

*Recibido:* 14/11/16

*Aceptado:* 06/02/17

ARAGÓN EN LA EDAD MEDIA

27 (2016) 177-201

e-ISSN: 2387-1377

ISSN: 0213-2486

## LA CERÁMICA ANDALUSÍ EN SARAQUSTA: ALGUNAS FUENTES PARA SU ESTUDIO

*ISLAMIC POTTERY IN SARAQUSTA:  
ANY DOCUMENTARY SOURCES FOR THE STUDY*

ARÁNZAZU MENDÍVIL UCEDA

Doctoranda del Área de Arqueología del Departamento de  
Ciencias de la Antigüedad. Facultad de Filosofía y Letras,  
Universidad de Zaragoza

*Resumen:* Cuando un arqueólogo se dispone a analizar el significado de los objetos que encuentra debe proveerse de un amplio abanico de fuentes documentales. Éstas le van a proporcionar datos que ayudarán a interpretar el significado del yacimiento. El estudio arqueológico de la cerámica andalusí se complementa con la información proporcionada por escritos de la época, como por ejemplo los Tratados de *Hisba*, los Recetarios de cocina, los Tratados agrícolas o la Literatura. Otro tipo de fuentes son las iconográficas, aunque menos frecuentes que en otras sociedades, las imágenes figurativas del mundo andalusí también reflejan escenas de la vida cotidiana en la que los objetos cerámicos aparecen como protagonistas.

*Palabras clave:* Cerámica andalusí, al-Andalus, Zaragoza, fuentes, arqueología.

*Abstract:* When an archaeologist is about to analyze the meaning of objects, it must be provided with a wide range of documentary sources. These will provide data that will help us to interpret the meaning of the site. The archaeological study of the Islamic pottery is complemented by the information provided by contemporary writings like *Treatise of Hisba, the Cookbook*, *Treatise of agriculture* or *Literature*. Other sources are iconographic, although less frequent than in other societies, figurative images of the Andalusian world also reflect scenes of everyday life in which ceramic objects are our protagonist.

*Key words:* Islamic pottery, al-Andalus, Sar agossa, documentary sources, archeology.

## 1. Introducción

Uno de los objetivos del taller interdisciplinar «Investigar la Edad Media» organizado por el programa de Doctorado *Historia, Sociedad y Cultura* en marzo de 2016, fue «compartir opiniones y aportar nuevas ideas desde una óptica interdisciplinar». La arqueología es una disciplina que acude a otras ciencias para documentarse y argumentar sus interpretaciones. Desde el estudio de las fuentes documentales hasta los análisis químicos de pastas que buscan determinar el origen de las materias primas, los numerosos recursos que la Historia, la Filología o el Arte proporcionan son fundamentales para nuestro trabajo.

Para este workshop he hecho una selección de algunas de las fuentes con las que un investigador de cerámica andalusí trabaja. Ni son todas las que hay ni es una presentación exhaustiva de ellas. Mi objetivo es compartir con doctorandos de otras disciplinas medievales cómo se trabaja desde la arqueología y cómo sus estudios nos pueden ayudar a interpretar qué significado tiene la cultura material que aparece en las excavaciones.

## 2. Materiales arqueológicos en estudio

Cada vasija estaba, 1) hecha o usada en un momento determinado; 2) hecha en un lugar determinado; y 3) utilizada para un propósito o propósitos determinados. Lo interesante es cuánto podemos entresacar sobre el cuándo, dónde y para qué a partir de un puñado de fragmentos mudos.<sup>1</sup>

La cerámica, pese a ser un material frágil perdura en el tiempo proporcionando datos objetivos que normalmente no quedan reflejados en las fuentes documentales. Por ello constituye un argumento imprescindible para el estudio de la sociedad y de la vida cotidiana de las personas de un momento histórico concreto. En especial nos interesa un periodo particularmente interesante de nuestra historia, la época andalusí, que durante mucho tiempo ha permanecido un tanto olvidada en Zaragoza. El corpus material con el que estamos trabajando procede de la excavación del antiguo teatro romano de *Caesaraugusta*. Un solar fuera de uso desde el siglo III y que es vuelto a ocupar a partir de los siglos X y XI.

Los restos del teatro romano fueron descubiertos en 1972 y milagrosamente salvados de la piqueta, lo que permitió que se realizaran varias campañas

1 Orton *et al.* 1997: 38.

arqueológicas. Los materiales cerámicos objeto de mi estudio proceden de la última y definitiva fase de excavación realizada por el Ayuntamiento de Zaragoza durante los años 1998 y 2002 y que estuvo dirigida por los arqueólogos M.<sup>a</sup> Pilar Galve y Francisco Escudero. Estos materiales están almacenados en las dependencias del Servicio de Patrimonio e Historia cultural del Ayuntamiento de Zaragoza, que amablemente los han puesto a mi disposición. Especialmente interesantes resultan los materiales procedentes de los pozos asociados a las viviendas en los que se arrojaban los objetos en desuso y los restos de fauna destinada a la alimentación. En total hay localizados 104 pozos con cerámica andalusí y un gran espacio tipo ‘vertedero’ con lo que se está realizando un catálogo de piezas.

Si bien es cierto que la arqueología muestra los objetos cotidianos de una parte de la sociedad que normalmente no aparece reflejada en las fuentes, sí que éstas son absolutamente imprescindibles para realizar una correcta interpretación de los fragmentos cerámicos que encontramos.

### 3. La cerámica andalusí en las fuentes documentales

A día de hoy no se conoce ningún tratado de época andalusí específico sobre el oficio de producir objetos cerámicos, ni que describa cómo debería ser la construcción de los hornos, ni sobre la calidad y composición de las pastas. Los datos que se van obteniendo proceden siempre de fuentes que de manera directa o indirecta hacen alusión al mundo que rodea a la producción de cerámica. Veamos algunos ejemplos.

### 4. Las obras geográficas

Las descripciones geográficas escritas en territorio andalusí aportan interesantes datos no sólo relativos al medio natural, sino también relativos a cuestiones económicas.<sup>2</sup> Este es el caso del geógrafo e historiador Abū ‘Abd Allāh Muḥammad al-Idrīsī nacido en Ceuta en el año 1100. Descendiente del rey de

2 Respecto al tema de las fuentes, hay mucha bibliografía escrita pero una buena introducción para los siglos XI y XII en Alandalús la encontramos en: Viguera Molins, M.<sup>a</sup> J., (1998) «Fuentes de Al-Andalus (siglos XI y XII). I: Crónicas y obras geográficas», *Actas del I Curso sobre la Península Ibérica y el Mediterráneo durante los siglos XI y XII (27-30 de julio de 1996)*, Madrid, Fundación Santa María la Real. Centro de Estudios del Románico.

la taifa de Málaga, estudió en Córdoba y viajó por Éfeso y Asia Menor. Trabajó al servicio del rey Roger II de Sicilia para quien comenzó a recopilar información geográfica en un atlas y un libro que lleva por nombre *al-Kitāb al-Ruġarī* (*El Libro de Roger*), también conocido como *Recreo de quien debe recorrerse el mundo* (*Nuzhat al-mushtāq fī ikhtirāq al-āfāq*), que según Antonio Ubieto la parte descriptiva de Alandalús fue redactada entre 1147 y 1148.<sup>3</sup>

La obra de este geógrafo destaca por sus minuciosas y detalladas descripciones. En *Geografía de España*, Idrīsī describe rutas y ciudades. Pone especial interés en las distancias que hay entre localidades que mide en jornadas o millas e incluye interesantes detalles económicos y productivos como por ejemplo una referencia a las minas de mercurio y cinabrio de Obejo (Córdoba),<sup>4</sup> o la alusión que más nos atañe que es en la que menciona a Calatayud como productora de cerámica decorada con la técnica de ‘reflejo dorado’, también conocida como ‘loza dorada’ o ‘lustre’:

Calatayud es una villa considerable, fuerte y bien defendida, cuyo territorio está plantado de muchos árboles y produce muy buenos frutos. Fuentes numerosas y arroyos fertilizan la comarca, donde se puede adquirir todo muy barato. Fabrica loza dorada, que se exporta a lo lejos.<sup>5</sup>

El ‘reflejo dorado’ procede de talleres abbasíes con cronología del siglo IX.<sup>6</sup> Esta técnica es la más elaborada ya que requiere tres cocciones y un excelente control del horno en la última fase reductora.<sup>7</sup> En excavaciones de Zaragoza de contextos del XI y XII han aparecido numerosos fragmentos con este tipo de decoración, pero los análisis químicos realizados a las pastas y los vidriados no permiten afirmar que la producción sea local.<sup>8</sup> Tampoco en Calatayud se han localizado todavía los talleres que pudieran producir estas piezas.

3 En 1974, Antonio Ubieto Arteta hizo una recopilación de las traducciones que sobre la obra de Idrisi se habían realizado y las publicó con el título, *Geografía de España*.

4 Al-Idrīsī, 1974: 206.

5 *Ibidem*, 180.

6 En Frothingham, A.W. (1951), *Lustreware of Spain*, New York, The Hispanic Society of America, hay un capítulo dedicado a Alandalús y sus producciones en loza dorada.

7 Las dos primeras cocciones se pueden hacer en una si se elimina la fase de bizcochado y se aplica el esmalte blanco directamente sobre la pieza torneada. La fase de cocción destinada al reflejo dorado requiere una atmósfera reductora, es decir sin entrada de oxígeno y una temperatura de unos 650°.

8 Un interesante artículo dedicado a las producciones de loza dorada en Zaragoza y Albarracín: Ortega, J.M., Gutiérrez, F.J., Pérez-Arantegui, J., Déléry, C. (2013) «La cerámica dorada en el noreste de la Península Ibérica: las taifas de Zaragoza y Albarracín», *I Congreso Internacional Red Europea de Museos de arte islámico (REMAI)*, Tomo I, Granada, Patronato de la Alhambra y Generalife, pp. 291-324.

Este comentario de Idrīsī escrito en la primera mitad del siglo XII es uno de los testimonios sobre producción de loza dorada en la Península, aunque no el más temprano, como veremos más adelante en los registros notariales del siglo XI.

## 5. El nombre de las cosas en Al-Andalus

El primer problema al que cualquier persona interesada por la cerámica de esta época se enfrenta es qué términos utilizar para denominar a cada objeto, ya que no existe una tipología establecida como sí la hay, por ejemplo, para la cerámica griega o romana. El problema terminológico ha sido resuelto por algunos investigadores, como Manuel Retuerce, asignado a sus tipologías letras y números para definir las diversas familias de objetos, mientras que otros como Guillermo Rosselló se han decantado por utilizar términos árabes fosilizados en castellano o que en algún momento fueron utilizados por andalusíes. Sus dos obras de referencia son *Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca*, publicada en 1978 y *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, de 1991. Los nombres que asigna a cada objeto se basan en cuatro fuentes andalusíes. La primera de estas fuentes son dos registros notariales, ambos del siglo XI.<sup>9</sup> El primero de ellos procede de la zona de Valencia (šarq al-Āndalus) y su autor es ‘Abd al-Wāhid cuyo *nisba* (al Buntī) nos indica que era de Alpuente. En su obra se recogen nombres de objetos cerámicos como por ejemplo *qādūs* que ha fosilizado en ‘arcaduz’, o *qandil* que hoy seguimos utilizando como ‘candil’. Además recoge otros términos relacionados con el mundo de la alfarería como por ejemplo la palabra *fahār* que significa “cerámica” y de la que deriva precisamente ‘alfarería’. El segundo documento notarial procede de la región de Toledo y su autor Ibn Mugit, recoge prácticamente los mismos términos cerámicos. Resulta muy interesante una variante técnica que menciona, ya comentada anteriormente, el ‘vidriado dorado’, lo que nos indica que en el área toledana, en el siglo XI, bien se producía la loza dorada, bien llegaba con regularidad.

Otras dos fuentes que utiliza Rosselló son el *Glosario latino-árabe*<sup>10</sup> de

9 Ambos traducidos por Yzquierdo y Pino, P. (1988), «Fonts documentals i ceràmica andalusina. Alguns suggeriments», *Segones Jornades de Joves Historiadors i Historiadors*, Barcelona.

10 Seybold, C.F. (1900), *Glossarium latino-arabicum ex unico qui exstat codice Leidensi undécimo saeculo in Hispania conscripto nunc primun editit praefatione notisque instruxit...* Christianus Fredericus Seybold. In aedis aemilii Felber. Zeitschrift für Assyriologie, 15.17, Berlín; Van

finales del XII que se conserva en la biblioteca de la universidad de Leiden y el *Vocabulista in arabico* de Ramón Martí del siglo XIII.<sup>11</sup> En ambos casos se trata de recopilaciones de términos y sus traducciones al latín que Roselló coteja con otros diccionarios para resolver ambigüedades.

Por último *El glosario castellano-árabe* de Pedro de Alcalá de finales del XV y traducido por Federico Corriente<sup>12</sup> que proporciona una importante cantidad de términos, descritos con mucho detalle, y que eran utilizados en los momentos finales del dominio musulmán de la Península.

## 6. Refranes, canciones y poemas

Los términos mencionados en estas ediciones eruditas que acabamos de describir aparecen con frecuencia también en otro tipo de fuentes literarias de corte más popular. Un ejemplo de ello son los refranes, dichos y canciones que reflejan el vocabulario común de la calle.<sup>13</sup> Los refranes son, en palabras de Julia Sevilla Muñoz:

el espejo en el que se reflejan la vida y la civilización de los pueblos. Sus palabras, pocas pero cargadas de elocuencia, expresan de manera fidedigna las costumbres, creencias y normas de convivencia social. En ellos se recoge la esencia de sus gentes, sus experiencias del mundo, el conocimiento que ido acumulando durante siglos de existencia y las transformaciones que ido moldeando la sociedad en la que viven.<sup>14</sup>

Gracias a la traducción de Federico Corriente de una recopilación de refranes vulgares escritos en 1587 en lengua dialectal y que fueron recogidos por el morisco Alonso del Castillo, encontramos algunos ejemplos en los que se mencionan objetos cerámicos. Por ejemplo en uno de estos refranes se aprecia la aprensión que se tenía a beber directamente de los recipientes de gran tamaño

Koningsvelf, P. (1978), *The latin arabic glossary of the Leiden University Library*, Leiden; Cordera, F. (1901), *Glossarium Latino-Arabicum (del siglo XI)*. Nota bibliográfica en B.R.A.H., 31, Madrid, 120-124.

11 Schiaparelli, C. (1871), *Prefazione a su edición del Vocabulista in arabico*, Florencia. Corriente, F., (1990) *El léxico árabe andalusí según el "Vocabulista in arabico"*, Madrid.

12 Corriente, F. (1988), *El léxico árabe andalusí según P. de Alcalá (Ordenado por raíces, corregido, anotado y fonéticamente interpretado)*, Madrid.

13 El tema de los refranes ha sido estudiado también por Emilio García Gómez. Una breve recopilación de sus trabajos sobre este tema la encontramos en el Boletín de la Real Academia de Historia. Tomo CXCVI. Número II, Año 1999, 251-253.

14 Sevilla, 2002.

ya que era habitual que insectos o roedores se introdujeran en ellos: «Tres cosas son odiosas: beber del cántaro, cantar en huerto y viveza en ojo de alfarero»<sup>15</sup> (...) «Las cosas más desagradables son beber de botella y cantar en huerto».<sup>16</sup> Estos refranes, además de mostrar el nombre de algunos objetos cerámicos, nos dan pistas de por qué en los ajuares de las viviendas andalusíes encontramos jarritas con filtro destinadas a evitar que los insectos caigan al líquido.

Otro refrán procedente de la misma obra, hace alusión a las ollas y las cazuelas: «Yo estoy con él en ollas y él conmigo en cazuelas» que según los autores quiere significar «estar en las mismas cosas».<sup>17</sup> En este caso se utiliza el término *qudūr* para ‘olla’ y *tawājin* para ‘cazuela’, que resultan ser los mismos términos que se emplean en los recetarios de cocina andalusíes, que veremos más adelante.

El mundo de la poesía es un caudal extraordinario de terminología cerámica. En 1937 Henri Pérès publicaba una extensa obra con la que argumentaba el valor documental de los textos poéticos por la abundante y detallada información no solo sobre hechos políticos sino también cotidianos. Es evidente que cuando pretendemos dejar pensamientos escritos nos esforzamos en que éstos sean especialmente brillantes y bien trabados, lo que implica cierto grado de artificiosidad en lo escrito. Pero eso no quita para que en esos relatos dejemos ver nuestra realidad, nuestro tiempo, nuestras preocupaciones e inquietudes. Es por ello que considero también la poesía árabe como una herramienta para hacer un viaje en el tiempo a la sociedad andalusí y descubrir pequeños detalles de su vida cotidiana que nos pueden ayudar a contextualizar algo tan aparentemente nimio como una jarra o un ladrillo.

Alberto Montaner Frutos opina que «la poesía ha seguido viéndose hasta la actualidad como una de las manifestaciones privilegiadas de la cultura araboislámica (...) el poeta manifiesta en su obra su concreta individualidad, pero siempre contextualizada (...) la obra poética no puede entenderse desligada del entorno en que surgió, del que se nutre y en el que se ancla.»<sup>18</sup>

Veamos solo tres ejemplos. Desde época preislámica, los poetas dedicados a escribir sobre la mujer y la belleza femenina han utilizado una técnica que «elabora imágenes verosímiles, de ajustada expresión (...) cuidándose de no

15 Corriente, 1994: 99, N.º 1380.

16 *Ibidem*, 43, N.º 271.

17 *Ibidem*, 36, N.º 130.

18 Montaner Frutos, 2007: 19-20.

caer en grandes exageraciones». <sup>19</sup> En un poema que cita Ibn Ayyūb, un comentarista andalusí del siglo XI, encontramos el término *qanādīl* utilizado como metáfora: «Cuán escasos son los días y las noches que disfruté / con una muchacha con el perfil de una estatua / cuyo rostro el lecho ilumina para su pareja / como lámpara de aceite en candil de mecha.» <sup>20</sup>

La documentación referida a Zaragoza no es abundante pero para aproximarnos a la vida económica de la Saraquṣṭa del siglo XI, disponemos de la obra de Abū Bakr al-Ġazzār, conocido como ‘el poeta de la Aljafería’. En uno de sus poemas menciona varios oficios artesanales, en este caso todos ellos relacionados con el curtido de la piel:

De entre ellos, el mondonguero, el desollador, el encuadernador y el cocinero, el pinche, el peletero, el curtidor y el herrero, el vendedor de cabezas, el de balāga y el mozo llamado talabarero, el que vende bofes, el odrero, el pergaminero y el botinero, el vendedor y el fabricante de babuchas y los tambores y adufes, el que hace alcorques y el zapatero remendón, el cedacero y el que hace correas de las sillas y cuerdas de laúdes, las terceras y las segundas, el que encuaderna Coranes, el aguador y luego las busconas de caca, el pellejero, después los perros abundantes en número y las moscas. No hay mentira en mis dichos, ni dejo lugar a dudas. <sup>21</sup>

En el fragmento de poema que acabamos de leer, vemos como se hace referencia al oficio que se encargaba de preparar la piel para los tambores. Sin embargo en el *Tratado de Hisba* de Ibn ‘Abdūn, que luego veremos con detalle, se advierte de los peligros que la música puede acarrear. Es evidente que tal prohibición no era muy tenida en cuenta por los saraqustíes dado el gran número de ejemplares de tambor (*darbuka*) encontrados en las excavaciones de Zaragoza <sup>22</sup> tal y como podemos ver en la Figura 1.

Y por último, otro interesante ejemplo de cómo la literatura árabe puede aproximarnos al mundo de la cerámica, lo encontramos en la obra *Tuhfat al-‘arus wa-mut‘at al-nufus* (*El regalo de la novia y el solaz de las almas*), de Mamad ibn Ahmad al-Tiyani, literato de principios del siglo XIII nacido en Túnez que nos relata una anécdota sobre el rey de la taifa de Sevilla al-Mu’tamid y su esposa favorita Rumaykiyya. <sup>23</sup> La reina se asomó un día por una

19 Puerta Vilchez, 1997: 56.

20 *Ibidem*, 60.

21 Abū Bakr, 2010: 33.

22 Escudero, 2012.

23 El rey al-Mutamid de Sevilla se casó con Rumaykiyya, que al parecer, era la esclava de un alfarero. En *Enciclopedia Universal Ilustrada*, Espasa Calpe Editores, Madrid, 1990 (Tomo 1, p. 211, y en el



Figura 1: A la izquierda detalle de uno de los tambores (*darbukas*) procedentes de la excavación del teatro romano que se puede contemplar en una de las vitrinas del *Museo del teatro romano de Caesaraugusta*. A la derecha algunos ejemplares procedentes de la excavación de C/ San Pablo 95-103 que se conservan en el antiguo Cuartel de Pontoneros, Zaragoza. Fotos: A. Mendivil.

ventana del palacio real y vio a algunas mujeres pisando arcilla para preparar ladrillos. Ella quiso imitar lo que estaban haciendo esas mujeres y su esposo Al-Mu'tamid para complacerla, hizo llenar una alberca del palacio con azúcar, canela, jengibre, y perfumes de toda especie. Luego ordenó que se mezclara todo con agua de rosas donde: «...la sultana metió los pies, imitando a las mujeres del pueblo como amasaban ladrillos con los pies descalzos».<sup>24</sup>

Tomo 52, p. 126) se narra el siguiente pasaje: «El rey, gran poeta y mejor que otros de su tiempo, acostumbraba a pasear con su amigo y consejero Aben Ammar, también poeta. En uno de esos paseos por la orilla del río, cuando el sol rojizo del atardecer se reflejaba en el río levemente ondulado por un suave viento, y ante la belleza de las tenues olas de color dorado, se le ocurrió al rey improvisar un verso (por supuesto en árabe) cuya traducción viene a decir algo así: 'La brisa forma en el río como una cota de malla'. Cortándosele la inspiración, al-Mutamid invitó a su amigo a que continuara, pero, no encontrando cómo hacerlo, una muchacha que por ahí pasaba transportando objetos en un borriquillo y que había escuchado la conversación dijo: 'Mejor cota no se halla / Si lo congela el frío'. Prendado el monarca tanto por el ingenio como por la hermosura de la muchacha, encargó a su amigo que averiguara quién era ella. Se trataba de la esclava de un alfarero, quien afirmaba que apenas valía porque se pasaba el día en ensoñaciones. El rey la compró, la liberó y se casó con ella. Amaba profundamente a su marido y componía versos». (Escartín, 2006: 194).

24 Pérès, 1990: 328.

Esta breve descripción permite aproximarnos al mundo artesanal andalusí y nos muestra como, por ejemplo, también las mujeres podían encargarse de esta fase del trabajo.

## 7. Tratados de *ḥisba*

Un tipo de documentos muy interesantes para nuestro objetivo son los *tratados de ḥisba*. [*ḥisba*, cuenta o cálculo]. La misión de estos tratados es verificar el desarrollo conforme a la ley islámica de temas económicos y comerciales como pueden ser los pesos, las medidas o los contratos. Pero también se ocupa de las costumbres de los ciudadanos indicándoles, por ejemplo, cómo rezar a las horas y en los lugares más apropiados, sin olvidar la obligación de mantener en perfecto estado la mezquita. Se dedica a controlar la moral en los lugares públicos o, lo que más nos atañe en nuestro caso, las inspecciones que hacía a las actividades manufactureras del zoco.<sup>25</sup> Un ejemplo de esto lo encontramos en uno de los tratados más conocidos, gracias sin duda a sus traducciones.<sup>26</sup> Estamos hablando del tratado *Sevilla a comienzos del siglo XII: el tratado de Ibn 'Abdūn*, escrito por el sevillano Ibn 'Abdūn, donde encontramos varias alusiones relacionados con los objetos de cerámica y los alfareros.<sup>27</sup> Veamos, por ejemplo, cómo se regula la producción de ladrillos para las casas:

[71] En lo tocante a las casas, son los abrigos en que se refugian las almas, los espíritus y los cuerpos, por lo cual deben ser protegidas y vigiladas, ya que en ellas se depositan los bienes y custodian las vidas, como hemos dicho, y, por consiguiente, es preciso examinar todos los materiales que se necesitan para la construcción...

[72] Los ladrillos habrán de ser grandes y adaptados al susodicho ancho del muro. En poder del almotacén, o colgados en la mezquita mayor, deberá

25 Mencionar aquí algunos tratados andalusíes editados: En el siglo X el cordobés Ibn 'Abd al-Ra'ūf escribió *Kitāb fī 'ādāb al-ḥisba*; el sevillano Ibn 'Abdūn escribe a finales del XI y principios del XII *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*. En el siglo XIII desde Málaga procede *Kitāb fī 'ādāb al-ḥisba* de Abū 'Abd Allāh Muḥammad al-Saqāṭī. Del Magreb proceden dos obras, una de finales del XIII y principios del XIV *Risāla fī ḥisba* de al-Garsīfī y otra del XV *Tuḥfat al-nāẓir* de al-Uqbānī al-Tilimsānī. (Martos, 2005: 76).

26 El historiador Évariste Lévi-Provençal hizo dos traducciones al francés, una en 1934 y otra en 1947. Entretanto el profesor de la Universidad de Roma Francesco Gabrieli hizo una versión en italiano en 1935. No es hasta 1948 que Emilio García Gómez hace una adaptación al castellano, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn* (Escartín, 2006: 12).

27 Ibn 'Abdūn, 1948. El número entre corchetes rectos indica el párrafo.

haber patrones del grueso de los ladrillos, del tamaño de las tejas, del ancho y grueso de los tirantes y de las vigas, así como del grueso de las tablas para solería. Estos patrones, hechos de madera dura, no susceptible de carcoma, se colgarán de clavos en lo alto del muro de la mezquita mayor y se los conservará con cuidado, para poder acudir a ellos cuando se crea que los materiales citados son mayores o menores de lo fijado, mientras otros iguales obrarán en poder de los maestros de obras, para su trabajo. Esta es una de las cosas más importantes y esenciales que se han de tener en cuenta.

[74] No deberán fabricarse ladrillos, tejas ni adobes con moldes viejos, cepillados o que hayan perdido algo de espesor, sino con moldes amplios, con un largo, ancho y grueso determinados y conocidos, tanto del almotacén como de los obreros.

En ocasiones, este autor menciona objetos cerámicos cuando aborda el tema de pesas y medidas o ante las prohibiciones destinadas a conductas contrarias al Corán, como el consumo de vino:

[116] Deberá prohibirse a los vidrieros que fabriquen copas destinadas al vino, y lo mismo se hará con los alfareros.

[106] Las medidas para leche habrán de ser de barro vidriado o de madera, pero no de cobre, porque éste cría cardenillo, perjudicial para los musulmanes.

[178] Las medidas de arroba y las zalonas para el aceite deberán tener tapaderas, porque, si no, se meten en ellas bichos, especialmente los ratones.

Para cuestiones relacionadas con los alfares, como espacios urbanos, también encontramos algunos comentarios en estas fuentes. Por ejemplo podemos leer una ordenanza de comienzos del reinado del sevillano al-Mu'tamid (1040-1095), cuando aconteció una hambruna que causó muchas muertes y hubo que habilitar espacios como cementerios. En esta ocasión se menciona cómo los alfareros se concentraban en barrios, que éstos disponían de mezquitas propias y que tenían costumbre de almacenar o exponer en la calle las tinajas que producían.

[52] (...) Y he conocido también a Ibn Sihāb, que, cuando fue almotacén, mandó quitar las tinajas que había vecinas a la mezquita [del barrio] de los Alfareros, para convertir aquel sitio en un cementerio, que se utilizó como tal en el año de la gran hambre y en el que hoy se entierran los cadáveres unos encima de otros, por lo estrecho que se ha quedado.

Así mismo se recomendaba que estos espacios productivos estuvieran ubicados a las afueras de la ciudad para no congestionar el interior de la misma ni

provocar incomodidades al habitante de la medina con humos y olores desagradables procedentes de los hornos.<sup>28</sup>

[73] Las tejas y ladrillos deberían ser fabricadas fuera de las puertas de la ciudad, y las alfarerías se instalarán en torno al foso que rodea a ésta, donde hay terrenos más espaciosos, pues en la ciudad escasea el espacio libre.

En muchas ocasiones, como ocurre en Zaragoza, los alfares andalusíes ocupan la misma ubicación que los alfares romanos. En el barrio de San Pablo se han localizado alfares de ambas cronologías.<sup>29</sup>

Otro tratado, también muy conocido es el del malagueño Abū ‘Abd Allāh Muḥammad al-Saqāṭī quien en el primer tercio del siglo XIII escribió el *Kitāb fī ādāb al-ḥisba* (*El buen gobierno del zoco*), donde señala una serie de obligaciones para el almotacén. Éste debía estar vigilante antes los fraudes cometidos por los gremios, los artesanos y los comerciantes del mercado.

[155.- Normas acerca de los alfareros]

Vigilará a los vendedores de alfarería para que no remienden los [cacharros] defectuosos más que con claras de huevo, polvo de cerámica, cal viva y ceniza o con bazo tostado y pulverizado con ceniza; ya que alguno de éstos defraudan utilizando sangre para dicha operación. Ordenará a quienes los fabrican que hagan mayores la boca de los *cadahes* para las abluciones, con el fin de que se pueda sacar el agua con la mano. Harán mayor la base de los cántaros dejándola plana para que no se caigan.<sup>30</sup>

Sobre cuestiones técnicas como la calidad de la materia prima (las arcillas) aparece una mención en una obra más tardía. El teólogo y jurista Aḥmad al-Wanṣarīsī realizó una compilación de fetuas andalusíes y norteafricanas de los siglos IX al XV.<sup>31</sup> Esta obra se conoce como *Al-Mi’yāb* y uno de sus capítulos está

28 Fili, 2002: 394

29 Pérez-Arantegui, J. *et alii.* (1999), «Primeros resultados del estudio arqueométrico de un alfar de época romana en Zaragoza», *Caesaraugusta*, n.º 73, 77-88; Aguarod Otal, M.ª C. y Escudero Escudero, F. (1991), «La industria alfarera del barrio de San Pablo (siglos I-XIII)», en AA.VV., *Zaragoza, Prehistoria y Arqueología*, Zaragoza, p. 44; Déleroy, C. (2006), «La production des fours de potiers de la calle de San Pablo, numéros 95-103 de Saragosse. Le céramique à décor de cuerda seca (première partie)», *SALDVIE*, 6, 251-269.

30 Al-Saqāṭī, 2014: 170-171.

31 Fetua / Fatwā: «Dictamen legal, respuesta a una cuestión de derecho por un jurisconsulto llamado muftí. El musulmán, cuando tenga dudas acerca de lo lícito en cualquier caso o circunstancia, tiene el derecho y el deber de dirigirse a un jurisconsulto, quien emitirá dictamen opinando sobre la cuestión expuesta, haciendo así aplicables a casos particulares las generalidades preceptivas contenidas en la ley musulmana (šarī‘a)» (Mafillo, 1999, 85).

dedicado a las funciones de los jueces.<sup>32</sup> Una de las funciones del almotacén era controlar la procedencia de la arcilla que usaban los alfareros para sus producciones, por ejemplo parece ser que en ocasiones éstos la extraían de tumbas lo que automáticamente convertía esos objetos en no aptos para la venta y el alfarero debía devolver el dinero a los clientes que los habían comprado.<sup>33</sup>

Respecto a la propia profesión de alfarero. Autores como Abdallah Fili han estudiado a fondo tradiciones literarias y fuentes jurídicas. La primera de sus conclusiones indica que la percepción social de esta profesión no era negativa.<sup>34</sup> En el Islam el trabajo es una manera de acercarse a Dios y los trabajos que requieren precisión y cuidado son especialmente bien valorados. Algunos autores opinan que el hecho de trabajar con la tierra podía resultar reprochable dado que ésta posee virtudes mágicas y además, trabajar con el fuego estaba asociado al demonio y el infierno. Así mismo el hecho de transformar la materia informe en objetos con forma implica un ‘poder demiúrgico’ que infería a la vez respeto y temor. Sin embargo la ausencia casi absoluta de descripciones directas a esta profesión indicaría su baja consideración social. Según Fili, en los dichos populares los alfareros son gentes de baja economía y además su profesión está asociada a la suciedad y la contaminación.

## 8. Tratados agronómicos andalusíes

Una de las fuentes de las que también obtenemos información sobre otros usos de los objetos cerámicos son los tratados de agronomía, que tienen su origen en tratados de medicina y farmacología.<sup>35</sup> Desde finales del siglo IX y principios del X ya se conoce este tipo de literatura.<sup>36</sup> Se sabe que en la ciudad

32 Sobre la obra de Al-Wanšarīsī ver Vidal Castro, F. (1992), «Las obras de Aḥmad al-Wanšarīsī (m. 914/1508). Inventario analítico», *Anaquel de Estudios Árabes*, III, 73-112.

33 Fili 2002: 396.

34 Fili, 2006.

35 Varios especialistas han investigado ampliamente los tratados agronómicos: Bolens, L. (1981), *Agro- nomes andalous du Moyen-Age*, Ginebra; Álvarez de Morales, C. (2001), «Medicina y farmaco- peo en la Córdoba omeya», en *El esplendor de los Omeyas cordobeses. Estudios*, ed. Junta de Andalucía; Álvarez de Morales, C. (2002), «Agrónomos andalusíes y sus obras», *La herencia árabe en la agricul- tura y el bienestar de occidente*, ed. Fernando Nuez, Valencia, Fundación la Huella Árabe, pp. 24-40; Retamero, F. (1998), «"Un conjunto de reglas sabias y ordenanzas". La disciplina agraria del Sulṭān», *De Toledo a Huesca: Sociedades medievales en transición a finales del siglo XI. Congreso celebrado en Huesca, 21 y 22 de noviembre de 1996*, Zaragoza, 75-91.

36 Un ejemplo lo encontramos en la obra de Ibn Waḥšīyya, *Agricultura Nabatea*, que compila textos de origen sirio-babilónico sobre temas agrícolas, botánicos, astrológicos y mágicos. Todo ello con el

palatina de Madīnat al-Zahrā' se investigaba sobre las propiedades farmacológicas de las plantas llegándose a crear lo que se conoce como la 'botica'.<sup>37</sup> Uno de los especialistas en cerámica andalusí que más ha trabajado en esta ciudad califal, Pedro Cano, habla del "corpus" de recipientes cilíndricos que allí han aparecido y que recuerdan a los "botes de farmacia", según él «estas apreciaciones formales nos llevaron a la consideración de que bien pudieron cubrir una función semejante, y más cuando nuestras investigaciones nos dieron importantes referencias sobre la existencia de la botica del Palacio».<sup>38</sup>

Aunque el verdadero apogeo de estas obras de agronomía tiene lugar en el siglo XI cuando los gobernantes de las distintas taifas se interesan por el desarrollo de la agricultura como fuente económica en un momento de crecimiento demográfico. Los agrónomos andalusíes estaban muy vinculados a la corte lo que les permitía disponer de toda la literatura clásica en medicina y botánica. Los tratados abordaban distintos temas y estaban bien estructurados, describían las distintas tierras, la nivelación de las mismas, formas de riego, injertos, podas y todos aquellos detalles necesarios para el perfecto desarrollo de estas labores. Es precisamente en este tipo de descripciones donde encontramos alusiones a objetos cerámicos. Veamos algunos párrafos de la que parece la obra más temprana en Alandalús. Se trata del *Kitab fi tartib awqat al-girasa wa-l-magrusat* (*Libro del ordenamiento de los tiempos de la plantación y de los plantíos*), más conocido como *Un tratado agrícola andalusí anónimo*, escrito a finales del siglo X y principios del XI y traducido por Ángel C. López y López. Consta de diez capítulos que están dedicados entre otros temas a la jardinería y la horticultura:

Quando plantes huesos, frutos o granos, plántalos en ollas grandes o en barreños, que habrán de estar llenos de estiércol viejo, mezclado con tierra de la superficie del suelo; y cuando los hayas plantado en cualquiera de los tiempos que hemos recomendado en el capítulo anterior a éste, no los pongas en lugar interior, y que no les afecte nada hasta pasado quince días de āyār, que es mayo.<sup>39</sup>

LOS DURAZNOS [melocotones]: En cuanto a los duraznos, pues se ponen en una vasija y se derrama sobre ellos vino dulce, cerrando con barro la boca de la vasija en la que se hayan puesto, y poniendo debajo de

objetivo de analizar cultivos, alimentos, estudiando las clases de tierras, los vientos, cómo buscar agua o cómo dirigir una explotación agrícola. (Álvarez de Morales, 2002).

37 Álvarez de Morales, C. (1991), «Sobre la farmacia de Madinat al-Zahra», *Homenaje al Prof. Jacinto Bosch Vilá*, Vol. 2, 1087-1096.

38 Cano, 1996: 18

39 *Un tratado agrícola andalusí anónimo*, 1990: 147.

ella hierba seca. Pero cuando estén secos, ponlos en una vasija embreada, pues así se conservan.<sup>40</sup>

Para el cuidado y conservación de las uvas explican interesantes detalles utilizando objetos cerámicos:

LAS UVAS: En cuanto a las uvas, pues se cortan, antes de que les llegue la lluvia, y se ponen en un recipiente de loza, después de haberlas metido en agua con sal, luego se extienden en paja de altramuces y orugas, o bien en paja de cebada, y se ponen en un rincón, pues así se conservan.

Cuenta Aḥmad Abī Jālid el Bagdadí, autor del libro titulado *Kīmiyā al-aṭ'ima* (*Alquimia de los alimentos*), que una de las cosas que conserva perfectamente las uvas, de manera que no se alteran ni se daña nada de ellas, es que se coja agua del cielo, y que se cueza hasta que se evapore una tercera parte de ella. Luego se enfría y se pone en una vasija de vidrio, o de cerámica, y después se ponen en esta vasija los racimos de uvas que se hayan macerado en esta agua, y se tapa la boca del recipiente con yeso, y así se conservan.

Y se dice que cogiendo el racimo, cuando está todavía en la parra, y poniéndolo en una vasija de cerámica a la que se le haya hecho en la base una pequeña perforación para que pueda entrar el aire y salir la lluvia, se conserva así el racimo hasta la primavera.<sup>41</sup>

## 9. Los tratados de medicina y dietética

Hay que remontarse a los orígenes de la era musulmana para entender la trascendencia que este tema tiene. Ya a finales del siglo VIII el califa abbasí al-Mamūn fundó en Bagdad la *Bayt al Hikma* (*'casa de la sabiduría'*), en la que se traducirán las obras científicas de la antigüedad de médicos y filósofos como Aristóteles, Hipócrates, Galeno o Dioscórides.<sup>42</sup> El interés por la medicina y la salud es un tema principal en la cultura musulmana. En el siglo XIV, el sirio Ibn Qayyim al-Jawziyyah, jurista suní e intérprete del Corán, escribía en su *Zaad al-ma'ad* (*Provisión para el más allá*): «And because health and wellbeing are among the greatest of blessings —indeed general wellbeing is without exception the greatest of blessings— it is only fitting that you should preserve it».<sup>43</sup>

40 *Ibidem*, 198.

41 *Ibidem*, 198-199.

42 La obra de Dioscórides, *Materia Médica*, es una enciclopedia farmacológica que llegó a Alandalús en la época del califato y fue revisada por Ḥasdāy b. Šaprūt, embajador y visir de 'Abd al-Raḥmān III y el médico y botánico cordobés Ibn Ŷulŷul. (GRACIA MECHBAL, 2015: 141).

43 Imam Ibn Qayyim Al Jawziyyah, *Provisions for the Hereafter*, capítulo Guidance in Preserving Health, p. 470.

Así se entiende que haya una verdadera simbiosis entre medicina, cocina, alimentación y salud. Tal y como opina Expiración García, «Esta convergencia de conceptos médicos y culinarios es bastante acusada, de forma que hay obras en las que la línea de separación entre uno y otro campo resulta casi imperceptible...». <sup>44</sup> En Alandalús aparecen textos dietéticos, ya en obras independientes de los tratados médicos, en el siglo XII y en el XIII. Los tratados dedicados *per se* a las recetas de cocina, de los que hablaremos en el siguiente apartado, no aparecen hasta principios de siglo XIII. Hasta ese momento los tratados de medicina y dietética incluían recetas y consejos prácticos en los que hemos encontrado algunos datos interesantes para nuestras investigaciones sobre la cerámica, como son las recomendaciones sobre los objetos con los que cocinar los alimentos.

En el siglo XII se escribe el *Kitāb al-Agđiya (Tratado de los Alimentos)* del sevillano Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhr conocido como Avenzoar. <sup>45</sup> En el capítulo ‘Sobre los utensilios de cocina’ dice así:

«En cuanto a los recipientes en los que se preparan las comidas, los mejores, si furan asequibles [por el precio] y la ley islámica lo permitiera, serían los de oro y tras ellos los de plata. Sin embargo, debido a la prohibición que pesa sobre estos recipientes, los mejores son los de arcilla y los de loza vidriada. <sup>46</sup>

En los de arcilla no hay que cocinar más que una sola vez, en los de loza vidriada no se deben hacer más de unas cinco comidas, aproximadamente, porque los restos de la última comida que se haya preparado en ellos penetra en los poros y se quedan allí, para después corromperse.

Por tanto cuando se vuelve a cocinar en estos recipientes, los residuos que se han depositado en ellos actúan como la levadura, activando el proceso de corrupción de las comidas que allí se hayan preparado, y no hay causa más segura que esto para la producción de fiebres pútridas. <sup>47</sup>

Unas líneas más adelante este mismo autor hace referencia a cómo deben ser determinadas tapaderas para cubrir ollas:

44 García 2005: 58.

45 Mencionar aquí algunos títulos de obras dietéticas andalusíes: *Le livre des aliments (Kitāb al-Agđiya): santé et diététique chez les arabes au XIIIe siècle* del médico nacido en Rota (Cádiz) Abū ‘Abd Allāh Ibn Jalsūn, traducido por Gigandet en 1996; *El Kitāb al-Wuṣūl li-ḥifz al-ṣiḥḥa fi l-fuṣūl, Libro del cuidado de la salud durante las estaciones del año o “Libro de higiene”*, de Ibn al-Jaṭīb (siglo XIV) y traducido por M.<sup>a</sup> C. Vázquez de Benito en 1984. (García 2005: 62-63).

46 Este mismo comentario es repetido por otros autores: Ibn Razīn al-Tuḡībī en el recetario almohade *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*, traducido por Manuela Marín. (IBN RAZÍN, 2007, 73); y también Ibn al-Jaṭīb.

47 Abd Al-Malik B. Abi L-Ala’ Ibn Zuhr, 1992: 147-148 .

Los alimentos cocinados, una vez que se colocan en las fuentes, no se deben tajar, a no ser con algo, como las servilletas, que deje salir los vapores que despiden. De lo contrario, según se dice, dichos vapores, al no poder expulsarse, vuelven al guiso, especialmente cuando se trata de pescados o asados, y adquieren un carácter venenoso.

También hay que evitar, por todos los medios, que la tapadera de las ollas, si éstas permanecen tapadas mientras se cocina, no tenga ningún orificio, aunque éste tiene que ser lo más estrecho posible.<sup>48</sup>

Resulta muy gratificante poder explicar, gracias a comentarios como este, la utilidad de algunos ejemplares de tapaderas con perforaciones que han aparecido tanto en los hornos de la calle San Pablo 95-103 como en el teatro romano tal y como podemos apreciar en la Figura 2.



Figura 2: Fragmento de tapadera procedente de la excavación del teatro romano a la que se le han practicado unas perforaciones. A la derecha vemos el dibujo de cómo podría ser la tapadera entera con una sola asa. Foto y dibujo: A. Mendivil.

## 10. Recetarios de cocina andalusíes

La religión musulmana no proscribía los buenos alimentos sino que los considera una bendición: «Hicimos que se os nublara y que descendieran sobre vosotros el maná y las codornices: “¡Comed de las cosas buenas de que os hemos proveído!” No fueron injustos con Nosotros, sino que lo fueron consigo mismos». Corán, 2, 57.

48 *Ibidem*, 148-149.

Especialmente interesantes para la contextualización de las formas cerámicas, resultan los recetarios de cocina. Éstos proporcionan una excepcional cantidad de información referente a formas, usos y enseres utilizados en el quehacer de la preparación de alimentos. Hemos de indicar en este punto, que los recetarios que a continuación mencionaremos representan los hábitos alimenticios de un sector muy específico de la sociedad ya que estaban destinados a las clases más pudientes y a la esfera aúlica.

Se conocen varias obras, pero aquí vamos a referirnos exclusivamente a las de ámbito andalusí.<sup>49</sup> El primer recetario que conocemos, está escrito en el siglo XIII por el murciano Ibn Razīn al-Tuḡībī, quien marchó de Alandalús al poco tiempo de la toma de Murcia en 1243. Su obra *Fuḍālat al-Ḥiwān fī Tayyibāt al-Ṭaʿām wa-l-Alwān*,<sup>50</sup> (*Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos*), fue escrita ya en el exilio.

En la introducción del libro leemos:

Por mi parte, me he mostrado parcial hacia la comida andalusí, proclamando que los andalusíes, en este capítulo y los relacionados con él, son gente de celo y progreso, a pesar de que hayan llegado tarde a la invención gastronómica. Esto se debe a lo reducido de su territorio y a su vecindad, en tierras y poblados, a los enemigos del islam, cuyos hogares están próximos.<sup>51</sup>

Las recetas indican el modo de elaborar los platos con consejos sobre los mejores ingredientes y utensilios a utilizar. El autor indica, desde la experiencia propia, que se requiere paciencia y cierta habilidad para determinadas recetas que son más elaboradas.

25. Otra receta de lo mismo [Ra's Maymūn],<sup>52</sup> con relleno.

Se amasa un arrelde de harina de adárgama hasta que la masa esté algo tierna. Después se vuelve a amasar con medio arrelde de manteca, agua y diez huevos. Se trabaja bien todo esto hasta conseguir una masa muy fina.

49 Se puede consultar la bibliografía en Marín, M. (2005), «Los recetarios árabes clásicos, ¿Documentos históricos?», *El banquete de las palabras: la alimentación en los textos árabes*, Madrid, CSIC. Allí se mencionan otros tres recetarios de procedencia oriental (pp. 29-30).

50 Estudiado, traducido y editado por Manuela Marín en 2007. Entre otros muchos temas, esta autora ha dedicado sus investigaciones a todo lo relacionado con la alimentación en Alandalús y en norte de África. Véase MARÍN, M. (1996), «Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de Al-Andalus y el Magreb», *Arqueología Medieval*, 4, 1996, 165-174.

51 Ibn Razīn, 2007: 72.

52 Receta andalusí a base de un bollo relleno de carne.

Después se limpia un pichón y se sacan las entrañas. Se coge miga de pan y almendras peladas y se mezclan con cinco huevos; se les añade pimienta, canela, casia de China, espicanardo, jugo de cilantro fresco, jugo de menta, un poco de cebolla picada y lo que baste de sal. Se pican la molleja y el higadillo del pichón y se rellena el animal con todo esto mezclado, metiendo un huevo cocido en el relleno. Después se pone en una olla ancha con agua, sal, aceite, cilantro seco y una cebolla partida y se lleva la olla al fuego. Se coge otra olla honda y con cuello y se le pone aceite. En el fondo se coloca algo de la masa y encima el pichón, cubriéndolo con el resto de la masa. Se deja reposar para que suba la masa y después se lleva al horno. Cuando está listo, se rompe la olla con cuidado después de agitarlo para que se separe la masa de la olla. Se coloca en una zafa tal como está, entero, y se le vierte encima manteca y miel cocida, adornándolo con piñones tostados. Se espolvorea con azúcar y se consume, si Dios altísimo quiere.<sup>53</sup>

Varios son los detalles que aporta esta receta, en primer lugar vemos que tienen diversos modelos de ollas (y cazuelas) para las diferentes fases de cocinado, unas con la boca más ancha, otras con cuello y de mayor profundidad para dejar que la masa crezca y que adquiera forma de cabeza, de ahí el detalle de que la olla tenga cuello.<sup>54</sup> Nos sorprende el hecho de ‘romper la olla’ para extraer cuidadosamente el contenido sin que pierda forma. Y por último, todo el guiso se deposita y termina de condimentar en una zafa (*ṣaḥfa*), término que se utilizaba al menos desde el siglo XI ya que aparece en el registro notarial de al-Bunṭī, mencionado anteriormente.

El segundo recetario al que vamos a hacer referencia es también de época almohade. Se trata de un manuscrito anónimo, *Kitāb al-Ṭabāj fi l-Magrib wa-l-Ándalus fi ‘aṣr al-muwaḥḥidin li-mu’allif ma’ḥūl* (*La Cocina hispano-magrebí durante la época almohade según un manuscrito anónimo del siglo XIII*) traducido por Ambrosio Huici Miranda.<sup>55</sup> Esta obra contiene unas quinientas recetas de diversas procedencias y autores, según palabras del propio traductor muy desordenadas, pero en las que se incluyen numerosas referencias a costumbres y usos locales de Alandalús y el norte de África.

Como ya habíamos visto en los Tratados dietéticos o médicos, el cuidado de la alimentación es tema principal y por esa razón los recetarios dedican algún capítulo a la limpieza y cuidado de los utensilios:

53 *Ibidem*, 119-120.

54 El sentido literal del nombre de la receta, Ra’s Maymūn, es ‘cabeza de Maymūn’.

55 La primera edición a cargo de Huici Miranda es de 1966. En 2005 se reedita con un estudio preliminar de Manuela Marín.

Y otra cosa que se debe evitar es el guisar siempre en una sola olla, sobre todo, si no está esmaltada; no sé por qué muchos criados no lavan la olla al acabar de guisar y la dejan escurrirse sobre la tierra, que está sucia y recibe por ese contacto suciedad, cuyo vapor sube la olla y se forma entre ambos veneno y se cambia lo que se guisa en ella en algo malo. Manda alguno de ellos que se le preparen ollas, según el número de los días del año, para que se guise en olla nueva cada día, y cuando se ha vaciado la olla, se tome otra nueva; y el que no puede hacer esto, manda a su criado limpiar la olla cada noche con agua caliente y salvado, porque esto es lo que predispone el ánimo a recibir los manjares, y con lo contrario a esto se les tiene aversión y toman los alimentos un mal gusto, que con su larga permanencia los lleva a la podredumbre y a disponerlos y hacerlos para lo que no se debe. Conviene que se procure esto y no se lo desprecie y se guarde de sus daños en la medida de lo posible.<sup>56</sup>

En numerosas recetas el autor indica que la olla esté ‘limpia’ o sea ‘nueva’ y también expresa preferencia por las ollas o cazuelas que estén vidriadas para determinados guisos.

También en este recetario encontramos algunas elaboraciones que nos dan idea de otros usos para piezas de cerámica, en principio destinadas a otros menesteres. Por ejemplo son muy abundantes en la excavación del teatro romano los arcaduces, también conocidos como cangilones, éstos son unos recipientes con escotaduras en su parte central que se sujetan con cuerdas a las norias (Figura 3). Su uso parecía exclusivo para conducir el agua pero en este recetario encontramos una elaboración que utiliza un arcaduz como molde.

Hechura de ‘arcaduz’: Se toma carne de cabrito... y de su estómago, un pedazo del ombligo, del hígado y de las partes tiernas de la carne en la proporción de un cuarto de libra; se corta en pedazos pequeños y se pone en la olla en la que se echa todo lo que se echa en la *ÿimliya*<sup>57</sup>, al pie de la letra y que sea la salsa escasa; se cuece hasta que se haga la carne y cuando se ha hecho, se saca a la tabla y se corta en pedazos delgados como los pedazos del *sanbūsak* caliente; se pone en una fuente y se reviste con algo de la grasa en que se ha cocido y se le echa encima; luego se aromatiza con especias perfumadas, como pimienta, canela de la China, brezo, espliego y lo parecido a esto; se cascan sobre ello tres huevos y se bate muy bien y se calcula su sal; luego se toma el *qādūs* y se le echa aceite y se le da vueltas hasta que lo toma todo y se coge toda la yema del huevo frío y se echa al fondo del *qādūs*, se abre la tapadera y se mete en él; se toma este relleno, como está, y se echa en el *qādūs* sobre la yema con suavidad para que no se rompa la yema; no cese

56 *La cocina hispano-magrebí...*, 2005, 119.

57 Es un tipo de guiso con carne de carnero.

de hervir hasta que se calcule que el relleno se ha ligado y se ha tostado muy bien por sus lados y no se le descuide, para que no se queme y se estropee su sabor y se dificulte el separarlo del *qādūs*; luego se saca de la tapadera y se vierte encima del *qādūs* cosa de una cucharada de vinagre fuerte y se hierve poco a poco, hasta que se aquiete su parte más alta; luego se pone en agua hasta que se temple y se vierte en la fuente sobre su boca y se remueve hasta que se separe del *qādūs* y se quede tieso en medio de la tapadera y la yema encima de ella y se presenta, si Dios quiere.<sup>58</sup>

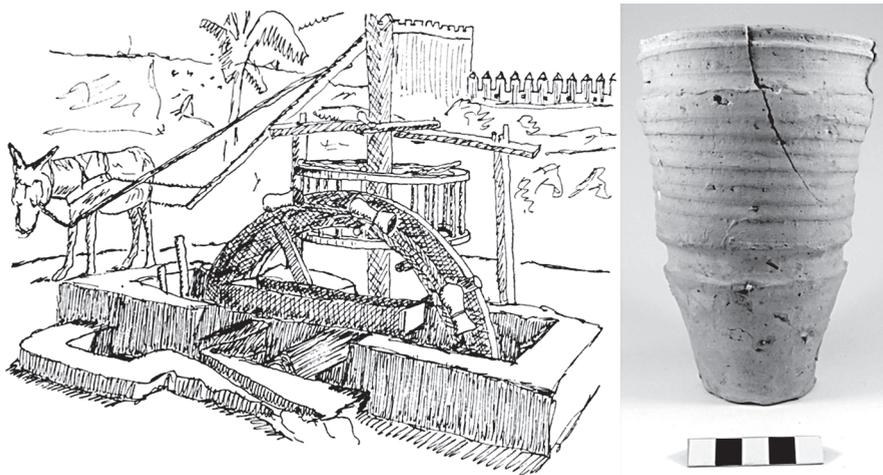


Figura 3: A la izquierda se muestra un modelo de noria de Rabat de 1935. Vemos cómo se sujetan los arcaduces con una cuerda por la zona estrechada del centro del cuerpo. En Schioler, T. (1973), *Roman and Islamic wáter lifting wheels*, Odense University Press, p. 98. A la derecha un arcaduz procedente de la calle San Pablo 95-103 que se sujetaría a la rueda con una doble lazada que pasaría por las escotaduras de la zona proximal y media. Foto A. Mendivil.

## 11. Iconografía

De entrada hay que decir que no son muy abundantes las representaciones figuradas en el mundo andalusí, pero algunas sí que contienen representados algunos objetos. Por ejemplo de época califal hay botes de carácter suntuario y varias arquetas hechas en marfil que muestran escenas cortesanas. En el *Bote de al-Muguira* procedente de Madīnat al-Zahrā', se observa en uno de los

<sup>58</sup> *Ibidem*, 140-141.

medallones un personaje sentado que lleva en la mano una botellita o una jarrita sin asas.<sup>59</sup> Otra pieza extraordinaria procedente también de los talleres cordobeses es la *Arqueta de Leyre* del siglo XI, hoy conservada en el Museo de Navarra. En el medallón derecho de la cara frontal se aprecia cómo uno de los personajes sostiene una redoma de cuerpo esférico y cuello estilizado. El personaje sentado lleva un objeto que podría ser también una redoma o una jarrita sin asas.<sup>60</sup>

En ocasiones también sobre los propios recipientes cerámicos encontramos decoraciones pintadas donde se aprecia el uso de un determinado objeto. Algunos ejemplos proceden de piezas de época califal decoradas en verde y manganeso como los atafiores de Madinat al Zahra' o la botella de los músicos que podemos ver en la Figura 4, procedentes del Museo Arqueológico de Córdoba.



Figura 4: A la izquierda la Botella “de los músicos”, pieza procedente de los talleres de Madīnat al-Zahrā’ con cronología califal del siglo X. A la derecha un atafior decorado en verde y manganeso donde se aprecia un individuo que sujeta una botella muy similar a la de la izquierda. Museo arqueológico de Córdoba. Fotos: A. Mendivil.

59 Conservado en el Museo del Louvre (París) se puede contemplar en el catálogo on-line: <http://www.louvre.fr/oeuvre-notices/pyxide-d-al-mughira>

60 Se puede acceder a la ficha de la Arqueta de Leyre para apreciar los detalles que aquí se comentan: [http://ceres.mcu.es/pages/Viewer?accion=41&Museo=&AMuseo=MNANA&Ninv=CE000038&xt\\_id\\_imagen=1&txt\\_rotar=0&txt\\_contraste=0&txt\\_zoom=10&cabecera=N&viewName=visorZoom](http://ceres.mcu.es/pages/Viewer?accion=41&Museo=&AMuseo=MNANA&Ninv=CE000038&xt_id_imagen=1&txt_rotar=0&txt_contraste=0&txt_zoom=10&cabecera=N&viewName=visorZoom)

## 12. Consideraciones finales

Hemos hecho un recorrido por algunas fuentes documentales e iconográficas de cronología andalusí, que habitualmente son utilizadas por los arqueólogos para la investigación de ese momento histórico.

Aunque la mayoría de los documentos no proceden del territorio saraqustí consideramos que existía una islamización de Alandalús lo suficientemente uniforme como para hacer extrapolables muchos datos procedentes de fuentes de otras zonas peninsulares, siempre con la debida prudencia a este respecto.

Hemos visto en estas líneas cómo lo que a priori creíamos útil para la cocina podía ser utilizado para tareas agrícolas y viceversa. Por esta razón la traducción de fuentes árabes es imprescindible para nuestra investigación. Estas fuentes proceden de muy diversos ámbitos, desde los temas geográficos a los tratados médicos, pasando por la vigilancia del mercado, y las compilaciones de recetas de cocina.

Desde aquí animo a continuar con esta labor tan fundamental que nos permite descubrir otras realidades de cada objeto y, como afirma Abdallah Fili, ayudarnos a «interpréter des objets muets de l'archéologie».

## Fuentes

- ABD AL-MALIK B. ABI L-ALA' IBN ZUHR, (1992), *Kitab Al-Agdiya (Tratado de los alimentos)*, (Ed. trad. e introducción Expiración García Sánchez), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe.
- ABŪ BAKR AL-ĠAZZĀR, (2010), *Abū Bakr al-Ġazzar, poeta de la Aljafería. Diwān*, (Edición bilingüe Salvador Barberá Fraguas), Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza.
- ABŪ 'ABD ALLĀH MUḤAMMAD AL-SAQATĪ AL-MĀLAQĪ (2014), *El buen gobierno del zoco*, (trad., P. Chalmeta, eds. P. Chalmeta y F. Corriente), Almería, Fundación Ibn Tufayl de Estudios Árabes.
- AL-IDRĪSĪ, (1974), *Geografía de España*, (trads. R. Dozy y M.J. Goeje), (prol. A. Arteta Ubieto), Valencia.
- MUḤAMMAD IBN `ABDŪN, (1948), *Sevilla a comienzos del siglo xiii: el tratado de Ibn `Abdūn*, (trad. E. Levi-Provençal, E. García Gómez), Madrid, Moneda y Crédito.
- IBN RAZĪN AL-TUĠĪBĪ, (2007), *Fuḍālat al-Hiwān fī Ṭayyibāt al-Ta'ām wa-l-Alwān (Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos)*, (Trad. M. Marín), Gijón, Ediciones Trea.

- IMAM IBN QAYYIM AL JAWZIYYAH, *Provisions for the Hereafter*. Recurso on line: [https://d1.islamhouse.com/data/en/ih\\_books/single/en\\_Complete\\_Zaad\\_al\\_Maad.pdf](https://d1.islamhouse.com/data/en/ih_books/single/en_Complete_Zaad_al_Maad.pdf).
- Libro del ordenamiento de los tiempos de la plantación y de los plantíos (KITĀB FI TARTĪB AWQĀT AL-GIRĀSA WA-L-MAGRŪSĀT)*, (1990), (Ed., trad., estudio y glosario, Á.C. López López), Granada, CSIC.
- La cocina hispano-magrebí en la época almohade, según un manuscrito anónimo (KITĀB AL-ṬABĪJ FI L-MAGRĪB WA-L-ANDALUS FI 'AṢR AL-MUWAḤḤĪDIN LI-MU'ALLIF MA'YHŪL)* (2005), (Ed. A. Huici Miranda), Madrid, Ediciones Trea.

## Referencias bibliográficas

- ÁLVAREZ DE MORALES, C. (2002), «Agrónomos andalusíes y sus obras», en F. Nuez (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de occidente*, Valencia, Fundación la Huella Árabe, 24-40.
- CANO, P. (1996), *La cerámica verde-manganeso de Madīnat al-Zahrā*, Granada, El Legado Andalúsí.
- CORRIENTE F., BOUZINEB, H. (1994), *Recopilación de refranes andalusíes de Alonso del Castillo*, Zaragoza.
- ESCARTÍN, E. (2006), *Estudio económico sobre el Tratado de Ibn Abdún*, Sevilla, Fundación El Monte.
- ESCUADERO, F. (2012), «Los tambores musulmanes del alfar de la calle San Pablo, 95-103 de Zaragoza», *SALDVIE*, 11-12, 147-174.
- FILI, A. (2002), «Quelques aspects de la céramique médiévale d'après les textes arabes», *Actas das 3as Jornadas de Cerámica Medieval e Pós-Medieval*, ed. AIECM3, 391-406.
- FILI, A. (2006), «La représentation et la réalité sociale du travail de potier dans la société marocaine entre le XIV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle, à travers la documentation écrite», *Le travail avant la révolution industrielle. 127e congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Nancy, 2002*, Nancy, 281-290.
- FILI, A., RHONDALI, A. (2002), «L'organisation des activités polluantes dans la ville islamique: l'exemple des ateliers de potiers», en *II Congreso internacional La ciudad en Al-Andalus y en Magreb*, Granada, ed. Fundación El legado andalusí, 657-672.
- GRACIA, M., (2015) «Viajes de los naturalistas andalusíes por las dos orillas (siglos XI-XII)», *Homenaje al Dr. Jaafar Bel El Haj Soulami. Semblanzas y Estudios*, (M.R. Boudchar y A. Saidy (eds.)), Tetouan, Asociación Tetuán Asmir, 141-51.
- MARTOS, J. (2005), *El mundo jurídico en Al-Andalus*, Madrid, Delta Publicaciones.
- MAÍLLO, F. (1999), *Vocabulario básico de historia del Islam*, Madrid, Akal.

- MONTANER, A. (1998), «Introducción histórica», *La Aljafería*, Zaragoza, 35-65.
- MONTANER, A. (2007), «Presentación: la voz del poeta zaragozí, andalusí, árabe», *El esplendor de la poesía en la taifa de Zaragoza (404 Hégira/1018 d.C. - 503 Hégira/1110 d.C.)*, Zaragoza, 5-20.
- ORTEGA, J.M., GUTIÉRREZ, F.J., PÉREZ-ARANTEGUI, J., DÉLÉRY, C. (2013), «La cerámica dorada en el noreste de la Península Ibérica: las taifas de Zaragoza y Albarracín», *I Congreso Internacional Red Europea de Museos de arte islámico (REMAI)*, Tomo I, Granada, Patronato de la Alhambra y Generalife, 291-324.
- ORTON C., TYERS P., VINCE A. (1997), *La cerámica en arqueología*, Barcelona.
- PÉRÈS, H. (1990), *Esplendor de al-Andalus. La poesía andaluza en árabe clásico en el siglo XI. Sus aspectos generales, sus principales temas y su valor documental*. M. García-Arnal (Trad.), Madrid. 1ª ed. 1937. 1ª ed. en Español 1983.
- RETAMERO, F. (1998), «"Un conjunto de reglas sabias y ordenanzas". La disciplina agraria del Sultán», *De Toledo a Huesca: Sociedades medievales en transición a finales del Silgo XI. Congreso celebrado en Huesca, 21 y 22 de noviembre de 1996*, Zaragoza, 75-91.
- RETUERCE, M. (1998), *La cerámica andalusí de la Meseta (2 vol.)*, ed. CRAN, Madrid.
- REYAD MAHDI, J. (2006), *El refranero iraquí: aspectos semánticos y socioculturales*, Granada, Universidad de Granada.
- ROSSELLÓ, G. (1978), *Ensayo de sistematización de la cerámica árabe en Mallorca*, Palma de Mallorca.
- ROSSELLÓ, G. (1991), *El nombre de las cosas en Al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*, Palma de Mallorca.
- SEVILLA, J. (2002), «El refrán: síntesis de experiencias», A. Carril (Ed.) *La palabra. Expresión de la tradición oral*, Salamanca, Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 71-93.