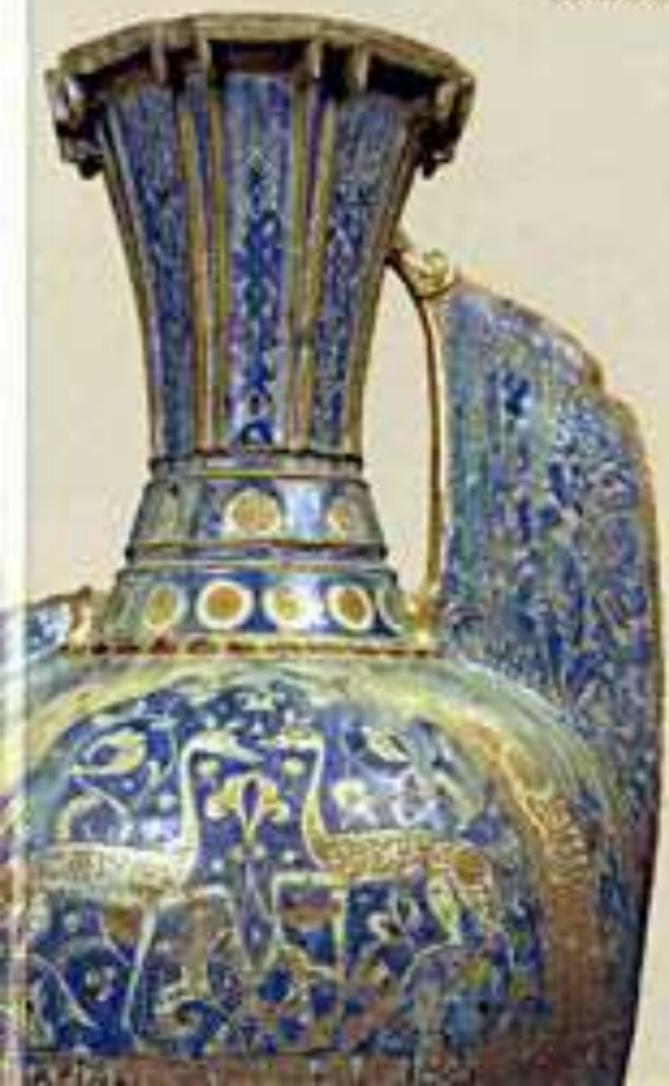


Los Jarrones de la Alhambra

SIMBOLOGÍA Y PODER



LA CERÁMICA DE USO DOMÉSTICO DE ÉPOCA NAZARÍ

Alberto García Porras

Hace algo más de una década los investigadores dedicados al análisis de la cerámica medieval, cuando querían introducirse en la última etapa de desarrollo de la cerámica andalusí, la del reino nazarí de Granada, en sus repertorios de uso común o doméstico, ya denunciaban las dificultades con las que se encontraban para realizar al menos un análisis de conjunto¹. Actualmente puede afirmarse que esta realidad, por fortuna, ha cambiado de manera notable, aunque ha de señalarse que aún quedan muchas cuestiones en las que profundizar, tanto sobre las piezas nazaríes con decoraciones desarrolladas, como sobre las vasijas exentas de decoración, destinadas al uso cotidiano.

Poco se conoce sobre los aspectos meramente productivos de la cerámica nazarí, los talleres, los procesos de trabajo y el ciclo manufacturero de esta industria artesanal. Sabemos de su importancia en este pequeño reino nazarí, y curiosamente es la documentación escrita, a diferencia de lo que ocurre para períodos precedentes, la que parece mostrarse más explícita en este sentido. Son varias las informaciones textuales que confirman la elaboración de cerámicas tanto en Málaga como en Granada o Almería. Aunque hay que reconocer que todas estas noticias documentales se refieren a la cerámica decorada, la azul y dorada o solamente dorada, que era la más reconocida, evidentemente esta gama de cerámica más lujosa no podía ni debía ser la única elaborada en aquellos centros. Justamente la arqueología, que confirma y amplía en primera instancia aquella realidad productiva intuita a través de los textos, acude también en nuestra ayuda a la hora de completar un marco productivo seguramente mucho más amplio y heterogéneo.

En la ciudad de Granada existía un barrio de una cierta extensión, al sur de la ciudad, denominado rabaḍ al-Fajjarīn (arrabal de los alfareros), bien provisto de agua y con yacimientos de arcilla próximos, donde se ha podido documentar el establecimiento de esta industria alfarera para época medieval, con anterioridad a la constitución del reino nazarí, y moderna². En la propia Alhambra, centro del poder nazarí, parecen existir evidencias suficientes que apoyarían la vigencia de

una producción cerámica propia en el entorno palaciego³. En Málaga parece ser que las alfarerías se concentraron en las proximidades del monte de El Ejido, dentro del arrabal denominado de Fontanalla⁴. En cuanto a Almería, los resultados de algunas intervenciones arqueológicas y ciertos hallazgos casuales confirman la existencia de alfarerías en la ciudad funcionando en este período en las proximidades de la puerta de Pechina⁵. En cualquier caso, la actividad alfarera no debió restringirse exclusivamente a las ciudades nazaríes más importantes, sino que seguramente también existirían en ciudades de mediano tamaño. Por desgracia, no tenemos información suficiente como para esbozar un análisis profundo de la implantación productiva de estos talleres, como sí ha sido posible elaborar para períodos precedentes en Sharq al-Andalus⁶, y ni siquiera conseguimos acertar si se constata una concentración de las actividades alfareras o si, por el contrario, es un fenómeno de carácter más extendido que atañe a todo el territorio.

Necesariamente para extraer datos de esta índole ha de recurrirse a análisis de carácter indirecto. En lo que se refiere a la implantación alfarera en el reino nazarí, podemos afirmar que los centros se encontraban radicados en el territorio y, sobre todo, que los mecanismos de distribución de las piezas funcionaban con agilidad. El análisis de los contextos de consumo, y de aquellos en los que eventualmente se produjeron, arroja datos interesantes al respecto. Por lo que hemos podido observar en El Castillejo de los Guájares, un yacimiento de características especiales (un nivel de ocupación y abandono sellado, un contexto homogéneo, escasas transformaciones posdeposicionales, etc.) que permiten una excelente lectura del registro arqueológico rural y su comparación con contextos urbanos contemporáneos, hemos podido concluir que ya para la primera época nazarí las cerámicas producidas en áreas urbanas de una u otra índole alcanzaban los puntos más alejados e inaccesibles de la geografía nazarí sin grandes dificultades. Las diferencias existentes entre sendos registros se basan en que las cerámicas consumidas en éstos eran necesariamente distintas de las habituales en las viviendas urbanas, donde el muestrario de piezas de barro era más amplio, incluyendo, es cierto, muchas series no documentadas en espacios rurales⁷.

Por lo que se refiere a los procesos de elaboración de la cerámica, el mayor volumen de datos que poseemos sobre esta actividad procede del análisis minucioso y directo de los materiales cerámicos. En los últimos años Fernández Navarro ha publicado varios trabajos sobre este aspecto, analizando las cerámicas de cocina, destinadas esencialmente a la preparación de los alimentos, así como la denominada «cerámica de agua»⁸. Este autor, analizando diversos parámetros, diferenciados en relación a la función que debieron desempeñar las piezas estudiadas, concluye que el diseño de los ejemplares nazaríes, además de ser estéticamente bello y proporcionado, era muy adecuado para las funciones domésticas a las que estaban destinados (capacidad de almacenamiento, temperatura del líquido contenido, resistencia al choque térmico, etc.), aplicándose para ello una tecnología alfarera sofisticada que conseguía obtener de los materiales empleados el máximo de sus posibilidades en cada una de las etapas del ciclo productivo (selección de la materia prima, tratamiento, torneado, acabado, horneado, etc.). El resultado fue una cerámica funcional y duradera.

Por tanto, podemos decir que la industria alfarera nazarí, heredera de la almohade precedente, estaba bien radicada en el territorio, sus productos se distribuían de manera homogénea,

y aplicaba para la elaboración de piezas de uso doméstico un caudal tecnológico sofisticado, complejo, derivado de la búsqueda de una mayor satisfacción de las funciones que debían desempeñar y atento a éstas más que a otro tipo de parámetros que comienzan a observarse quizá en etapas posteriores. En términos generales, podemos decir, por tanto, que se trataba de piezas bellas, proporcionadas, funcionales y duraderas.

Pero ¿a qué piezas y a qué funciones nos estamos refiriendo? Hace algún tiempo, Guillem Rosselló Bordoy trazó un cuadro de conjunto muy ajustado sobre este asunto⁹, completado por él mismo recientemente¹⁰. Las vasijas que observamos expuestas en nuestros museos, o las que aparecen en los libros, fueron utilizadas en su día para cumplir una función determinada. De hecho, tradicionalmente se han dividido las vasijas andalusíes en varios grupos en atención a su función. Cuando nos referimos a piezas de uso doméstico, éstas son las esenciales en las viviendas andalusíes. La mayor parte de ellas está vinculada estrechamente con la alimentación: la preparación y manipulación de los alimentos, su presentación para su consumo (mesa), el almacenaje (almacenaje o transporte), además de otras como la iluminación u otro tipo de servicios¹¹. En relación al cometido que debían cumplir, las formas varían de manera patente.

Una de las cuestiones fundamentales que debían quedar resueltas dentro del ámbito doméstico era la del almacenaje de los alimentos que ingresaban en la vivienda. Esta función la cumplían esencialmente tinajas y jarras. Las primeras eran grandes contenedores, con paredes gruesas, adecuadas para almacenar agua, aceite u otro tipo de alimento. No suelen presentar vidriado, aunque no faltan las que mantienen cubierta con este acabado la parte alta del cuerpo (así la encontramos en la Algeciras meriní)¹². Las tinajas de época nazarí presentan ciertas variantes respecto a las de épocas precedentes. Las almohades solían ser piezas bien proporcionadas, con amplia base, cuerpo globular de gran capacidad, cuello corto y amplio. En las de época nazarí el cuerpo se hace más estilizado, el cuello más desarrollado y acampanado y la base bastante más estrecha. Además parecen ser cada vez más frecuentes las asas denominadas de «aleta de tiburón». En definitiva, podría decirse que constituyen una réplica común, salvando las distancias, de los denominados jarrones nazaríes esmaltados y decorados con trazos en azul y dorado.

De las jarras, sin embargo, desconocemos muchos de sus hitos evolutivos. Por lo poco que sabemos parecen permanecer ancladas a su pasado almohade. Quizá el hecho de que ocuparan un lugar reservado en la vivienda nazarí, les hizo permanecer inmutables. Sus perfiles son proporcionados, presentan una base plana o convexa, sin que peligrara nunca su equilibrio cuando estaban cargadas, cuerpo globular y cuello estrecho y alto. Dos asas unían el hombro de la pieza con el área central del cuello. Al igual que ocurre con las jarritas, las jarras se fabricaron generalmente con barros porosos para que pudieran sudar y mantener el líquido fresco y purificado [fig. 1].

Para evitar el contacto directo entre el suelo y el contenedor, tinajas y jarras solían venir acompañadas de reposaderos, a veces decorados con trazos incisos, calados o estampillados, además de tapaderas que servían para proteger su contenido. Las tapaderas de las tinajas eran planas, con un botón central que facilitaba su retirada, y sobre la misma se aplicaron también diversas técnicas decorativas (estampillado, incisiones, pintura, etc.). En algunas ocasiones fueron destinados a tal fin,



Fig. 1 Jarra procedente del poblado fortificado de El Castillejo de los Guájares (Granada)

como tapaderas, simples discos, similares a los utilizados por los alfareros en el torno. Las jarras, por su parte, se cubrían con tapaderas cóncavas o convexas, también decoradas.

Uno de los conjuntos más amplios fue, sin duda, el dedicado a la manipulación y transformación de estos alimentos: las piezas de 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 en la que los alimentos pierden con facilidad el agua propia o añadida. Es una pieza adecuada para la cocción de alimentos blandos (verduras, pescado, algunos tipos de carne, etc.) y para la realización de salsas [fig. 2]. Es por ello, por la utilización frecuente de grasas para este tipo de platos, que las cazuelas aparecían cubiertas por una capa interna de vidriado de plomo de color melado, que en el exterior quedaba fijado en forma de chorreones o goterones. Las cazuelas nazaríes en su primera época heredaron los perfiles propios de las almohades. Las diferencias más apreciables se observan una vez nos introducimos en época nazarí plena y se concentran en la aparición de una unión entre la base y el cuerpo cada vez más resaltada, la creciente aparición de asas de costillas y la sustitución paulatina del borde en ala por una pestaña que recorre la parte inferior del labio y que pudo servir para encajar una tapadera, o a veces incluso otra cazuela en posición invertida.

La cazuela es una pieza abierta, de amplia base y cuerpo bajo, que permite una cocción rápida en la que los alimentos pierden con facilidad el agua propia o añadida. Es una pieza adecuada para la cocción de alimentos blandos (verduras, pescado, algunos tipos de carne, etc.) y para la realización de salsas [fig. 2]. Es por ello, por la utilización frecuente de grasas para este tipo de platos, que las cazuelas aparecían cubiertas por una capa interna de vidriado de plomo de color melado, que en el exterior quedaba fijado en forma de chorreones o goterones. Las cazuelas nazaríes en su primera época heredaron los perfiles propios de las almohades. Las diferencias más apreciables se observan una vez nos introducimos en época nazarí plena y se concentran en la aparición de una unión entre la base y el cuerpo cada vez más resaltada, la creciente aparición de asas de costillas y la sustitución paulatina del borde en ala por una pestaña que recorre la parte inferior del labio y que pudo servir para encajar una tapadera, o a veces incluso otra cazuela en posición invertida.

Fig. 2 Cazuela con asas de costillas procedente de Almería



Fig. 3 Olla abolsada hallada en Níjar (Almería)



La marmita es un ejemplar más alto que permite una cocción más 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. Al igual que ocurría con las cazuelas y por idénticas razones, las marmitas aparecen igualmente cubiertas en el interior con una capa delgada de vidrio de plomo melado, quedando chorreones en las paredes externas. Su morfología arranca claramente de las marmitas almohades. Algunos ejemplares murcianos¹³ o sevillanos¹⁴, comparados con algunas de las piezas aparecidas en El Castillejo de los Guájares, en Granada¹⁵, abandonado a principios del reino nazarí, nos lo indican con claridad meridiana. Ésta era una marmita abombada, con acanaladuras en la superficie y de cuello no muy alto, inclinado, poco diferenciado del cuerpo, en cuyo borde venían a descansar dos asas de puente. Se trata de una marmita muy extendida a lo largo del siglo XIII y que se vería sustituida a finales de esta centuria o en la siguiente por un tipo de marmita bien distinta, de base convexa unida de manera indiferenciada a un cuerpo piriforme y acanalado, borde de paredes verticales y con dos asas muy desarrolladas que parten del inicio del cuerpo y llegan casi al borde [fig. 3]. Ya aparecen ejemplares de este tipo en El Castillejo de los Guájares¹⁶ y lo encontramos en diversos lugares de la geografía nazarí¹⁷, perdurando hasta finales del reino y traspasando los límites cronológicos del mismo, transformada tras la conquista.

Por obvias razones relacionadas con la necesaria impermeabilización de instrumentos destinados a la manipulación de alimentos semilíquidos y grasos, estos ejemplares de cocina presentan todos un acabado con vidriado melado o castaño. Sólo dos piezas propias de las tareas de cocina pudieron no siempre recibir un acabado de este tipo. Por un lado, cierto tipo de cazuelas y discos similares a los utilizados por el alfarero, que probablemente debieron usarse para hornear, sin la utilización de grasas, pan (como si de *ṭabaq* se tratara) u otro tipo de alimentos, tal y como hemos observado en El Castillejo¹⁸; por otro lado, piezas halladas en contextos nazaríes destinadas a elaborar el cuscús, plato que aparece reseñado en algunos recetarios andalusíes¹⁹. Las denominadas cuscuseras, o alcuzcuceros, eran marmitas horadadas en su base, antes de ser introducidas en el horno, apropiadas, por tanto, para la cocción al vapor, encajadas en la boca de una marmita inferior, de la sémola de trigo.

Fig. 4 Anafe procedente de Vera (Almería)



Fig. 5 Ataifor verde de El Castillejo de los Guájares





Fig. 6 Jarrita procedente de El Castillejo de los Guájares

Finalmente, los fogones portátiles que, por lo que sabemos, fueron indispensables en las cocinas nazaríes²⁰. Los anafes son piezas de dos cuerpos, un cenicero inferior y un brasero bien aireado superior con apéndices para alojar las cazuelas y marmitas [fig. 4]. Sus perfiles no variaron demasiado a lo largo del período andalusí, pero sí se constata una moderada transformación formal que tuvo lugar en época nazarí, cuando las piezas comienzan a presentar un perfil continuado en el que no se diferencian exteriormente el brasero del cenicero.

Una vez preparados los alimentos, éstos se trasladaban a la mesa para ser degustados. Por lo general, en al-Andalus las viandas se consumían de manera comunitaria. No existía, por tanto, un servicio individual, a excepción de platos específicos como sopas o salsas, a las que eran tan aficionados los andalusíes²¹, dispuestas en sus correspondientes escudillas o jofainas, generalmente cóncavas. Estas últimas parecen hacerse más frecuentes en el repertorio cerámico conforme va transcurriendo el tiempo.

Así, para la época final almohade y durante todo el período nazarí, las escudillas ocupan un mayor espacio en el ajuar cerámico.

Dos piezas destacan dentro de esta vajilla de mesa: el atañor y la jarrita. El primero estaba destinado a contener los alimentos. Es una fuente de considerables dimensiones y gran capacidad [fig. 5]. Desde hacía ya tiempo los atañores se habían diversificado entre los que presentaban un perfil cóncavo, semiesférico, y los que lo tenían «quebrado», con un cuerpo inferior acampanado invertido y un borde superior vertical. Este último es el que suele encontrarse mayoritariamente en los contextos domésticos nazaríes, cubierto con un vidriado verde al interior (a veces más próximo al turquesa), que en el exterior se aclara, y un perfil más alto, más esbelto. No faltan los atañores semiesféricos²², aunque en este caso suelen presentarse cubiertos con una capa de vidriado blanco.

La jarrita es la otra pieza protagonista en la mesa nazarí [fig. 6]. Estaba destinada a contener cantidades moderadas de líquido y de ella se podía beber directamente. Es quizá la pieza del repertorio andalusí que presenta una mayor diversificación formal, por lo que a veces es difícil determinar sus líneas de evolución morfológica. En general, podemos decir que las jarritas nazaríes aumentaron su altura en relación a las precedentes almohades, lo que provocó cambios importantes en su perfil. Se abandona el anillo de solero simple y se aplican soluciones nuevas, desconocidas y a veces más complejas, como las bases planas y extendidas o las ahuecadas con moldura externa y muy altas. Los cuerpos son menos abombados, a veces piriformes, y los cuellos muy abiertos y desarrollados. Las asas de puente deben por este motivo alargarse por todo el

recorrido del cuello, o quedar reducidas a asas circulares en la unión entre éste y el cuerpo. Como podrá observarse, es la jarrita una de las piezas que más transformaciones experimenta en este período. Todas estas piezas se suelen hacer con pastas muy depuradas y claras, que permiten la exudación, manteniendo el líquido en condiciones idóneas para su consumo.

El atañor y la jarrita son las piezas más expuestas a las miradas de los huéspedes, de modo que es sobre éstas donde se desarrolla, de manera modesta, la mayor parte del aparato decorativo nazarí (estampillados, pintura de manganeso bajo o sin cubierta, cuerda seca, incisiones, etc.) aplicado sobre esta gama de cerámica común.

Acompañan al atañor y a la jarrita en las mesas nazaríes jarros [fig. 7], más altos, cuya vinculación con las piezas almohades parece más patente, redomas [fig. 8], para el aliño, con repiés más desarrollados o con bases ahuecadas y bocas más abiertas, botellitas, jarritos, etc., piezas, todas ellas, de uso claramente minoritario.

Este era el ajuar fundamental de las viviendas andalusíes y en concreto nazaríes. Con él quedaban cubiertas las necesidades esenciales propias del ámbito doméstico. Sin embargo, no podemos olvidar otras piezas en barro que cumplían funciones secundarias o a veces subsidiarias. El lebrillo, utilizado con diversos fines, como el almacenamiento en pequeñas proporciones, el amasado, la higiene personal o la colada, entre otras, era una de las piezas más útiles de la vivienda. No en vano aparece en buen número en los yacimientos de esta cronología. Presentaba unos perfiles netos: una base amplia y plana, paredes no muy altas e inclinadas acabadas en un borde vuelto. Si algo puede diferenciar a los lebrillos nazaríes de los de épocas anteriores es la presencia, a veces, de una moldura ancha recorriendo el interior del borde, o su acabado vidriado interno cada vez más frecuente. Sólo en casos extraordinarios presentan decoración.

La iluminación era también una tarea doméstica importante que cumplían piezas de barro, los candiles. Para la época plena nazarí parecen haber desaparecido de manera definitiva los

Fig. 7-9 Jarro, redoma verde y atabal o tambor hallados en El Castillejo de los Guájares



candiles de cazoleta que aún estaban presentes en El Castillejo de los Guájares²³. Los candiles serán entonces esencialmente de pie alto, compuesto por una patena inferior, un fuste, cada vez más alto y moldurado, y una cazoleta superior que alojara el combustible y la mecha. Para facilitar su traslado por las distintas estancias de la vivienda, estaban provistos de un asa, que unía la patena con la cazoleta, y que fue alzándose conforme lo hizo el fuste. Estas piezas suelen estar vidriadas, cuando no presentan técnicas y motivos decorativos más complejos.

Dejamos de lado, en este breve repaso de los ajuares domésticos nazaríes, otro tipo de piezas halladas de manera más aislada, como juguetes, tambores [fig. 9], bacines, copas, embudos, cantimploras, silbatos, etc., muchos de ellos de gran belleza.

La cerámica de uso doméstico de época nazarí fue elaborada aplicando una serie de conocimientos técnicos relativamente sofisticados. Las piezas salidas de los talleres nazaríes, ubicados en centros de mediana o gran magnitud y bien distribuidos por el territorio, eran duraderas y funcionales, es decir, con un gran nivel de adaptación a la función que debían cumplir en el ámbito doméstico, e incluso permitían ahorrar al alfarero ciertos recursos productivos. El repertorio cerámico era amplio, resolviendo gran parte de las actividades domésticas. Las piezas nazaríes de uso doméstico presentan algunas transformaciones respecto al ajuar de épocas precedentes. Ciertos ejemplares de marmitas, cazuelas, ataufores, jarritas, tinajas, candiles, entre otras piezas, presentan unas formas específicas que las hacen características de lo nazarí. Sin embargo, no creemos que en términos generales estas transformaciones puedan entenderse de otro modo que como una mera evolución morfológica lineal de época almohade.

Cuestión distinta es la que parecen mostrar las piezas destinadas a recibir una decoración desarrollada, en donde sí parece constatarse una clara ruptura respecto a su pasado más cercano. Estos cambios debieron tener su reflejo en el tejido productivo nazarí, en donde debe constatar, cuestión que consideramos de gran calado, una disociación entre las producciones domésticas y aquellas de valor decorativo. Cuestión a la que convendría prestar mayor atención.

- 1 Estos problemas venían impuestos «por las escasas monografías publicadas sobre el tema, a la falta de catálogos razonados de los fondos museológicos y en especial al limitado número de excavaciones sistemáticas dedicadas a estudiar este período» (Cressier, Riera y Rosselló, 1991, p. 215).
- 2 López López *et al.*, 1995b; Rodríguez Aguilera y Bordes García, 2001; Álvarez García, 2000, pp. 98-99.
- 3 Torres Balbás, 1934, p. 388; Flores Escobosa, 1988, p. 19.
- 4 Salado, Rambla y Mayorga, 2000, p. 223.
- 5 Flores, Muñoz y Lirola, 1999.
- 6 Azuar, 1998.
- 7 García Porras, 2001, pp. 448-449.
- 8 Fernández Navarro, 2000, 2003 y 2005.
- 9 Rosselló Bordoy, 1995.
- 10 Rosselló Bordoy, 2002.
- 11 Navarro Palazón, 1986a.
- 12 Torremocha y Oliva, 2002, n.º 1.
- 13 Navarro Palazón, 1991, pp. 35-37.
- 14 Vera Reina y López Torres, 2005, p. 214.
- 15 Cressier, Riera y Rosselló, 1991, p. 222; García Porras, 2001, pp. 172-174.
- 16 Cressier, Riera y Rosselló, 1991, p. 222; García Porras, 2001, pp. 177-180.
- 17 Flores y Muñoz, 1993, pp. 54-55; y 1995, p. 269.
- 18 García Porras, 2001, pp. 202-204 y 211-214.
- 19 Granja Santamaría, 1960, p. 23.
- 20 Marín, 1996.
- 21 Las escudillas pudieron ser usadas para tomar el *tard*, típica sopa árabe (sémola y pan migado en caldo de gallina o palommo), como señala Ibn al-Jatib (García Gómez, 1988, p. 105).
- 22 Álvarez García y García Porras, 2000, pp. 151-153.
- 23 García Porras, 2001, pp. 249-253.