EXPOSICIÓ TEMPORAL

PEÇA DE L'ANY 2019

El morter de novia

Organitza:

Ajuntament d'Agost

Museu de Cantereria d'Agost

Col·laboren:

COMUNITAT VALENCIANA

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball

easda
escola d'art i superior de disseny. alacant

escola d'art i SUPERIOR de DISSENY
castelló

EA+SC
ESCOLA D'ART I SUPERIOR DE CERÀMICA
MANISES

Bizen Ware Museum

Israel Museum

Museo de la Farmacia Hispana. Universidad Complutense

Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum di Bressanone

Science Museum

A diferents cultures, diverses cuines... i morters

La riquesa gastronòmica que atresorem arreu del món permet desenvolupar una infinita gama de sabors, colors i textures en la cuina. Per tal d'aconseguir-ho, el morter ha sigut tradicionalment un company necessari. Trencar, picar, mesclar aliments per a obtenir salses o l'acabat perfecte per a cada plat, ha sigut possible gràcies a aquests objectes resistents i pràctics.

Els trobem de tot tipus, grans, xicotets, quadrats, semicirculars, troncocònics, ... elaborats en tot tipus de materials, des de la fusta a l'Àfrica i Oceania, a la pedra en diferents zones d'Àsia, passant per la ceràmica en quasi tots els continents.

Morter de pedra: Kebarià, 16.000 – 11.000 a. C.
Imatge: Israel Museum (Jerusalem, Israel).
Mortero de piedra: Cultura Kebariense, 16.000 – 11.000 a. C.
Imagen: Israel Museum (Jerusalén, Israel).
Stone mortar: Kebarian culture, 16.000 – 11.000 BC.
Image: Israel Museum (Jerusalem, Israel).

A diferentes culturas, distintas cocinas... y morteros

La riqueza gastronómica que atesoramos a lo largo y ancho del mundo permite desarrollar una infinita gama de sabores, colores y texturas en la cocina. Para conseguirlo, el mortero ha sido tradicionalmente un compañero necesario. Romper, machacar, mezclar alimentos para obtener salsas o el acabado perfecto para cada plato, ha sido posible gracias a estos objetos resistentes y prácticos.

Los encontramos de todo tipo, grandes, pequeños, cuadrados, semicirculares, troncocónicos, ... elaborados en todo tipo de materiales, desde la madera en África y Oceanía, a la piedra en diferentes zonas de Asia, pasando por la cerámica en casi todos los continentes.

El mortero sirve para machacar y mezclar alimentos. Muchas culturas del mundo lo usan.

Hay morteros de formas y tamaños muy diferentes. Se hacen de cerámica, de madera, de piedra o de metal.

El vocable "morter" deriva del llatí mortarium, un objecte molt apreciat en la cuina romana.
Imatge: Science Museum (Londres, Regne Unit).
El vocablo "mortero" deriva del latín mortarium, un objeto muy apreciado en la cocina romana.
Imagen: Science Museum (Londres, Reino Unido).
The word "mortar" comes from the Latin mortarium, a higly appreciated object in Roman cuisine.
Image: Science Museum (London, United Kingdom).

To different cultures, kitchens... and mortars

The gastronomic richness treasured throughout the world allows us to develop an infinite range of flavours, colours and textures in the kitchen. To achieve this, mortars have traditionally been a necessary object. Breaking, mashing, mixing food to obtain sauces or the perfect finishing touch for each dish, has been possible thanks to these resistant and practical objects.

There are mortars of all kinds, large, small, square, semicircular, truncated cone, ... made of all kinds of materials, from wood in Africa and Oceania, to stone in different areas of Asia, through ceramics in almost every continent .

Suribachi o surikogi, morter tradicional japonés de ceràmica amb estries en l'interior per a picar espècies.
Imatge: Bizen Ware Museum (Bizen, el Japó).
Suribachi o surikogi, mortero tradicional japonés de cerámica con estrías en el interior para picar especias.
Imagen: Bizen Ware Museum (Bizen, Japón).
Suribachi or surikogi, traditional Japanese ceramic mortar to grind spices with grooves inside.
Image: Bizen Ware Museum (Bizen, Japan).

Museu de Cantereria d'Agost

Allioli, aixovars i novies

Els morters d'Agost són estrets en la base i la boca és ampla. Els que no es cobreixen amb el vernís són especialment recomanats per a elaborar salses com l'allioli. La porositat de l'argila permet que la mescla no es talle, aconseguint un sabor intens.

El morter envernissat està indicat per a qualsevol altra mescla, ja que el revestiment tapa els porus i facilita la neteja. Quan els morters es decoren amb incisions abans de la cuita reben el nom de "morters de novia". Antigament es regalaven com a part de l'aixovar que aportava la novia al matrimoni.

Alioli, ajuares y novias en Agost

Los morteros de Agost son estrechos en la base y la boca es ancha. Los que no se cubren con barniz son especialmente recomendados para elaborar salsas como el alioli. La porosidad de la arcilla permite que la mezcla ligue mejor y se consiga un sabor intenso.

El mortero barnizado está indicado para cualquier otra mezcla, puesto que el revestimiento tapa los poros y facilita su limpieza. Cuando los morteros se decoran con incisiones antes de la cocción reciben el nombre de "morteros de novia". Antiguamente se regalaban como parte del ajuar que aportaba la novia al matrimonio.

En Agost los morteros tienen forma de campana colocada al revés. Si se hacen blancos, o sea, sin barniz, se suelen usar para hacer alioli.

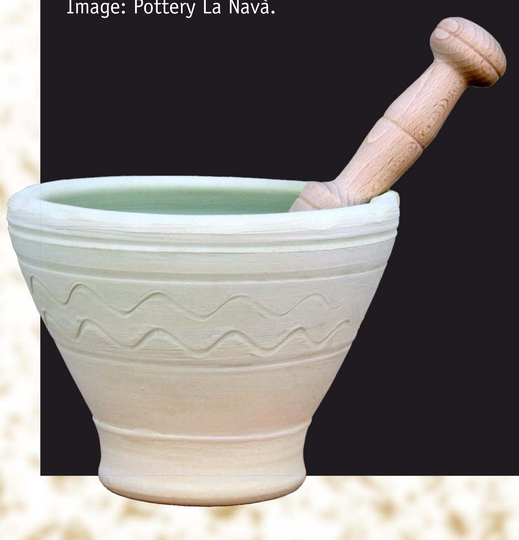
Cuando se barniza el mortero, de color verde o amarillo, se pueden usar para hacer todo tipo de salsas. Los más decorados se guardaban como regalo de bodas.

Alioli, accessories and brides in Agost

Agost mortars have a narrow base and a wide mouth. Those that are not coated with varnish are especially recommended to make sauces such as "alioli". The porosity of the clay allows the mixture to be better and get an intense flavour.

The varnished mortar is indicated for any other mixture, since the coating covers the pores and makes its cleaning to be easier. When mortars are decorated with incisions before cooking, they are called "bridal mortars". Formerly, they were given as part of the trousseau that the bride brought to the marriage.

Morter de novia. Era costum regalar morters decorats per a formar part dels aixovars de novia.
Imatge: arxiu gràfic del Museu de Cantereria d'Agost.
Mortero de novia. Era costumbre regalar morteros decorados para formar parte de los ajuares de novia.
Imagen: archivo gráfico del Museo de Alfarería de Agost.
Bridal Mortar. It was usual to give decorated mortars as part of the bridal furnishings.
Image: graphic archive from the Agost Pottery Museum.



Procés d'elaboració de la Peça de l'Any 2019.
Imatge: Alfarería La Navà.
Proceso de elaboración de la Pieza del Año 2019.
Imagen: Alfarería La Navà.
Manufacture process of the Piece of the Year 2019.
Image: Pottery La Navà.

Museu
de Cantereria
d'Agost

No només de la cuina viu el morter

Associem el morter a la transformació d'aliments, no obstant això ha sigut un objecte molt utilitzat en el món de la farmàcia i l'art. Durant segles, no podien faltar en les farmàcies per a preparar medicaments, ungüents i altres remeis. Els més apreciats eren els elaborats en bronze, encara que s'utilitzaven també d'altres materials.

Per la seua banda, entre els ceramistes és habitual l'ús de morters de porcellana o de marbre. La mescla dels ingredients necessaris unida a la duresa del material, permet obtenir els esmalts o engalbes adequats per a cada peça.

Morter de bronze profusament decorat, utilitzat per a la preparació de medicaments i ungüents. Pèrsia, segle XI.
Imatge: Science Museum, (Londres, Regne Unit).
Almirez de bronce profusamente decorado, utilizado para la preparación de medicamentos y ungüentos. Persia, siglo XI.
Imagen: Science Museum, (Londres, Reino Unido).
Profusely decorated bronze mortar, used for the preparation of medicine and ointments. Persia, 11th century.
Image: Science Museum, (London, United Kingdom).

No sólo de la cocina vive el mortero

Asociamos el mortero a la transformación de alimentos, sin embargo ha sido un objeto muy utilizado en el mundo de la farmacia y el arte. Durante siglos, no podían faltar en cualquier farmacia para poder preparar medicamentos, ungüentos y otros remedios. Los más apreciados eran los elaborados en bronce, que recibían el nombre de almirez, vocablo de origen árabe.

Por su parte, entre los ceramistas es habitual el uso de morteros de mármol o de porcelana. La mezcla de los ingredientes necesarios unida a la dureza del material, permite obtener los esmaltes o engobes adecuados para cada pieza.

Los morteros se usaban también en las farmacias para mezclar los ingredientes de los medicamentos.

Los artistas también usan morteros de porcelana o de mármol para conseguir los colores que buscan para sus cerámicas.

Morter de bronze procedent d'Itàlia, segle XIX.
Imatge: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone, Itàlia).
Almirez de bronce procedente de Italia, siglo XIX.
Imagen: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone , Italia).
Bronze mortar from Italy, 19th century.
Image: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone, Italy).

The mortar is not only used for cooking

We associate the mortar with the transformation of food. However, it has been a widely used object in the world of chemist's and art. For centuries, they have been indispensable in chemist's to prepare medicines, ointments and other remedies. The most appreciated ones were those made in bronze, which were called mortar, a word of Arabic origin.

Among potters, the use of marble or porcelain mortars is common. The mixture of the necessary ingredients together with the hardness of the material, allows to obtain the suitable enamels or engobes for each piece.

Morter de vidre, utilitzat en farmàcia, dècada de 1930.
Imatge: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone, Itàlia).
Mortero de vidrio, utilizado en farmacia, década de 1930.
Imagen: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone, Italia).
Glass mortar, used in chemist, 1930 decade.
Image: Museo della Farmacia/Pharmazienmuseum (Bressanone, Itàlia).

Recreació d'una farmàcia àrab del segle XIV en la que es poden veure diferents tipus de morters. Museo de la Farmacia Hispana (Universidad Complutense de Madrid).
Imatge: Luis Castelo.
Recreación de una farmacia árabe del siglo XIV en la que pueden verse diferentes tipos de almireces. Museo de la Farmacia Hispana (Universidad Complutense de Madrid).
Imagen: Luis Castelo.
Representation of a XIV century Arab chemist's where there were different types of mortars. Museo de la Farmacia Hispana (Universidad Complutense de Madrid).
Image: Luis Castelo.

Museu de Cantereria d'Agost