

Introducción

Gran ataífor o plato nazari decorado en verde oscuro sobre pintura blanca.

Al-Andalus constituye un imprescindible foco cultural no solo para la península Ibérica sino también para Europa. A través de ella llegaron los grandes movimientos culturales de Oriente (Bagdad, Damasco, El Cairo) y se recuperaron pensadores del mundo clásico grecorromano que habían quedado perdidos para los europeos. Ese papel de transmisión y continuidad del mundo antiguo por parte de al-Andalus quizás no ha sido suficientemente valorado.

La impronta religiosa sobre la cultura es total, lo cual no se diferenciaba demasiado del coetáneo mundo cristiano. Incluso podemos hablar de una sociedad plural y relativamente tolerante durante el periodo del siglo VIII a comienzos del X, pues las autoridades no realizan una especial actividad de proselitismo, y conviven musulmanes, judíos y cristianos.

A nivel lingüístico se produce una convivencia de los elementos árabes y los mozárabes, que hace que se mantenga, en algunos casos, un sistema bilingüe, que se refleja en los estribillos en romance de las poesías árabes (jarchas, zegeles, moaxajas).

La preponderancia de los alfaquíes maliquíes permite un gran desarrollo de los estudios científicos, con las matemáticas, la medicina o la astronomía como grandes protagonistas, en algunos casos con obras traducidas del latín y que, gracias a ello, serán conocidas en el Occidente cristiano posmedieval.

Ruinas del castillo de Huebro (Níjar).



En Almería ese esplendor cultural alcanza su pleno protagonismo con el periodo taifa, inaugurado en 1014 por Jayrán y que podemos plantear que concluya con la toma cristiana de 1147, verdadera espada de Damocles para la memoria de la Almería andalusí. Y el momento clave coincide con el reinado de al-Mu'tasim (1051-1091), que se convirtió en epicentro de amplias manifestaciones culturales. Su corte literaria y la aureola romántica que nos ha llegado, constituyen toda una sugestión que impregna una época.

Sin embargo, no hemos pretendido ofrecer en este capítulo una visión enciclopédica de la cultura andalusí de nuestro territorio, sino centrarnos en aquellos aspectos locales que tuvieron más protagonismo en los testimonios arqueológicos y las fuentes literarias. Por ello la cerámica, desde la más cotidiana y simple, hasta la más lujosa y exquisita (la loza dorada), adquieren un gran desarrollo e importancia, pues aparece en todas las excavaciones realizadas y muestra una importante variedad tipológica y cronológica. Sin olvidar la seda almeriense, quizás el objeto más preciado de nuestra tierra a nivel internacional en aquellos momentos, y como no, la literatura, porque hemos sido lugar de creación en prosa y verso. El complemento imprescindible es la música.

El apartado artístico, en su proyección de la arquitectura (la escultura y la pintura figurativa estaban proscritas dentro de una estética contra las imágenes, aunque en el Corán no haya una prohibición expresa), lo hemos individualizado en el capítulo anterior.

Cerámica y artes Suntuarias

Alberto García Porras

Buena parte del ajuar doméstico de las viviendas andalusíes estaba compuesto por objetos cerámicos, aunque también son muy frecuentes vasijas de vidrio, utensilios de madera, artefactos metálicos y tejidos de muy distinto tipo y con diferentes funciones. Las fuentes documentales nos informan, en ocasiones, de todo este repertorio material y nos ofrecen una magnífica información sobre la vida cotidiana de las gentes que habitaban esta región de al-Andalus.

Los tejidos aparecen frecuentemente en estos documentos. En al-Andalus se realizaban telas y tejidos de lana, algodón, lino o seda. La lana fue probablemente la fibra más utilizada y fue empleada, junto al algodón y el lino, tanto para la indumentaria cotidiana, para camisas, aljubas o túnicas, zaragüelles o calzones largos, mantos que cubrían la cabeza, o albornoces, como para la ornamentación de la vivienda. Todo parece indicar que los suelos de las casas nazaríes estuvieron además cubiertos con alfombras o esteras para hacer más confortable la vivienda.

El tejido del lino fue especialmente cuidado por los andalusíes y parece que el sureste fue una zona especialmente apropiada para su cultivo y transformación. Considerado un tejido fresco, fue empleado tanto para vestidos en verano como para refrescar las paredes de ciertas estancias. La seda y el algodón son también considerados tejidos frescos. La seda es, sin duda, el tejido estrella de la artesanía textil granadina y, según al-Ildrīsī, en la ciudad de Almería hubo 800 telares, donde se fabricaban más de 10 tipos de tejidos de seda.

La madera fue empleada fundamentalmente en la construcción de la vivienda, pues según parece, el uso de mobiliario fue muy reducido en las casas andalusíes. Da la impresión de que sillas y mesas, más habituales en ámbitos palaciegos, fueron en gran medida sustituidas por esteras y almohadones en las viviendas más modestas. Sí que debieron existir otra serie de utensilios cotidianos de los que no han quedado restos materiales.

Los objetos de hierro son frecuentes también en las viviendas de al-Andalus. Muchos fueron empleados para las labores agrícolas y estaban almacenados en las viviendas. A veces se han conservado otros objetos destinados a la vida diaria, como tijeras, dedales, cuchillos, botellas, candiles..., así como elementos de adorno personal (pulseras, zarcillos, colgantes).

Tampoco es habitual el vidrio, aunque se han podido recuperar, a veces, muy fragmentados, restos de botellitas, copas o tazas o elaborados con hueso (cucharas, agujas, colgantes, torres de rueca).

Junto a todas estas modestas "cosas", no podemos olvidar la existencia de objetos de carácter más exclusivo, propio de sectores minoritarios de la sociedad y relacionados con prácticas específicas, o empleados como manifestación de un cierto estatus social de sus poseedores. Estos son menos numerosos, pero nos hablan de manera específica de las costumbres y formas de comportamiento de estos grupos, así como del grado de sofisticación tecnológica alcanzada en este determinado período. Estas piezas forman parte de lo que denominados como objetos suntuarios o "artes suntuarias" (loza dorada, lámparas de mezquita, bronces, arquetas...).

Durante mucho tiempo, la investigación ha prestado mayor atención, por su significado y belleza, a los objetos suntuarios, mostrando una imagen refinada y exquisita de al-Andalus, como de una sociedad orientada al arte y al disfrute de los sentidos. Una imagen artificiosa que no reflejaba la totalidad de la realidad.



Jarra con vidriado procedente de Baýyāna (Pechina).



Arqueta pintada de Villamuriel de Cerrato (Granada), del siglo XIII.



Jarra de medallones pintada al manganeso. Siglo XIV.

Cerámica y vida doméstica

Como se ha señalado, la cerámica es el material en el que fueron fabricados la mayoría de los utensilios domésticos en al-Andalus. Gran parte de la producción está vinculada estrechamente con la alimentación: la preparación y manipulación de los alimentos en la cocina, la presentación para su consumo y para el almacenaje de los alimentos. Además la cerámica proporciona otras funciones como la iluminación, el ocio...

El almacenaje de alimentos se realizaba generalmente en tinajas y jarras. Las primeras eran grandes contenedores elaborados con paredes gruesas de amplia base, cuerpo globular y cuello diferenciado. No solían presentar cubierta vidriada, o a lo sumo solo la parte alta de la vasija. Las paredes aparecen frecuentemente reforzadas con tiras de cerámica aplicada y su superficie en muchas ocasiones ofrece una decoración impresa o incisa de gran belleza. Debemos señalar aquí la existencia de un grupo selecto de vasijas, los denominados "jarrones de la Alhambra", solo localizados en contextos áulicos y con funciones seguramente bien diferentes.

La cerámica está ligada, básicamente, a la vida doméstica y la cocina. Las piezas más habituales son tinajas y jarras para el almacenaje, y la cazuela, olla y anafre para la manipulación y transformación de los alimentos.



Gran tinaja ricamente decorada con estampillas, de finales del siglo XII.

Las jarras suelen presentar unos perfiles proporcionados, poseen una base plana o ligeramente convexa, cuerpo globular de gran capacidad y cuello estrecho y alto. Dos asas unían el hombro de la pieza con el área central del cuello. Las jarras se fabrican generalmente con barro porosos para que pudieran sudar y mantener el líquido fresco y purificado. En ocasiones, para realzar estas vasijas y evitar el contacto directo entre el suelo y el cacharro, solían venir acompañadas de reposaderos, decorados con trazos incisos, calados o estampillados, además de tapaderas que servían para proteger su contenido (tapaderas planas para las tinajas y curvas y botón central para las jarras).

Uno de los conjuntos más amplios fue, sin duda, el destinado a la manipulación y transformación de los alimentos en la cocina. Este grupo está encabezado por dos ejemplares esenciales, la cazuela y la marmita.

La cazuela es una pieza abierta, de amplia base y cuerpo bajo, que permite una cocción rápida. Es adecuada para la cocción de alimentos blandos (verduras, pescado, algunos tipos de carne, etc.) y para la realización de salsas. La utilización frecuente de grasas para este tipo de platos justifica que estén cubiertas por una capa interna de vidriado de color melado, que en el exterior quedaba fijado en forma de chorreones o goterones. En muchas ocasiones presentan una pestaña interior en el labio para encajar una tapadera o, a veces, otra cazuela en posición invertida que facilita la cocción.

La olla o marmita es un ejemplar más alto que permite una cocción prolongada de los alimentos utilizando los vapores que despiden. Son más apropiadas para alimentos duros, como determinadas carnes o legumbres, y para platos más jugosos. Suelen tener una base plana o ligeramente curva y un cuerpo ovoide o globular ya que de esta manera se aprovechaba mejor el calor procedente de las llamas o las brasas. El cuello aparece claramente diferenciado del cuerpo lo que permite concentrar los vapores de la cocción en su interior, mejorando las recetas.

Al igual que ocurría con las cazuelas y por idénticas razones, las marmitas aparecen cubiertas en el interior con una capa delgada de vidrio melado, quedando chorreones en las paredes externas. Tanto las cazuelas como las marmitas poseen unas paredes muy finas, lo que denota el cuidado con el que los alfareros manipulaban el barro, solo condicionados por una mejora del diseño que permitiera obtener mejores platos optimizando los recursos caloríficos.



Otras piezas relacionadas con la elaboración de alimentos son los discos de cerámica o *tabaq* empleados probablemente para hornear el pan, entre otros alimentos, y los alcuzcuceros, piezas destinadas a elaborar el cuscús, plato que aparece reseñado en algunos recetarios andalusíes tardíos. Son en realidad marmitas horadadas en su base antes de ser introducidas en el horno, apropiadas, por tanto, para la cocción al vapor de la sémola de trigo una vez encajadas en la boca de una marmita inferior donde hierve el agua.

En la cocina de las casas andalusíes era frecuente también encontrar anafres o fogones portátiles. Estas eran piezas de dos cuerpos, un cenicero cilíndrico inferior y un brasero troncocónico invertido bien aireado con apéndices para alojar las cazuelas y marmitas.

Una vez preparados los alimentos se servían frecuentemente en objetos cerámicos. Es costumbre en las sociedades islámicas que las viandas se consuman en común por los comensales. Ello determina la ausencia de un servicio individual, a excepción de escudillas o jofainas para ciertos alimentos, como sopas, salsas o condimentos.

El ataífor es el recipiente destinado habitualmente para servir los alimentos en la mesa. Es una fuente de considerables dimensiones y gran capacidad. Su cuerpo solía ser semiesférico o carenado. En ambos casos aparecían cubiertos por un vidriado melado o verde al interior (con distintas tonalidades, a veces próximas al turquesa), que en el exterior se aclara, o con una capa esmaltada blanca. Sobre estas piezas se aplican frecuentemente trazos decorativos con diferentes tonalidades y motivos.

Desde los modestos trazos irregulares de manganeso sobre barniz melado o verde o los motivos estampillados bajo cubierta, hasta los verdes y morados, la "cuerda seca", el dorado o el azul y dorado ya en época nazarí.

Las piezas con decoraciones más cuidadas suelen aparecer en contextos más prestigiosos. La loza dorada y azul y dorada, cuya producción está constatada en Almería, fue objeto de comercio y alcanzó un elevado reconocimiento en los mercados europeos, actuando como elemento de distinción social dentro y fuera de al-Andalus.

La jarrita estaba destinada a contener cantidades moderadas de líquido para su escanciado o para consumirse directamente de ella. Es quizá la pieza del repertorio andalusí que presenta una mayor diversificación formal. Suele presentar una base reducida, cuerpo variado (piriforme, ovoide, globular...) y cuello diferenciado y alto. Se suele fabricar, como en el caso de la jarra y por igual motivo, con barros muy depurados y pastas claras. En su superficie se ha aplicado una gran variedad de técnicas decorativas (pintura de distintas tonalidades, incisiones y vidriados muy variados como la cuerda seca o esmalte con decoraciones en azul y dorado).

Para el consumo de líquidos y alimentos se emplearon en las viviendas andalusíes, además de las piezas ya mencionadas, jarros, redomas para el aliño, bien con alto cuello cilíndrico o con boca trilobulada, limetas o botellitas, jarritos..., piezas, todas ellas, de uso claramente minoritario.

Marmita con tapadera encontrada en una excavación en la calle Perea 7 (Almería).

El ataífor o plato es el recipiente destinado habitualmente para servir los alimentos en la mesa. La jarrita se utiliza para escanciar cantidades moderadas de líquidos o bien para consumir directamente

Reconstrucción idealizada de una cocina andalusí y sus principales utensilios.





Jarra del siglo XV decorada con trazos en negro, con dibujos incisos mediante la técnica del esgrafiado.

Acompañaban a estos recipientes, otros que podían emplearse para una gama amplia de funciones, como los lebrillos, de base ancha y plana, paredes no muy altas e inclinadas acabadas en un borde vuelto, similares a los tradicionales, y otros recipientes de barro menos frecuentes, pero igualmente fundamentales, como los candiles de piqueta, cazoleta o pie alto y linternas, para la iluminación, bacines, aguamaniles y pilas de abluciones para la higiene doméstica, cantimploras para el transporte de líquido, braseros, quemaperfumes y ungüentarios para el aderezo personal o ambiental, elementos de adorno personal como cuentas de collar o amuletos, instrumentos musicales u otras piezas destinadas al ocio, de las que nos ocuparemos más adelante.

Hornos y alfarerías

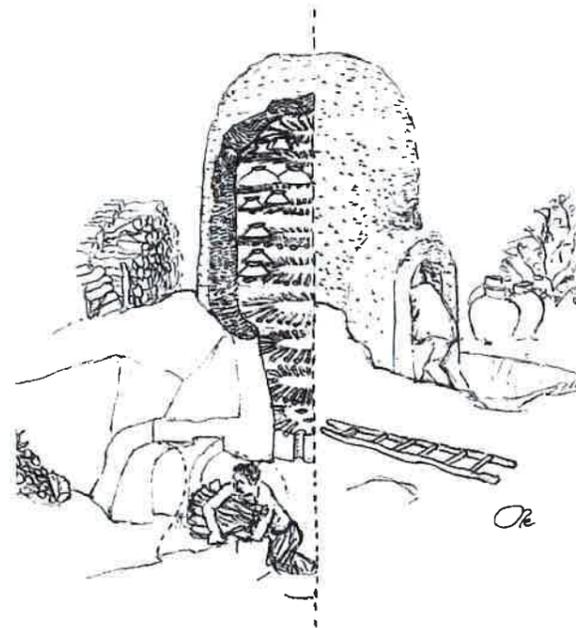
La producción de cerámica ya sea para uso doméstico como para construcción o decoración parietal o pavimental, requiere de unos conocimientos técnicos, de la utilización de una gama variada de materias primas y de una compleja infraestructura para el tratamiento, la manipulación y la transformación de la arcilla en cerámica.

En al-Andalus, desde los siglos X-XI, los talleres de cerámica aparecen concentrados en las ciudades más importantes. Generalmente se ubicaban en el reborde de las ciudades, conformando en ocasiones grupos de talleres e incluso barrios nombrados por esta orientación artesanal. A diferencia de otras actividades, la alfarería ocupaba una porción importante de la ciudad. En algunos casos, como Córdoba entre la etapa califal y almohade, Denia o Málaga en época nazarí, los barrios eran muy extensos y son conocidos gracias a las intervenciones arqueológicas allí realizadas.

Y es que, si por algo se caracterizan las alfarerías, es por la necesidad de espacio para su establecimiento. En efecto, estos talleres necesitaban un lugar para la descarga de la materia prima, la arcilla, y el combustible. Grandes estanques para la depuración de la arcilla. Balsas en donde decantarla. Un emplazamiento para tratar y manipular la arcilla una vez ha sido depurada. Un área donde almacenar la arcilla cerca de la zona donde se le va a dar forma, allí donde generalmente se encuentran los tornos. Un espacio para el secado de las piezas torneadas y un lugar destinado a la aplicación de la decoración



Alfarería en Túnez a principios del siglo XX.



El otro tipo de estructura de cocción, es la que denominamos "horno de barras". También se encontraba normalmente semiexcavado y se distinguía del anterior por poseer una única cámara en donde se realizaba la combustión de la leña (en la parte inferior con diferentes gradas) y la cocción de las piezas (en la zona superior). No existía habitualmente una estructura que separa netamente un espacio del otro. Para cargar las piezas, el horno disponía de líneas sucesivas de agujeros que servían para introducir barras que formaran estantes sobre los que colocar a cocer las piezas de arcilla.

Reconstrucción de un horno de barras.

Estos dos tipos de hornos se documentan en Almería. Parece ser que el primero de ellos fue más frecuente inicialmente. Se suele asociar con la introducción de la técnica del vidriado y el esmalte a finales del emirato e inicios del califato (siglos IX y X). Más tarde se extenderían los hornos de parrilla que llegaron a predominar en época andalusí tardía.

Horno aparecido en la avenida de Montgó/Teulada, de Denia (Alicante). (Gisbert Santoja et al.: *La cerámica de Daniya - Dénia*. Ministerio de Cultura, Valencia, 1992)

sobre la superficie. Ésta es probablemente la causa de su emplazamiento en las afueras de las ciudades, más allá de la contaminación y molestias que esta actividad podría causar a los vecinos y habitantes de la ciudad.

En todo caso, el elemento quizá más característico es el horno, la construcción específica destinada a la conversión de la arcilla en cerámica mediante la pérdida del agua que contiene y la transformación química que conlleva la aplicación de altas temperaturas.

En al-Andalus se han constatado diferentes tipos de estructuras de cocción que podríamos agrupar en dos tipologías.

Por un lado, el horno bicameral de tradición clásica. Se trata de una construcción frecuentemente semiexcavada en el terreno o aprovechando la pendiente. Consta de dos cámaras. A la inferior o cámara de combustión, de planta circular o cuadrada, se accede por medio de un estrecho pasillo. La separa de la cámara superior una cubierta agujereada, denominada parrilla. En ocasiones aparece al fondo de esta cámara un banco, que se utiliza para la cocción de piezas de gran porte, resistentes a las altas temperaturas. El fuego no siempre se colocaba en el centro de esta cámara, sino que se ubicaba en la parte de entrada de la cámara.

El espacio superior, cámara de cocción o laboratorio, tiene su propia entrada y podía tener la cubierta cupular agujereada, para evacuar los gases de la combustión (chimeneas). En su interior se colocaban las piezas de barro para su cocción.

