTOS DE AMPURIAS. DE PASTA DE VIDRIO

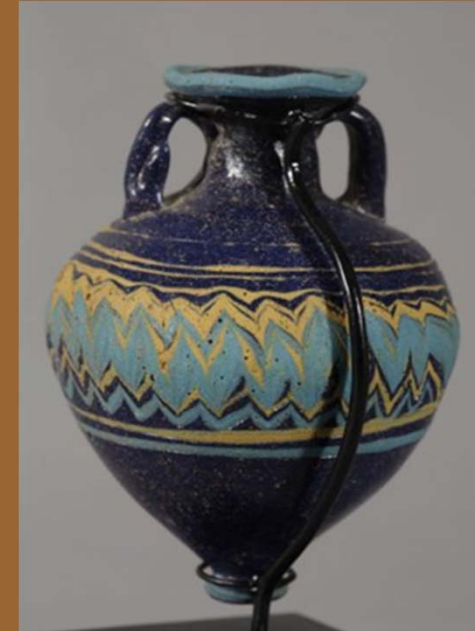
1.- ARÍBALOS.



2.- ALABASTRON.



3.- ANFORISCOS



ASKÓS RECIPIENTE CERRADO PARA ACEITE Y UNGÜENTO. TAMBIÉN EMPLEADO COMO DECORACIÓN



**GUTTUS: RECIPIENTE CERRADO PARA ACEITE Y UNGÜENTOS. TAMBIÉN EMPLEADO COMO DECORACIÓN. TENÍAN FORMAS DE ANIMALES COMO ESTOS DE UN CARNERO Y UN CARACOL MUREX.**

**PIXIS ATENIENSE DEL SIGLO V.A.C. MUSEO DEL LOUVRE. PELEO RAPTANDO A TETIS. USOS PARA LA COSMÉTICA FEMENINA.**





## Diferentes Vasos de Corinto



## LUTRÓFOROS PARA EL BAÑO





**PITHOI MINOICOS, GRANDES TINAJAS PARA ALMACENAR TRIGO,  
VINO ACEITE. TENÍAN UNOS SELLOS QUE GARANTIZABAN SU  
LUGAR DE ORIGEN Y PROCEDENCIA**



## PSICTERO De Wikipedia, la enciclopedia libre.

Muestra de un psykter (Louvre). Un psictero (en griego ψυκτήρ "enfriador") es una clase de vasija griega que se caracteriza por tener un cuerpo bulboso y una base alta y estrecha. Se usaba para enfriar el vino. El psictero se llenaba de vino y luego se colocaba dentro de una crátera con agua fría o hielo.



Caliz < *kálux*, copa  
para el vino

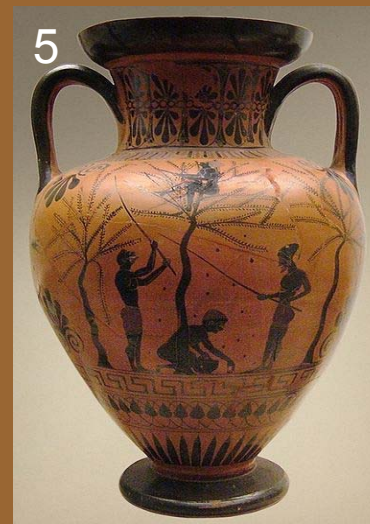
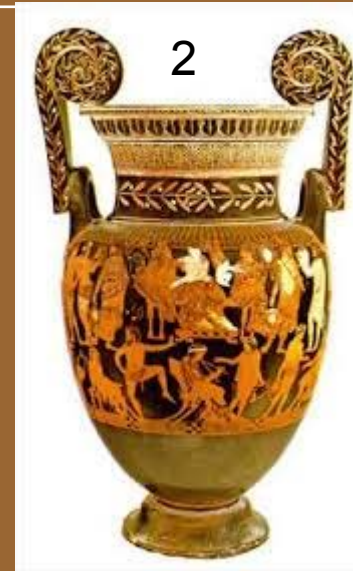


Κύλιξ> Kylix(copas para beber tumbados en los banquetes  
Copa de Esón (kylis de banquete del M.A.Nacional de Madrid)  
Decoración con los 12 trabajos de Teseo  
Kylix de Medellín (Badajoz)



**CRÁTERAS** para mezclar el vino con agua. Crátera (Κρατήρ) recipiente abierto para las mezclas de vino y agua, en proporción de (1 de vino y dos o tres partes de agua)

1.- Fragmento de crátera con figura zoomorfa de Ampurias. 2. Crátera de volutas



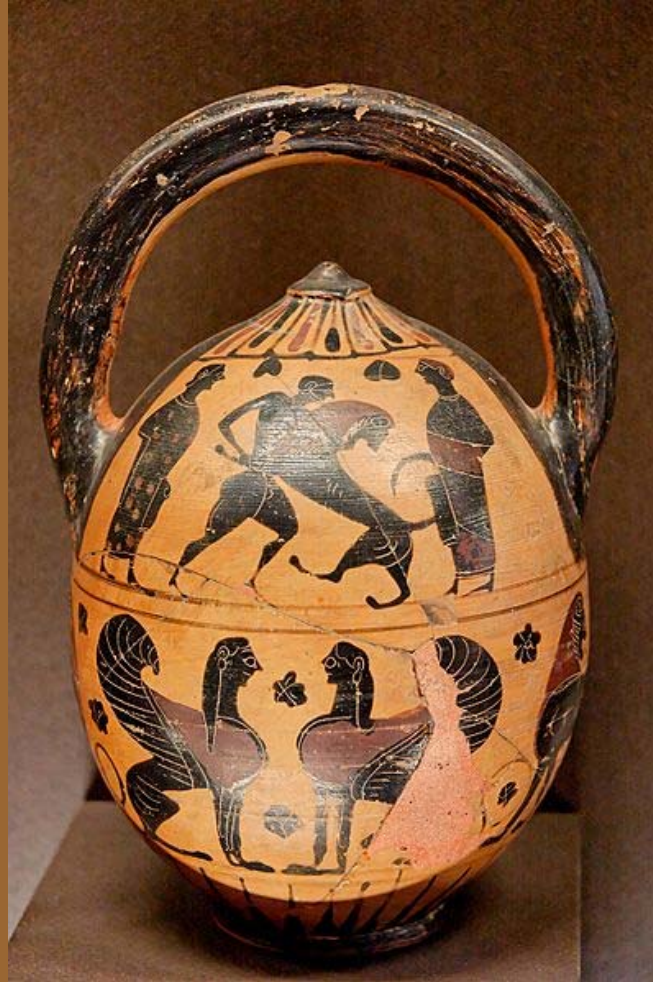
ÁNFORA: USO, PARA VINO,  
ACEITE Y GRANO.

3. ÁNFORA GRANDE CON GRECAS

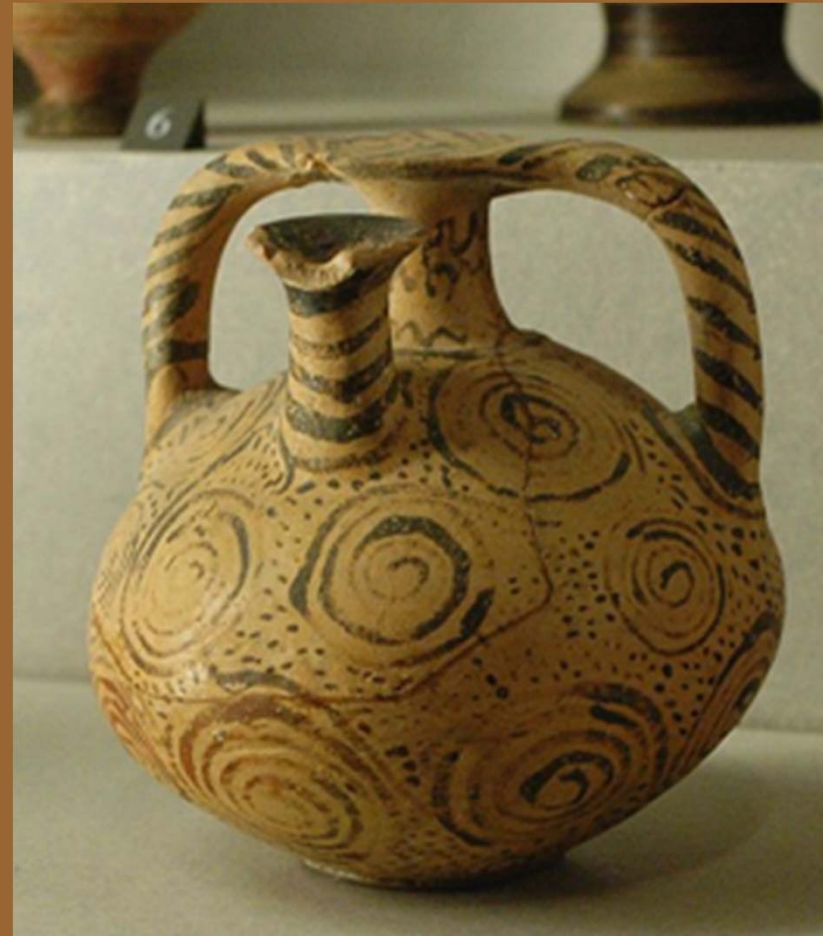
4 ÁNFORA  
PANATENAICA (ACEITE)

5. ÁNFORA DEL VAREO DE LA  
ACEITUNA

1.- Decantador o colador. Jarrón de Strainer  
Forma cerrada. Mito de Heracles y el león de Nemea.  
Un lado de un colador de florero (porta-esponjas)  
cerámica ática de figuras de color negro o filisteo,  
del 530-520 antes de Cristo.



2.- Regadera rodia: Recipiente cerrado para decantar el vino Rodio. Museo del Louvre





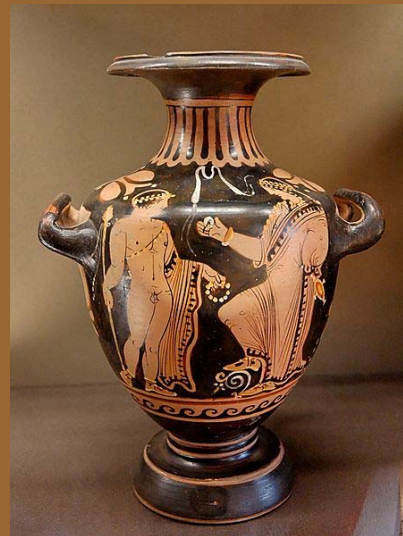
Cántharos del Louvre  
con escena de Eros





DINOS, de la palabra griega δῖνος, giro o torno, de donde se obtiene vaso globular. El plural es dinoi. Vasiija griega, de forma muy característica, con la boca amplia, sin asas y con el fondo convexo, similar a los modernos quinqués. Un caldero o receptáculo con forma de globo se encuentra sobre un soporte vertical más o menos adornado. De moda durante la época Arcaica, más tarde cayó en desuso debido a que la mayor parte de su superficie no era apta para la decoración figurada. Sin embargo, su peculiar apariencia le hizo sobrevivir al menos hasta finales del siglo IV a. C. Su mejor momento fueron los siglos VII y VI a. C.

También es llamado lebes, y una variedad, consistente en un dinos con un pie alto y asas verticales, es llamado lebes gámico por su utilización exclusivamente ritual en las ceremonias de matrimonio. Vaso de soporte para un Dinos.



## HIDRIAS PARA EL AGUA

Hidria de Ullises y las sirenas

Hidria Pithon.Louvre

DOLIAS ROMANAS DE OSTIA ANTIGUA  
PARA ALMACENAR VINO Y ACEITE

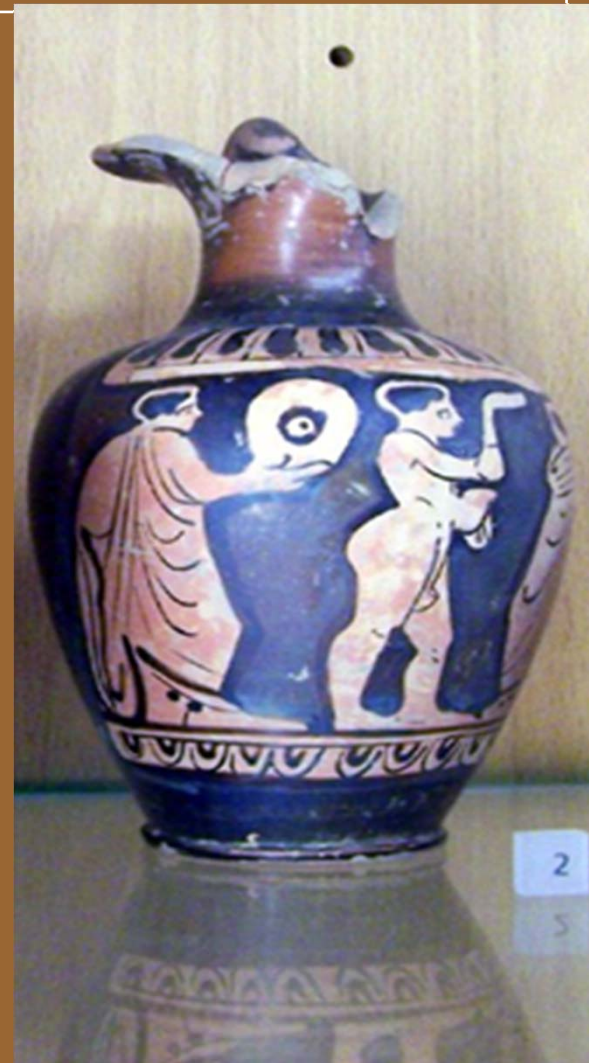
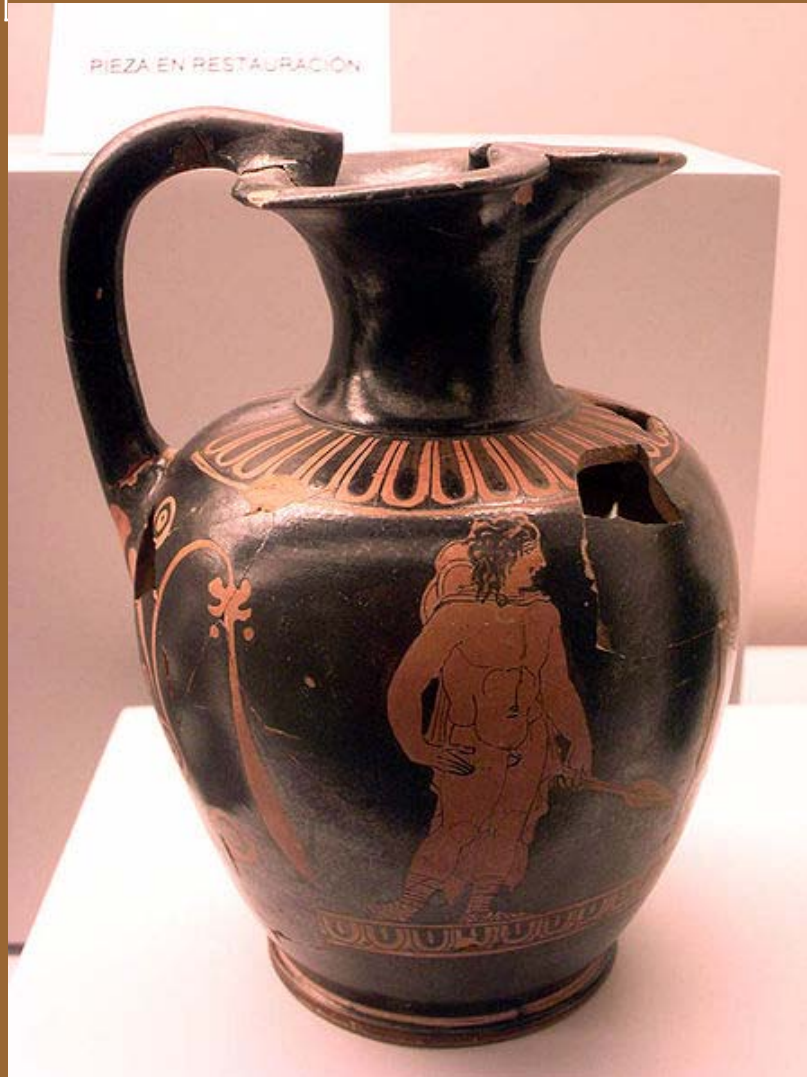


RODILLERA DE CERÁMICA EPINETRON  
ἐπίνητρον, PLURAL: EPINETRA, ἐπίνητρα  
HERRAMIENTA UTILIZADA POR LAS  
MUJERES PARA EL HILADO DE LA LANA  
APOYÁNDOLO SOBRE LA PIERNA





ENÓCHOE: JARROS PARA ESCANCIAR EL VINO  
ENÓCOE GRIEGO ENCONTRADO EN ALCANTARILLA (MURCIA) Y EN  
AMPURIAS

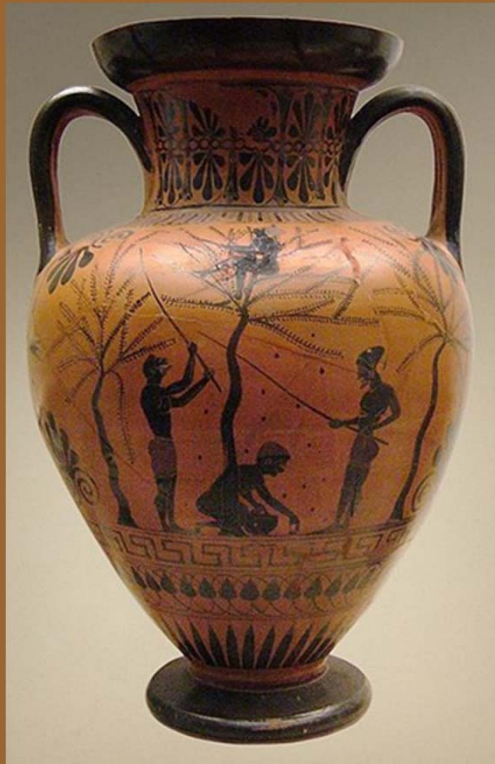




MASTOS(LLAMADO ASÍ POR SU FORMA DE PECHO  
FEMENINO).RAPTO DE TETIS POR PELEO. M.LOUVRE



*PRÁCTICAS Y TAREAS*  
*AGRÍCOLAS EN LA*  
*ANTIGUA GRECIA.*  
*HESÍODO Y JENOFONTE*



EL VAREO DE LA ACEITUNA  
(ELAIÓ-LOGOS)  
CERÁMICA ÁTICA.  
BRITISH MUSEUM.

## LAS FAENAS AGRÍCOLAS Y LOS TRABAJOS APROPIADOS PARA CADA ESTACIÓN DEL AÑO, EN LAS OBRAS DE HESÍODO “LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS” Y EN EL “ECONÓMICO” DE JENOFONTE.

La mayoría de las tareas agrícolas las hacían LOS ESCLAVOS, como nos lo relata HOMERO EN LA ODISEA, 7, 100-130, donde nos describe el huerto de Alcínoo, sito al lado del palacio y en el que 50 esclavas realizaban las siguientes tareas agrícolas de : “ la molienda del trigo dorado en soleras, la vendimia, el pisado de la uva y de la aceituna, el destilado del líquido aceite, el secado de las uvas al sol y se describen los árboles frutales plantados, donde “crecían manzanos, granados, perales, higueras y olivos ”.

EL CEREAL, sobre trigo, cebada y mijo se plantaba en las llanuras, el olivo y la vid se plantaba en terrazas en zonas montañosas aprovechando los declives del terreno.

Teniendo en cuenta que la geografía montañosa de Grecia es de un 80%, los antiguos y modernos griegos sólo disponían de un 20% de tierra cultivable en llanuras y éstas no demasiado fértiles, siendo necesaria una segunda y tercera arada como nos aconseja Hesíodo para remover la tierra dos o tres veces antes de sembrarla y estercolarla debidamente con abono animal y vegetal.

En Grecia las únicas llanuras cultivables aptas para el cereal y legumbres, eran las de Maratón en Atenas, las de Mesenia en Esparta, la de Tesalia en el valle del Tempe, la más fértil, las de Macedonia y Tracia al norte y la de Beocia.

El trigo sin embargo dada su escasa producción en Grecia y por su inestimable valor para la base de la alimentación diaria, tenía que ser importada de las colonias griegas del norte de África y Sicilia, y del Mar negro (Ucrania y Crimea), hasta tal punto era tan importante su control, que Atenas tuvo que imponer una tasa e impuesto de trigo para controlarlo y evitar el estraperlo.

Así JENOFONTE EN ECONÓMICO 9, 9 nos dice:

“a los esclavos les encargamos las tareas diarias de hacer el pan (sito-poiew, sito-poieo), las de cocinar, las de hilar y otras parecidas”

Según el libro “el mundo de Atenas”, este tipo de tareas y los huertos eran frecuentes, en la Antigua Grecia, donde en cada casa ateniense disponían de un huerto o granja familiar para su sustento diario y para plantar todo **tipo de verduras y hortalizas** llamadas “lathanon” en griego, y solía **estar rodeada de árboles** frutales o de legumbres.

## HESÍODO: “LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS”.

MOLINOS Y MORTEROS PARA EL GRANO, HESÍODO, en los Versos 425-430, aconseja a su hermano Perses la fabricación de un mortero y mano de madera para moler el grano, eran circulares y cóncavos parecido al trapetum romano:

“Entonces corta madera para un mortero de tres pies, una mano de tres codos y un eje de siete pies”.

EL MOLINO DE MANO EN JENOFONTE, CIROPEDIA, Vi, 2, 31: “Hay que proveerse de alimentos salados, agrios o picantes y preparar los molinos de mano con los que hacer el pan pues este instrumento es el más ligero de panadería”. Estos molinos se parecían al trapetum romano, usado para el prensado de aceite y se utilizaban también para moler el trigo, se componen de dos piezas cilíndricas, de las que la superior tiene un agarradero que permite hacerle girar; la inferior no se mueve; el grano se muele colocándolo entre las dos piedras y haciendo girar la de arriba” (pág. 355 traducción editorial Gredos, Madrid, 2008)

Mortero de  
mano Ampurias



Molino de mano para el Pan.  
Museo del pan de Valladolid





## EL ARADO ROMANO Y EL YUGO

FOTOS DE LA PEDRAJA DE PORTILLO - ARTESANIA, APEROS DE LABRANZA DE SIGLOS PASADOS



## Terracota Beocia. Museo del Louvre



### HESÍODO:

**LAS TAREAS AGRÍCOLAS** estaban marcadas por las 4 estaciones del año y se guiaban o regían por la aparición y posición de las estrellas y constelaciones, de Orión, Las Pléyades, Arturo, etc, y así por ejemplo como se sigue haciendo aún hoy en día, **LA VENDIMIA** se hacía en Septiembre, **LA LABRANZA Y LA SIEMBRA** en octubre y noviembre (**TRABAJOS DE OTOÑO**), la recogida de la oliva en noviembre, **Y LA SIEGA** en mayo, la trilla, el aventado del grano etc., y la molienda del cereal en junio (**TRABAJOS DE VERANO - VERSOS 585-605**).

En los versos 440 y sig. Hesíodo aconseja a su hermano Perses fabricarse un **ARADO DE MADERA** y adquirir dos bueyes machos, de nueve años para la siembra y hacer el arado y la siembra a mano con dos esclavos, uno de 40 años y otro más joven, pero bien alimentados con una hogaza de pan quadratus (dividido en 8 partes). Mientras el de 40 años ara, el otro por detrás siembra a mano con una azada.

Hesíodo T.D, vv 464: "Ara en primavera y da una segunda vuelta a la tierra en verano. Deja un año en barbecho y al año siguiente siembra el barbecho cuando la tierra está ligera".

### HES.T.D, 609-615, TRABAJOS DE PRIMAVERA:

Cavar y podar las viñas. La vendimia en otoño: "cuando Orión y Sirio lleguen a la mitad, corta los racimos y ponlos al sol durante diez días y diez noches y cinco a la sombra y al sexto, vierte en jarras los dones del alegre Dioniso".

LA LABRANZA PANEL DE TERRACOTA, MUSEO DE LA ÓPERA DEL DUOMO DE FLORENCIA. EL PAN CUADRADO QUADRATUS. MUSEO DE POMPEYA



HESIODO LOS TRABAJOS Y LOS DÍAS, VV 440-445, UN HOMBRE DEBE ESTAR BIEN ALIMENTADO CON UNA HOGAZA DE PAN, PARA REALIZAR LA SIEMBRA

LA SIEMBRA debe hacerse con “la yunta de bueyes y con un hombre de unos 40 años y bien alimentado con un pan partido en cuatro de ocho trozos(es el pan quadratus), y seguido por otro más joven que va esparciendo las semillas por detrás y cavándola con una azada en tierra”

HESÍODO, VERSOS(585-605) -TRABAJOS DE VERANO,

### LA TRILLA Y SIEGA DEL GRANO:

590 “entonces ojalá haya la sombra de una roca donde puedas comer pan amasado con leche y beber vino de Biblos... y mézclalo con tres partes de agua de manantial por una de vino”.

Verso 596: “Ordena a tus criados que trillen el grano y una vez medido guárdalo en jarras, luego recoge forraje y estiércol para tus bueyes y mulos”.

Jenofonte Económico: El trillo no lo conocían, según nos cuenta Jenofonte en el Económico, donde nos dice que la trilla se hacía con los animales de carga pisoteando el grano.



Molinos de tracción animal, les había de dos tipos, los cónicos de piedra para el aceite y el trigo(arriba), o redondos(abajo).





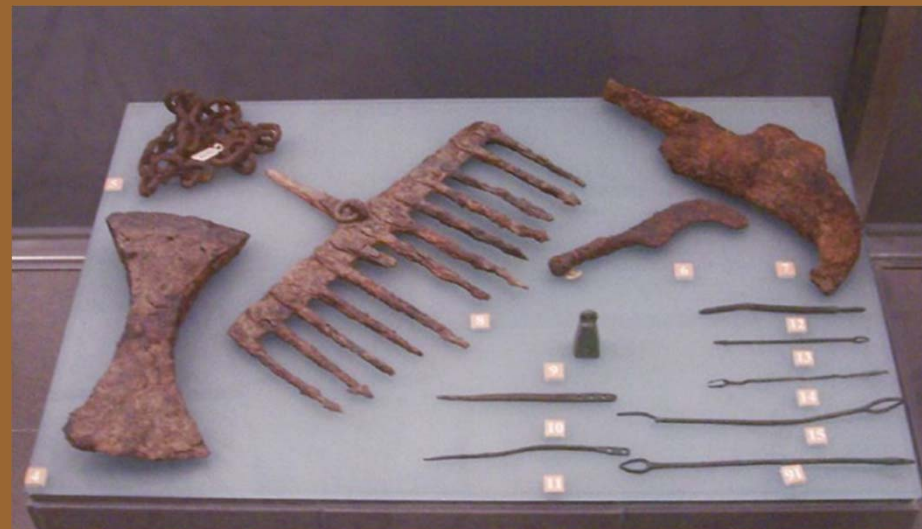
## LA ESCARDA Y EL ABONO ORGÁNICO DE PLANTAS Y ANIMALES. JENOFONTE Y HERÓDOTO

En Jenofonte, “Económico XVII, 12” nos cita la tarea de LA ESCARDA (skaleia) en griego que consistía en arrancar las malas hierbas a mano o con azadón y recomienda reutilizarlas como abono vegetal, después de ser pisoteadas por los bueyes y recogida y metida en agua.

EL Jenofonte, Económico versos 600 y siguientes nos habla del ESTERCOLADO o abono vegetal y animal , que era orgánico de restos de plantas humedecidas en agua y de animales de carga (mulos, bueyes), de ovejas (creo que es el mejor abono natural) o cerdos, aunque en Hesíodo solo se cita la palabra estiércol. Este abono animal nos recomienda mezclarlo con tierra para que no sea demasiado fuerte.

Sobre el abono con elementos orgánicos de procedencia animal, el historiador griego Heródoto nos cuenta en su libro, Historias (libro III, cap. 22), y en tono de humor el empleo de estiércol animal entre los persas, en esta obra nos narra, en un diálogo imaginario entre los mensajeros del rey de Persia y el soberano de los etíopes, en el que este último, al conocer las costumbres alimenticias de los persas, que se sustentaban con el pan de trigo candeal, muestra su repugnancia al conocer que para cultivar el trigo hay que fertilizar las tierras con abonos animales, llegando a la conclusión, tras extraños recorridos por vericuetos neuronales de su cerebro, que los comedores de pan son en realidad comedores de excrementos. Hay que aclarar que la dieta de los etíopes de aquella época estaba compuesta primordialmente de leche y carne hervida. (Del blog de Historia de los pepinos o de los Cucumis sativus Trabajo de Carlos Azcoytia)

Utensilios de labranza de Ampurias.  
Rastrillo, hachas y hoces





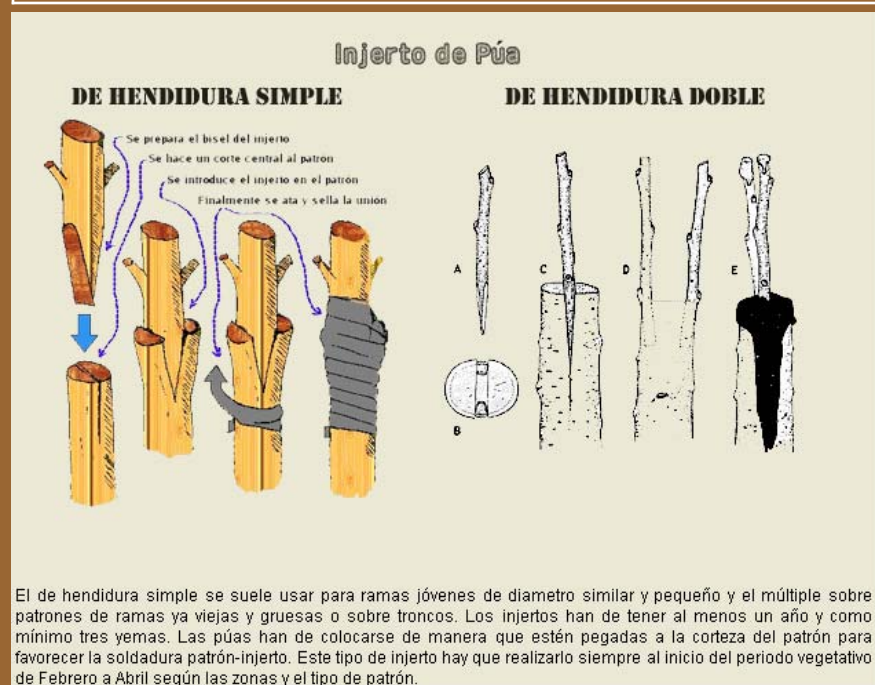
## PLANTONES DE ÁRBOLES FRUTALES Y OLIVOS E INJERTOS

Jenofonte, Económico, cap.XIX, 8 y siguientes:

Jenofonte en su libro Económico, XIX, 12, al hablarnos de los árboles frutales nos recomienda la profundidad (entre 1'5 y 2'5 pies) a la que se debían plantar los plantones de los árboles y recubrirlos con una capa de césped, abonado por debajo, para que agarren mejor, así Jenofonte nos describe después en Econ.XIX, 13, cómo hacer los injertos y plantones de olivos con un tocón de madera.

Imágenes a continuación extraídas del link:

[http://sites.amarillasinternet.com/jardinelandia/arboles\\_frutales.html](http://sites.amarillasinternet.com/jardinelandia/arboles_frutales.html)





El plantón debe quedar a una distancia de unos 15 cm por encima de la superficie

Aperos de labranza castellanos. Vicente López de Arcos de la Polvorosa  
<http://epmencia.blogspot.com.es/2012/07/artesani-jubilado-vicente-lopez-de.html>

Reproducción artesanal de un arado romano, hoces yugos, rastrillos, orcas, azadas etc.





## Partes del arado romano

