

LA QUESERA DEL SOLAR DEL CÍRCULO CATÓLICO, HUESCA (NIG: 13309)

En las excavaciones arqueológicas dirigidas por J. L. Cebolla en el año 2004 en el solar del Círculo Católico de Huesca, apareció un vaso cerámico perforado en un contexto cronológico perteneciente a la Edad del Bronce, en su fase media (1750-1450 a.C.). Los restos estaban asociados a estructuras ovaladas pertenecientes a cabañas construidas con barro, madera y paja, que permitieron documentar la existencia de un poblado.

El vaso perforado está hecho a mano. Su forma es acampanada con lados levemente abombados y con sus dos extremos abiertos, uno de ellos más estrecho que el otro y con el labio ligeramente saliente. Altura: 11 cm, diámetro de la boca mayor: 10,5 cm, diámetro de la boca menor: 6,5 cm, grosor de las paredes: 0,9 cm. La pieza está toda atravesada por pequeños orificios circulares dispuestos de forma aleatoria, realizados antes de la cocción con un punzón de sección circular y de fuera hacia dentro. Esto se puede comprobar por la presencia de rebabas de pasta fresca en la cara interna de la pieza.

En cuanto a su función existen varias hipótesis: colador, mechero Bunsen destinado a metalistería, incensario para quemar hierbas, pantalla protectora de elementos de iluminación doméstica, etc. La más aceptada es que formaron parte de la cadena de elaboración de queso o requesón, posiblemente en la operación de separación del suero de la leche o en la última fase de la elaboración del queso, como recipiente utilizado para darle forma. Las analíticas realizadas a ejemplares de la península ibérica han dado como resultado la presencia de grasas lácticas y restos de lino.

Se poseen pocos datos acerca de la elaboración del queso durante la prehistoria, es probable que el sistema fuera parecido al de la fabricación de queso artesanal en la actualidad. La leche se calienta y se le añade el cuajo. Una vez cuajada la leche, se separa la parte sólida (queso) de la líquida (suero) apretando la pasta, para lo que resulta muy adecuado un utensilio como el que presentamos. Se pasa la masa a un molde de esparto, mimbre o madera, donde se consigue la compactación del queso para su consumo.

Desde el neolítico, la cabaña ganadera de vacas, ovejas y cabras muestra una gestión destinada a la obtención de productos secundarios y, entre ellos, el queso. Este alimento es de gran importancia ya que permite guardarlo para consumirlo en diferido o intercambiarlo con otros grupos humanos, de ahí la presencia de recipientes perforados en muchos de los hábitats activos entre 3500 y 1000 a.C.