

Congreso de la Asociación de Ceramología

Ojós / Murcia

En torno a la cerámica medieval
de los ss VIII-XV



XVIII

Congreso de la Asociación de
Ceramología

Ojós / Murcia

**En torno a la cerámica medieval
de los ss. VIII-XV**

XVII CONGRESO DE LA ASOCIACIÓN DE CERAMOLOGÍA, OJÓS /MURCIA
"En torno a la cerámica medieval de los ss. VIII-XV"

Del 13 al 16 de noviembre de 2014

ORGANIZAN

Asociación de Ceramología
Excmo. Ayuntamiento de Ojós, Murcia

COLABORAN

Museo de Belenes del Mundo, Ojós, Murcia
OXOX, Asociación Cultural para el Desarrollo, Fomento y Divulgación Cultural y Natural de Ojós, Murcia

COMITÉ DE HONOR

Jaume Coll Conesa
Presidente de la Asociación de Ceramología,
Director del Museo Nacional de Cerámica
González Martí y Presidente de la AC
Pablo Melgarejo Moreno
Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Ojós
María Encarnación Palazón Palazón
Concejalia de la Mujer, Educación, Sanidad,
Servicios Sociales, Atención a Mayores y
Pedanías

COMITÉ ORGANIZADOR

Juan García Sandoval
José Emilio Palazón Marín
Josep Pérez Camps
María José Rodríguez Manzaneque

COMITÉ CIENTÍFICO

Jaume Coll Conesa
Pedro Jiménez Castillo
Purificación Marinetto Sánchez

COORDINACIÓN

Olga María Briones Jiménez

ACTAS DEL XVII CONGRESO DE LA ASOCIACIÓN DE CERAMOLOGÍA, OJÓS / MURCIA

EDITA

Asociación de Ceramología

COORDINACIÓN

Jaume Coll Conesa
Juan García Sandoval
Olga Rodríguez Pomares

MAQUETACIÓN

La Cholepa

Primera edición

Ojós (Murcia), 2020

ISBN: 978-84-947289-2-1

© textos: los autores

© imágenes: procedencia y los autores respectivos

XVII

Congreso de la Asociación de Ceramología

Ojós / Murcia

En torno a la cerámica medieval
de los ss. VIII-XV



Índice

Agradecimientos

Deseamos dejar constancia de nuestro agradecimiento a todas aquellas personas e instituciones que hicieron posible la celebración del XVII Congreso de la Asociación de Ceramología en la localidad murciana de Ojós (Murcia): a la corporación Municipal del Excmo. Ayuntamiento de Ojós, liderado por su alcalde Pablo Melgarejo Moreno que en todo momento nos prestó su apoyo, a la 2ª Teniente Alcalde, Marta Guerrero y a la Concejala de Cultura, Encarna Palazón por diligencias mostradas; a las Directoras Generales de la Región de Murcia, a María Comas Gabarrón, de Bienes Culturales, y a Ana Cobarro Pérez, de Consumo, Comercio y Artesanía, por el respaldo y acompañamiento en la celebración del evento; al Museo de Belenes del Mundo de Ojos, a su director José Emilio Palazón Marín y a todo el equipo del museo, Olga María Briones Jiménez, María del Carmen Delia Gregorio Navarro y María Soledad Banegas Carrillo, a la Junta Directiva de la Asociación Cultural "OXOX", por brindarnos la hospitalidad y la acogida en la villa de Ojós, con un formidable pasado morisco y andalusí, a los asociados Raúl Aragón Sánchez, Blas Martínez Bermúdez y María Fuensanta Alemán Pérez. A los gestores, directores y conservadores de la Región de Murcia que nos facilitaron las visitas y accesos a museos, yacimientos arqueológicos y a las colecciones de cerámica medieval, a Elena Ruiz Valderas y Antonio Javier Murcia Muñoz, del Museo del Teatro Romano de Cartagena, a Iván Negueruela Martínez, del Museo Nacional de Arqueología Subacuática (ARQUA) de Cartagena, a Agustina Martínez Molina, de Cartagena Puerto de Culturas, a Elisa Isabel Franco Céspedes, del Conjunto Monumental de San Juan de Dios Murcia, a María Ángeles Gómez Rodenas, del Museo de Santa Clara de Murcia, Juan Lloret Pérez del Balneario de Archena, Luis Enrique de Miquel Santed, del Museo Arqueológico de Murcia, a Joaquín Salmerón Juan, del Museo de Siyasa, a María Antonia Giménez Belló, Concejala de Museos del Excmo. Ayto. de Cieza por facilitar el acceso al yacimiento arqueológico de Medina Siyasa en Cieza. Finalmente, a los comités de honor, organización y científico, a todos los asistentes donde compartimos unos días inolvidables, a los ponentes que nos nutren con sus contribuciones científicas, a los coordinadores de las Actas, en definitiva, quisiéramos agradecer y felicitar todo su apoyo a quienes lo hicieron posible, a los vecinos de Ojós por su acogida y extraordinaria respuesta, a la Junta Directiva y a los asociados de la Asociación de Ceramología por su compromiso y respaldo continuo en post de los estudios, difusión divulgación de la cerámica. A todos y todas, gracias.

- | | |
|------------|---|
| 17 | Primera aproximación a las cerámicas tempranas de la Murcia islámica (siglos IX-X)
First approach to early Islamic pottery from Murcia
(IX and X centuries)
<i>Manuel Pérez Asensio</i>
<i>Pedro Jiménez Castillo</i> |
| 57 | Las cerámicas califales tardías de Murcia (fines del s. X-comienzos del XI)
Late caliphal pottery from Murcia (end of X th -early XI th centuries)
<i>Pedro Jiménez Castillo</i>
<i>Manuel Pérez Asensio</i> |
| 83 | Los alfares de la Murcia islámica y su relación con la evolución urbana (ss. IX-XIII)
The potteries of Islamic Murcia and their relationship with urban evolution
(IX-XIII centuries)
<i>Pedro Jiménez Castillo</i>
<i>Manuel Pérez Asensio</i> |
| 101 | Propuesta de seriación y cronología de las producciones cerámicas mudéjares del Reino de Valencia
Proposal on seriation and dating of the <i>mudejar</i> ceramics from the Kingdom of Valencia
<i>Jaume Coll Conesa</i> |
| 129 | Tipología y usos de la vajilla cerámica en la Alhambra
<i>Antonio Fernández Puertas</i>
<i>Purificación Marinetto Sánchez</i> |
| 169 | La excavación arqueológica en pl. San Cristóbal, nº 21 (Onda, Castelló): materiales emirales y califales
The Archaeological Excavation In Pl. San Cristobal, Nº 21 (Onda, Castelló): Emiral And Y Caliphal Ceramics
<i>Ana Miquélez González</i>
<i>Joaquín Alfonso Llorens</i> |

- 187 El hisn del Cerro de las Fuentes de Archivel (Caravaca de la Cruz, Murcia): estudio preliminar de los contextos cerámicos asociados a su nivel de destrucción**
The *Hisn* of Cerro de las Fuentes de Archivel (Caravaca de la Cruz, Murcia): A Preliminary Study of the Ceramic Contexts Associated with Its Level of Destruction
Antonio Javier Murcia Muñoz
Francisco Brotón Yagüe
Juan García Sandoval
- 201 Cerámica islámica en Saraqusta: Unos atanores del yacimiento del Teatro Romano de Zaragoza**
Islamic pottery in *Saraqusta*: Water pipes from the archaeological site Teatro Romano de Zaragoza
Aránzazu Mendivil Uceda
- 213 Un largo viaje de Almería a Málaga. Algunas consideraciones sobre la cerámica andalusí del sureste de la Península Ibérica (s. IX-XIV)**
A Long Journey from Almería to Málaga: Some Considerations on the Al-Andalus Ceramics of the South-East of the Iberian Peninsula (Ninth to Fourteenth Centuries)
Alberto García Porras
- 225 El cementerio de Santa Eulalia (Murcia): nuevas aportaciones al ritual funerario a través de una pieza cerámica**
Santa Eulalia's cemetery (Murcia): new contributions to funerary ritual through a ceramic piece
Mario García Ruiz
Teresa Fernández Azorín
- 239 Las ollas andalusíes del castillo de Albarracín (Teruel)**
The Islamic pots at the Castle of Albarracín (Teruel)
Antonio Hernández Pardos
- 253 Caracterización arqueométrica de la producción cerámica turolense a partir de mediados del siglo XIII**
Archaeometric characterization of Teruel ceramic production from mid-thirteenth century
Antonio Hernández Pardos
Josefina Pérez-Arantegui
- 269 La vila medieval de Castalla a través de su cerámica (siglos XI-XV): aportaciones para su conocimiento**
Castalla ancient medieval village through its ceramics (11th-15th centuries): contributions to its knowledge
Juan Antonio Mira Rico
José Ramón Ortega Pérez
Inmaculada Reina Gómez

- 287 Estudio tecnológico de la cerámica alicatada del Patio de las Doncellas del Palacio de Pedro I, Real Alcázar de Sevilla**
Technological study of the glazed ceramic tiles in Patio de las Doncellas, Palace of Pedro I at Real Alcázar of Seville –Spain–
Esteban Fernández Navarro
Francisco José Collado Montero
Gloria Aljazairi López
Ariadna Hernández Pablos
Ana Isabel Calero Castillo
Victor Jesús Medina Flórez
- 301 La técnica de la incrustación en la cerámica arquitectónica nazari**
Inlay techniques in Nasrid architectonic ceramics
Paula Sánchez Gómez
Manuel Pérez Asensio
Ramón Rubio Domene
- 325 La cerámica de los siglos XIV-XV en la provincia de Castelló de la Plana a partir de las fuentes documentales**
The pottery of 14th and 15th centuries in the Castelló de la Plana Province (Spain) from documentary sources
Manuel Rosas Artola
- 337 La cerámica de la judería medieval del castillo de Lorca (Murcia): panorama y perspectivas en el ámbito del Sureste**
José Ángel González Ballesteros
- 353 Las orcerías de Calahorra (La Rioja) en los siglos XIV y XV**
The Orcerías of Calahorra, La Rioja, in the XIV and XV Centuries
Teresa Álvarez González
Enrique Martínez Glera
- 369 Alfareros, tejeros y tinajeros en el reino de Murcia durante el siglo XVIII**
Potters, Tile-Makers and Jar-Makers in the Kingdom of Murcia during the Eighteenth Century
Rafael Gil Bautista

Tipología y usos de la vajilla cerámica en la Alhambra

Typology and Uses of Ceramic Tableware in the Alhambra

Antonio Fernández Puertas

Purificación Marinetto Sánchez

Resumen

En este estudio se intenta dar un paso adelante panorámico en la tipología de formas y usos de las cerámicas en la Ciudad Palatina de la Alhambra en época nazarí. La peculiaridad de ser una producción realizada para el uso de la corte y casa del sultán hace necesario atender unas necesidades ceremoniales y de representación que se ven claramente reflejadas en la vajilla rica blanca, azul y dorada, aunque en el resto de la producción de cerámica popular o de uso en la cocina y almacenamiento, muestra una igualdad con otras producciones nazaríes.

Palabras clave

Alhambra, Granada, tipología, vajilla de cerámica.

Abstract

This study aims to take a step forward in providing an overview of the typology of forms and uses of ceramics in the Palace City of the Alhambra in the Nasrid period. The special nature of these products, made for the use of the sultan's court and household, requires paying attention to the ceremonial and representational needs clearly reflected in the rich white, blue and gold tableware, although other types of ceramics for everyday use or for cooking or storage show the same characteristics as other Nasrid products.

Keywords

Alhambra, Granada, typology, ceramic tableware

En este estudio se intenta dar un paso adelante panorámico en la tipología de formas y usos de las cerámicas en la Ciudad Palatina de la Alhambra en época nazarí. La peculiaridad de ser una producción realizada para el uso de la corte y casa del sultán, hace necesario atender unas necesidades ceremoniales y de representación que se ven claramente reflejadas en la vajilla rica blanca, azul y dorada, aunque en el resto de la producción de cerámica popular o de uso en la cocina y almacenamiento, muestra una igualdad con otras producciones nazaríes.

La gran cantidad de piezas conservadas necesitará nuevas ampliaciones y enriquecimiento de formas en otros estudios posteriores que poco a poco nos enseñen una tipología más y más completa¹.

Será de enorme interés, también, compararla posteriormente con otras producciones nazaríes, como las de Almería y Málaga, que por su finalidad comercial, tuvieron una amplia distribución e importancia, gracias a la admiración que se tuvo de ellas por sus acabados metálicos y buena calidad técnica.

¹ MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación y FLORES ESCOBOSA, Isabel, "Estudio tipo-cronológico de la cerámica nazarí: Elementos de agua y fuego", V Coloquio Internacional de cerámica medieval del Mediterráneo occidental, Rabat 11-17 noviembre 1991, Institut des Sciences de l'Archéologie et du Patrimoine, Rabat, 1995, pp.178-190

Las formas de cada pieza, el tipo de arcilla seleccionado y su acabado, estarán directamente relacionados con el uso que iba a tener cada objeto, ya que todo ello permite y facilita los buenos resultados buscados. Y por otro lado, al revés, en la actualidad la observación de estas piezas, la arcilla utilizada, su modo de ejecutarlas, acabados y forma, nos aportan datos que nos direccionan hacia el uso que tuvieron.

Se conservan algunos recetarios y descripciones gastronómicas hispanomusulmanas que nos aportan gran cantidad de datos, formas de cocinar, instrumental utilizado, normas de uso en cada receta, condimentos; nos enseñan mucho de las costumbres, la tradición llegada a nuestros días, la utilidad de la vajilla conservada, etc.

Presentamos seis apartados generales que se inician en los utensilios de la preparación de la comida hasta su puesta en la mesa.

- 1. Preparación de la comida
- 2. Cacharros para guisar o preparación de la comida
- 3. Útiles contenedores de fuego para cocinar
- 4. Almacenaje
- 5. Vajilla de mesa
- 6. Diferentes útiles para la casa

1. Preparación de la comida

- 1.1. **Almirez**
- 1.2. **Jofaina / Tina / Lebrillo**
- 1.3. **Embudo**
- 1.4. **Colador / Queseras**
- 1.5. **Canuto**

- 1.1. **Almirez**, *al-miḥrāz* ² (fig. 1-4)

Puede ser de madera o piedra pero también hay de cerámica para majar condimentos.

Huici Miranda³ nos describe el uso en su traducción del manuscrito del s. XIII:

"Un almirez, de piedra de mármol blanco o de madera, que sea dura, como la madera de castaño, de terebinto, de olivo, de fresno, de boj o de cepa, preparado para majar cosas que no conviene majar en cobre de ningún modo, como la sal, el ajo, el cilantro tierno, la cebolla, la mostaza, la menta, la toronja y las demás plantas, verduras y frutas, como la manzana, el membrillo, la granada, la carne, la grasa, la almendra, los rellenos que se hacen para la rosquillas, los manjares de pan y lo demás que es tierno o grasoso, sobre todo, si se deja en el cobre, hasta que se pone verde, se altera y toma un estado malo. De esta madera dura serán los cucharones y las cucharas; y la madera sobre la que se corta

² En cada uno de los objetos presentados se da a conocer el nombre árabe. En los recetarios hispanomusulmanes serán los nombres que aparecen y son descritos su uso y forma. No todas las piezas mantienen su origen árabe sino que puede haberse llegado otro origen, como es el latino o griego. Se incorpora también la definición del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (RAE) y el origen que da de la palabra que ha llegado a nosotros.

³ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina Hispano-Magribí*, Patrocinado por el Excmo. Ayuntamiento de Valencia, Madrid, 1966, pp.90-91.

la carne y en la que se extienden las rosquillas y los platos de pan, sea lisa y en extremo pulida, y lo mismo el utensilio en que se hace el mirkās sea de vidrio blanco o de cerámica vidriada o de madera dura, porque si es de cobre se pone verde en los agujeros por los que pasa la carne y se altera, como se ha indicado".

En este texto se describe el cuidado que se tiene en el uso de los utensilios dependiendo del resultado deseado y condimento de contacto con él, que puede dar un efecto bueno o todo lo contrario. En el caso del almirez se matiza entre los metálicos, mucho más fuertes, pero que por su material pueden tener efectos muy negativos y que pueden envenenar la comida por lo que se aconseja el uso de los de maderas duras. En este caso se presentan los de cerámica que muestran una cualidad intermedia entre los dos, ya que ofrecen un acabado impermeable, sin los efectos de oxidación de los metales y en parte utilizaría el consejo dado en el manuscrito, un utensilio de vidrio, en este caso vidriado.

En el ejemplar de la fig. 1 (R. 42974), presenta una forma próxima a los ejemplares conocidos de tradición almorávide-almohade de bronce con costillas algo inclinadas. Está vidriado en blanco y estas aplicaciones se decoran en verde. La forma es abierta con un borde abiselado hacia el interior.



Fig. 1. R. 4297



Fig. 2. R. 1155



Fig. 3. R. 6389



Fig. 4. R. 6390

En el caso de la pieza de la fig. 2 (R.1155), mucho más cilíndrico, las costillas se han transformado en temas en forma de huso con incisiones en diagonal y también cuatro asas que podrían servir como sujeción y para colgarse, al igual a las que aparecen en las piezas de bronce.

Se conservan también almireces más populares, sin vidriar, poco cuidadas en su modelado, en forma cónica y con piqueta en el borde. Estas piezas no se atienen a los consejos de los recetarios que aconsejan el vidriado de las piezas para impedir que penetre en los poros la comida y pueda corromperse y contaminar posteriormente los alimentos que se realizan en él, pero queda demostrado que quizás por la economía esta norma no se hacía tan rigurosa.

1.2. En este apartado aparecen tres tipos de piezas muy similares, con ligeras diferencias de forma y uso. Todas ellas coinciden en tener una base plana muy amplia, paredes no muy altas, pero cada una con una silueta diferente (fig. 5-7):



Fig. 5. Lebrillo o tina. R. 10006



Fig. 6. Tina. R. 49748



Fig. 7. Jofaina. R102023

1.2.1. **Jofaina**, *yufaina*⁴, en estas piezas las paredes son algo curvas.

En el diccionario de la Real Academia Española se define como⁵ "*Vasija en forma de taza, de gran diámetro y poca profundidad, que sirve principalmente para lavarse la cara y las manos*". Este será el uso de igual forma mantenida a lo largo de los siglos pero esta definición se ve completada con el uso que tenía esta pieza en el Manuscrito Anónimo del siglo XIII⁶ en el que cuando se cita el uso de la jofaina es para la preparación de los alimentos antes de guisar. Se trata de un recipiente de dimensiones grandes y amplias para mezclar los condimentos y permitir que maceren en su interior.

⁴Los nombres en árabe de los objetos han sido identificados y localizados en tratados hispanomusulmanes por Antonio Fernández Puertas, muchos de ellos ya publicados en diferentes trabajos que aparecen en la relación bibliográfica. CORRIENTE CORDOBA, Federico, Diccionario avanzado árabe, T I, ed. Herder, 2005.

⁵ Real Academia Española (RAE), diccionario de la lengua española, <http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

⁶ HUICI MIRANDA, Ambrosio, Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII

1.2.2. **Tina**, *ḥawḍ, bittayya*. Esta pieza tiene paredes rectas y su utilidad no es culinaria sino para la limpieza. Se ha mantenido en el tiempo con igual forma y uso. En época actual esta pieza se realizaba de zinc o latón.

RAE (del lat. Tina) "*Vasija grande, de forma de caldera, que sirve para el tinte de telas y para otros usos*". "*Pila que sirve para bañarse todo el cuerpo o parte de él*."

1.2.3. **Lebrillo**, *qaṣr iyya, qaṣ' a, ḡafna*. Esta pieza tiene las paredes rectas como la anterior y el uso no tiene una finalidad de uso culinario sino para la limpieza personal.

RAE "*Vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos*." En el manuscrito anónimo también es usado para la preparación de los alimentos.

1.3. **Embudo**, *bīfija'* (fig. 8)

RAE (del lat. [*traiectorium*] *imbūtum*, [conducto] lleno de líquido). Instrumento hueco, ancho por arriba y estrecho por abajo, en forma de cono y rematado en un canuto, que sirve para transvasar líquidos.

Sería un utensilio de uso constante en la cocina para facilitar el traspaso de los líquidos a otro contenedor y preparar el relleno de embutidos⁷. Isabel Flores Escobosa justifica su uso en un fragmento de cerámica blanca, azul y dorada por la posición de la decoración en esa dirección y no tener más que un asa⁸.



Fig. 8. Embudo, como colador o queseras. Dibujo de Isabel Flores Escobosa

Hay una serie de piezas de las que se ha dado una doble función como colador o queseras, y que realmente pueden ser compatibles las dos (figs. 9, 10). Se trata de unas piezas de silueta cónica que arrancan de una base plana y que en su desarrollo inician una curva hacia su interior. El borde algo destacado con moldura en media caña cóncava y dos asas que arrancan próximas al borde, suben algo de la horizontal y bajan. La base esta perforada como colador o escurridor del suero de la leche y su interior está vidriado y al exterior a modo de chorreón.

⁷ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p.33

⁸ FLORES ESCOBOSA, Isabel, *estudio Preliminar sobre Loza Azul y Dorada Nazari de la Alhambra*, Cuadernos de Arte y Arqueología, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, Madrid, 1988, p. 54

1.4.1. **Colador**, *miṣfā*.

Según la RAE en que se cuela un líquido.



Fig. 9. Colador o quesera. R.1162

1.4.2. **Queseras**

Para preparar el queso⁹. Es conocida la elaboración de quesos entre la gastronomía hispanomusulmana con diversidad de soluciones: requesón, queso fresco o más curado. Su uso y presencia es usual en la gastronomía.

1.5. **Canuto**, *qanūt*

Es una caña o cilindro para preparar la comida que se cocina en su interior y se cuece o mete en el horno, al reducirse algo el volumen en la cochura sale con cierta facilidad. Esta pieza haría las veces de tripa rellena de carne especiada para cocinarla y que mantenga esta forma. No se ha conservado ejemplo de ella pero al ser tan nombrada en el recetario anónimo hay que tenerla presente hasta el momento que tengamos algún ejemplo.

2. **Cacharros para guisar o preparación de la comida**

- 2.1. **Alcuza**
- 2.2. **Cazuelas**
- 2.3. **Olla, marmita**
- 2.4. **Freidor, Sartén**
- 2.5. **Tapadera**
- 2.6. **Tapón**

2.1. **Alcuza** (figs. 10, 11)

RAE: del ár. hisp. *alkúza*, este del ár. clás. *kūzah*, este del arameo *kūz[ā]*, y este del persa *kuze*. Vasija de barro, de hojalata o de otros materiales, generalmente de forma cónica, en que se guarda el aceite para diversos usos.

⁹ GARCÍA SÁNCHEZ, Espiración, "La alimentación en la Andalucía Islámica. Estudio histórico y bromatológico, II. Carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", *Andalucía Islámica. Textos y estudios*, IV-V (1983-1986), anejo de Cuadernos de Historia del Islam, Granada, 1986, pp. 274-278

El uso del aceite es constante en la cocina hispanomusulmana y la alcuza estaría presente para su uso en pequeñas cantidades en la cocina o mesa. Los ejemplos de las figuras 10, R.119 y 11, R.4656, son dos piezas de la vajilla rica nazarí blanca azul y dorada, lo que nos muestra piezas de la mesa en la corte. Ligeramente diferentes en la silueta, ambas con ruedo y cuerpo troncocónico y con decoración en bandas verticales epigráficas en escritura cursiva alternas con otras con decoración vegetal que en el caso de la R. 119 fue en dorado. En ambos casos la cartela epigráfica es *al-āfiya* (bendición). Tenían un asa larga de la que ha quedado su arranque y el cuello se estrecha mucho e iniciaba su apertura. Este tipo de piezas tendría un tapón de cierre.



Fig. 10. R.119
Fig. 11. R.4656

2.2. Cazuelas, qasūla, ṭanīra (figs. 12-15)

La Receta del *Mirkās* dice: "es por lo nutritivo igual a las albóndigas y fácil de digerir, porque el repicar lo cuece y facilita su rápida digestión. Está ya bueno al día siguiente de hecho. Se coge carne de pierna o de paletilla de cordero y se repica hasta que se haga como las albóndigas y se amasa en una cazuela grande con algo de aceite y un poco de almori macerado, pimienta, cilantro seco, espliego y canela.....Luego se frie con aceite dulce, y cuando está cocido se le hace una salsa de vinagre y aceite y se usa caliente.....lo cuece en una olla con mucho aceite hasta que se frie y enrojece"¹⁰.

Se matiza el uso de una cazuela barnizada o sea vidriada para meterla en el horno¹¹.

Es una pieza para guisar la comida directamente en contacto con el fuego. Tiene base plana o ligeramente convexa de asiento poco estable en la mesa pero perfecta para encajar en el anafre, generalmente vidriada en melado, como indica el manuscrito anónimo. Presenta una arcilla rica en componentes refractantes y coger altas temperaturas. Las piezas realizadas durante el siglo XIII aparecen con un elemento que juega un doble papel, una sucesión de asitas alrededor del cuerpo de la cazuela a toda altura de la pared lo que hace un efecto decorativo y funcional que reparte y abre las llamas¹².

Junto con estas piezas conocidas en donde se cocinaba, también se realizan cazuelas para llevarlas a la mesa con la decoración más rica de la vajilla nazarí, blanca y azul. En los ejemplos

¹⁰ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 15

¹¹ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 43

¹² MARINETTO SÁNCHEZ PURIFICACIÓN e FLORES ESCOBOSA Isabel, "Estudio tipo-cronológico de la cerámica nazarí: elementos de agua y fuego", *Actes du 5ème Colloque sur la Céramique Médiévale*, Rabat, 1991



Fig. 12. Cazuela. R.1145



Fig. 13. Cazuela. R.1253



Fig. 14. Cazuela. R.1255



Fig. 15. Cazuela. R.2732

presentados R 1253, R1255, R2732, están vidriados en su interior y al exterior presentan cho-reones del vidriado. En el interior muestran decoración geométrica y vegetal muy estilizada, propia del s. XV. En el caso del ejemplar R 2732 muy cercano a lo realizado en Manises, demostrando la permeabilidad de influencias entre los talleres que se mantienen en el sultanato nazarí y aquellos otros que por necesidades comerciales se trasladan para salir desde un puerto levantino. En este último ejemplo y el más popular, R. 1145, también aparece la pestaña de acople de la tapadera que debió tener, tal y como está descrito en los recetarios gastronómicos en el que las cazuela se cierran.

2.3. **Olla**, *quḍūr*, *qidr*; **marmita** *tanḡīn* (figs. 16-18)

Se insiste en el recetario del uso de "olla nueva" también "olla limpia", cuidando mucho la higiene de la vajilla de cocina e incluso se dan normas de uso.

En los recetarios de gastronomía se aconseja una serie de normas de uso muy corto de estas piezas para guardar la salubridad, aunque es conocido que difícilmente se podía costear este consejo:

"Y otra cosa que se debe evitar es el guisar siempre en una sola olla, sobre todo, si no está esmal-tada; 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 a 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, y cuando se ha vaciado la olla se tomen otra nueva; y el que no puede hacer eso, manda a su criado limpiar la olla cada noche con agua caliente y sal-vado, 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 y no se lo desprecie y se guarde de sus daños en la medida de lo posible"¹³.



Fig. 16. R.6607



Fig. 17. R.1139



Fig. 18. R.6608

Por otro lado, se define y describe la pieza "Olla nueva vidriada, que tenga vientre y cuello"¹⁴; y también nos indica otro tipo de ollas para un uso muy concreto "Olla agujereada" para hacer alcuzcuz¹⁵, o para la preparación de algunas comidas es necesario un molde y utilizar una olla o el *Tayīn* que se rompe con mucho cuidado para no alterar el contenido¹⁶.

2.4. **Freidor**, **Sartén**, *miqlā* (fig. 19)

Según la Real Academia Española: del lat. *sartāgo*, *-īnis*, recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve para guisar.

En la gastronomía hispanomusulmana se repite de forma constante el uso de fritos e in-cluso se indica como debe ser este utensilio para freír y cómo debe de estar el aceite. En la receta de "*ṣinhāyī*" regio empieza: "Se toma una sartén grande y honda...."¹⁷ y en la receta de

¹³ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 89-90.

¹⁴ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 105.

¹⁵ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 204.

¹⁶ Marín, Manuela, "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb", *Arqueología Medieval*, 4, Mértola, 1996, p. 172

¹⁷ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 19

"*isbiriyyā*" después de los ingredientes dice "se pone el freidor con aceite a fuego moderado y se hace con ello una torta delgada"¹⁸.

En la ceremonia del *Mawlid* de 764/1362 celebrado en el Nuevo Mexuar de la Alhambra de *Ibn al-Jaṭīb*, se hace la siguiente descripción del banquete en el que entre otras cosas nos describe objetos y alimentos de la ceremonia, entre ellos aparecen los fritos

"...A continuación se trajeron "las elevadas naves" (LV-24) [= mesas], a las que animaban las piezas de tela que tenían clases de manjares ante cuya injusticia se quejaban los pastos de los corderos y las eras de las aves, así como jarros de grasa para untar, botellas de almori, frascos de vinagre, tarros de aromas y especias, y panales de miel. Del mismo modo se mezclaban en ellos muchas variedades de guisos: asados, fritos en sartén, emparrillados como kabāb, embutidos en tripas, tostados y aromatizados con granos de frutas y semillas; también había dulces y *yāwāriṣāt* [persa]¹⁹

El ejemplo que se presenta responde a las características que aparece en los recetarios, está vidriada en melado, es honda y tiene un mango para su sujeción. Tiene una pequeña piquera que podía usarse para verter el aceite sobrante.



Fig. 19. Sartén R.6358

2.5. **Tapadera**, *ḡiṭā* (figs. 20-29)

El uso de la tapadera es fundamental para la protección de la comida dentro del cacharro en el momento del almacenamiento, pero también en la preparación de la comida. Sus características de forma y acabado completa o con agujeros se adapta a las necesidades de cada preparado gastronómico. Las tapaderas generalmente tienen una pestaña y anillo que se acopla a la pieza que cierran y con este apoyo desarrollan una forma semiesférica o cónica con un asidero esférico o de silueta cónica invertida que permitiría su apoyo sobre la mesa al quitarla de la pieza que cierran. Otro tipo de tapadera es las que apoyan directamente sobre el borde, en forma de discos planos con asidero, de gran tamaño, generalmente se usaban para cerrar y proteger a las grandes tinajas; otras, muestran forma cóncava con un pequeño botón central que descansan y cierran por el propio peso de forma estable, muy comunes y populares, generalmente para proteger a ollas y marmitas, sin vidriar, como la fig. 24, R105013.

Se describe en los recetarios: se tapa una olla nueva con "una tapadera, agujereada en el centro, para que por el agujero salga el extremo de la vara"²⁰; "se tapa la olla con una tapa bien ajustada y se mete en el horno"²¹.

¹⁸ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 18.

¹⁹ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, "El mawlid de 764/1362 de la Alhambra según el manuscrito de Leiden y la Nufāḍa III editada. Traducción y estudio, *Ibn al-Jatib* y su tiempo, coord. por Celia del Moral Molina, Fernando Nicolás Velázquez Basanta, Granada, 2012, p. 185.

²⁰ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 2.5

²¹ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 26



Fig. 20. Tapadera con perforaciones triangulares, R.103621



Fig. 21. Tapadera con perforaciones circulares, R.103624



Fig. 22. Tapadera con rasgados en espiral, R.103622



Fig. 23. Tapadera plana de tinajas, R.12129



Fig. 24. Tapadera cóncava, R.105013

Según el recetario de *Faḍāla al-jiwān fī ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān* de Ibn Razīn al-Tuḡībī, recomienda que se deje escapar los vapores de los alimentos mientras se están guisando, ya que podrían perjudicar, por lo que recomienda que las tapaderas estén agujereadas²². Otra posibilidad es tapar con un pan, sobre todo los preparados con pescado.

Por otro lado, en los recetarios aparecen recetas en las que es necesario meter en el horno la olla o cazuela para que cueza su contenido en su jugo y éste no se pierda en evaporación, por lo que es necesario no sólo cerrar, sino hacerlo de forma hermética. Para conseguirlo se describe una fórmula de sellar tapadera con olla o cazuela, por medio de una masa, el 'ayīn²³.

²² Marín, Manuela, "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb", p. 167-168.

²³ Marín, Manuela, "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb", p.168, 172



Fig. 25. Tapadera cónica con decoración incisa, R.488



Fig. 26. R.45477. Tapadera con pestaña de sujeción.



Fig. 28. R. 5710. Tapadera con moldura de ajuste



Fig. 27. R.489. Tapadera con pestaña de sujeción.



Fig. 29. R.1205. Tapadera con moldura de ajust

2.6. *Tapón, sidād* (figs. 30-33)

Para tapar la boca de limetas, redomas, alcuza, en general cualquier cacharro de boca muy estrecha y que al protegerse con un tapón puedan resguardar el contenido.

Presentamos diversas formas. Uno de ellos tiene forma bitroncocónica con anilla amplia separándolas. El extremo de asidero aparece con una sucesión de molduras.

Otro tipo menos hermético en su cierre encajaría en el interior del cuello y mantiene la forma de una pequeña tapadera.

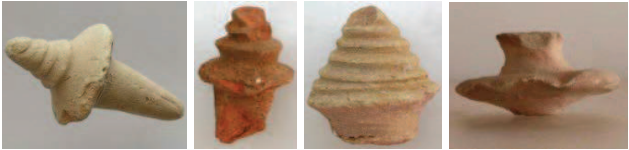


Fig. 30. R.6845 Fig. 31. R.103702 Fig. 32. R.103699 . Fig. 33. R.37085

3. Útiles contenedores de fuego para cocinar

- 3.1. **Atanor**, el **hogar** o **fogón**, **horno público**
- 3.2. **Anafre/anafe**

3.1. **Atanor**, *tannūr*; el **hogar** o **fogón**, el *mustawqad* ; **horno público**, *furn*.

"La cocina bien equipada de una casa ciudadana disponía, generalmente, de dos elementos básicos, uno el atanor (*tannūr*), especie de horno y hornillo doméstico excavado en la tierra de forma cilíndrica o troncocónica, en el que, además de para cocer el pan podía emplearse también para preparar algunos platos. El otro elemento era el hogar o fogón, el *mustawqad* que en Oriente estaba situado a una altura de los 80 cms., sobre el que se cocinaban los distintos platos.

El *furn*, término que, en un sentido amplio, se aplica al horno público, era el lugar a donde se llevaba no sólo el pan sino otras comidas preparadas de antemano en las casa, es decir, es un elemento estradoméstico"²⁴.

No han quedado en la Ciudad Palatina de la Alhambra aunque debieron existir y debieron ser muy similares al conservado en Madīnat al-Zahrā'.



Fig. 34. R.489. Horno o *furn* de Madīnat al-Zahrā'

²⁴ GARCÍA SÁNCHEZ, Espiración, "La gastronomía andalusí", *El zoco: Vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos*, Legado Andalusi, Granada, 1995, p. 54.

3.2. **El anafre/anafe**, *al-nāfīṭ, nāfīṭ*,

Era generalmente portátil realizado en cerámica y del que sí que han quedado numerosos ejemplos que pudieron servir de hornillo que se podía establecer en el lugar deseado en cada momento y guardarse sin ocupar apenas espacio²⁵. Muchos de ellos y la variedad de formas y tamaños han sido estudiados con anterioridad²⁶.



Fig. 35. R.11895 Fig. 36. R.7315 Fig. 37. R.7316 Fig. 38. R.7323

4. Almacenaje

- 4.1. **Orza**
- 4.2. **Cántaro**
- 4.3. **Acetre**
- 4.4. **Botes, Tarros**
- 4.5. **Tinajas**
- 4.6. **Pilón**
- 4.7. **Reposadero**
- 4.8. **Panera**

En las casas o áreas palatinas se disponían espacios de almacenaje de alimentos en hacenas cerradas, despensas etc. que tenían que estar cuidadosamente controladas en las áreas de servicio y que su organización suponía la calidad y variedad de la alimentación para la familia durante mucho tiempo. Rachel Arié nos cuenta que:

"En la despensa, cuyas llaves guardaba el jefe de la casa, se colocaban las tinajas de barro vidriado, cuidadosamente tapadas, que contenían las provisiones para el año: harina, aceite de oliva, carne conservada en grasa, frutos secos, miel".²⁷

²⁵ Antonio Fernández Puertas Antonio Fernández Puertas, "La casa nazari en la Alhambra", *Casas y Palacios de al-Andalus. Siglos XII y XIII*, Murcia, 1995, p.281, 277.

²⁶ MARINETTO SÁNCHEZ Purificación e FLORES ESCOBOSA Isabel, "Estudio tipo-cronológico de la cerámica nazari: elementos de agua y fuego".

²⁷ Rachel Arié, *Historia y cultura de la Granada Nazari*, Granada, 2004. p. 62

4.1. **Orza, marṭabān, bartabān**

Vasija vidriada de barro, alta y sin asas, que sirve por lo común para guardar conserva solida.

Generalmente están vidriadas en verde o melado sin decoración. En origen tenían que estar cerradas con tapadera plana o cóncava (fig. 23. 24). En su interior se guardaban las conservas para un periodo largo de tiempo dependiendo de su tamaño.



Fig. 39. R.3125



Fig. 40. R.3125



Fig. 41. R.87057

4.2. **Cántaro, ibrīq, qulla, dawraq.**

Según la definición de la RAE "Vasija grande de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie y por lo común con una o dos asas".

Se convertía en una pieza imprescindible en las casas para el almacenamiento de agua y dada su inestabilidad estarían incorporadas en una cantarera (*hāmīl al-abārīq, hāmīl al-qulal*), reuniendo varias en cada mueble. Estas piezas mantendrían el agua diaria por lo que su reposición sería una empresa constante y como mínimo diaria ya que el uso del agua sería esencial para la higiene y alimentación.



Fig. 42. R.1559



Fig. 43. R.3614



Fig. 44. R.3614

4.3. **Acetre, assāṭl, saṭl, con una o dos asas.**

Según la RAE: del ár. hisp. *assāṭl*, este del ár. clás. *saṭl*, y este del lat. *sitŭla*.

Es un caldero pequeño para sacar o echar agua de las tinajas o pozos, complementario a los cántaros, estarían presentes en todas las casas. Se conservan magníficas piezas de bronce con decoración muy rica en su superficie, pero apenas queda alguno de carácter popular. Como en otras ocasiones, la vajilla de juguete sirve de ejemplo y testimonio de su existencia aunque sea en miniatura, ya que en juguete reproducían en igual materia, forma y acabado decorativo las piezas de uso en las casas. En estos ejemplos se mantiene la forma y características de los acetres de bronce que se encontraban en las casas y que también fueron realizados en cerámica.

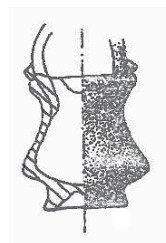


Fig. 45



Fig. 46 R. 638

4.4. **Botes, Tarros, marṭabān, bartamān.**

Según la RAE: recipiente de vidrio o porcelana, generalmente cilíndrico y más alto que ancho (fig.47-54).

Aunque se conservan varios botes completos de cerámica rica nazarí²⁸, en el recinto de la Alhambra sólo han llegado a la actualidad completos, ejemplares más populares vidriados en verde o melado y los que tienen decoración más rica en blanco y azul, se conservan fragmentados manteniendo la similitud de forma. Tienen ruedo y paredes casi cilíndricas o ligeramente cóncavas. El cuello se estrecha en corte abiselado y desarrolla en forma curva hacia afuera. En algún caso (fig. 51: R 6338), el cuerpo es marcadamente cónico y el R.10676 (fig. 52), aparece modelado con un pronunciado estrechamiento central.

Como pieza para almacenamiento sería esencial en la cocina y alhacenas, en donde se podría guardar gran variedad de alimentos secos (frutos secos, semillas) o líquidos como miel.

Complementaria a estas piezas era fundamental una tapadera del tipo solo de apoyo como las de forma cóncava (fig. 24) o bien aquellas otras que tienen un ruedo y borde plano (fig. 25, 26, 27).

²⁸ FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Cuatro tarros nazaríes", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*. Sección de Hebreo, vol. 49, año 2000, Universidad de Granada, Granada



Fig. 47. R. 56996



Fig. 48. R. 1218



Fig. 49. R. 56994



Fig. 50. R. 56996



Fig. 51. R. 443



Fig. 52. R. 10676



Fig. 53. R. 10676



Fig. 54. R. 4431

4.5. **Tinajas**, *jābiya*, *inšibār* o *inyībār* ²⁹

Según la RAE: del lat. *tinacŭla*, de *tina*.

"Vasija grande de barro cocido, y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro, o empotrada en el suelo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos" (fig. 55, 56).

La silueta abultada en forma de pera invertida puede ser más o menos pronunciada y la arcilla utilizada y acabado también cambia de unas piezas a otras, muy posiblemente de acuerdo al uso que deberían tener para permitir mayor o menor porosidad. La de arcilla roja, poco depuradas, se cubren con un baño de engalva roja que prepara la superficie para recibir el estampillado.

La variedad de la decoración conservada en las tinajas nazaries es grande. Las que muestran en su superficie estampillado, desarrollan en bandas horizontales, cuños de pequeño tamaño y temas muy diversos que cubren toda la superficie. Generalmente no tenían cuello o era corto, pero consta como han quedado algunos de estos de grandes tinajas que debieron tener una forma similar a los grandes jarrones de la Alhambra con un acabado estampillado.



Fig. 55. R. 194



Fig. 56. R. 3062

Las tinajas necesitaban como complemento imprescindible un sistema de apoyo para darle estabilidad, un reposadero, que además le aislaba del suelo, recogía la exudación de sus paredes y chorreones al coger el líquido. También para proteger su contenido necesitaba una tapadera plana discal que con su peso era suficiente para mantenerse en su sitio.

4.6. **Pilón**, *hawḍ*.

Según la RAE: de pila, "Receptáculo de piedra [cerámica] que se construye en las fuentes para que, cayendo el agua en él, sirva de abrevadero, de lavadero o para otros usos".

²⁹ VILCHEZ VILCHEZ, Carlos, "La denominación árabe de la tinaja nazari granadina: *inšibār* o *inyībār*", Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, Sección Árabe-Islam, 63, Granada, 2014, pp.335-341

Su definición ya la describe como piezas grandes que tiene que tener una apertura de boca muy amplia y suelen tener ruedo pequeño con desarrollo cónico muy abierto (fig. 57).



Fig. 57. R.6302

4.7. *Reposadero*, *kirgal*

Como con anterioridad se indicó para las tinajas y jarrones, necesitan un soporte de sujeción y aislante. En el caso de los de época nazarí, desarrollan unas altas paredes de sujeción de la vasija, ya que su base es destacadamente muy pequeña³⁰.

En este trabajo se presenta otro tipo de reposadero que tiene como finalidad sólo aislar a la vasija del suelo. Tiene forma discal totalmente plana y tres patas.



Fig. 58. R. 10141



Fig. 59. R.1470



Fig. 60. R.1470

³⁰ MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "Reposaderos nazaríes" Arte y Cultura, Patrimonio Hispanomusulmán en al-Andalus, Universidad de Granada, Granada, 2009.

4.8. *Panera*, *giṭā'* (figs. 61-63)

Los ejemplos conservados coinciden en tener una forma cilíndrica y de desarrollo alto. El borde en los ejemplos conservados no reduce su diámetro. En el ejemplo de la fig. 61 en la parte inferior, la base es menor y el arranque del cuerpo es de forma abiselada abierta que con posterioridad continua en silueta cilíndrica.

Los ejemplos conservados muestran una riqueza decorativa que indicaba su presencia en el hogar como elemento ornamental y funcional. Pueden tener un acabado estampillado o vidriado con decoración geométrica, epigráfica o vegetal, en técnica de vidriado y decoración pintada azul sobre el blanco y también dorado. Otra solución es en blanco, azul y manganeso o en técnica de cuerda seca imitando temas geométricos de alicatados.

La conservación del contenido almacenado en su interior tras taparse con una tapadera plana, hacía que se conservara muy bien, manteniendo la calidad original durante tiempo.

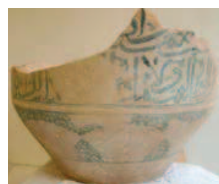


Fig. 61. R. 64836



Fig. 62. R. 1461



Fig. 63. R. 1562

5. Vajilla de mesa

- 5.1. **Jarro**
- 5.2. **Jarra**
- 5.3. **Jarrita, redoma**
- 5.4. **Taza**
- 5.5. **Copa**
- 5.6. **Vaso**
- 5.7. **Fuente/Bandejas trípode**
- 5.8. **Safa o zafa**
- 5.9. **Ataífor**
- 5.10. **Plato/tablaques**
- 5.11. **Escudilla**
- 5.12. **Especieros**

La disposición de la vajilla en la mesa aparecía colocada sobre ricos manteles de tela o cuero que alternaba con piezas de cerámica, vidrio, metal y posiblemente alguna pieza en madera que los domésticos traían y llevaban a lo largo del servicio del banquete.

Las piezas de la vajilla presentan una diversidad en su tamaño mostrándonos algunas de enormes dimensiones que contenían los preparados de las grandes ceremonias de Palacio y junto a estas otras, safas, ataífores, tablaques... que servirían como contenedores de servicio para un grupo menor de personas. Por otro lado, son frecuentes aquellas otras piezas individuales y generalmente algo ondas, para las sopas o el reparto individual del comensal.

Este grupo muestra claramente piezas muy diferenciadas en acabados y calidad de ejecución que demuestran un uso popular o simplemente de cocina; en nivel intermedio con piezas bien acabadas y decoradas en técnica de incisiones, manganeso, vidriados monocromos con alguna decoración bien ejecutada; y en el nivel superior, están aquellas piezas de altísima calidad técnica y decorativa propias de las mejores mesas y clases sociales altas.

5.1. **Jarro**, *ḡarra*, pl. *ḡirar*; *ibṛīq*, pl. *abāṛīq*.

En la RAE: "Vasija de barro, loza, vidrio o metal, a manera de jarra y con solo un asa".

Aunque su definición se respeta en todos los casos, presentan diferencias entre los ejemplares más populares sin vidriar, en los que aparece un borde con o sin piqueta y el uso de diferentes arcillas, muy claras o rojas con baño de engalva. Estas últimas permiten un torneado de paredes muy finas y formas cuidadas. En todos los casos al estar sin vidriar, facilitarían un agua fresca (figs. 64-66).

Además de las piezas más populares, existen ejemplares de cerámica rica. Curiosamente no se ha conservado ninguno completo en la Alhambra y tendemos que acudir a una pieza conservada en el Instituto Valencia de don Juan que proviene de Bérchules (Granada) (fig.67) y que gracias a ella nos da idea de cómo debió de ser el fragmento conservado en el Museo de la Alhambra incompleto (fig. 68). En este fragmento nos muestra una decoración finísima con palmetas florales y palmas muy estilizadas. Se ven cintas con epigrafía y en su interior la cabeza de cervatillo

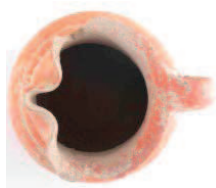


Fig. 64. R. 453



Fig. 65. R. 7300



Fig. 66. R. 3632



Fig. 67. Jarrita de los Bérchules



Fig. 68. R. 2961

5.2. **Jarra**, *ḡarra*, pl. *ḡirar*; *ibṛīq*, pl. *abāṛīq*, *aniya*.

Según la RAE: Vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas.

Estas piezas de acabado rico estarían presentes en el palacio nazarí dentro de las tacas, para su uso por los habitantes del Palacio como lo describe la poesía que envuelve el arco a la derecha de la que da paso desde el Patio de Comares a la Sala de la Barca. En uno de sus versos dice:

"Aparece dentro de mí el jarro de agua como un creyente / que permanece hablando a Dios en la *qibla* del *miḥrāb*."

Garantizarán mis acciones nobles y generosas al paso del tiempo / como el agua [es] para la sed ardiente y la ayuda para el necesitado".

En la taca izquierda hace otra alusión:

"Quien viene a mí y sufre de sed, mi manantial / mana agua limpia, agradable al gusto y sin mezcla"⁹¹.

Es curioso que frente a la escasez de piezas de jarros completos conservados en la Alhambra, las jarras forman un conjunto numeroso y riquísimo en formas y soluciones decorativas.

El primer grupo muestra unas piezas con ruedo, cuerpo abultado de poca altura y un cuello amplio vertical. Otras jarras propias del s. XIII, presentan una ampliación discal al arranque del cuerpo. Las asas varían en su desarrollo, algunas arrancan desde el centro de la panza con desarrollo ascendente hasta casi el borde; otras siguen un movimiento circular e incluso en algún caso aparecen formadas por rollos entorchados. Los cuellos pueden ser bajos y verticales, y otros altos y de desarrollo algo cónico.

En cuanto a la decoración también hay gran variedad: sin decoración alguna, con o sin baño de engalva, con acabado en bizcocho; con decoración en manganeso pintada o incisa; cuerda seca; vidriados en blanco, azul y dorada; cuerda seca, verde o melado, etc.

⁹¹ Traducción de Antonio Fernández Puertas

Tanto su forma como decoración van apuntando una evolución cronológica que las hace presentes en todas las épocas, y, espacios domésticos y palatinos³².



Fig. 69. R.1247



Fig. 70. R.46



Fig. 71. R.461



Fig. 72. R.1170



Fig. 73. R.83316



Fig. 74. R.108



Fig. 75. R.1178



Fig. 76. R.487

³² MARINETTO SÁNCHEZ Purificación e FLORES ESCOBOSA Isabel, "Estudio tipo-cronológico de la cerámica nazarí: elementos de agua y fuego", Actes du 5ème Colloque sur la Céramique Médiévale, Rabat, 1991.



Fig. 77. R.3803

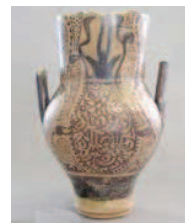


Fig. 78. R.1179

Fig. 79.
R.1560

Fig. 80



Fig. 81. R.83916



Fig. 82. R.120

5.3. *Jarrita, Redoma, raḡūma*

Son pequeñas piezas de mesa con ruedo y desarrollo del cuerpo en forma piriforme que se estrangula para volver a abrir para desarrollo del cuello con una pequeña piquera. El asa, o abre en curva o generalmente sube hasta el borde.

Aparece con frecuencia con acabado vidriado monocromo en verde o como cerámica de lujo en blanco, azul y dorado con temas muy diferentes, vegetales, geométricos o epigráficos.

Su uso en la mesa contendría una pequeña cantidad líquida como condimento de la comida.



Fig. 83. R.4311



Fig. 84. R.1220



Fig. 85. R.1221

5.4. **Taza, finyān, finyāna**

Se conservan con diferente acabado, vidriado monocromo o sobre blanco con restos de decoración geométrica en azul. En todos los casos aparece con ruedo, cuerpo amplio y asa. En algún ejemplar melado tiene junto al asa una aplicación de apoyo al pulgar para su mejor asidero.



Fig. 86. R.1257

5.5. **Copa, ka's**

Los recetarios nos muestran gran número de recetas de arroques que serían los contenidos de estas piezas fundamentalmente:

Jarabe de Arrayán:

"Se toman granos de *arrayān* fresco y sano en el almirez y se exprime su agua; tomas sus granos y los cueces en agua hasta que quede la mitad del agua, se clarifica y se deja enfriar, se le vierte la cantidad de azúcar frío con el que se ablande y se pone al fuego hasta que tome la forma de jarabe...y se lleva a una vasija vidriada"³³.

Aunque no autorizado abiertamente el consumo del vino aparece constantemente nombrado y alabado en la poesía. Por ejemplo Abu al-Hasan Ali ben Hisn, secretario de Mutamid de Sevilla en el s. XI, decía:

"el reflejo del vino atravesado por la luz colorea de rojo los dedos del copero, como el enebro deja Teñido el hocico del antilope"³⁴.

En este caso hace mención a una pieza de vidrio que se igualan en forma a las de cerámica en algunos casos y su transparencia también es objeto de alabanza.

Como objetos de la vajilla de mesa con un acabado rico aparece una tipología de copas muy variada, las de cerámica compiten y enriquecen con su acabado en blanco, azul y dorado. La diversidad de siluetas, siempre aparece con pie alto pero con un cuerpo semiesférico, plano, cónico, etc.

También están representadas en representaciones figurativas en la misma cerámica en las que se ven bebedores que llevan en sus manos copas que alzan o se llevan a la boca para beber.

³³ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 276

³⁴ GARCÍA GÓMEZ, Emilio, *Poemas Árabeandaluces*, Espasa-Calpe SA, Madrid, 1959.



Fig. 87. R.2731



Fig. 88. R.571



Fig. 89. R.6855



Fig. 90. R.56847

5.6. **Vaso, ka'as, kūb**

Más sencillo que las copas su uso sería muy similar, la base es plana y desarrolla una forma cónica con borde abierto. Al igual que en las copas estas piezas también se realizan en vidrio decorado.

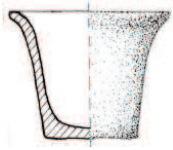


Fig. 91. R.9029

5.7. **Fuente/Bandejas trípode, šīnayya** (fig. 92, 93)

"Los reyes de Oriente tienen una costumbre y una particularidad hermosa; ello es que mandan a los panaderos que les hagan cierto número de clases de pan y se presentan en una bandeja grande y ancha, a la que los panaderos llaman la bandeja de la exposición, en el sentido de que exponen en ella el pan que han hecho para el señor; cuando el rey ha visto estos panes, come del que le agrada de ellos y de lo que le atrae"³⁵.

En el Mawlid de 1362 se dice

"...los tableros circulares de las mesas de madera de anchas dimensiones,... Sobre ellos había por todos los lados panes redondos de flor de harina –como lunas llenas que no las afean las tres últimas noches de la luna"³⁶.

³⁵ HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII*, p. 84.

³⁶ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, "El mawlid de 764/1362 de la Alhambra según el manuscrito de Leiden y la Nufā a Ill editada. Traducción y estudio, *Ibn al-Jatib y su tiempo*, p. 185.

Las grandes fuentes de tres patas de gran diámetro, planas y con borde ligeramente curvo, casi vertical responderían al uso descrito. Estas piezas hacen las veces de tableros para presentar los alimentos. La decoración es muy rica con temas en azul y dorado sobre blanco. En el caso de la pieza R 420 (fig.92) conserva la decoración dorada exterior y el R. 4650 es una bandeja en miniatura de juguete que reproduce la forma y decoración de las piezas grandes.



Fig. 92. R.420



Fig. 93. R.4650

5.8. Safa o zafa, *ṣaḥfa* (figs. 94-96)

Según Dozy³⁷ se llama *ṣaḥfa* a "un recipiente de tierra, que no tiene el mismo sentido en árabe popular como en la lengua clásica, en la cual es un gran recipiente que puede contener lo que es suficiente para saciarse cinco personas, mientras que en la lengua popular es un pequeño recipiente que no puede ni siquiera contener bastante comida para una sola persona". Según los ejemplos conservados los tamaños son variadísimos y van desde piezas pequeñas a otras de gran tamaño para recepciones oficiales.



Fig. 94. R.3854

Fig. 95. R.413

Fig. 96. R.1208



³⁷ R. Dozy, *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, I y II, 3ª ed. Leyde-Paris 1967. I, p. 820.

La forma de la safa es abierta con cuerpo troncocónico invertido que descansa en un ruedo. El borde es de poca altura y en vertical.

En las piezas de la vajilla rica, la variedad de temas conservados permite una clasificación de las diferentes escuelas de decoradores, con unos acabados magistrales en los que el torneado, su proporción, dificultad decorativa y calidad técnica es de primera calidad³⁸.

5.9. Ataifor, *ṭayfūr*, pl. *ṭayāfir*, *ṭayāfir*, *ṭawāfir*

Plato cóncavo y profundo; taza de fuente, taza con pie³⁹ (fig. 97- 100).

Dozy dice que el ataifor "es un plato hondo y profundo, cuenco de cobre con el que las mujeres se sirven en el baño para quitarse el tufel"⁴⁰. El nombre tiene variantes: *ṭayfūr*, pl. *ṭayāfir*, *ṭayāfir*, *ṭawāfir* (también en árabe vulgar; *ṭayfūr*, pl. *ṭayāfir*, *ṭawāfir*) plato hondo y profundo, taza de fuente, taza con pie. Así se denominan las tazas del *bayt al-masaj* de los baños, *ṭayfūr*⁴¹, ya que coinciden en forma.

Estas piezas tienen ruedo sobre el que se desarrolla un cuerpo de sección de semicírculo y borde sin ninguna moldura o bien con pestaña de acogida para una tapadera. Las piezas conservadas en la Ciudad Palatina varían en tamaño y van desde piezas prácticamente individuales a otras de dimensiones muy grandes, que al igual que las safas eran piezas para las grandes ceremonias de Estado y que se consideran las piezas de mayor tamaño de la cerámica musulmana conocida, como el gran ataifor del árbol (R. 425) con 80 cm de diámetro y 35 cm de altura, la cual muestra en su borde la pestaña de sujeción de una tapadera para proteger su contenido⁴².



Fig. 97. R.6388

Fig. 98. R.3873

Fig. 99. R.126

Fig. 100. R.1238

³⁸ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, "Clasificación de la cerámica de ajuar nazarí por su decoración", *Monografías*, 03, *Cerámica nazarí*. Coloquio Internacional, Patronato de la Alhambra y Generalife, Granada, 2010. MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "La vajilla de los sultanes nazaríes", *Exposición Canciller Ayala, Vitoria-Gasteiz*, 2007. MARTÍNEZ CAVIRÓ, Balbina, "Los motivos decorativos de la loza dorada nazarí. Aproximación", *Monografías*, 03, *Cerámica nazarí*. Coloquio Internacional, Patronato de la Alhambra y Generalife, Granada, 2010.

³⁹ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, "La casa nazarí en la Alhambra", *Casas y Palacios de al-Andalus. Siglos XII y XIII*, Murcia, 1995, p. 282.

⁴⁰ Dozy, R., *Supplément*, II, p. 48.

⁴¹ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, *The Alhambra*, I, 1997, p. 271, fig. 183, p. 269; "La casa nazarí en la Alhambra", en *Casas y palacios de al-Andalus*, Legado Andalusi, Granada 1992, p. 282.

⁴² MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "La vajilla de los sultanes nazaríes", *Exposición Canciller Ayala, Vitoria-Gasteiz*, 2007.

5.10. **Plato/tablaques, ṭabaq, pl. aṭbāq** (fig. 101, 102)

Es una pieza de vajilla de la mesa del soberano. Descansa en ruedo y tiene un gran vuelo que puede presentar carena. Son piezas muy amplias como bandejas de presentación. Su nombre la define como fuente o bandeja. Por tradición se ha dado este nombre en aquellas piezas realizadas en mimbre para guardar o presentar su contenido. En el caso de estas piezas de cerámica con rico decorado, su forma facilitaría la presentación de la comida como bandejas.



Fig. 101. R.419

Fig. 102. R.4647

5.11. **Escudilla, qaṣ'a, ṣahfa, qaṣā'**

En el Mawlid del Mexuar se describe:

"...y cuando se alejaron las tinieblas y se acabó la oración, salieron con el alba palanquines de escudillas cóncavas similares, doradas y pulidas que contenían un mar de comida, la sopa [ṭard] y alimentos del desayuno.
Los alimentos de este convite y la vajilla que se usó fueron incomparables, asombrosos hasta el punto máximo"⁴³.

Las escudillas son piezas de uso individual. Generalmente de silueta cóncava, aunque también se podrían llamar de ese modo algunas piezas pequeñas en las que la silueta aparece quebrada y mantienen su uso individual para sopa como se describe en el Mawlid.



Fig. 103. R.4631

Fig. 104. R.493

⁴³ FERNANDEZ-PUERTAS, Antonio, "El mawlid de 764/1362 de la Alhambra según el manuscrito de Leiden y la *Nuḥḍa III* editada. Traducción y estudio, *Ibn al-Jatib y su tiempo*.

5.12. **Especieros, baqqāl, jizāna** (fig. 105, 106)

Las especias, condimentos que se podían en la mesa para complementar la comida siempre aparecen presente en la mesa nazarí. Los especieros muestran un cuerpo central de mayor capacidad con o sin base y alrededor del cuello pequeños platillos adosados como contenedores de especias.



Fig. 105 R.115

Fig. 106. R.499

6. Diferentes útiles para la casa

- 6.1. **Bacines**
- 6.2. **Cesta**
- 6.3. **Maceta**
- 6.4. **Velón**
- 6.5. **Candiles**
- 6.6. **Quemadores de perfume**
- 6.7. **Jarrón**
- 6.8. **Pila ataudada**
- 6.9. **Biberón**
- 6.10. **Cantimplora**
- 6.11. **Tintero**
- 6.12. **Juguete, Campana**
- 6.13. **Pipas**

Ajuar del ár. hisp. aššiwār o aššuwār, y este del ár. clás. šawār o šiwār. Conjunto de muebles, enseres y ropas de uso común en la casa.

Además de la vajilla de mesa o cocina, en cerámica se fabrica gran cantidad de útiles para la casa. En este apartado se apuntará unas primeras indicaciones de estas piezas que estarían constantemente presentes en las casas.

6.1. **Bacines, mibwala, qaṣriyya**

Se han conservado bacines de cerámica rica, blanca, azul y dorada con temas decorativos de gran riqueza y calidad. La forma usual es la que aparece en la fig. 107, R. 3868 con base en

forma oval y paredes en desarrollo vertical aplastadas. El borde es horizontal. Tienen asas. El interior también está vidriado y decorado. En el caso de la pieza, fig. 108, R. 387, menos usual en su forma, muestra una base redonda y desarrollo del cuerpo cónico con regreuso en el borde.

Su colocación en las casas estaba presente bajo las tarimas de las alcobas y cuando éstas eran de obra en la Alhambra, conservan un pequeño nicho para guardarlas.



Fig. 107. R.3868



Fig. 108. R.387

6.2. **Cesta** (Fig. 109)

Esta pieza conservada es un objeto de juguete de niña que imitaría las usadas por sus madres. No se ha conservado ninguna grande.

Tiene base redonda y el cuerpo asciende y aplasta en el borde que se ve estrangulado por el asa central que va de un lado al contrario.



Fig. 109. R.6838

6.3. **Maceta**, aşış (Fig. 110)

Ha llegado este tiesto de maceta con la forma usual a las actuales. Con base redonda y perforación y desarrollo del cuerpo en forma cónica con regreuso en el borde. Como acabado muestra un baño de engalva roja.



Fig. 110. R. 6880

6.4. **Velón**, mişbāḥ, qandīl (Fig. 111, 112)

En el Mawlid de 1362 sobre la iluminación se describe:

"Estaba rodeada la alberca de piedra de candelabros de cristal y cobre amarillo como no los poseen las Casas Reales y las Alhacenas Califales. En el amplio patio se intercalaban voluminosos candelabros, de amplios lados, elevados pedestales, pies de elefante, numerosas piezas colgantes, como árboles normales y con cuerpos de bronce, que había llevado a los artifices días en el ajuste de sus piezas, de tal forma que causaban asombro y estupefacción del pensamiento. Los cuerpos de los candelabros tenían la forma entre lo cortado redondeado y lo torneado, eran asientos de las velas, y minbares de troncos de cera [= cirios], por no enumerar las lamparitas de latón, los nichos en el muro destinados a recibir una lámpara, recipientes para candelas, grandes velas y su iluminación, según la importancia de los lugares, de las esquinas y las bifurcaciones. Las manos de los guardianes de las casas de Dios cuidaban de estas columnas céreas y troncos obra de las abejas, siempre que se extinguían los discos de metal planos [de los cirios], y tenían que encender [de nuevo] los pabilos con fuego. Y así deslumbraba el enmarañado bosque [de luces] y asombraba la visión maravillosa"⁴⁴.

Aunque los velones usados para la ceremonia serían piezas de un tamaño importante, estas piezas que han llegado a nosotros se utilizarían en el interior con un uso más doméstico. Cada uno es diferente, aunque mantienen un común con una base plana y un pie alto con un platillo que serviría de apoyo al cirio de cera. Algún ejemplar de juguete ha conservado en el centro una pieza en donde se clavaría la vela para darle estabilidad.

Los ejemplares presentados, R. 2228 y 6055 son muy diferentes en su decoración. Uno vidriado en verde y condecoración calada, incisiones y modelados; el otro con acabado vidriado en blanco azul y dorado muy delicado en sus motivos ornamentales.

Estas piezas junto a los candiles y lámparas de vasitos serían los elementos usados comúnmente para la iluminación.



Fig. 111. R.2228



Fig. 112. R.6055

6.5. **Candiles**, qandīl, qindīl, pl. qanādīl (Fig. 113)

Los candiles son una de las piezas más comunes conservadas. Todos ellos mantienen una forma común. Tienen una base circular plana y amplia de la que sale un fuste con dos, tres e incluso cuatro molduras en su altura y en el que apoya una cazoleta a la que se le ha hecho la piquera mediante un pellizco con los dedos. Un asa descende vertical uniendo la cazoleta con la base. Algunos de los candiles conservan en el interior del fuste una oquedad cónica que podría servir para anclarse a un mueble portacandiles que tendría una doble finalidad: al reunir

⁴⁴ FERNÁNDEZ-PUERTAS, Antonio, "El mawlid de 764/1362 de la Alhambra según el manuscrito de Leiden y la *Nuḥāda III*."

un grupo de estas pequeñas piezas se produciría mayor iluminación; por otro lado, sería un lugar que daba estabilidad y lugar para depositar estas piezas para su uso.

Los ejemplares que se conservan en un número mayor, son los que tienen el acabado en vidriado verde, pero también hay candelis vidriados y decorados en azul como la cerámica rica.



Fig. 113. R.122

Fig. 114. R.58

Fig. 115. R.4380

Fig. 116. R.4383

6.6. Quemadores de perfume, mibjara

Hay fragmentos de quemadores de perfume que tuvieron su base para las ascuas y encima un cuerpo en forma de pequeña *ṣahfa* a la que se unían unas asas para cogerlos. Realmente eran pequeños anafres en los que en la parte superior se depositaba las hierbas y elementos de perfume que a su vez se cubrían con tapaderas con perforaciones para favorecer un calentamiento lento y por sus orificios salía el perfume. Un ejemplar conservado, muy rico en decoración tiene como tema central el escudo nazarí por pertenecer a la casa del soberano.

La valoración de perfumar los espacios palatinos y domésticos es algo conocido y muy valorado que se cuida en las plantas seleccionadas en los jardines y también en el interior de la vivienda con perfumadores pequeños.

"...enciende en honor de su huésped fuegos de sándalo, de aromática humareda..."⁴⁵

En los versos de Ibn Zamrak se percibe la cargada y densa humareda de perfumes que daban buen olor⁴⁶

"Arde allí el incienso, como si su humo formase escuadrones de nubes en una atmósfera entoldada..."⁴⁷

Fig. 117 R.1223 y 2841, montaje
Fig. 118

⁴⁵ GARCÍA GÓMEZ, Emilio, "Mutanabbi, el mayor poeta de los árabes", *Cinco poetas musulmanes*, Madrid, 1959, p. 60.

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Braseros hispanomusulmanes", *Cuadernos de la Alhambra*, 8, 1972, pp.77-86.

⁴⁶ FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Braseros hispanomusulmanes", *Cuadernos de la Alhambra*, 8, 1972, pp.77-86.

⁴⁷ GARCÍA GÓMEZ, Emilio, *Ibn Zamrak, el poeta de la Alhambra*. Discurso leído ante la Real Academia de la Historia, Madrid, 1943, p. 64.

6.7. Jarron, rāqūd, jābi'a

Los grandes jarrones de la Alhambra llegaron a ser un elemento de lujo dentro de los palacios y casas de la corte nazarí como grandes esculturas colocados en las esquinas de los grandes salones. Pocos talleres podrían conseguir su alta técnica de ejecución, capacidad para conseguir el torneado proporcionado, su decoración cuidada y de altísima calidad técnica. Estas piezas también debieron ser objetos de obsequios y presentes en embajadas y pactos con otros reinos como objetos muy admirados.

Su forma es conocida: pequeña base plana; cuerpo piriforme de amplia panza subida a la mitad superior; cuello cónico y asas planas como aletas. Toda su superficie vidriada y decorada en blanco y dorado o bien en blanco, azul y dorado y de forma magistral.



Fig. 119. Jarrón de las Gacelas

6.8. Pila ataudada, ḥawḍ, bittayya

Son piezas utilizadas para la higiene privada y que tienen un lugar reservado en los retretes, como permanecen en Madīnat al-Zarā'. En época nazarí no se han conservado ninguna de otro material que no sea de cerámica y suelen estar vidriadas y con decoración estampillada.

La forma se mantiene en el tiempo con base rectangular y paredes abiertas con borde plano. Su interior presenta unas ranuras para facilitar la salida del agua tras la limpieza.



Fig. 120. R.3143

6.9. **Biberón**, *raḡḡā'a*

Isabel Flores Escobosa definía esta pieza como un biberón por la forma que presenta. Son piezas pequeñas, con un cuello delgado y alto, y largo pitorro que se protegería con una tetina de material orgánico para su uso



Fig. 121. R.83953

6.10. **Cantimplora**, *mizāda*

Generalmente para su uso en el campo o de viaje. No suelen tener base de apoyo y por su forma imitan una bolsa como las vejigas naturales. Tienen asas para poder colgarse y un pequeño cuello que se taparía con un tapón. La pieza fig. 123, R. 1182, si presenta base plana de apoyo que facilitaría la estabilidad.

Su acabado puede ser muy diferente y cada una ofrecería unas características funcionales. La R. 1144 al estar vidriada no exudaría, ni mojaría su entorno, pero por otro lado la R. 1182 al estar sin vidriar y con decoración en manganeso como acabado, facilitaría el efecto físico de refrescar el agua que contenía.



Fig. 122. R.1144



Fig. 123. R.1182

6.11. **Tintero**, *dawā, miḥbara*

El uso de tinteros y elementos de escritura no tiene que ser nada extraño en un espacio en el que la Chancillería del Estado del Sultanato Nazarí se encontraba. Hay varios tipos de formas, la R. 14302 es de siete depósitos dispuesto en un espacio circular mientras que la R. 14303 es de un solo depósito y tenía un asidero.

En ambos casos están vidriados como solución lógica para impermeabilizarse de la tinta.



Fig. 124. R.14302



Fig. 125. R.14303

6.12. **Juguete**, *la'b. Campana, ḡaras, nāqūs*

Existe la tradición de realizar juguetes con formas zoomorfas muy variadas, alguna muñeca (fig. 126), la incorporación de silbatos a las figuras (fig. 127), diferentes animales como caballos, peces, tortugas etc., El número de piezas conservadas nos da muestra de que era una solución muy común entre los niños. Por otro lado, las niñas imitaban a sus madres y jugaban con cacharritos en miniatura. Curiosamente la riqueza de formas y su calidad nos ofrece un muestrario de la vajilla de cerámica que a veces se han conservado mejor que las de tamaño normal.



Fig. 126. R. 2916



Fig. 127. R. 7072



Fig. 128. R. 9207



Fig. 129 / 130. R. 9125

6.13. **Pipas**, *birmīl, bizr, galyūn; de ḡasīs al-kayf*

Fumar ḡasīs no es algo inusual aunque estuviera prohibido y lo demuestra el número de estos ejemplares conservados. Muchas de ellas se realizaban con moldes que debían de venderse, ya que han aparecido en lugares muy diferentes piezas muy similares. Las formas también son muy variadas: barcos, leones, con caras masculinas, con formas geométricas etc.



Fig. 131. R. 4673



Fig. 132. R. 4676



Fig. 133. R. 4694

Bibliografía

ARIÉ, Rachel, *Historia y cultura de la Granada Nazarí*, Granada, 2004.

BERMÚDEZ PAREJA, Jesús, "Quemadores de perfumes en la Alhambra", *Memorias de los Museos Arqueológicos Provinciales*, XIV, 1953.

BERMÚDEZ PAREJA, Jesús, "Nuevos ejemplares del ajuar doméstico nazarí", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, Granada, 1954

CASTRO, Teresa de, "De nuevo sobre el tannur: un ejemplo de estudio etnohistórico de al-Andalus", *Fundamentos de Antropología*, Granada, 10-11, 2001.

CORRIENTE, Federico, *Nuevo diccionario español-árabe*, Instituto hispano-árabe de cultura, Madrid, 1988

CORRIENTE, Federico, *Diccionario avanzado árabe*, Herder, Barcelona, 2005.

DÍAZ GARCÍA, Amador. "La alimentación en el reino nazarí a la luz de un tratado sobre alimentos de la época", *Actas de las II Jornadas de Cultura Árabe e Islámica, 1980*, Instituto Hispano-Árabe de Cultura, Madrid, 1985.

DÍAZ GARCÍA, Amador, *Un Tratado Nazarí Sobre Alimentos: Al-Kalām 'Alā l-Agdiya* de al-Arbūlī, edición, traducción y estudio, con glosarios (I), *Yama'a Islámica de al-Ándalus*. Almería, Editorial Arráez, 2000.

DOZY, R, *Supplément aux Dictionnaires Arabes*, I y II, 3ª ed. Leyde-Paris 1967.

DUDA, Dorothea, *Spanish islamische kenamik aus Almería*, Abteilung, Madrid, 1970.

FERNANDEZ PUERTAS, Antonio, "Braseros hispanomusulmanes", *Cuadernos de la Alhambra*, 8, 1972.

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Alhambra: Urbanismo del barrio castrense de la Alcazaba", *Casas y palacios en al-Andalus*, Ed. El legado Andalusi y otros, Murcia, 1995.

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "La casa nazarí en la Alhambra", *Casas y palacios en al-Andalus*, Ed. El legado Andalusi y otros, Murcia, 1995

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Vida y Objetos domésticos en el Magrib en Yumādā II / mayo 1360 según Ibn al-Jatīb", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos*, vol. 46, Universidad de Granada, 1997.

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "Clasificación de la cerámica de ajuar nazarí por su decoración", *Monográficos, 03, Cerámica nazarí* .Coloquio Internacional, Patronato de la Alhambra y Generalife, Granada, 2010.

FERNÁNDEZ PUERTAS, Antonio, "El mawlid de 764/1362 de la Alhambra según el manuscrito de Leiden y la *Nufāḍa III* editada", *Ibn al-Jatib y su tiempo*, Universidad de Granada, Granada, 2011.

GARCÍA GÓMEZ, Emilio, *Ibn Zamrak, el poeta de la Alhambra*. Discurso leído ante la Real Academia de la Historia, Madrid, 1943.

GARCÍA GÓMEZ, Emilio, "Mutanabbi, el mayor poeta de los árabes", *Cinco poetas musulmanes*, Madrid, 1959, p. 60. FERNANDEZ PUERTAS, Antonio, "Braseros hispanomusulmanes", *Cuadernos de la Alhambra*, 8, 1972.

GARCÍA GÓMEZ, Espiración, "Ibn al-Azraq: Ur'yūza sobre ciertas preferencias gastronómicas de los granadinos", *Andalucía Islámica, Textos y Estudios, I*, Anejo de Cuadernos de Historia del Islam, Granada, 1980.

GARCÍA GÓMEZ, Espiración, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio Histórico y bromatológicos, I: cereales y leguminosa", *Andalucía Islámica, Textos y estudios*, II-III, Granada, 1981-1982.

GARCÍA GÓMEZ, Espiración "Averroes, al-Andalus, Alimentación, Higiene, Medicina Árabe", *Dynamis*, nº 4, Universidad de Granada, 1984

GARCÍA GÓMEZ, Espiración, "La alimentación en la Andalucía islámica. Estudio Histórico y bromatológicos, II: carne, pescado, huevos, leche y productos lácteos", *Andalucía Islámica, Textos y estudios*, IV-V (1983-1986), anejo de Cuadernos de Historia del Islam, Granada, 1986.

GARCÍA GÓMEZ, Espiración, "Gastronomía Andalusí", *El zoco: vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos*, Lunweg, D.L. Barcelona, 1995.

GARCÍA GÓMEZ, Espiración, "La alimentación popular urbana en al-Andalus", *Arqueología Medieval*, 4, Mértola, 1996.

GUARDIOLA, María Dolores, "Utililaje de uso agrícola en los tratados andalusíes". En *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*. II. Ed. Expiración García Sánchez. Granada, Escuela de Estudios Árabes, C.S.I.C., 1992

GUTIERRES LLORET, Sonia, "La producción de pan y aceite en ambientes domésticos", *Arqueología Medieval*, 4, Mértola, 1996

HUICI MIRANDA, Ambrosio, *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina Hispano-Magribí*, Madrid, 1966.

LAFUENTE IBAÑEZ, Pilar, "La cocción de los alimentos. Aproximación al menaje de cocina en una casa islámica (s. XIII), *Arqueología Medieval*, 4, Mértola. 1996.

MARIN, Manuela, "Ollas y fuego: los procesos de cocción en los recetarios de al-Andalus y el Magreb", *Arqueología Medieval*, 4, Mertola. 1996

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación e FLORES ESCOBOSA Isabel, "Estudio tipo-cronológico de la cerámica nazarí: elementos de agua y fuego", *Actes du 5ème Colloque sur la Céramique Médiévale*, Rabat, 1991.

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación (para el estudio en Granada) e FLORES ESCOBOSA Isabel y Muñoz Martín Mª del Mar (para el estudio de Almería), "Aproximación al estudio de la cerámica tardo-nazarí (Almería y Granada): pervivencia y cambio", *XV Jornadas d'Estudis Històrics locals, Transferències i co-mercç de ceràmica a l'Europa mediterrània (segles XIV-XVII)*, Palma de Mallorca, 1997

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "Juguetes y Silbatos infantiles de época nazarí", *Miscelánea de Estudios Árabes y Hebraicos, Sección Árabe-Islam*, vol. 46, Universidad de Granada, 1997.

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "Juguetes de época nazarí. La vajilla en miniatura", *La Vida Cotidiana en la España Medieval. Actas del VI Curso de Cultura Medieval (26-30 se septiembre de 1994)*, Aguilar de Campoo (Palencia), Madrid, 1998

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "La vajilla de los sultanes nazaries", *Exposición Canciller Ayala, Vitoria-Gasteiz, 2007*

MARINETTO SÁNCHEZ, Purificación, "Reposaderos nazaries", *Arte y Cultura, Patrimonio Hispanomusulmán en al-Andalus*, Universidad de Granada, Granada, 2009.

PRADELL CARA Trinitat, MOLINA GIRALT Glòria, MOLERA MARIMON Judit y MARINETTO SÁNCHEZ Purificación, "Primeros resultados del estudio analítico de la cerámica vidriada decorada Nazarí: la cerámica palatina (ss. XIV-XV)", *Internacional Red Europea de Museos de Arte Islámico, 1st International Conference of the European Network of Museums of Islamic Art 1er Congrès International du Réseau Européen des Musées d'Art Islamique*, Actas, Granada, 2013, ISBN: 978-84-86827-72-4.

VÍLCHEZ VÍLCHEZ, Carlos, "La Denominación Árabe de la Tinaja Nazarí Granadina: *Inšibār* o *Injībār*", *Miscelánea de Estudios Árabe y Hebraicos, Sección Árabe-Islam*, 63, 2014.