

Cómo citar / How to cite: Barba Colmenero, Vicente 2025. Cerámica de cocina bizantina del monasterio de Qubbet el-Hawa en Asuán (Egipto). *Antigüedad y Cristianismo* 42, 33-54. <https://doi.org/10.6018/ayc.624971>

CERÁMICA DE COCINA BIZANTINA DEL MONASTERIO DE QUBBET EL-HAWA EN ASUÁN (EGIPTO)

BYZANTINE COOKING POTTERY FROM THE QUBBET EL-HAWA MONASTERY IN ASWAN (EGYPT)

Vicente Barba Colmenero
Universidad de Jaén
Jaén, España
vicenbarba@gmail.com
orcid.org/0000-0002-8214-5064

Recibido: 29-7-2024

Aceptado: 20-4-2025

RESUMEN

Analizamos en este artículo la cerámica de cocina de un monasterio cristiano de época bizantina del sur de Egipto, en Qubbet el-Hawa (Asuán). El estudio de los tipos de cazuelas y ollas nos aportan una visión novedosa sobre los habitantes del monasterio durante varios siglos y fases históricas. De esta forma, a través del estudio de los recipientes de cocina podemos comprobar como en las primeras fases del asentamiento (siglo VI), utensilios localizados nos reflejan una ocupación de los espacios al modo anacoreta. A partir del siglo VII, los recipientes de cocina cambian y se introducen nuevas formas de consumo, lo cual nos refleja un cambio de ocupación de sus habitantes.

Palabras clave: Cerámica Bizantina, Cazuelas, Ollas, Copto, Qubbet el-Hawa, Asuán.

ABSTRACT

In this article, we analyze the cooking ceramics from a Byzantine Christian monastery located in southern Egypt, at Qubbet el-Hawa (Aswan). The study of the types of pots and vessels provides us with a novel perspective on the inhabitants of the monastery over several centuries and historical phases. Thus, through the examination of cooking pots, we can observe that in the early phases of the settlement (6th century), the identified utensils reflect an occupation of the spaces in an ascetic manner. Starting from the 7th century, the cooking vessels undergo changes, and new consumption patterns are introduced, indicating a shift in the occupation of its inhabitants.

Keywords: Byzantine Ceramics, Cooking Pots, Vessels, Coptic, Qubbet el-Hawa, Aswan.

SUMARIO

1. Introducción y contexto arqueológico.
2. La cerámica de cocina del monasterio cristiano.
3. Las cazuelas bizantinas de Qubbet el-Hawa.
4. Las ollas de Qubbet el-Hawa.
5. Conclusiones.
5. Bibliografía.



1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO ARQUEOLÓGICO

En el año 2017 dimos a conocer en el volumen 27 del Bulletin de liaison de la céramique égyptienne (BCE) los materiales cerámicos de este interesante monasterio bizantino del sur de Egipto (Barba et al. 2017). Recientemente se ha defendido un trabajo de tesis doctoral que ha tenido como objeto el análisis completo de todos los materiales cerámicos del periodo bizantino de este yacimiento, localizados durante las campañas arqueológicas realizadas por la Universidad de Jaén y el Proyecto Qubbet el-Hawa, entre los años 2015 y 2019 (Barba 2021).

Qubbet el-Hawa se alza sobre la orilla oeste del Nilo frente a la moderna ciudad de Asuán (fig. 1). En este yacimiento se ha documentado una secuencia arqueológica que abarcaría desde la VI Dinastía hasta la época medieval, destacando una gran necrópolis con diferentes periodos y fases egipcias. A partir del siglo V se documenta la presencia de una comunidad monacal que ocupará en un primer momento las tumbas egipcias y en una etapa posterior se construye una iglesia y un monasterio cristiano, posiblemente hacia el siglo VI (Barba 2021, 175-185). Actualmente, los restos del monasterio aún son visibles en la parte central de la necrópolis faraónica (Fig. 1).

El yacimiento se caracteriza por presentar varios ámbitos bien diferenciados, por un lado, tenemos en la cima de la colina el monasterio, que presenta un recinto cerrado o amurallado, con estructuras de adobe y piedra, lugar que aún no ha sido investigado en profundidad (Fig. 2); y, por otro lado, encontramos la iglesia que se organizó aprovechando parte de los enterramientos antiguos encontrándose semiexcavada en la montaña (Barba et al. 2022).

En los estudios realizados de las distintas tumbas de la colina de Qubbet el-Hawa, se ha localizado materiales bizantinos que nos vienen a confirmar que estos hipogeos fueron reocupados en un primer momento por

monjes, que en algunos casos reestructuraron algunas de las tumbas e incluso adaptaron espacios para realizar cultos cristianos (Barba y Torallas 2020). En la mayor parte de los hipogeos cercanos al monasterio se localizan restos arqueológicos del periodo bizantino, e inscripciones coptas y grafitis en el interior de las tumbas QH34e, QH34h, QH34i y QH34f (Valenti 2012, 76; Torallas y Zomeño, 2013). Estudios efectuados de los materiales de las tumbas QH33 y QH34, excavadas por la Universidad de Jaén en varias campañas, viene a confirmar el dato de que los monjes estuvieron habitando en el interior de las tumbas de la necrópolis, al menos desde el siglo V-VI (Barba 2018; Barba et al. 2017; Barba 2021).

Los monasterios investigados en toda la región del sur de Egipto, la Primera Catarata, tienen en común un mismo origen, localizándose en ellos cuevas, grutas o estructuras de culto precristianas que han sido reocupadas por eremitas o anacoretas que han decidido retirarse de la sociedad para llevar a cabo una vida ascética (Barba 2021, 238). Este hecho se encuentra muy estudiado en la región tebana, donde se observa la continua ocupación de tumbas faraónicas por monjes paleocristianos (Leblanc 1989; Lecuyot 1993; Thirard 2012; Bavay 2004), tratándose de una práctica habitual en todo el valle del Nilo.

La zona excavada del monasterio cristiano de Qubbet el-Hawa, donde se han localizado un gran número de materiales cerámicos, se corresponde con el área que comprende las tumbas QH34aa y QH34bb, lugar en el cual se identificó un gran basurero del periodo bizantino. Del análisis de los materiales de este gran basurero se desprende que, gran parte de estos, provienen de la vida y la actividad desarrollada en el monasterio, aunque también hemos localizado cerámicas que posiblemente procedan de vertidos intencionados, fallos y defectos de cocción de un taller cerámico cercano, parcialmente investigado (Barba et al. 2017).



Figura 1. Plano general de ubicación del yacimiento de Qubbet el-Hawa e imagen general, vista desde el sur. Sobre la colina se aprecian los restos de muros del monasterio bizantino. Fotografía de Patricia Mora.

La secuencia arqueológica analizada en el basurero se compone por 18 estratos arqueológicos que se han analizado y agrupado en cinco fases de ocupación y uso

del monasterio bizantino grosso modo (Barba 2021, 344-347):

- Fase I: Finales del siglo V y primera mitad del siglo VI (500-550).
- Fase II: Segunda mitad del siglo VI (550-600).



Figura 2. Imagen del monasterio, se aprecian restos de muros y estructuras de las diversas estancias aún no investigadas.

-Fase III: Primera mitad del siglo VII (600-650).

-Fase IV: Segunda mitad del siglo VII (650-700).

-Fase V: Primera mitad del siglo VIII (700-750).

2. LA CERÁMICA DE COCINA DEL MONASTERIO CRISTIANO

En total se han contabilizado 54 recipientes cerámicos destinados a la elaboración de alimentos, correspondientes con cazuelas, ollas, lebrillos y cazos, pero en esta contribución solamente analizaremos 42, que se corresponden con todas las cazuelas y las ollas documentadas.

Esta categoría cerámica no presenta decoraciones y las superficies de los recipientes no tienen ningún tipo de tratamiento, salvo alguna pieza que presenta incisiones como en

las ollas, y también se ha contabilizado una cazuela con decoración engobada de color rojiza.

Estas dos categorías cerámicas (ollas y cazuelas) se contabilizan de forma masiva en nuestro asentamiento, siendo recipientes que se identifican con formas y tipos comunes localizados en casi todos los establecimientos bizantinos de Egipto.

Respecto a las pastas cerámicas, destacamos que las matrices presentan abundantes desgrasantes y no están tan decantadas, ya que son cerámicas que van a ser expuestas al fuego y requieren de una matriz más dura y acorde con su funcionalidad. Destacan las pastas locales que hemos clasificado como Tipo 2 y 3 (Barba 2021, 384-385), de tonos naranjas y marrones.

Respecto al contexto arqueológico, como podemos observar en el siguiente gráfico (fig. 3), la mayor parte de los recipientes presentan

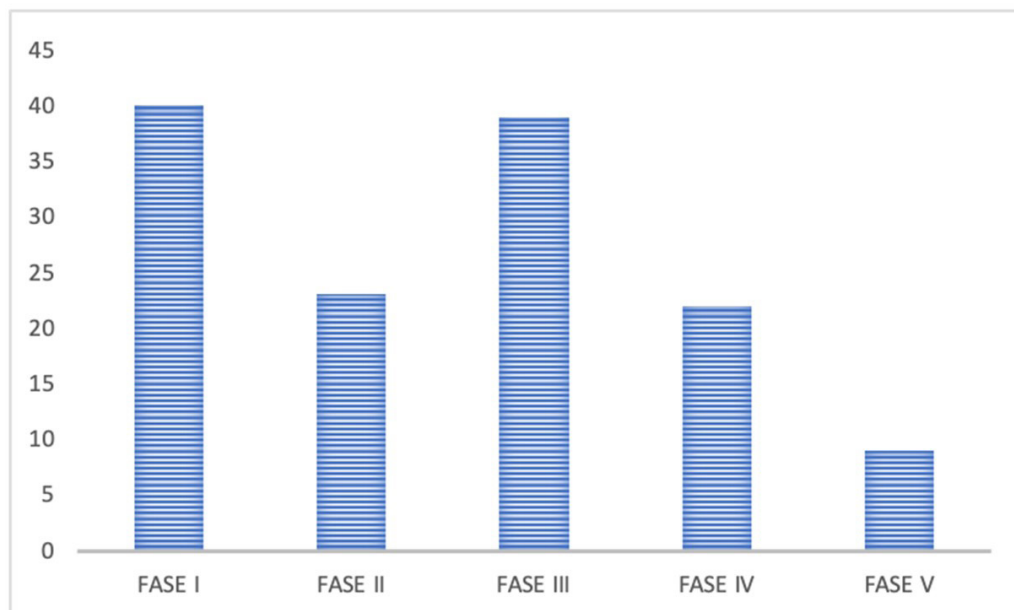


Figura 3. Número total de recipientes de cocina de la etapa bizantina.

una amplia secuencia en nuestro yacimiento, aunque con alguna matización significativa. Observamos que principalmente estas series se desarrollarán con mayor número de recipientes entre la Fase I y III del asentamiento, desde comienzos del siglo VI hasta mediados del siglo VII. Entre las Fases IV y V observamos como el número de recipientes de cocina desciende sustancialmente y durante la Fase V escasamente localizamos un 7% de estos materiales, lo cual es indicativo posiblemente de un descenso considerable del número de habitantes en el monasterio y su paulatino abandono. Este hecho lo estudiaremos de forma pormenorizada con cada tipo cerámico identificado (Fig. 3).

3. LAS CAZUELAS BIZANTINAS DE QUBBET EL-HAWA

Las cazuelas de Qubbet el-Hawa se corresponde con un tipo muy conocido en todo Egipto y gran parte del Mediterráneo para la etapa Bizantina. Llama notablemente la atención las reducidas dimensiones de nuestros recipientes, convirtiéndose en cazuelas de

consumo individual, con capacidad para una única ración, ya que no tienen mucha cabida para cocinar grandes cantidades. Hemos documentado en nuestro yacimiento un número significativo de estos recipientes, en total 30 cazuelas, algunas completas. Se ha denominado como el tipo QHB-41¹ (Barba 2021, 766).

Los diámetros son más o menos constantes y la horquilla que localizamos oscila entre los 13 cm. y los 20 cm. Las bases son en todos los casos cóncavas, facilitando de esta manera su colocación en las cocinas (Fig. 4).

Debió ser utilizada como cazuela/plato para cocer los alimentos y comer en ellas, ya que como decimos presenta unas reducidas dimensiones y solo admite una única ración (fig.4). Hemos diferenciado tres variantes en función de la forma de los recipientes:

-Variante A: en total se han contabilizado 9 cazuelas (Tipo QHB-41a). Todas ellas

¹ QHB-41: la tipología establecida hace referencia en primer lugar a las siglas del nombre del yacimiento Qubbet el-Hawa (QH), posteriormente a la etapa histórica bizantina (B) y al número de tipo cerámico establecido en la tipología general (tipología establecida a partir del estudio de Barba 2021).

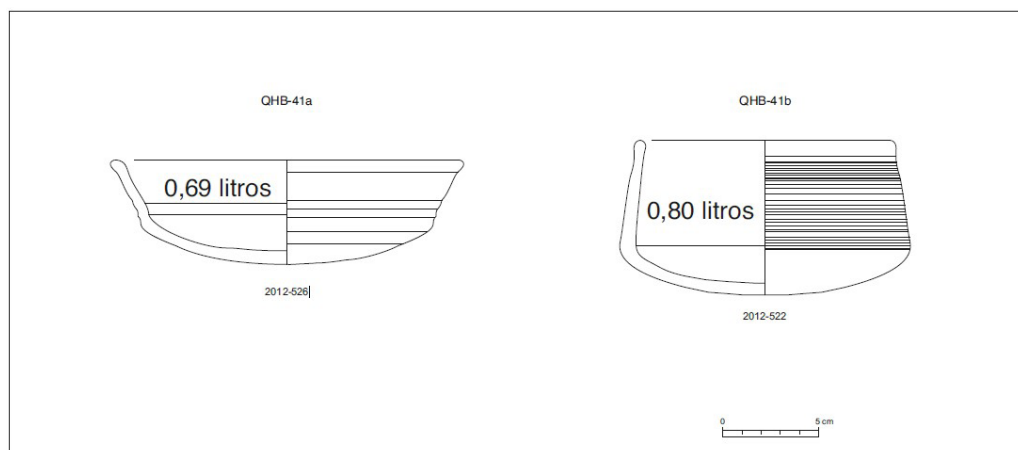


Figura 4. Litros y capacidades en las cazuelas, variantes a y b.

presentan cuellos abiertos desde la carena con bordes exvasados o ligeramente rectos. La parte exterior de los recipientes, desde la carena hacia el borde, suelen presentar abundantes marcas incisas producidas durante el moldeado de la pieza en el torno, realizadas para facilitar el agarre del recipiente una vez colocado sobre el fuego o las ascuas. Hemos calculado una capacidad de 0,69 litros (Figs. 5 y 6).

-Variante B: son el tipo más frecuente ya que se contabilizan hasta 20 recipientes (Tipo QHB-41b). Presenta cuellos más cerrados y rectos desde el desarrollo de la carena, con un cuerpo más redondeado. El borde suele terminar de forma redondeada y al igual que la variante anterior el cuerpo exterior presenta abundantes marcas e incisiones intencionadas realizadas durante el moldeado, desde la carena hasta el borde. Tiene una capacidad de entre 0,80 y 1 litro (Figs. 7, 8, 9 y 10).

-Variante C: solamente se ha localizado 1 ejemplar (Tipo QHB-41c), muy similar a las anteriores por la forma que presenta el recipiente en general, pero el borde es redondeado y presenta varias molduras. No tiene las estrías o incisiones exteriores tan características de las variantes anteriores. Debió ser una forma poco frecuente (Fig. 11).

Las pastas más utilizadas para la fabricación de estos recipientes son las del Tipo 3 (de color

marrones y con abundantes desgrasantes), con un 41%, seguidas del Tipo 2 con 28%, todas ellas son locales².

Los recipientes no presentan acabados exteriores, salvo el caso exclusivo de una cazuela de la variante (a) que presenta la superficie engobada de color roja clara, tanto al interior como al exterior (fig. 6, n° 1893-375).

Como hemos apuntado anteriormente, todas las cazuelas presentan un gran número de incisiones exteriores producidas de forma intencionada desde la carena hasta el borde. No se trata de una decoración. Si tenemos en cuenta que este recipiente se deja depositado al fuego o sobre las ascuas durante la elaboración de los alimentos, resultaría más práctico con esas molduras el agarre del recipiente una vez que tengamos que retirarlo del fuego.

Respecto a los paralelos debemos indicar que en cada asentamiento encontramos

2 Durante la época bizantina en el yacimiento de Qubbet el-Hawa se han identificado hasta siete tipos diferentes de pastas cerámicas, destacando principalmente cinco. Entre ellas, la pasta rosácea, aunque muy característica de la región, no era la más importante en la fabricación de materiales cerámicos. Los materiales se clasifican en cuatro tipos principales: el Tipo 1 (rosácea), utilizado en vajilla de alto prestigio, generalmente decorada o barnizada; el Tipo 2 (naranja), destinado a vajilla decorada o de uso cotidiano; y los Tipos 3 y 4, reservados para recipientes de cocina, almacenamiento y transporte (Barba 2021, 379-397).

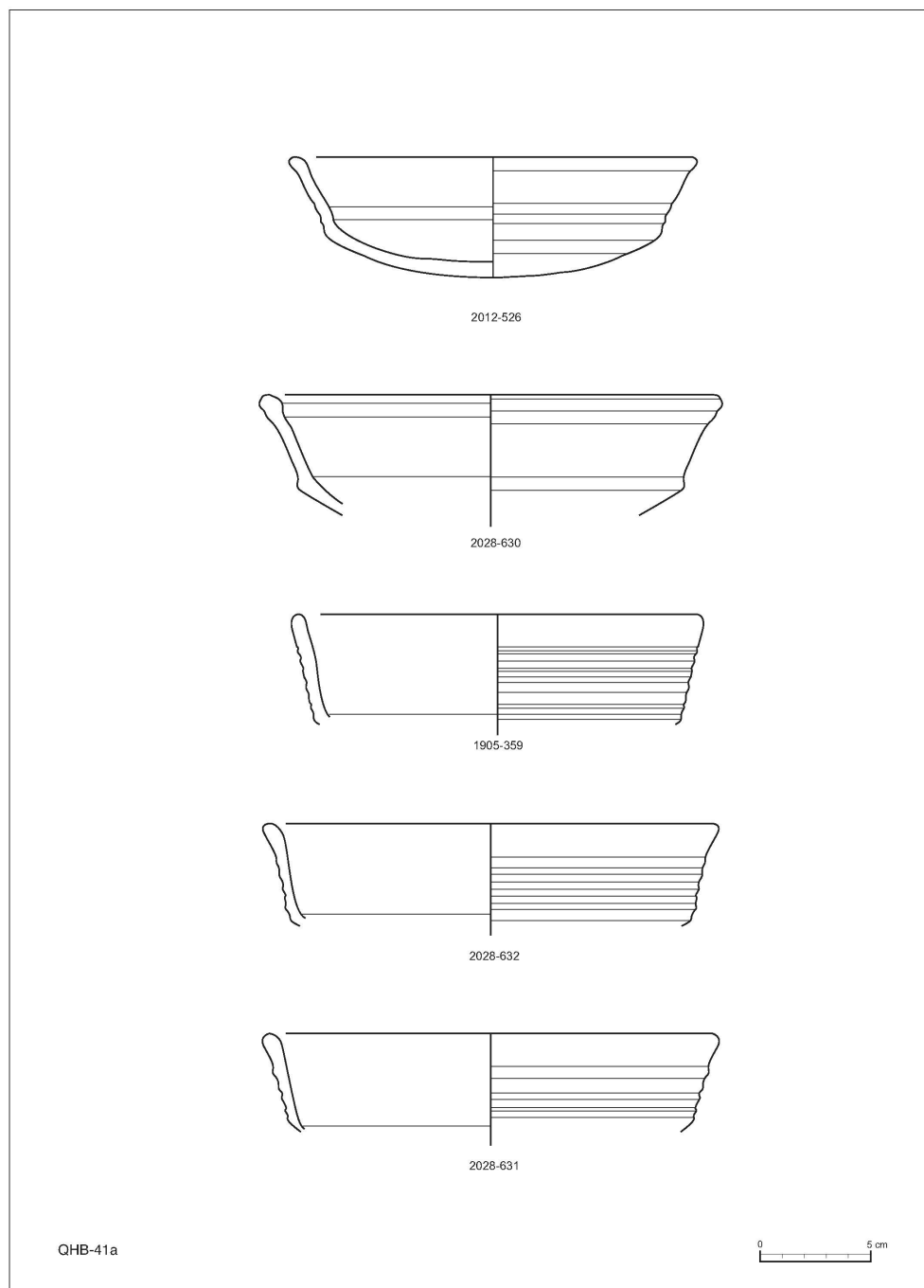


Figura 5. Cazuelas Tipo QHB-41a.

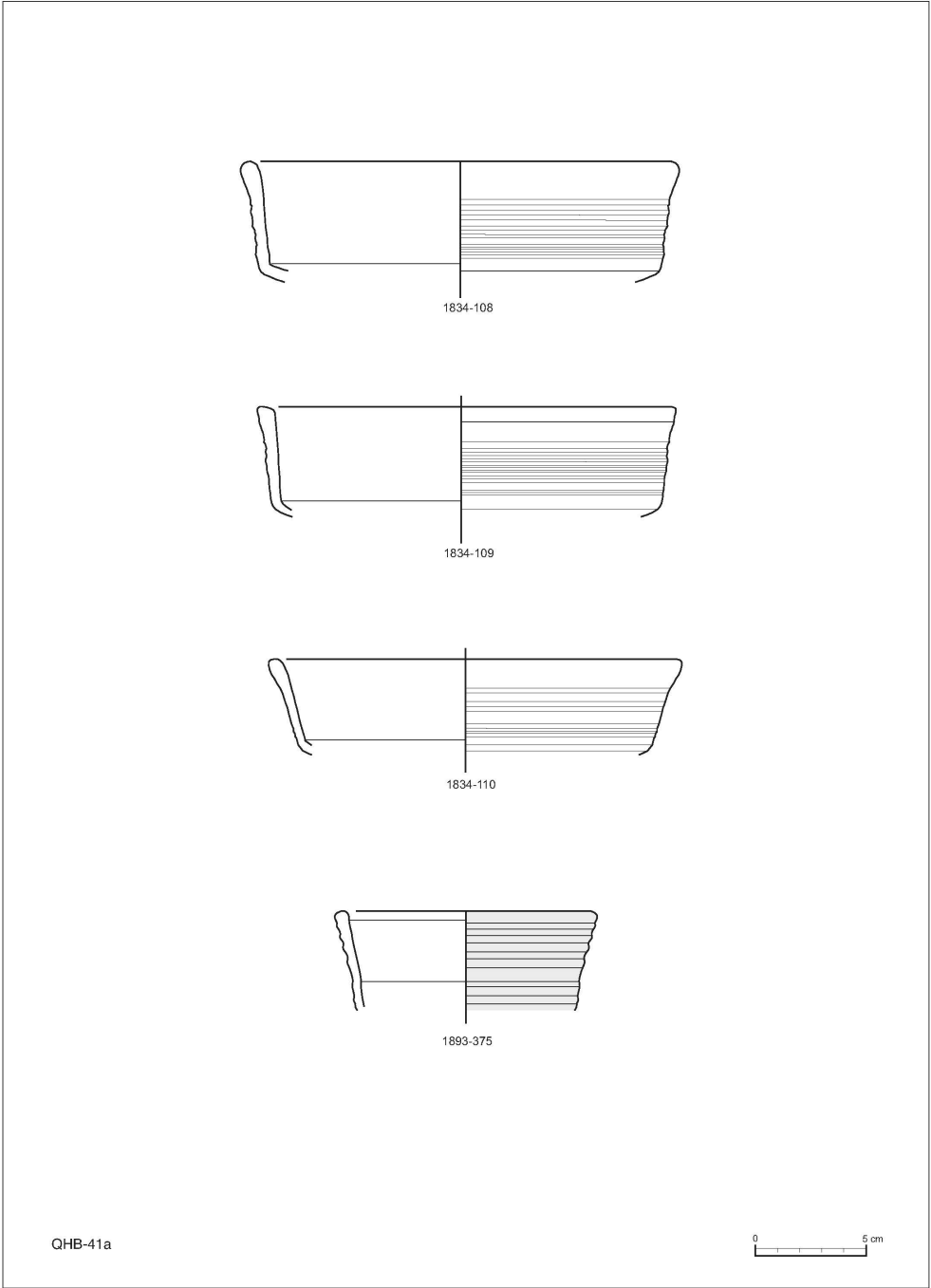


Figura 6. Cazuelas Tipo QHB-41a.

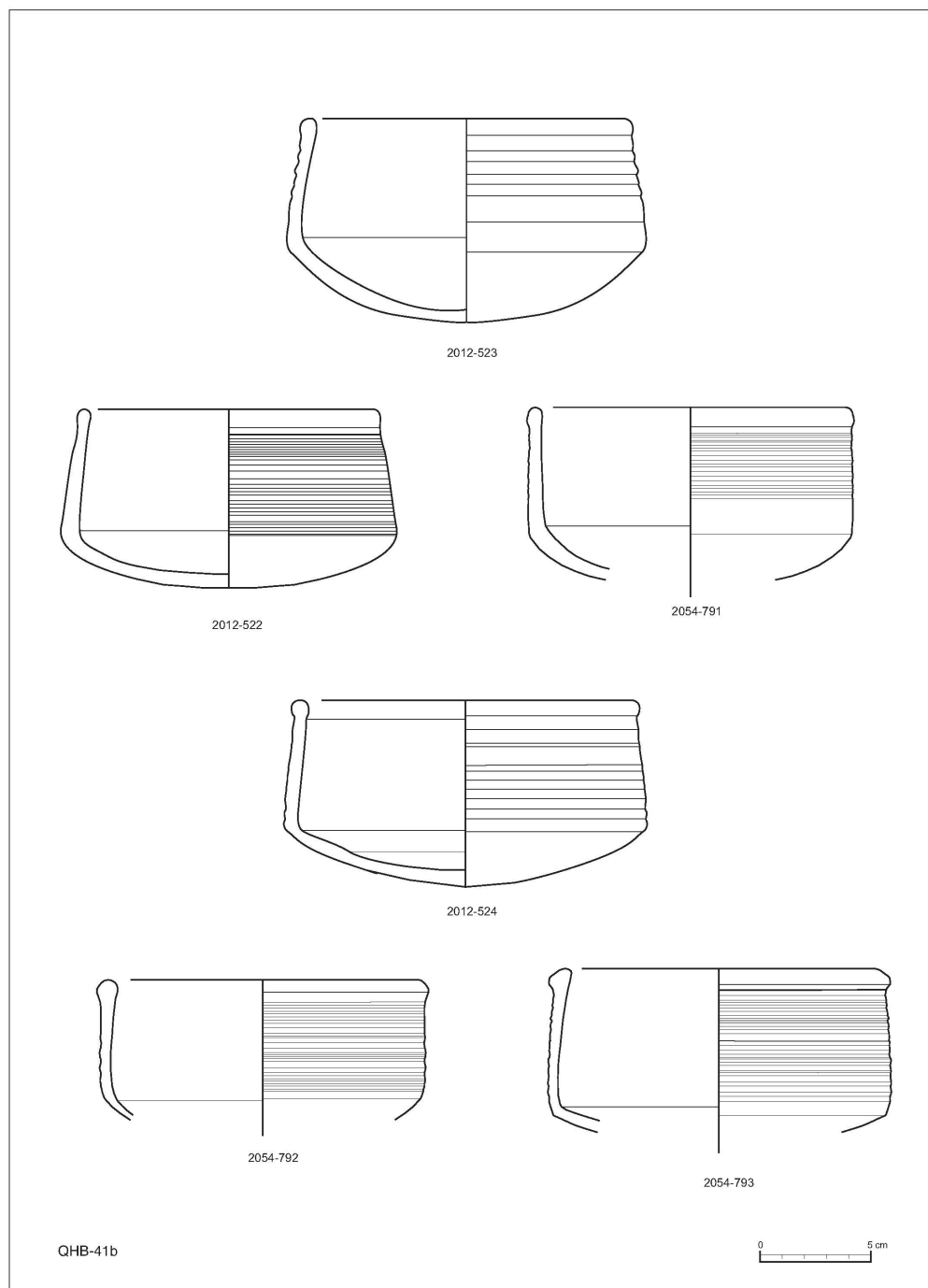


Figura 7. Cazuelas Tipo QHB-41b.

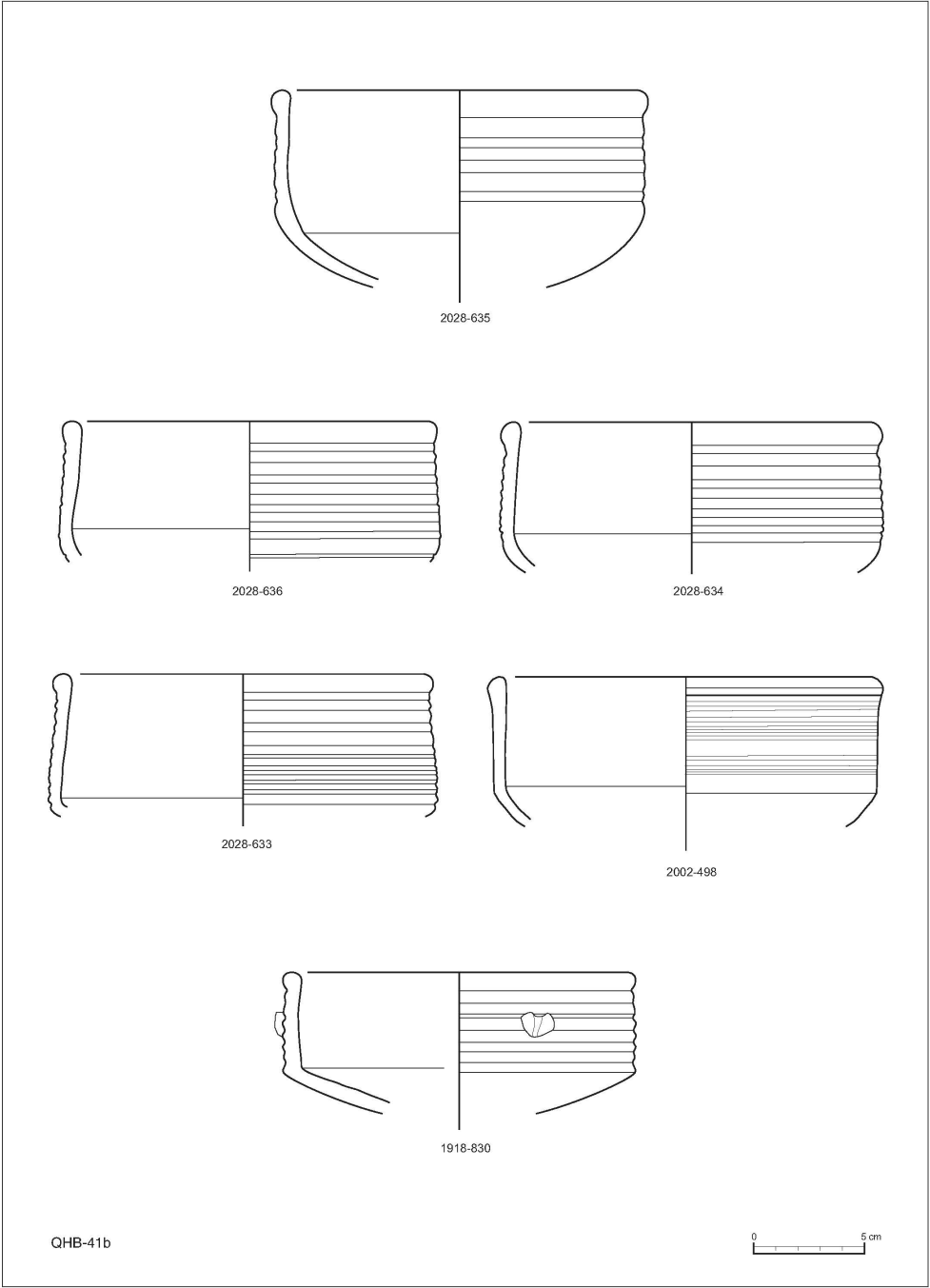
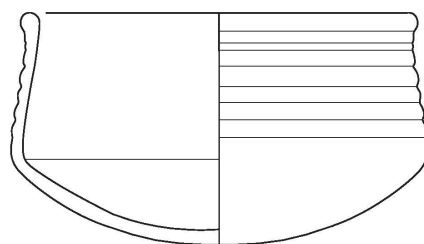
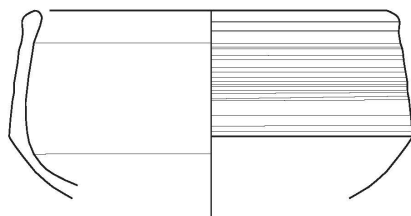


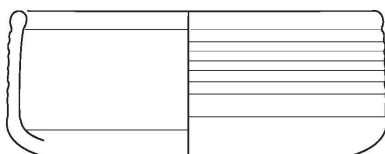
Figura 8. Cazuelas Tipo QHB-41b.



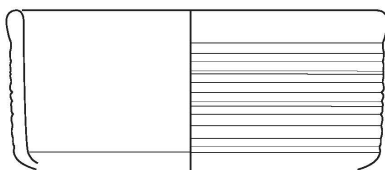
1918-831



2002-497



1652-65



1496-32

QHB-41b



Figura 9. Cazuelas Tipo QHB-41b.

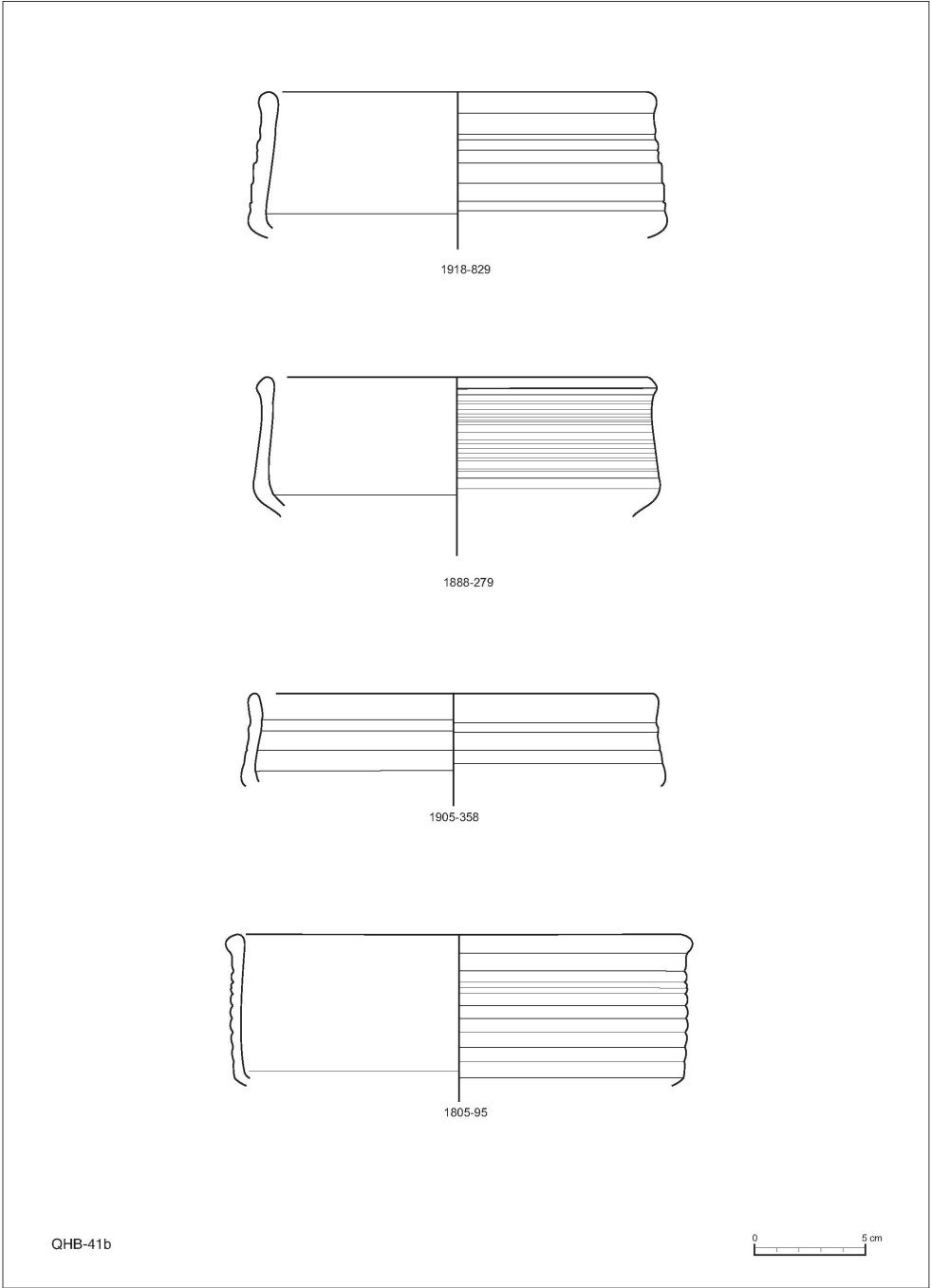


Figura 10. Cazuelas Tipo QHB-41b.

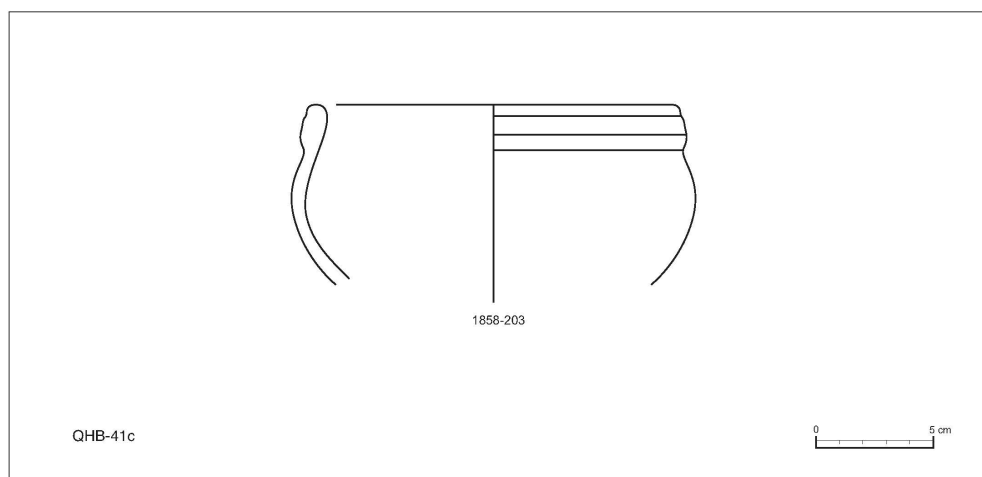


Figura 11. Cazuelas Tipo QHB-41c.

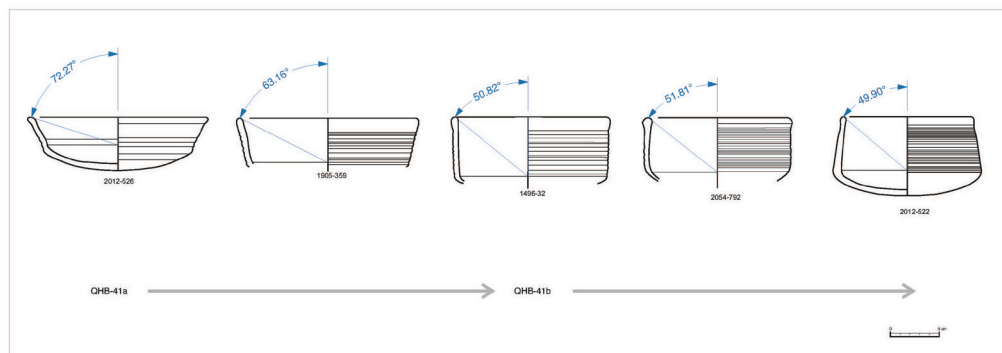


Figura 12. Ángulos que forma la pared de las cazuelas en cada variante.

diferencias sustanciales y es complicado establecer paralelos exactos, ya que se trata de recipientes de ámbito muy local, no se ha documentado ninguna importación en esta categoría cerámica. Nuestra variante (a) claramente la identificamos con un tipo de cazuela habitual y conocida por todo el valle del Nilo, localizada en todos los establecimientos bizantinos, mientras que nuestra variante (b) es más compleja asociarla a tipos conocidos, ya que por su fisonomía se asemeja más a una pequeña olla que a una cazuela propiamente dicha.

Tanto la variante (a) como la (b) se corresponde con el mismo tipo de recipiente, con los mismos bordes e incluso capacidad,

pero las hemos diferenciado ya que cambia notablemente el ángulo del cuello. La variante (a) presenta un ángulo desde la carena interna hasta el borde de entre 72,27° y 63,16°, y la variante (b) va estrechando el ángulo desde los 50,82° hasta los 49,90°. Quizás este hecho podríamos asociarlo al tipo de alimento que se cocina en cada una de las variantes (Fig. 12).

Analizando la región de la Primera Catarata, localizamos bastantes ejemplos de nuestra cazuela variante (a) en Elefantina, identificada como tipo K120, con una datación amplia e incierta desde el siglo V al VII (Gempeler 1972, 148-149, fig. 83). En cambio, nuestra variante (b) encuentra muchos menos paralelos y en la isla de Elefantina escasamente

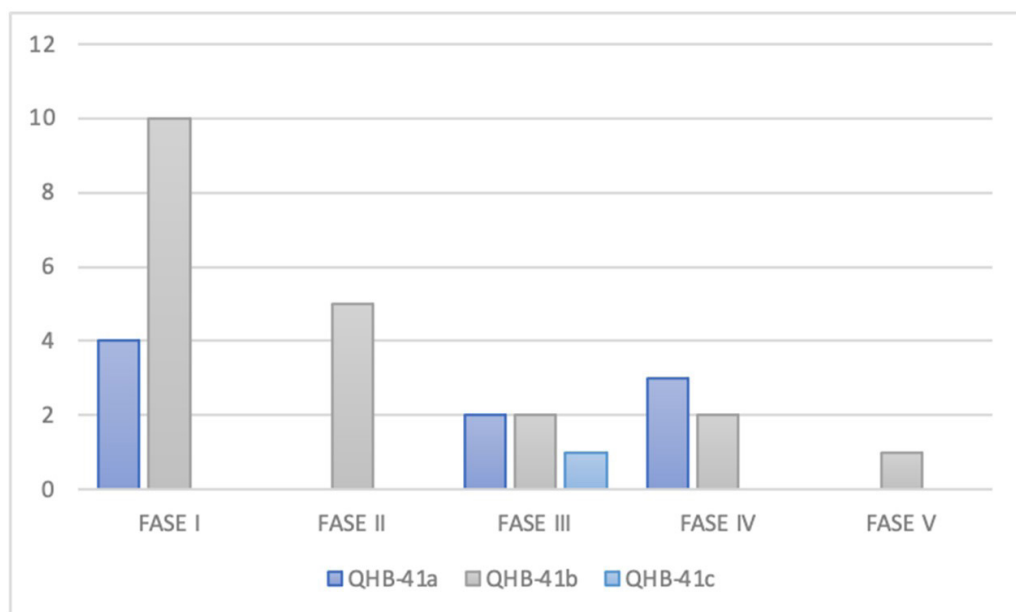


Figura 13. Número de recipientes del Tipo QHB-41 con variantes y tendencia por fases de la secuencia.

está representada, donde solo hemos documentado un único ejemplar clasificado como tipo K201c, con una datación incierta (Gempeler 1972, 149-150, fig. 84, nº 14).

En la antigua Asuán también hemos localizado alguna cazuela similar a nuestra variante (b), pero sin que los bordes sean exactamente los mismos y los diámetros son superiores, en el Área 1 (Martin-Kilcher y Wininger 2017, 147, fig. 5.39, nº 186 y 187), y en el Área 6 encontramos tanto la variante (a) como la (b) (Martin-Kilcher y Wininger 2017, 216, fig. 6.28, nº 209 y 210). Nos llama la atención los pocos ejemplares que localizamos en estas intervenciones arqueológicas que pertenecen a contextos domésticos y con las mismas cronologías. En cambio, si se localizan abundantes ollas y otros recipientes de cocina, lo cual nos indica que nuestras cazuelas tienen un uso muy determinado en nuestro monasterio.

Fuera de nuestro territorio encontramos algunos ejemplos de nuestro tipo y variantes: en el monasterio de Baramus existen recipientes similares de nuestras dos variantes (a) y (b) fechados entre el siglo VI y el VIII

(Konstantinidou 2012, 128-129, fig. 3.34, nº 268, 271, 272, 273 y 274); en Kellia también localizamos un gran número de cazuelas de nuestra variante (a), los conocidos como “plats à cuire” que Egloff los clasificó como Tipo E90 y fechados entre el siglo VI y VII (Egloff 1977, fig. 44, nº 9-11; Bonnet-Borel y Cattin 1999, 531-532, fig. 486 y 487), en cambio en Kellia no encontramos nuestra variante (b) y lo más semejante serían los conocidos como “post à cuire”, aunque no presentan la misma fisonomía. En Hermopolis Magna solo encontramos nuestra variante (a) en contextos tempranos del siglo V (Bailey 1998, 68, fig. 42, E407, E409 y E411); en Tebtynis se localiza un ejemplar similar a nuestra variante (a) (Rousset et al 1999, 223, nº 31); en Tôd hemos localizado ejemplares de las dos variantes (Pierrat 1991, 151, fig. 3a y d); por último, en Abu Mina también localizamos nuestra variante (a) (Engemann 2016, fig. 140-142, F317-F331).

Como conclusión podemos decir que las cazuelas encuentran peculiaridades en cada establecimiento cristiano del sur de Egipto, al ser un recipiente funcional y muy utilizado en cocina debió adaptarse a las circunstancias

de cada lugar y sus usuarios. La variante (a) encuentra mayor número de paralelos desde el siglo V hasta el VIII, en cambio la variante (b) parece ser exclusiva de nuestra zona de estudio y tiene mayor repercusión en nuestro establecimiento monástico, sin que se documente en la ciudad de Syene (Asuán), con las mismas cronologías y en contextos domésticos. Este hecho pensamos que responde al tipo de organización social dentro de un establecimiento monástico, donde las interacciones sociales son muy diferentes a las de una vivienda en una ciudad bizantina. Por lo que pensamos que este tipo de pequeña cazuela responde a un consumo individual de los alimentos, en un tipo de congregación que no comparte lugares comunes para comer, siendo un recipiente que podríamos asociar al ámbito propiamente anacoreta.

La cronología que presenta este tipo de cazuela es bastante amplia, como hemos dicho lo podemos encontrar en todos los establecimientos bizantinos de Egipto, y por tanto se trata de un recipiente muy estandarizado y que sufrirá pocas modificaciones en su morfología a lo largo del tiempo. Los encontramos desde el comienzo de la secuencia hasta el final, pero con algunas matizaciones interesantes para nuestro asentamiento.

Como podemos observar en el gráfico siguiente (Fig. 13), es al comienzo de la secuencia cuando documentamos el mayor número de estos recipientes, principalmente del Tipo QHB-41a, reduciéndose drásticamente el número de cazuelas a partir de la Fase III del asentamiento, lo cual indica que o bien se produce un cambio de recipiente para cocinar, o se trata también de un indicativo en la disminución de los individuos en el monasterio de Qubbet el-Hawa a partir de comienzos del siglo VIII.

4. LAS OLLAS DE QUBBET EL-HAWA

Todas las ollas localizadas presentan un cuerpo globular. Se corresponde con un tipo

de recipientes pensado sin duda para un uso muy concreto, el cocinar alimentos que requieren de hervido y por tanto los cuellos presentan amplitud para facilitar la colocación de tapaderas en la mayor parte de los casos. Hemos contabilizado 12 recipientes de los cuales se han diferenciado tres variantes en función de la forma que presentan los bordes (Barba 2021, 781).

Los diámetros son más o menos constantes y la horquilla que localizamos oscila entre los 14 cm. y los 25 cm. Las bases deben ser planas o cóncavas, pero no hemos localizado ningún ejemplar completo que nos lo confirme.

-Tipo-A: se han contabilizado 6 ollas (Tipo QHB-42a). Presentan cuellos con bordes largos y tendencia a ser rectos. Tienen hendiduras en la parte interna del borde para facilitar el encaje de tapaderas (Fig. 14).

-Tipo-B: se contabilizan 5 recipientes (Tipo QHB-42b). Presenta cuellos más pequeños y plegados, algunos acaban de forma engrosada y otros presentan varios pliegues hacia el exterior. Los cuerpos son globulares (Fig. 15).

-Tipo-C: solamente hemos localizado 1 ejemplar (Tipo QHB-42c), muy similar a la variante (a) pero lo hemos diferenciado ya que presenta un borde con una forma quebrada con una mayor profundidad en la zona interna del borde para encajar tapaderas (Fig. 16).

Las pastas con lo que fueron fabricados estos recipientes son locales y de tres tipos. La más utilizada, con un 50%, es el Tipo 3 (de color marrones y con abundantes desgrasantes), seguidas del Tipo 2 con 33%. Las pastas de color grises y negras conforman un 17% (Barba 2021, 379-397).

Las ollas, como hemos apuntado no presentan decoración, salvo el caso exclusivo de un recipiente de la variante (b) que tiene incisiones bajo el borde exterior muy sencilla (Fig. 15, nº 2002-495). También hemos localizado un recipiente, de la variante (a), que presenta un elemento adicional formado por una pequeña asa horizontal (Fig. 14, nº 1846-170).

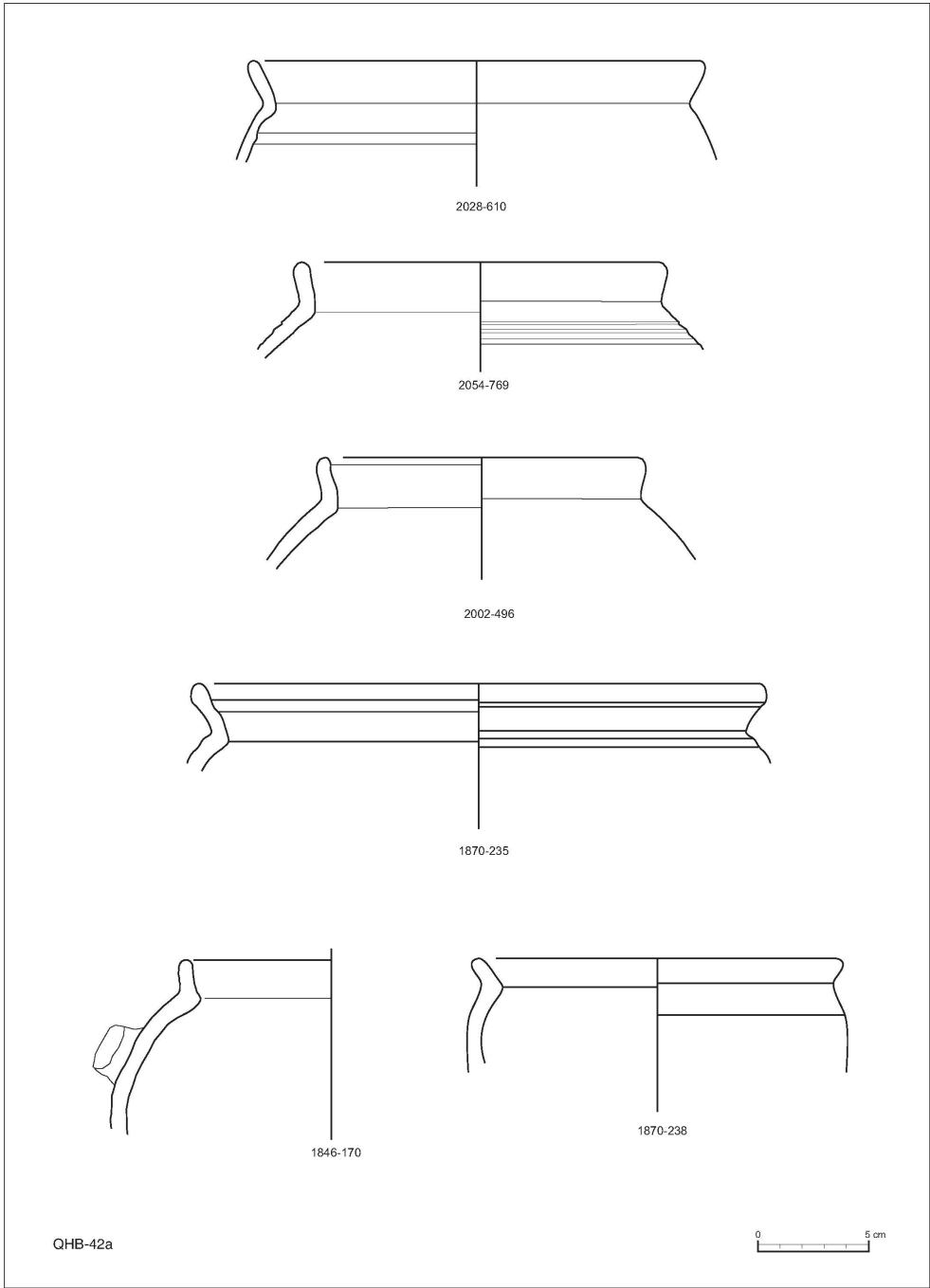


Figura 14. Ollas Tipo QHB-42a.

Respecto a los paralelos de estos recipientes de cocina, al igual que ocurre con las cazuelas, debemos indicar que en cada asentamiento encontramos diferencias sustanciales y es complicado establecer analogías exactas. Las ollas tienen una fisonomía muy determinada y pocas modificaciones a lo largo del tiempo, por lo que son recipientes muy habituales y en nuestro asentamiento no marcan ninguna tendencia significativa las diferentes variantes documentadas, aunque podemos apuntar alguna matización.

Analizando los materiales del sur de Egipto, localizamos bastantes ejemplos de todas nuestras variantes. En la isla de Elefantina identificamos diversos tipos que se corresponden con nuestra variante (a) K363, K366, K378 y K380, mientras que la variante (b) se corresponde con las formas K312 y K315, y para la variante (c) encontramos la K342 y K407, todas ellas con una amplia e incierta datación desde el siglo V al VIII (Gempeler 1972, fig. 89, 90, 92, 96 y 98).

En la antigua Asuán también hemos localizado abundantes ollas, a diferencia de las cazuelas que prácticamente no existían, este recipiente es muy usual y utilizado en los ámbitos domésticos, siendo uno de los tipos de recipiente más numerosos. Se contabilizan todas nuestras variantes tanto en el Área 1 como en la 6 y con una amplia cronología (Martin-Kilcher y Wininger 2017, en tablas tipológicas nº 15, 16, 17, 18, 19 y 20).

Fuera de nuestro territorio encontramos este tipo de olla con todas sus variantes en todos los establecimientos bizantinos por lo que solamente analizaremos las que más se aproximan a nuestras formas: en el monasterio de Baramus encontramos recipientes similares de nuestras tres variantes fechados entre el siglo VI y el IX (Konstantinidou 2012, fig. 3.37, 3.38 y 3.39); en Kellia también localizamos un gran número que Egloff los clasificó entre los tipos 117/129 y fechados con más frecuencia en el siglo VII (Egloff 1977, 101-116); en Hermopolis Magna documentamos abundantes ollas de las mismas variantes (Bailey 1998, fig. 33-39); en

Tebtynis se localizan también las tres variantes (Rousset et al 1999, 223-225); y en Tòd hemos localizado ejemplares que según Pierrat proceden de la región de Asuán (Pierrat 1991, 185, fig. 57a y c).

Como conclusión podemos decir que este tipo de recipiente fue muy utilizado en todos los yacimientos, pero en nuestro monasterio no tienen mucha repercusión frente a otros recipientes que ejercen la misma función como las cazuelas. Como vimos en el tipo anterior, las cazuelas tienen un uso individual mientras que las ollas conllevan un cocinado de más volumen de alimentos y por tanto diferentes usos culinarios. Estos recipientes son muy interesantes ya que nos cuentan algunos aspectos de la vida cotidiana de los monjes que habitaban en el monasterio de Qubbet el-Hawa.

La cronología que presenta este tipo de olla es bastante amplia. Se pueden localizar en todos los establecimientos bizantinos de Egipto, con semejanzas entre unos recipientes y otros, teniendo una amplia perduración cronológica sin apenas cambios en su fisonomía.

Como podemos observar en el gráfico siguiente (Fig. 17), es en la Fase III (primera mitad del siglo VII) cuando localizamos el mayor número de recipientes de este tipo, principalmente de la variante (b), reduciéndose drásticamente el número de ollas a partir de la Fase IV. Las ollas de la variante (a) prácticamente se mantienen en el mismo número de recipientes desde el comienzo del siglo VI hasta inicios del siglo VIII, aunque se contabiliza un número casi insignificante.

Si comparamos las ollas con las cazuelas, vemos como ambos recipientes se complementan (Fig. 18), cuando el número de cazuelas disminuye en el monasterio, las ollas se incrementan considerablemente, lo cual supone un cambio o adaptación culinaria importante dentro de las instalaciones del asentamiento. Pensamos que ello responde al cambio de habitantes entre las diferentes fases de ocupación.

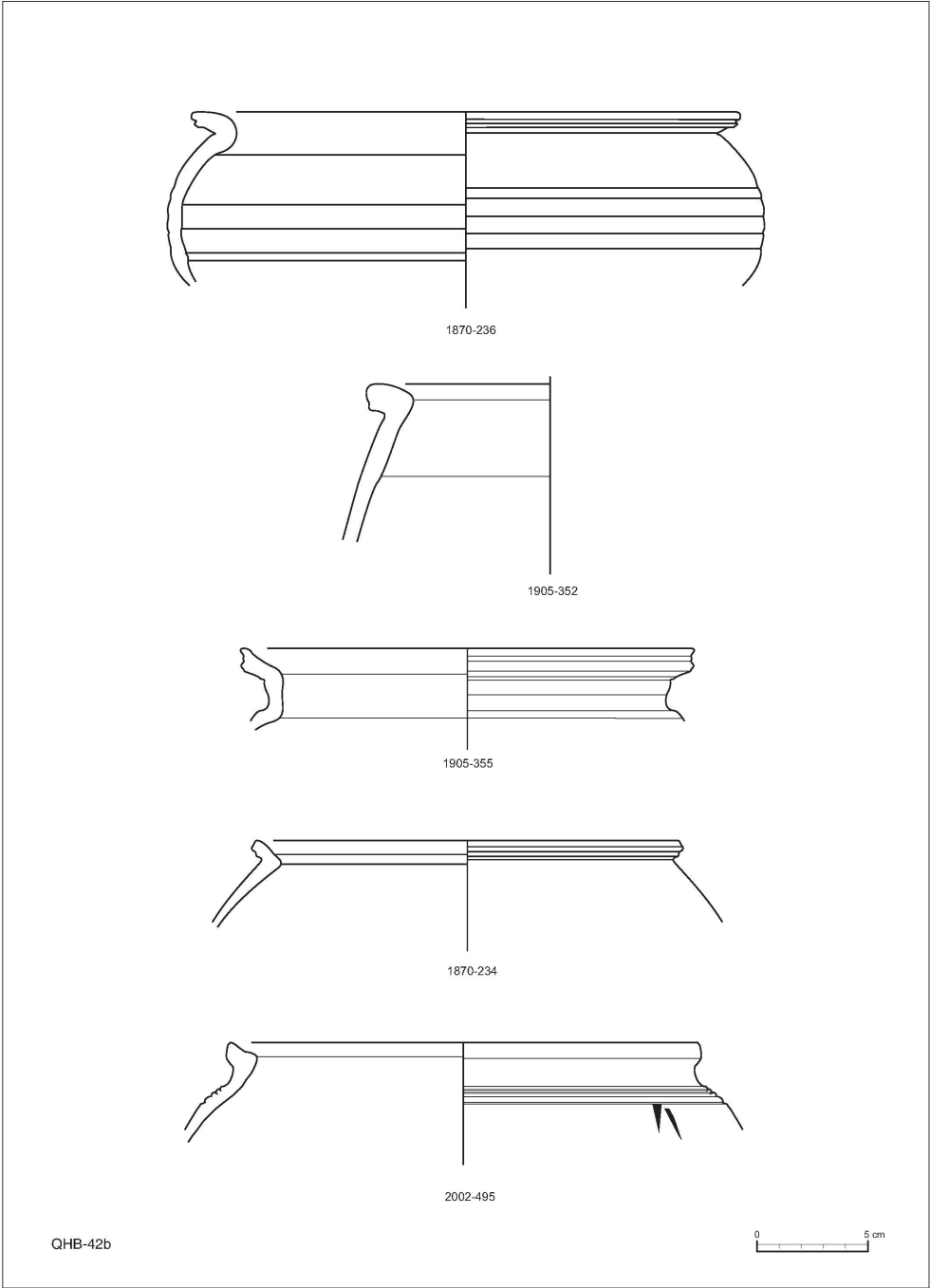


Figura 15. Ollas Tipo QHB-42b.

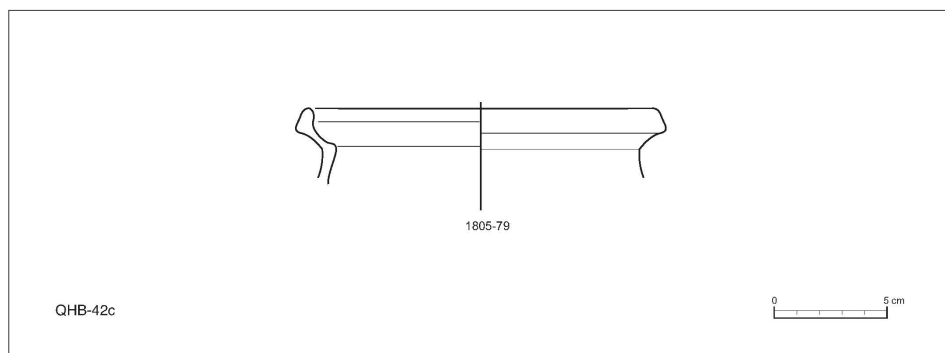


Figura 16. Ollas Tipo QHB-42c.

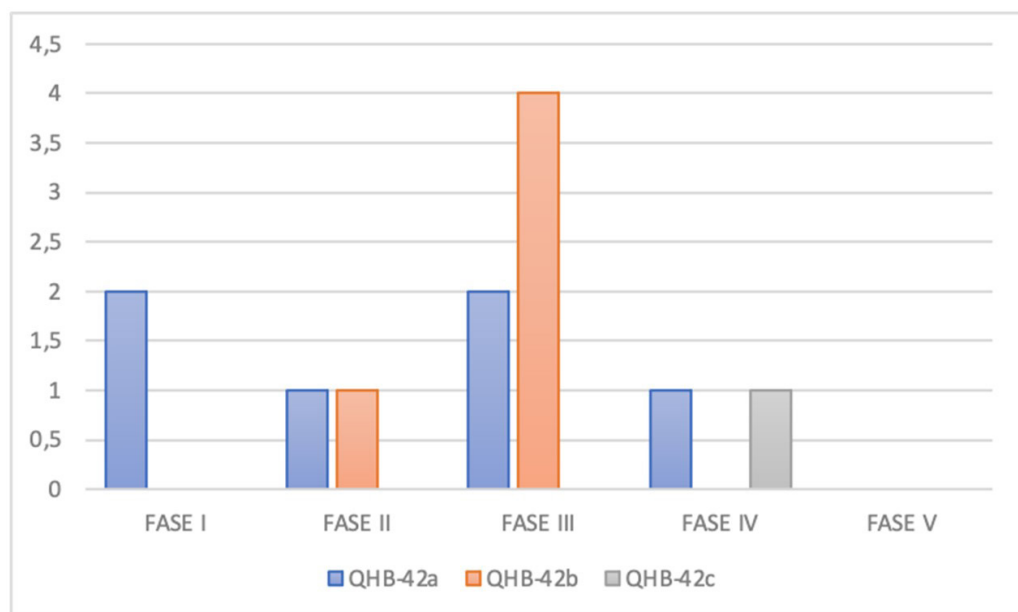


Figura 17. Número de recipientes del Tipo QHB-42 (ollas) con variantes y tendencia por fases de la secuencia.

Estos recipientes también nos cuentan que el monasterio sin duda alguna dejó de tener habitantes estables con toda seguridad desde comienzos del siglo VIII, no se localizan a partir de esa fecha ningún tipo de recipiente destinado a la elaboración de alimentos.

5. CONCLUSIONES

Las cazuelas pertenecen a un tipo de recipiente muy significativo, como hemos visto presentan dos variantes diferentes,

según la inclinación del borde. Si presentan un ángulo superior a 50° podemos agruparlas en la categoría (a) y si el ángulo es inferior se corresponderían con la categoría (b). Este recipiente debió ser de uso individual ya que hemos calculado el volumen de las cazuelas localizadas completas y no superan 0,90 litros, por lo que su capacidad de contener alimentos no excede de una ración de comida. Estas cazuelas tendrán mayor incidencia en las primeras fases de nuestro monasterio, entre las Fases I y II (siglo VI), y en la comparativa

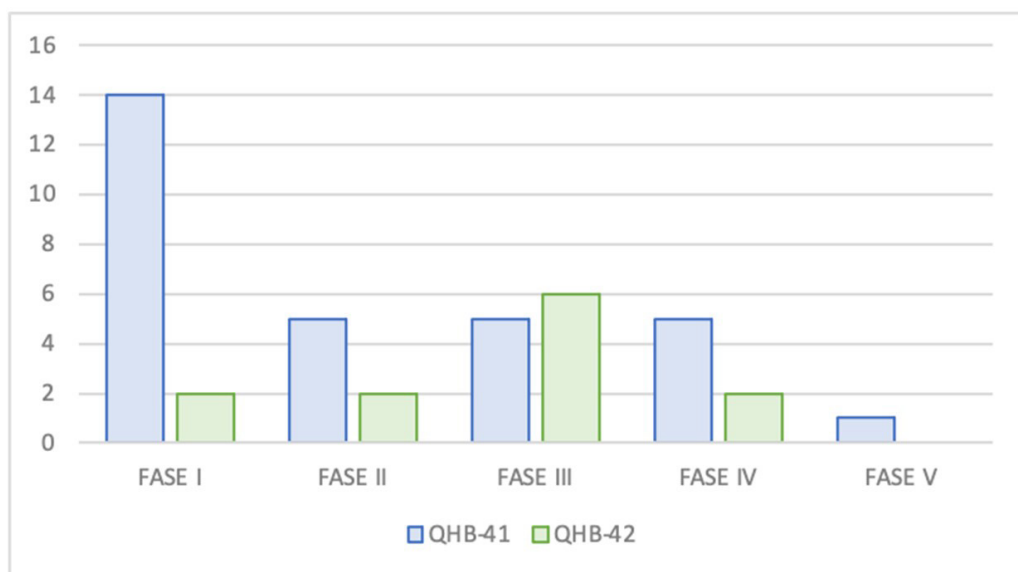


Figura 18. Comparación entre los tipos QHB-41 (cazuelas) y QHB-42 (ollas).

con las ollas hemos podido comprobar que ocurre al revés, las ollas con más volumen para elaborar comida tienen mayor incidencia a partir de la Fase III (primera mitad del siglo VII), lo cual nos cuenta diferentes modos de vida de nuestra comunidad monacal. Es posible que en un primer momento los habitantes de nuestro monasterio copto estén asociados a un modo de vida anacoreta (entre los siglos V y comienzos del VII), viviendo de forma individual en el interior de algunas de las tumbas del periodo faraónico. A partir del siglo VII el modo de vida cambia, nuestro monasterio empieza a organizarse como una gran comunidad o cenobio, se construyen las estructuras más importantes y la iglesia, y a partir de ese momento se localizan otros tipos de recipientes de elaboración de alimentos como las ollas, lebrillos y los cazos que nos cuentan que estas comunidades están organizadas de una manera diferente a la hora de elaborar los alimentos. A partir de ese momento se construyen las estructuras de la zona superior, que aún no han sido excavadas, en las que se observan habitáculos a modo de grandes almacenes y habitaciones compartidas. Con posterioridad, a partir de la

Fase IV (siglo VIII) dejamos de documentar recipientes destinados a elaborar alimentos, aunque sí se localizan otro tipo de cerámicas, lo cual nos indica la reducción drástica de los habitantes del monasterio, que seguirán ocupando los espacios pero seguramente de forma muy residual.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Bailey, Donald Michel 1998. *British Museum Expedition to Middle Egypt. Excavations at El-Ashmunein V. Pottery, Lamps and Glass of the Late Roman and Early Arab Periods*. London: British Museum Press.
- Barba Colmenero, Vicente 2018. El taller de cerámica bizantina del monasterio copto de Qubbet el-Hawa en Asuán (Egipto). En Martín Viso, Iñaki, Fuentes Melgar, Patricia, Sastre Blanco, José Carlos y Catalán Ramos, Raúl (Eds.), *Cerámicas Altomedievales en Hispania y su entorno (siglos V-VIII d.C.)*, 669-689. Valencia: Arbotante Patrimonio e Innovación, S.L.-Glyphos Publicaciones.
- Barba Colmenero, Vicente; Jiménez Serrano, Alejandro y Martínez de Dios, José Luis

2017. Cerámica bizantina del monasterio copto de Qubbet el-Hawa en Asuán, primer análisis arqueológico campañas 2015-2016. *BCE* 27, 83-133.
- Barba Colmenero, Vicente 2021. *La cerámica bizantina del sur de Egipto. El monasterio copto de Qubbet el-Hawa en Asuán*. Tesis Doctoral. Jaén: Universidad de Jaén. <https://ruja.ujaen.es/items/98053432-9a20-4bc5-a436-a976154f1cc0>
- Barba Colmenero, Vicente; Martínez Hermoso, Juan Antonio; Mozas Calvache; Antonio Tomás; Pérez García, José Luis y Jiménez, Alejandro 2022. From tomb to church. Archaeological and architectural analysis of the Old Kingdom funerary complex (QH34h) and its transformation into a Byzantine Christian church in the Necropolis of Qubbet el Hawa (Aswan, Egypt). *Arqueología de la Arquitectura*, (19), e126. <https://doi.org/10.3989/arq.arqt.2022.003>
- Barba Colmenero, Vicente y Torallas, Sofía 2020. Archaeological and Epigraphical Survey of the Coptic Monastery at Qubbet el-Hawa (Aswan). En Buzi, Paola (Ed), *Coptic Literature in Context (4th-14th cent.): Cultural Landscape, Literary Production and Manuscript Archaeology Proceedings of the third conference of the ERC project "Tracking Papyrus and Parchment Paths: An Archaeological Atlas of Coptic Literature. Literary Texts in their Geographical Context ('PATHs')"*, 147-158. Roma: Edizioni Quasar.
- Bavay, Laurent 2004: Cheikh Abd al-Gourna TT 29. Une installation copte du 8e siècle apr. J.-C. *BCE* 22, 65-67.
- Bonnet-Borel, Françoise y Cattin, Marie-Isabelle 1999. Le matériel archéologique: catalogue systématique. En Kasser, Rodolphe (ed.), *Explorations aux Qouçour el-Izeila. Lors des campagnes 1981, 1982, 1984, 1985, 1986, 1989 et 1990*. vol. III, 519-573. Louvain : Peeters Publishers.
- Egloff, Michelle 1977. *Kellia. La Poterie Copte. Quatre siècles d'artisanat et d'échanges en Basse-Égypte*, *Recherches Suisses d'Archéologie Copte III*. *Recherches Suisses d'Archéologie Copte*, 3 (1-2). Genève : Georg.
- Engemann, Josef 2016. *Abu Mina VI, Die Keramikfunde von 1965 bis 1998*. *Archäologische Veröffentlichungen* 111. Wiesbaden : Harrassowitz.
- Gempeler, Robert D. 1992. *Elephantine X. Die Keramik römischer bis früharabischer Zeit*. *Archäologische Veröffentlichungen des Deutschen Archäologischen Institut Abteilung Kairo* 43. Mainz am Rhein : Philipp von Zabern.
- Konstantinidou, Alexandra 2012. *Post for Monks, Ceramics and Life in the Old Monastery of Baramus in Wadi al-Natrun, Egypt (4th – 9th C.)*. Tesis Doctoral. Leiden: Universiteit Leiden.
- Leblanc, Christian 1989. *Ta Set Neferou. Une nécropole de Thèbes-Ouest et son histoire. I. Géographie, toponymie, historique de l'exploration scientifique du site*. Le Caire : Nubar Publishing House.
- Lecuyot, Guy 1993. The Valley of the Queens in the Coptic Period. En Orlandi, Tito y Johnson, David W. (Eds.), *Acts International Congress of Coptic Studies, Washington 12-15 August 1992*, vol 2 (1), 263-276. Rome: C. I. M.
- Martin-Kilcher, Stefanie y Wininger, Jacqueline 2017. *Syene III. Untersuchungen zur römischen Keramik und weiteren Funden aus Syene / Assuan (1.-7. Jahrhundert AD). Grabungen 2001-2004*. Beiträge zur Ägyptischen Bauforschung und Altertumskunde 20. Gladbeck. PeWe-Verlag.
- Rousset, Marie-Odile; Marchand, Silvie; Lisney, Damien y Robert, Sandrine 1999. Tebtynis 1998. Travaux dans le secteur nord. *AnIsl* 33, 185-262.
- Pierrat, Geneviève 1991. Essai de classification de la céramique de Tôd de la fin du VIIe siècle au début du XIIIe siècle ap. J.-C. *CCE* 2, 145-204.
- Thirard, Catherine 2012. *Survivance des sites monastiques paléochrétiens dans le Proche-*

Orient. Bibliothèque d'Études Coptes 20. Le Caire : IFAO.

Torallas, Sofia y Zomeño, Amalia 2013. Notas sobre la ocupación cristiana de la orilla oeste de Asuán: a propósito de una campaña arqueológica española a orillas del Nilo. En García Moreno, Luis Antonio; Sánchez Medina, Esther y Fernández Fonfrías, Lidia (Eds.), *Del Nilo al Guadalquivir. II Estudios sobre las fuentes de la conquista islámica. Homenaje al Profesor Yves Modéran*, 393-403. Madrid: Real Academia de la Historia, Madrid.

Valenti, Marta 2012. Diferentes periodos cronológicos detectados a partir del material cerámico hallado en la tumba 34 de Qubbet el-Hawa (Asuán). En Agud Aparicio, Ana; Cantera, Alberto; Falero Folgado, Alfonso; el Hour, Abderrahman; Manzano Rodríguez, Miguel Ángel; Muñoz Solla, Ricardo y Yildiz, Efrem (Eds.), *Séptimo Centenario de los Estudios Orientales en Salamanca*. Estudios Filológicos 337, 71-78. Salamanca: Ediciones Salamanca.

DECLARACIÓN DE CONFLICTO DE INTERESES

El autor de este artículo declaran no tener conflictos de intereses financieros, profesionales o personales que pudieran haber influido de manera inapropiada en este trabajo.

FUENTES DE FINANCIACIÓN Y AGRADECIMIENTOS

El proyecto de investigación arqueológica "Cleaning, conservation and putting in valour of tomb nº 31, 33 & 34 in Qubbet el-Hawa (Aswan)", desarrollado por el Grupo de Investigación en Egiptología y Papirología (HUM-458) de la Universidad de Jaén, cuenta con diversas fuentes de financiación que permiten su ejecución y continuidad.

Entre las principales fuentes de financiación se encuentran:

- Fondos públicos nacionales e internacionales, obtenidos a través de

convocatorias competitivas destinadas a la investigación científica y patrimonial. Estos recursos provienen, en muchos casos, de organismos como el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades de España, así como de instituciones autonómicas andaluzas.

- Apoyo institucional de la Universidad de Jaén, que respalda tanto la logística como parte del presupuesto operativo del grupo de investigación, facilitando el desarrollo de campañas de excavación y actividades de conservación.

- Colaboraciones internacionales, que incluyen convenios con entidades egipcias responsables del patrimonio, como el Ministerio de Antigüedades de Egipto, así como posibles subvenciones o patrocinios de instituciones académicas extranjeras interesadas en la egiptología.

- Financiación privada o patrocinios, en algunos casos, provenientes de fundaciones, empresas o mecenas que apoyan la investigación en el ámbito del patrimonio cultural y arqueológico. Gracias a estas fuentes, el proyecto ha podido consolidarse como una referencia en el ámbito de la egiptología, generando importantes descubrimientos y contribuyendo a la puesta en valor del patrimonio funerario de Qubbet el-Hawa.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Vicente Barba: Conceptualización, metodología, investigación, análisis formal, redacción, revisión, edición y supervisión.