

NUEVO TIPO CERAMICO EN EL AJUAR IBERICO: EMBUDO PARA MIEL

(Consideraciones arqueológico-etnográficas)

POR

JERONIMO MOLINA GARCIA

Museo Municipal de Jumilla

*En memoria de mi padre, del que
heredé la pasión por el campo.*

Durante las excavaciones que en la ciudad ibérica de Coimbra, Jumilla (Murcia), llevé a cabo durante los años 1966 y 1967 (1), fueron apareciendo, dentro del abundante material cerámico hallado, unos pitorros cilíndricos, a torno, gruesos y amazotados, fracturados a raíz de su entronque a una vasija que no acertaba a intuir cuál fuera ésta, de la que tanto podían ser bocas como vertederos laterales o de fondo (Figuras 1, 2, 3 y 4). A esta confusión contribuía la presencia de otro tubo cerámico, también desprendido y abundante, terminado en bisel, en ocasiones incorporado lateralmente a su vasija, las consideradas como para la obtención de cerveza.

Reanudaas las excavaciones en 1977 por el Departamento de Arqueología de la Universidad de Murcia, en campañas sucesivas que duraron hasta 1987 (2), las

(1) MOLINA GRANDE, M.^a Concepción, y MOLINA GARCIA, Jerónimo (1973): «Carta Arqueológica de Jumilla», Patronato de Cultura de la Excm. Diputación de Murcia, pág. 88.

MOLINA GARCIA, J.; MOLINA GRANDE, M.^a C. y NORDSTRÖM, S. (1976): «Coimbra del Barranco Ancho, Jumilla (Murcia)», S.I.P., Serie de trabajos varios, n.º 52, Diputación Provincial de Valencia, Valencia.

(2) En algunas de las cuales fui codirector, asistiendo a todas ellas. De estos trabajos sólo se han editado aspectos parciales sobresalientes, tales como «Cipo funerario ibérico decorado con esculturas», por Ana M.^a Muñoz, en Actas del XVI Congreso Nacional de Arqueología, Zaragoza, 1983, pp. 741-750; «Excavaciones arqueológicas en Coimbra del Barranco Ancho, 1. Sepultura 70», por Angel Iniesta Sanmartín y otros, 1987, Murcia, y Catálogo de la Exposición «10 años de Excavaciones en Coimbra del Barranco Ancho, Jumilla», en cuya página 18 sus autores (Virginia Page del Pozo y otros, 1987), aluden a estos utensilios a base de la información que al respecto les proporcioné entonces.



llevadas a cabo en el poblado proporcionaron el hallazgo de un tipo cerámico en el que los mencionados pitones volvieron a aparecer, esta vez unidos a un utensilio cerámico en forma de embudo de escasa conicidad, tan llanos o abiertos como platos –cuyo perfil adopta si se prescinde del tubo (figs. 5, 6 y 7)– para el que no encuentro paralelo alguno en la tipología ibérica conocida hasta ahora.

¿Cuál debió ser su posible utilidad o cometido?

El somero estudio del útil en cuestión nos lleva a la idea de que se trata, sin duda, de un embudo. Pero de un embudo tan plano, de tan poca profundidad, que la acción de verter y recoger sobre él cualquier líquido (función propia del mismo) habría de ejercerse con sumo cuidado a fin de evitar su derramamiento por el lado contrario, lo que se conseguiría fácilmente elevando sus paredes, es decir, dándole la conicidad acentuada que lo caracteriza. Embudo sí, pero ¿para qué líquido?, es la pregunta que me he venido haciendo cuantas veces contemplo los ejemplares del Museo de Jumilla. Para un líquido denso, viscoso debe ser... tal vez la miel... Sí, embudo para la miel, decidí al fin.

Porque, para seguir, debo confesar que fui colmenero antes que..., por muchos años; después, por otros tantos, apicultor. Parece esto redundancia incongruente, por lo que debo explicarme. Aunque en ambos oficios se atiende al cuidado de las abejas para la obtención de miel, cera, polen y jalea real, el procedimiento empleado por el viejo y tradicional colmenero difiere bastante del adoptado por el moderno y técnico apicultor: el primero trabajaba (y aún trabaja) con colmenas rústicas, ahora llamadas *fijistas* por el modo en que los panales quedan adheridos al techo y costados de la colmena, por obra espontánea de las abejas. En el segundo, los panales quedan encuadrados en marcos de madera a base de una lámina de cera prefabricada, con el inicio de la celdilla, que las abejas adoptan plenamente y recrecen hasta formar el panal, cuyo marco queda suspendido por sus extremos superiores encajados en ranuras de los costados opuestos de la colmena, esta vez de madera, todo por obra y gracia del moderno apicultor. Es la colmena *movilista*, nombre que recibe no por su facilidad de cierre y transporte transhumante sino porque el panal es *móvil*, es decir, se puede sacar entero de la colmena, a donde regresa una vez extraída la miel por fuerza centrífuga en aparatos especiales (extractores), quedando el panal casi intacto, con su cera, para ser utilizado de seguida por las abejas, en lo que consiste el éxito del nuevo sistema.

Volviendo al viejo procedimiento, que es el que hace al caso, el colmenero tradicional usa un cuchillo acodado, la *cortaera* (cortadera), con la que efectúa la operación de *castrado* de la colmena rústica cortando los panales en trozos después de separarlos de su techo y costados, trozos que, una vez depositados en cubos de variada índole, son trasladados a la vivienda, chorreando miel y con algunas abejas envicadas, donde procede a la separación del néctar de los restos



de cera y polen (hámago). Para ello procede del siguiente modo: Sobre la pequeña orza de barro que ha de recibir y después conservar la miel, el colmenero extiende una red de esparto (al menos en esta región, donde tanto abunda), sostenidos con algunos palitos para evitar que el tinglado se hunda en el recipiente (Lámina II, n.º 1), o mejor todavía un rodete de pleita con rejilla en una de sus bases, tejida de esparto (Lám. II, n.º 2), cuando el colmenero es más cuidadoso y cuenta con cosechas de miel de modo habitual, pues ese rodete-filtro será guardado para ocasiones venideras (Lám. II, 3) (3). Este es el momento en que el colmenero procede a estrujar los panales entre los dedos a fin de destruir las celdillas de cera donde la miel se contiene, puestas las manos sobre la rejilla, sobre la que se irá formando un castillete cónico tan alto como lo permita la estabilidad de la masa formada por la cera, el hámago y la miel (Lám. II, 1 y 2). Esta, al cabo de un día, habrá pasado al fondo de la orza o tinajilla, quedando el resto, los *cerones*, sobre la malla de esparto, con lo que la operación termina. Con el agua azucarada procedente del lavado de los cerones se obtendrá luego el hidromiel si se deja fermentar convirtiendo el azúcar en alcohol, o en aguamiel si se hierve hasta lograr el *punto de jarabe*.

Este viene a ser el procedimiento que, con unas u otras variantes, hemos venido practicando tantos y tantos colmeneros a lo largo de siglos, tal vez de milenios, para la obtención de la miel. Procedimiento que los compañeros coimbricenses debieron adoptar igualmente en pura lógica.

Pero, ¿en qué momento de esta operación entraría en función el embudo por ellos inventado? Creo que en un momento cargado de ingenio, pragmatismo y habilidad, como vamos a ver de seguida, ya que mejora o supera el quehacer habitual nuestro. Consiste, sencillamente, en intercalar el embudo de cerámica entre la vasija que ha de recibir la miel y la rejilla, en unos casos, o el rodete-filtro en otros, tal como se contempla en las composiciones fotográficas que acompaño (Lám. II, 1 y 2), a la vista de las cuales queda patente la destreza del industrioso colmenero íbero, que durante años he tenido la osadía de creer que había descubierto 23 siglos más tarde, al adoptar la colmena movilista, colocando el embudo y la rejilla, esta vez metálicos, entre el extractor y el recipiente colector de la miel (Lám. II, 4).

Si repasamos lo expuesto veremos que el número de estos envasadores de cerámica encontrados en la ciudad ibérica de Coimbra —tres completos y siete pitorros de otros tantos más— es relativamente elevado, toda vez que de su extensión sólo se lleva excavado unas dos décimas partes, de donde cabe esperar que este número se incremente cuando se reanuden estas tareas. Es de notar que dos de los embudos enteros hallados lo fueron en el interior de un mismo hogar.

(3) Enseres expuestos en el Museo Municipal de Jumilla, Sección de Arqueología, Sala Ibérica, poblado de Coimbra, para los cerámicos, y Sección de Etnología, Sala de Cestería, para el rodete de esparto procedente éste de la casa-cortijo La Aragona por donación de su dueña, doña Carmen Jiménez Bernabéu.



La presencia, por tanto, de estos útiles formando parte habitual del ajuar ibérico con una finalidad concreta demuestra que la obtención de miel en Coimbra (extensible a tantos otros poblados ibéricos) debió ser cotidiano entre el quehacer de sus moradores. Obvio parece insistir sobre la necesidad hartamente sentida por estos pueblos de procurarse tan apetitoso manjar, como lo es la miel, necesidad que ya acució a viejos antepasados suyos desde Bicorp hasta sus tiempos, toda vez que a pocos otros frutos podrían acudir estos pueblos para satisfacerla entonces. Es evidente, por tanto, que el cultivo de las abejas en cuidados colmenares debió constituir una ocupación más entre los trabajos cotidianos de la familia ibérica, cuidados perfeccionados a lo largo de milenios que arrancarían desde el *castrado* esporádico de cobijos de enjambres en oquedades rocosas (hornos) y troncos huecos hasta la confección de abrigadas colmenas tejiendo vasijas de atocha (planta del esparto), albardín o paja, tal como hemos venido haciendo hasta unos años en la región (Lám. I, n.º 3), de planchas de corcho donde el alcornoque abunda o ahuecando troncos de árboles en otras.

¿Dónde pudieron ubicar estas colmenas los habitantes de Coimbra? Aplicando viejas normas, el colmenero tradicional ha huído siempre de colocar sus colmenas con exposición al norte, en humbrías o en el llano, por ser estos lugares castigados por el frío y, lo que es más perjudicial, el viento, sabiendo —como la práctica le enseñó con dureza— que las abejas así castigadas acrecentan su ira de forma permanente, lo que las hace intratables, que el sentir popular llama abejas de *saetía* como si de otra estirpe se tratara. Si a esto se añade el malestar lógico que las abejas sufren tras la operación de *corte* o *castrado* de sus cobijos, traducido en furiosas picaduras para cuantos seres merodean por sus lares, el colmenero ha establecido sus abejas alejadas de su vivienda, el poblado en este caso. Alejadas y al resguardo de los fríos y vientos dominantes han sido las reglas seculares tenidas en cuenta para establecer los colmenares. Las laderas de montes con exposición al mediodía (solanas) han sido de siempre las preferidas, lo suficientemente alejadas pero con acceso que permita su habitual inspección sin grandes esfuerzos.

Establecida la ciudad de Coimbra del Barranco Ancho con exposición septentrional por necesidades estratégicas (4), como se apuntó en su momento, y sin resguardo de los vientos dominantes, no es en sus proximidades donde encontrar este lugar idóneo. Más alejado, pero a la mano y con buen acceso por camino que satisfacía también otros servicios, encuentro el lugar apropiado al este del poblado, en el Collado Norte de Santa Ana, en el punto en que el collado se une a la estribación oriental del Cerro del Maestre, monte de 811 m. de altitud en cuyas cercanías se ubica Coimbra (5) (Lám. I, n.º 3). Allí el lugar aparece

(4) MOLINA Y MOLINA: 1973, opus cit., pág. 89.

(5) LOZANO SANTA, Juan (1800): «Historia Antigua y Moderna de Jumilla», Pág. 5.



relativamente llano, al pie de escalones rocosos acantilados que actúan de parapeto o resguardo de los vientos del NW, dominantes como se ha dicho, con soleada exposición a Levante, en la actualidad desprovisto de vegetación, en contraste con sus alrededores, poblados de pinos y monte bajo, atochar, romero, tomillo, coscoja y otros. Aspecto desolado común a tantos otros lugares donde el hombre se asentó en la antigüedad. Tiene su acceso desde la ciudad de Coimbra por el camino de herradura o senda que conduce a la Necrópolis de este nombre (6) y al Santuario ibérico situado más al este (7), quedando el posible colmenar a corta distancia de la mencionada Necrópolis de la Senda y sobre la misma curva de nivel que el poblado, entre los 600 y 700 m., en fácil comunicación con éste. Otras dos circunstancias favorecerían su emplazamiento allí: la proximidad de fuentes de agua donde abastecerse las abejas, tan necesaria a éstas, tanto al sur en el inmediato Pinar de Santa Ana (que luego determinarían el emplazamiento del actual Monasterio franciscano), como al norte en las mismas fuentes que abastecerían a la población de Coimbra, y el estar estos montes poblados de labiadas y otras plantas melíferas en las que pecorear las abejas. Circunstancias todas ellas que quedan reflejadas en el topográfico que aparece en la figura 8.

Ha quedado dicho que la tarea de colmenero bien pudo ser habitual entre las diversas ocupaciones de los habitantes de Coimbra, allá por mediados del siglo IV a. de C., a juzgar por la presencia en el poblado de útiles especializados para este menester. Útiles que, por otra parte, no han aparecido en sus necrópolis, lo que les confirma como de uso doméstico, no ritual.

¿Cuáles hubieron podido ser estas tareas en relación con el cuidado de las abejas? Intentamos una aproximación.

En el otoño, el colmenero ibero recorrería la senda cargado de inservibles esteras de esparto (8) con las que proteger sus colmenas de los próximos fríos y aguaceros, reforzando estos cobijos con ramajes de por allí cercanos. Achicaría la *piquera o entrada de la colmena dejándola entreabierto con pequeñas piedrecitas para evitar la entrada de frío y molestos o peligrosos visitantes... En los días invernales construiría nuevas colmenas, quizá la careta con rejilla de esparto, el hacho con el que ahumar las abejas luego* (Lám. I, n.º 4), todo ello al abrigo del hogar cuando la nieve o la lluvia cae, a la vista del buen año que presente. Al acercarse el buen tiempo de nuevo tomaría el camino del colmenar: hay que proporcionar mayor ventilación a la colmena ensanchando la piquera ante el rápido crecimiento del enjambre que, pocos días después, hará la *barba* en montón sobre la puerta, anuncio de su próxima salida en busca de nueva morada «en las quiebras de las peñas y en lo hueco de los árboles» donde formar «su república», tras de dejar parte de la población con nueva reina, que es su medio de multiplicarse. Es el momento de *enjamburar*, es decir, de aumentar el colmenar,

(6) LOLINA GARCIA, MOLINA GRANDE y NORDSTRÖM, opus cit., pág. 30.

(7) MOLINA GRANDE, M.ª C. y MOLINA GARCIA, J. (1989): «Ampliación de la Carta Arqueológica de Jumilla». En prensa.

(8) MOLINA y otros (1976): opus cit., pág. 73, N.º 355 bis. Excavación de 1956. Inv. n.º 2.627. Lám. XXVII. Pleita carbonizada, que demuestra la posible confección de esteras de esparto.

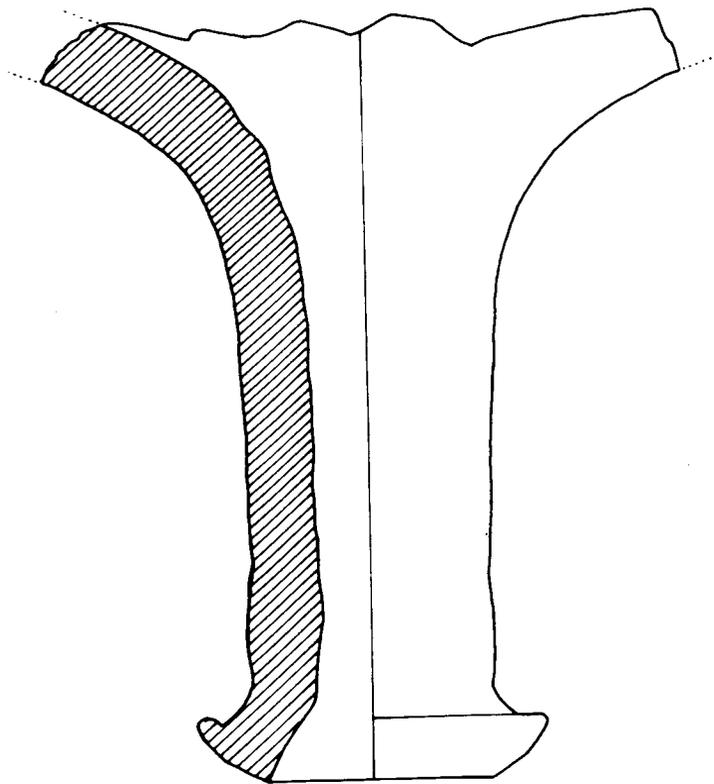


operación capital que hay que hacer con toda diligencia, recogiendo enjambres en nuevas colmenas cuando éstos se posan mansamente cerca, o de forzar su salida colocando el nuevo envase sobre la vieja colmena, una vez retiradas las tapas o *baleos* correspondientes, golpeando ésta suavemente y proyectando por la piquera el humo del hacho a fuerza de soplicos, desprovisto de careta y guantes, innecesarios en estos momentos en que las abejas se muestran dóciles..., con alguna excepción que el colmenero soporta como gajes del oficio... La operación siguiente viene una vez finalizada la floración de primavera, con los primeros calores. Es la esperada *castración* de las colmenas. El colmenero, a primeras horas de la mañana y provisto de caldero o cubo, cortadera y hacho, esta vez con la careta puesta, lanza humo por la piquera, destapa la colmena por arriba, ahuyenta con más humo las abejas de los primeros panales soplando sobre el hacho sin que éste haga llama para no quemar las abejas, lo que apenas consigue escupiendo saliva una y otra vez sobre el hacho como remedio más a la mano; separa y extrae con la cortadera trozos de panales *sellados*, es decir, repletos de miel madura o elaborada, tapados u operculados con una capa de cera. Así un panal y otro hasta llegar a los *trenques* o palitroques que en cruz atraviesan la colmena por su mitad. Unos tallos de romero tierno le sirven para despejar de abejas los panales, a modo de cepillo. De los trenques para abajo los panales habrán de quedar de reserva con la que el enjambre superviva a tan dolorosa expoliación. De prisa ya, pues el calor aprieta y el colmenar se ha vuelto un aviso, cerrará la última colmena como buenamente pueda; ya volverá cuando la calma se haya restablecido para poner todo en orden. Porque, y permítaseme el inciso, de aquella jeringonza que don Quijote endilgó a los cabreros de que allí «estarían las solícitas y discretas abejas, ofreciendo a cualquiera mano, sin interés alguno, la fértil cosecha de su dulcísimo trabajo», de aquello, nada. El ingenioso hidalgo no debió contar, entre las jamás vistas ni oídas de sus aventuras, la de verse envuelto en semejante berengenal.

Satisfechos entonces, aunque con algún ojo, mano o tobillo hinchados —o todo a un tiempo— por inevitables picaduras, el colmenero ibero y sus ayudantes (que irían así aprendiendo el oficio) volverían cargados al poblado donde completar el ciclo con la extracción de la miel de aquellos panales que fueran quedando tras su cata directa a bocados empalagosos, en la que participaría toda la familia con el consiguiente regodeo. Justa recompensa para el viejo colmenero, que habrá olvidado así tantos esfuerzos y le llevará a reanudar el ciclo ahora concluido.

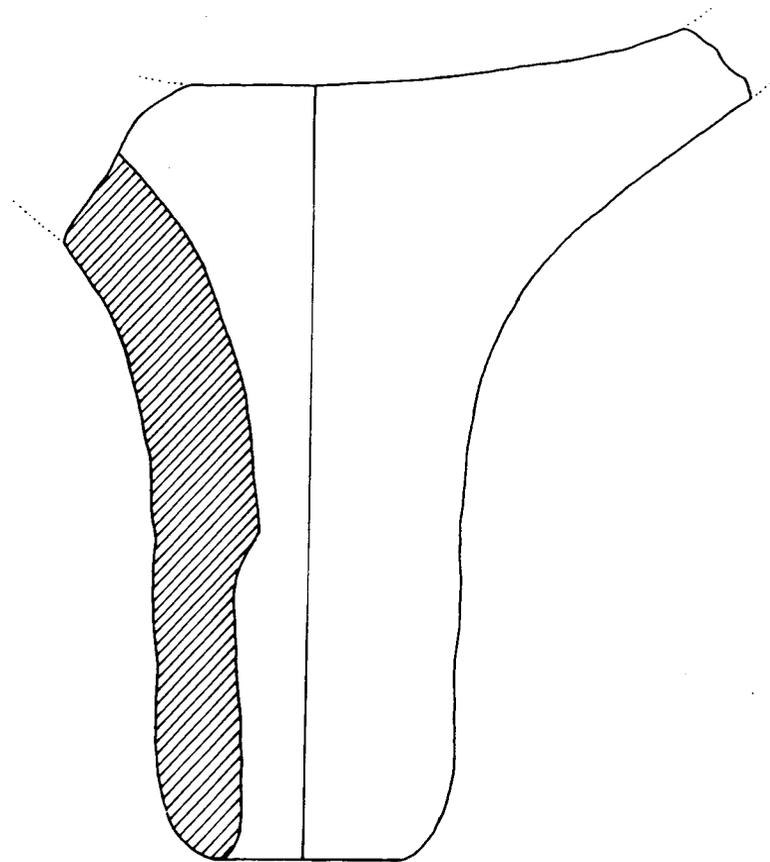
Puede suponerse de lo expuesto que la cosecha de miel para el colmenero ibero debió ser constane, con la que contar para su menú habitual. No ha sido este mi propósito. Lógico parece que, como tal cosecha, dependiente de la flora silvestre expuesta a la intemperie como tantas otras cultivadas, quede afectada por las fluctuaciones climáticas que lo mismo dan años buenos con altos rendimientos cuando aquéllas le son favorables, que años malos por prolongadas sequías, lluvias excesivas, pedriscos, heladas tardías, plagas y un largo etcétera..., a las que está acostumbrado el espartano labrador español. Sucesión de peripecias que pudieron acaecer también cuando el colmenero de Coimbra cui-





0 cm. 30

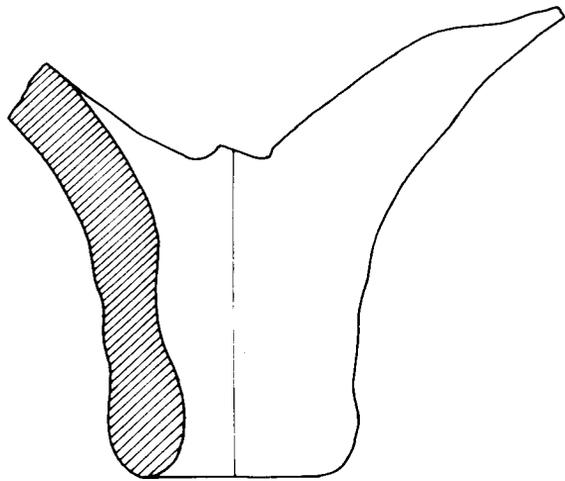
Fig. 1



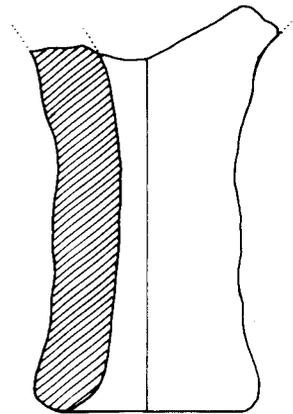
0 cm. 30

Fig. 2

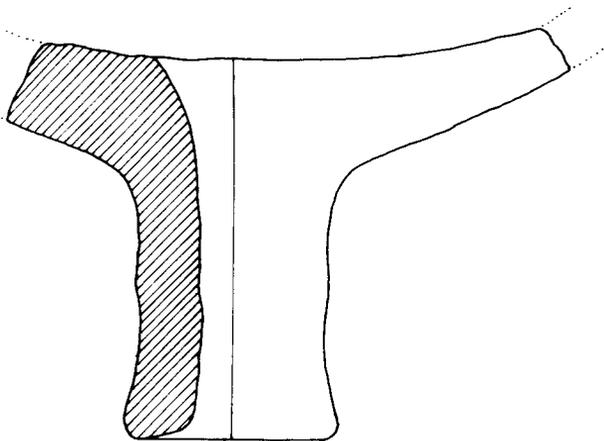




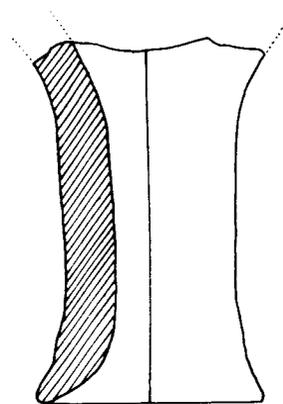
0 cm 30



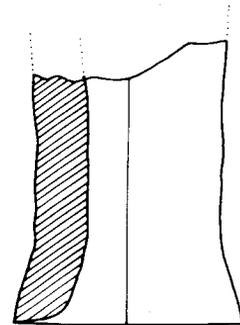
0 cm 30



0 cm 30



0 cm 30



0 cm 30

Fig. 3

Fig. 4



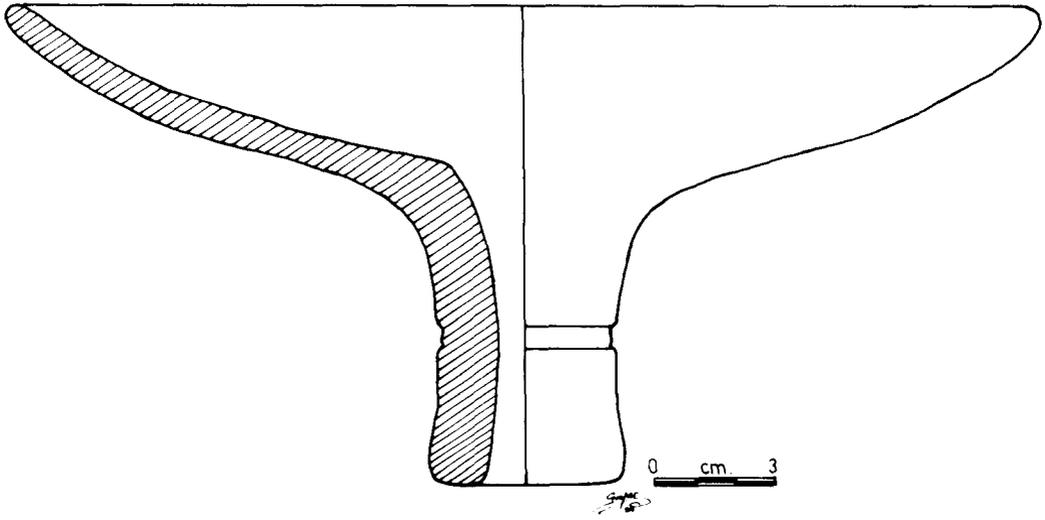


Fig. 5

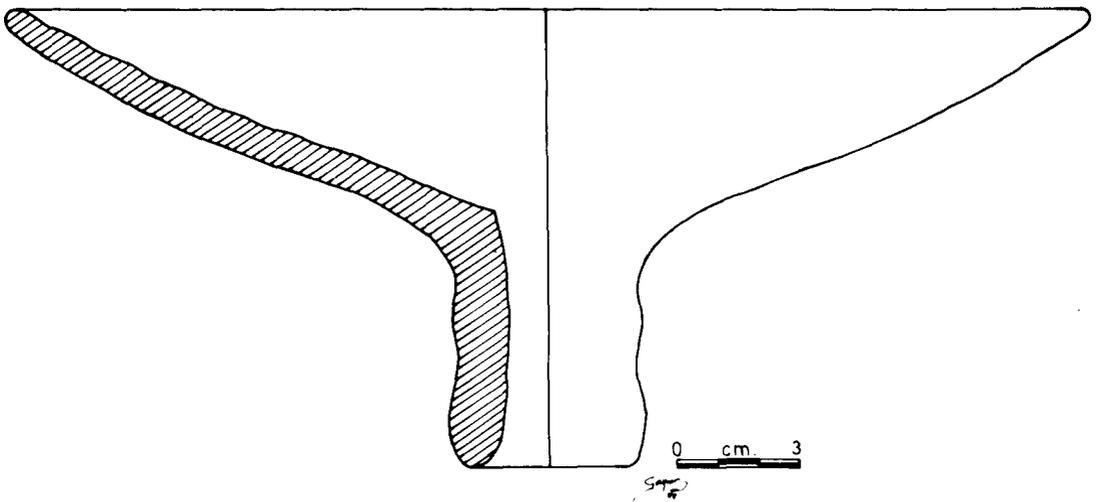


Fig: 6



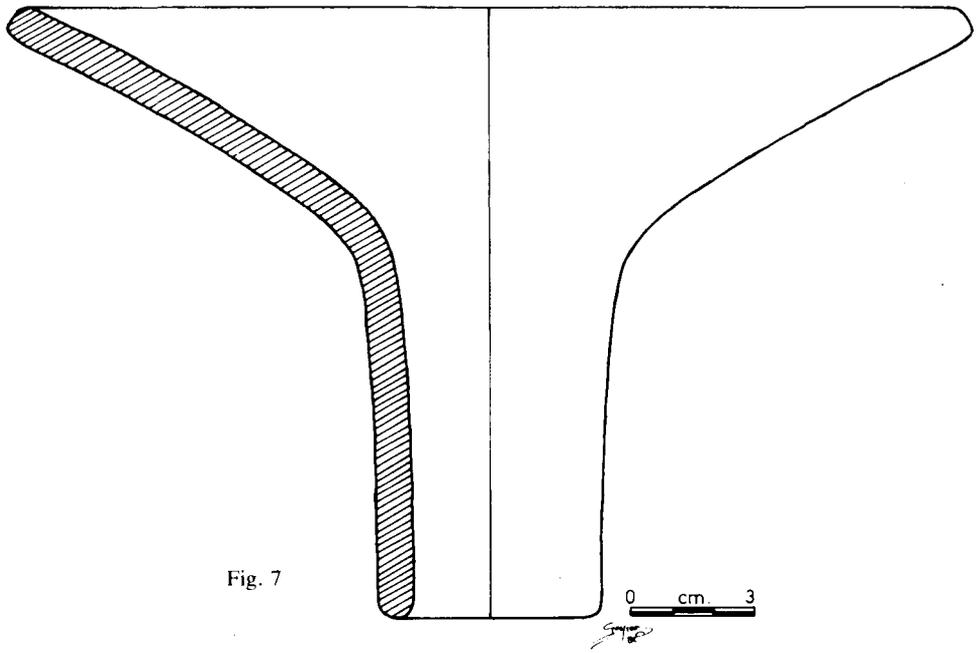
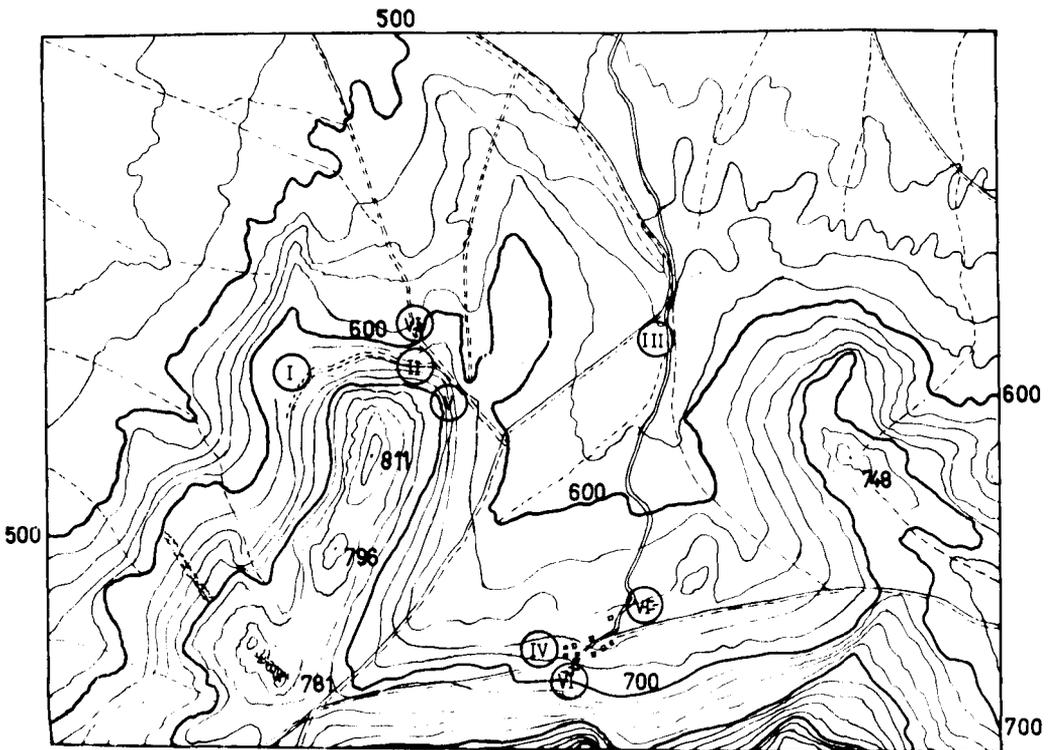


Fig. 7



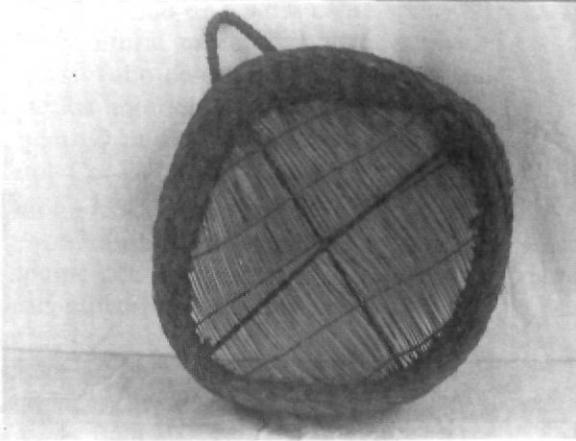
- I.—Coimbra del Barranco Ancho. II.—Necrópolis de la Senda. III.—Santuario de Coimbra.
 IV.—Monasterio de Santa Ana. V.—Posible lugar del colmenar. VI.—Manantiales abrevaderos.





1

2



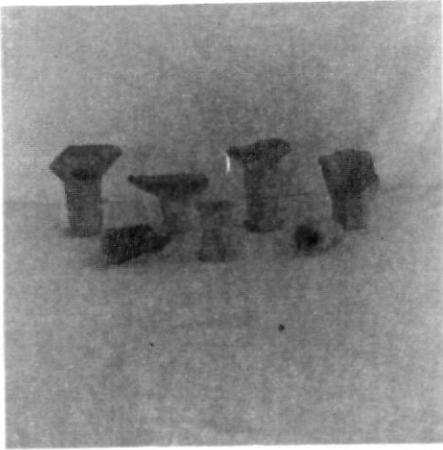
3



4

LAMINA II. 1.-Sobre la vasija cilíndrica (ibérica): embudo, capa de esparto y castillete de cera, miel y hámago. 2.-Misma composición, en la que la capa de esparto ha sido sustituida por colador construido de esparto tejido (actual). 3.-Rejilla-colador de esparto trenzado (actual). 4.-Rejilla-colador y embudo, metálicos (actual). Museo Municipal de Jumilla. Arqueología y Etnología.

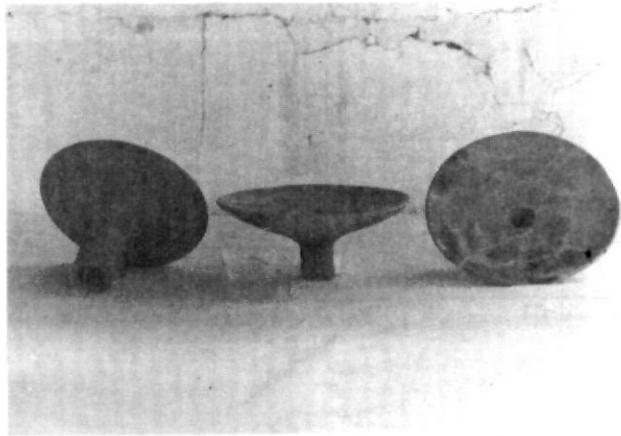




1



3



2



4

LAMINA I. 1.—Pitorros o tubos de salida de embudos. 2.—Embudos (cerámica). 3.—En el centro, zona clara, lugar del colmenar. Al fondo, Cerro del Maestro. 4.—Colmena rústica o *fijista* (albardín y sogá de esparto). Abajo, la *piquera*. Arriba, el *hacho* (esparto viejo). A la izquierda, la *careta* (alambre y tela). Museo Municipal de Jumilla. Secciones de Arqueología y Etnología.

daba de sus abejas. Así, en años propicios, el despertar del buen tiempo llevaría consigo un activo período de cuidados tendentes a aumentar el colmenar, recogiendo cuantos enjambres salieran, con el óptimo resultado que el refranero colmeneril condensa: «De una, ciento...», en contraste con años calamitosos en que todo se deshace y el refranero remata, sentenciando: «...y de cien, ninguna». Alternativas éstas que mi ancestral paisano sabría conllevar —las mansas por las que topan— disfrutando de tan singular manjar una veces, e no descolgando del vasar sus ingeniosos embudos otras, con la sobriedad y estoicismo con que las fuentes le identifican, tal como yo heredé de mi padre, agricultor por los cuatro costados y de quien aprendí el oficio.

INVENTARIO

1.—Utensilio de cerámica a torno, en forma de embudo aplanado o de poco fondo, en perfil de plato, de borde redondeado y tubo de salida cenrado en el fondo, robusto, con ligera acanaladura en su mitad exterior. Pasta ligeramente cuidada pero consistente, color beige. Visibles marcas del torno por ambas caras. Boca de salida del tubo con borde plano. Altura total, 11 cm. \varnothing máximo, 25,5 cm. \varnothing del pitón, 4,8 cm. \varnothing interior id., 2,2 cm. Long. de éste, 8,5 cm. Reconstruído, completo. Coi-E-S 388. Campaña de Excavaciones de 1979. Habitación I. Estrato 2. N.º de Inventario del Museo Municipal de Jumilla, 2.741. (Figura 5, Lámina I, 2).

2.—Embudo de iguales características que el anterior, mismo alfarero posiblemente. Boca de salida del tubo ligeramente cónica, con borde redondeado. Altura, 10 cm. \varnothing máximo, 26,6 cm. \varnothing externo del tubo, 4,8 cm. \varnothing interno id., 2,2 cm. Long. del tubo, 7,8 cm. Reconstruído, completo. Coi-E-S-389. Campaña de 1979. Habitación I. Estrato 2. N.º Inv. 2.742. (Fig. 6. Lám. I, 2).

3.—Embudo de iguales características que los anteriores, pero de mayor conicidad y altura, menor diámetro máximo y color rojizo. Marcas del torno espatuladas. Tubo de salida sin acanaladuras, ligeramente cónico. Distinto taller que el de los anteriores. Altura, 14 cm. \varnothing máximo, 23,4 cm. \varnothing externo del pitón, 5,2 cm. \varnothing interno de salida, 3,7 cm. Long. de éste, 10 cm. Reconstruído, completo. Coi-D-713. Campaña de 1978. Habitación G. Estrato 2. N.º Inv., 2.743. (Fig. 7. Lám. I, 2).

4.—Tubo de salida de embudo como los anteriores, con boca de borde vuelto y cuerpo cilíndrico de tendencia cónica, del que han desaparecido las marcas del torno por espatuíado hasta su unión con la parte inferior del plato, que falta. Pasta rojiza, consistente, con alguna mica. Altura conservada, 14 cm. \varnothing medio, 4,5 cm. \varnothing boca de salida, 6,4 cm. \varnothing interior, 4,1 cm. Conserva parte del plato. Campañas de Excavaciones 1956-57. Zona W. del poblado. N.º Inv., 2.126 (Fig. 1. Lám. I, 1).

5.—Pitón de embudo como el anterior, de sección cilíndrica ligeramente cónica, con boca de salida de borde remetido, redondeado; ligeras ondulaciones y marcas del torno. Pasta rojiza clara algo basta, consistente. Altura conservada, con parte del plato, 14 cm. \varnothing medio del tubo, 5 cm. \varnothing interior boca, 2,2 cm.



Campañas 1956-57. Zona W. del poblado. N.º Inv. 2.127. (Fig. 2. Lám. I, 1).

6.—Pitorro de embudo, de sección troncocónica con borde recto redondeado, que conserva destacada acanaladura en el tercio inferior, con toscos espatulados entre líneas incisas del torno. En la boca le ha saltado una lasca y falta el plato o parte superior. Pasta beige, dura. Altura conservada con parte del plato, 11 cm. Ø medio, 5,6 cm. Ø exterior boca, 5,3 cm. Ø interior, 3. Campañas 1956-57. Zona W. del poblado. N.º Inv. 2.128. (Fig. 3. Lám. I, 1).

7.—Tubo de salida de embudo, de sección cilíndrica, borde recto y plano, con acanaladuras redondeadas entre marcas de torno, espatuado en su unión con la parte superior o plato, del que sólo conserva pequeña parte, casi plana o de escasa conicidad. Pasta semi basta, beige al exterior y rojiza en el corte. Altura conservada, con parte del plato, 9 cm. Altura del tubo, 5,7 cm. Ø máximo, 4,2 cm. Ø interior, 2,3 cm. Campañas 1956-57. W. del Poblado. N.º 2.129 (Fig. 3. Lám. I, 1).

8.—Tubo de embudo, de sección cilíndrica con boca ligeramente ensanchada, de borde redondeado y perfil ondulado con pases de espátula entre incisiones del torno. Conservado hasta su unión con la parte superior o plato. Pasta como la de los anteriores, quemada por un lado. Altura, 9 cm. Ø máximo, por la boca, 4,8 cm. Ø medio, 4,1 cm. Ø interior, 2,8 cm. Del mismo alfar que el anterior. Campañas 1956-57. Zona W. N.º 2.130. (Fig. 4. Lám. I, 1).

9.—Tubo de embudo, de sección cilíndrica con suaves acanaladuras espatuladas y boca algo ensanchada, de borde vuelto ligeramente. Conservado hasta su enlace con la parte superior, que falta. Pasta beige al exterior, rojiza en el corte. Altura, 8 cm. Ø medio, 4 cm. Ø máximo, por la boca, Ø 5,1 cm. Ø interior, 2,2 cm. Mismo alfar que el anterior. Excavaciones de 1956-57, W. del poblado N.º 2.131. (Fig. Lám. I, 1).

10.—Pitón como el anterior, de boca ensanchada con borde plano ligeramente vuelto. Pasta beige al exterior, marrón claro en el corte. Conservado en sus dos tercios. Altura conservada, 5,5 cm. Ø medio, 4 cm. Ø exterior borde, 5 cm. Ø interior, 2,2 cm. Del mismo alfar que el anterior. Excavaciones de 1956-57. W. del poblado. N.º 2.132. (Fig. 4. Lám. I, 1).

Todos estos utensilios se encuentran inventariados y expuestos en el Museo Municipal de Jumilla (Murcia).

Quedó dicho (pág. 14) que la presencia de estos útiles cerámicos en el ajuar ibérico para la obtención de la miel, hallados en Coimbra, que acabo de presentar, es un caso extensible a otros poblados ibéricos. En momentos en que las galeradas de esta comunicación están a punto para su impresión final, el Dr. Pedro Lillo Carpio, Prof. de Arqueología de la Universidad de Murcia, me notifica que iguales ejemplares, un par de ellos, le han proporcionado excavaciones llevadas a cabo por él en el poblado ibérico de MOLINICOS, Moratalla (Murcia), ahora en fase de estudio para su publicación.

Al agradecer al Dr. Lillo su gentileza, me complace igualmente comprobar que los embudos para miel comienzan a aparecer en otros yacimientos de igual cultura, como había intuído en su momento.

