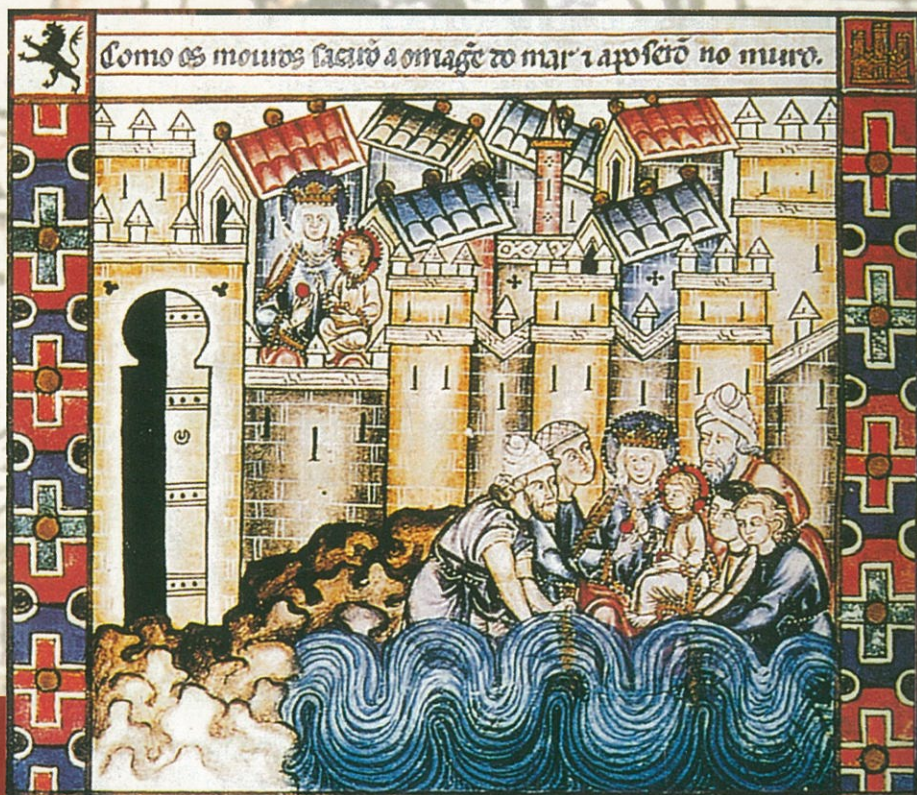


O Mediterrâneo Ocidental

Identities e fronteira

Coordenação: Maria da Graça Mateus Ventura



Edições Colibri

Biblioteca Nacional – Catalogação na Publicação

Jornadas de História Ibero-Americana, 7, Portimão, 2001

O mediterrâneo ocidental : identidades e fronteira : actas / Sétimas
Jornadas de História Ibero-Americana ; coord. Maria Graça A.
Mateus Ventura. – (Extra-colecção)
ISBN 972-772-331-6

I – Ventura, Maria da Graça A. Mateus

CDU 94(4)
94(262)
061.3

Título: *O Mediterrâneo Ocidental: Identidades e fronteira*
Sétimas Jornadas de História Ibero-Americana

Coordenação: Maria da Graça A. Mateus Ventura

Edição: Edições Colibri / Instituto de Cultura Ibero-Atlântica

Capa: Inês Mateus

Revisão de texto: M.^a Fernanda Araújo

Motivo da capa: Iluminura da cantiga CLXXXIII
de Afonso X, o Sábio

Depósito legal n.º 177 703/02

Tiragem: 1 000 exemplares

Apoios:

Câmara Municipal de Portimão

FEDER, Art.º 10

Ministério da Cultura

– Delegação Regional do Algarve

Lisboa, Março de 2002

OBJETOS DEL GARB AL-ANDALUS

*Susana Gómez Martínez**

Introducción

En los últimos años ha ido creciendo el interés del público en general por conocer las formas de vida de las gentes del pasado. Una prueba de ello es el gran éxito que tienen obras como la *Historia de la Vida Privada* dirigida por George Duvy. En el caso de la historia de lo cotidiano en al-Andalus, este interés procede, en muchos casos, de la añoranza por un idílico pasado de cuentos de las mil y una noches que la literatura del romanticismo alimentó de forma seductora.

La arqueología ha sido una fuente de información importante para estas síntesis de la vida privada, en bastantes casos contribuyendo para desmitificar antiguas historias de moras encantadas y lujos asiáticos.

El significativo avance que los trabajos arqueológicos están consiguiendo en el sudoeste peninsular nos está permitiendo comprender mejor las formas de vida de los habitantes del Garb al-Andalus. Estos hallazgos de los últimos tiempos hacen posible, cuanto menos, entender de una forma general cómo eran las ciudades, las casas y los objetos que esas poblaciones utilizaban en su día a día, aunque las lagunas en nuestro conocimiento son aún muchas.

Los museos del sur de Portugal exhiben un gran número de objetos de época islámica rescatados del subsuelo. Aún así, conocemos una parte muy reducida de los enseres de la época. Muchos de ellos no se han conservado debido a que su materia constitutiva se degrada con el tiempo salvo si se mantiene en condiciones ambientales adecuadas. De este modo, prácticamente todos los objetos fabricados en materiales orgánicos

* Campo Arqueológico de Mértola

(madera, mimbre, cuero, etc.) han desaparecido. Contamos sobre todo con objetos fabricados en materiales resistentes a los agentes físicos causantes de deterioración: los metales, el vidrio, la cerámica y el hueso.

Por otro lado, en relación a algunos de los objetos que se han conservado, no sabemos exactamente qué eran ni para qué servían. La atribución de nombres y la interpretación funcional de las piezas son, a veces, tareas complicadas. Aunque se ha intentado relacionar los nombres que aparecen en la documentación escrita de la época con las piezas de que disponemos, subsisten muchas dudas. Lo mismo se puede decir de los usos que se daban a los diferentes utensilios. La etnografía es de suma utilidad para este fin aunque no siempre resuelve nuestras dudas.

A pesar de todo ello podemos hacernos una idea de conjunto de los pertrechos de variadas áreas de actividad. No obstante, sabemos que no se trató de una realidad homogénea. Durante los más de cinco siglos en que el sudoeste peninsular estuvo bajo dominio musulmán, hubo una evolución no sólo de las formas de los objetos que fueron usados, sino del utillaje en su conjunto. En el registro arqueológico se aprecia claramente la diferencia entre el restringido grupo de utensilios de época omeya y la enorme variedad y especialización de objetos manejados cotidianamente durante los imperios africanos de almorávides y almohades.

A continuación intentaremos esbozar una clasificación de los objetos que la arqueología nos ha legado.

1. El ajuar doméstico:

En su mayor parte se componía de vasijas cerámicas. Éstas constituyen, probablemente, el conjunto de objetos mejor estudiado. Son numerosas las tipologías realizadas sobre las cerámicas de época islámica desde que se iniciaron estos estudios hace algo más de veinte años. No obstante, estos repertorios formales son insuficientes para comprender el mobiliario de una casa de al-Andalus. Debieron ser muy numerosas las cestas, alfombras, muebles y recipientes de madera, mimbre o cuero en el ajuar de una casa. Desgraciadamente no nos han llegado este tipo de objetos y deberemos restringir nuestra presentación a piezas conservadas de cerámica, vidrio y metal. Podemos agrupar el menaje de un hogar de al-Andalus por grupos funcionales.

1.1. Vasijas para almacenamiento y transporte

Dentro del grupo de la cerámica de almacenamiento y transporte encontramos tinajas, cántaras, cantimploras y una gran variedad de orzas.

1.1.1. Tinaja

La tinaja, vasija cerrada de grandes dimensiones, era el recipiente de almacenamiento por excelencia. Estaba destinado a contener tanto líquidos como sólidos y a permanecer estable en un mismo lugar evitándose su desplazamiento dado su gran volumen y peso. Por este motivo sus asas no eran apropiadas para levantar la pieza sino para arrastrarla o bandearla.

Básicamente encontramos dos tipos de tinajas, una más alta que se destinaría posiblemente a almacenar sólidos y otra de cuerpo más bajo y globular destinada a almacenar agua. Estas últimas disfrutaban de un papel de gran relieve en el contexto del hogar. Cada una de las casas del barrio almohade de Mértola poseía una gran tinaja ricamente decorada con motivos estampillados de fuerte simbolismo profiláctico como, por ejemplo, la mano de Fátima o el Sello de Salomón (KHAWLI, 1994).

Estas tinajas podían apoyar sobre el suelo, aunque lo normal era que reposasen sobre unos soportes, aproximadamente cilíndricos. Estos reposaderos tenían la función, no sólo de sostener la tinaja sino, sobre todo, de recoger el agua que rezumaba de sus paredes. Un pequeño pico vertía el agua que se acumulaba en el reposadero para una jarrita o alguna otra pieza de menor tamaño.

Algunas tinajas se cubrían con discos de cerámica, planos y gruesos. No obstante, es muy posible que estas tapaderas fuesen normalmente de madera, menos pesada que la cerámica.

1.1.2. Orza

El almacenamiento de alimentos u otros productos se realizaba en orzas de muchos tipos diferentes, tanto en el tamaño como en la forma. En realidad esta función pudo ser desempeñada por objetos no creados específicamente para ella. Muchas piezas eran utilizadas alternativamente para cocinar y para guardar alimentos.

Algunas orzas poseían más de dos asas posiblemente para poder colgarlas de los barrotes del techo y, así, acondicionarlas fuera del alcance de los roedores y protegerlas de otros posibles accidentes domésticos.

1.1.3. Cántaro

El transporte y, eventualmente, el almacenamiento de líquidos se realizaba en cántaras caracterizadas por poseer cuerpo de carácter ovoide, cuello bien diferenciado, relativamente estrecho para evitar que el contenido se derramase con facilidad, y dos asas para facilitar la tarea de levantarlo y transportarlo. El líquido podría transvasarse para una tinaja o

conservarse dentro del cántaro. La porosidad que suele caracterizar a la pasta de estas piezas permitiría mantener el agua fresca.

Estas vasijas no eran excesivamente grandes, ya que la tarea de transportar agua desde la fuente o pozo hasta la casa sería frecuentemente realizada por mujeres o adolescentes como ocurre, aún hoy, en los medios donde no existe el agua canalizada. También podría transportarse a lomos de burros en alforjas adaptadas a los cántaros. Esta tarea de acarrear agua debía constituir un ritual cotidiano en la vida de la ciudad. Las fuentes de agua serían pocas y sería frecuente que se formasen largas filas de espera. Un cántaro encontrado en una de las casas del barrio almohade de la Alcáçova do Castelo de Mértola tiene inscrito el nombre *Ahmed*. Posiblemente se tratase de su dueño que, de este modo, podría reconocerla entre otros cántaros iguales que esperaban su turno para recoger agua.

1.1.4. Cantimplora

La cantimplora se dedicaba a transportar agua aunque en pequeñas cantidades. Debía ser usada para transportar agua para beber en los desplazamientos, lo cual justifica la estrechez de su boca que dificultaría la salida del agua y también la entrada en ella del polvo del camino. La porosidad de las paredes mantendría el agua fresca. Este tipo de objetos, aunque ya existía en épocas anteriores, fue difundido sobre todo en época almohade, momento en que se generalizó su uso.

Es muy posible que hubiese otros objetos para transportar agua fabricados en otros materiales menos pesados como el cuero, la madera o la cáscara de la calabaza, que no se han conservado.

1.2. Loza de cocina

Las vasijas relacionadas con la confección de alimentos se encuentran en gran abundancia en los yacimientos arqueológicos. Entre la loza de cocina encontramos recipientes utilizados para preparar los alimentos antes de ser cocinados (alcadafes), piezas destinadas a ir al fuego (marmitas, cazuelas) y contenedores de fuego adecuados para cocinar (anafes y braseras).

Algunos de los objetos que se destinaban a la preparación de alimentos pudieron tener también funciones relacionadas con la higiene doméstica e incluso con actividades artesanales. El ejemplo más claro de esta plurifuncionalidad es el barreño, o alcadafe.

Es posible que algunos de estos objetos fuesen substituidos por piezas en otros materiales. Los objetos para contener fuego pudieron existir en metal, pero el alto valor de este material hace poco probable su uso por una gran masa de población. Sólo entre los grupos sociales más ricos, podría existir este tipo de utensilios.

1.2.1. Marmita

Se trata de la vasija de la que conservamos mayor cantidad de piezas. Su función es la de cocinar alimentos, por este motivo presenta características técnicas adecuadas para resistir los efectos del fuego.

Su uso se relacionaría con la confección de alimentos de alto valor energético como legumbres que precisan de cocciones prolongadas, con abundante caldo. También debieron cocinarse verduras u otros productos hortícolas en este tipo de vasijas. Las carnes estarían presentes en la dieta, aunque no serían alimento habitual salvo entre los medios sociales más acomodados.

Menos usual debía ser la utilización de marmitas para cocinar pescado, para el que sería más apropiada la cazuela, ya que requiere un menor tiempo de cocción. No obstante, pudo ser habitual cocinar platos semejantes a la *caldeirada*, guisado de pescado sazonado con hierbas aromáticas de la cocina tradicional alentejana. Las marmitas servirían también para calentar agua para multitud de usos domésticos, tanto relacionados con la higiene, como con la preparación de alimentos.

La exposición al fuego condicionaba aspectos técnicos de fabricación bastante concretos. Uno de ellos era la capacidad de dilatación y contracción de la vasija que debía ser bastante grande para evitar que las paredes se resquebrajasen bajo la acción del fuego. También era conveniente la presencia en el barro de elementos refractarios que ayudasen en la cocción de los alimentos.

1.2.2. Cazuela

Otro objeto destinado a cocinar alimentos era la cazuela, forma abierta de paredes bajas y boca ancha. Era frecuente que poseyesen pequeños elementos de prensión, en su mayor parte en forma de muñones o mamilos. Como en el caso de la marmita, la cazuela solía presentar características técnicas que la adecuaban a su papel de cocinar alimentos y marcas de fuego que facilitan su identificación.

A diferencia de la marmita, la cazuela serviría para cocinar alimentos que no precisan de largos períodos de ebullición. Se usaría para confeccio-

nar recetas con cocciones a fuego lento. Algunas de estas piezas tenían una boca oval que las adecuaba para la confección de determinados alimentos alargados como pudieran ser pescados grandes. Algunas presentan signos de haber sido usadas para freír alimentos.

1.2.3. Anafe

La loza de fuego se utilizaba sobre hogares contruidos con ladrillos sobre los pavimentos de las cocinas, o sobre anafes u hornillos. Estos últimos servían como cocinas portátiles pero también podían ser utilizados como sistema de calefacción.

Grosso modo, se conocen en al-Andalus dos tipos de anafres por lo que a su estructura y función se refiere. Un primer tipo, muy sencillo, poseía cuerpo troncocónico sin fondo. Solía tener una abertura frontal en la parte inferior, normalmente semicircular, que actuaba como tiro. Más que como fogón, debía servir de pequeño horno donde cocer tortas de pan (GUTIÉRREZ, 1996: 241).

El segundo tipo, más evolucionado estructuralmente, estaba compuesto por una cámara de fuego, donde se alojaba el combustible, una rejilla de separación y una cámara inferior o cenicero que recibía los restos de la combustión. El cenicero tenía una abertura frontal por donde se extraían las cenizas y que, además, permitía crear una corriente de aire. Éste, atravesando la rejilla, podía avivar la lumbre en la cámara de combustión regulando, así, el tiempo de cocción y su intensidad. Normalmente, el objetivo no era el de crear llamas sino brasas que suministraban un calor más estable y duradero. A diferencia del otro tipo, que actuaría como horno, éste serviría como cocina portátil sobre la que se colocarían ollas y cazuelas o, directamente, carnes o pescados para asar a la brasa.

1.2.4. Alcadafe o lebrillo

Los alcadafes o lebrillos han pervivido casi inalterados a lo largo del tiempo. Se trataba de formas abiertas de gran tamaño. Se utilizaban para la preparación de alimentos y para la higiene doméstica. Básicamente encontramos dos formas: el alcadafe de paredes extrovertidas y el de paredes casi verticales que también pudo ejercer funciones de bacín. A estas dos formas se unió, en época almohade, un tipo de alcadafe con pequeños pies en su base.

Es muy posible que los usos dados a un tipo u otro de alcadafe fuesen diferentes. La forma más abierta, de paredes troncocónicas, parece más adecuada para funciones de preparación de alimentos. Es muy posi-

ble que fuese utilizada para preparar las conservas de alimentos. También era apropiada para amasar pan como ocurría hasta épocas muy recientes.

El tipo de paredes verticales más altas, parece ser más adecuado para contener líquidos, pudiendo cumplir con mayor eficacia tareas de limpieza e higiene. Tendría las funciones de un cubo actual. No es de excluir la posibilidad de que algunas de estas piezas, de bordes bastante gruesos, fuesen usadas como perico o bacín.

Algunos trípodes presentan claras muestras de haber contenido fuego, lo que nos hace pensar que eran utilizados para caldear ambientes o para cocinar. Los pequeños pies pueden justificarse como una forma de aislar la pieza del suelo, impidiendo la transferencia de calor. Sin embargo, hay ejemplares en los que no encontramos ningún indicio de fuego y cuyo uso pudo haber sido ligeramente diferente, tal vez conteniendo agua hirviendo en lugar de brasas.

1.3. Loza de mesa

Dentro de este grupo encuadramos a la vajilla adecuada para presentar alimentos en el momento de ser consumidos. Se trata, en general, de formas de medio y pequeño tamaño y de acabado más esmerado que las de los grupos anteriores.

Sin embargo, debía ser muy frecuente que los alimentos se sirviesen en los mismos utensilios en que fueron cocinados. Las papas de cereales, por ejemplo, se vuelven poco apetitosas cuando se enfrían, lo que ocurriría si se sirviesen en recipientes diferentes de aquellos en que fueron confeccionadas. Por otro lado, entre los medios sociales menos favorecidos no existiría una gran diferencia entre los objetos de carácter culinario y la vajilla de ir a la mesa.

En la evolución del ajuar doméstico de época islámica verificamos que el número de tipos de vasijas se hace cada vez mayor conforme pasa el tiempo. De este modo, el repertorio de época almohade es muy diversificado, existiendo una especialización relativamente grande de los utensilios. Estos fenómenos de especialización y diversificación parecen arrancar de finales del siglo XI, para multiplicarse a lo largo del siglo XII.

Unido a este factor de diversificación formal, destaca un fenómeno que podríamos llamar de la individualización de la vajilla. La presencia de objetos de pequeñas dimensiones, adecuados para el consumo de alimentos por una única persona, aumenta significativamente a partir del siglo XI.

1.3.1. Ataifor y jofaina

Los alimentos se servían en la mesa en grandes ataifores o ensaladeras. En el Garb al-Andalus en general, se mantuvieron durante mucho más tiempo que en otras regiones formas muy arcaicas, como las de base plana y sencillas paredes extrovertidas. Junto a éstos, convivieron tipos de ataifor de reciente introducción en época almohade como los de perfil quebrado. También comenzaron a proliferar las formas de pequeñas dimensiones destinadas a un uso individual como las jofainas de paredes altas y verticales.

En algunos casos encontramos agujeros practicados en la pieza o bien regularmente o en un lado de ella. En estos casos podemos pensar que se trataría de escurridores para alimentos lavados o para alimentos en los que era necesario extraer el líquido en que fueron cocidos como en el *cuscus*. No queremos con esto afirmar que estos objetos sirvan para confeccionar ese conocido plato, aunque no es de excluir completamente.

Normalmente se trataba de recipientes de una capacidad considerable siendo bastante reducido el número de objetos de pequeñas dimensiones, con capacidad para una única dosis de alimentos. Con toda probabilidad sería habitual que los comensales utilizasen el mismo recipiente, costumbre que se mantiene en la actualidad en ámbitos familiares para algunos platos como las ensaladas.

1.3.2. Taza (*copo*)

Las tazas y vasos eran pequeños recipientes para beber de carácter individual. Se conocen tanto en cerámica como en vidrio, aunque son muy raros. En época almohade, las tazas en cerámica empezaron a tornarse elementos habituales en los hogares de al-Andalus.

La forma más habitual en general es la de cuerpo de tendencia globular, siendo menos frecuente el tipo cilíndrico. Las formas más tardías, especialmente las globulares, presentan cubiertas vidriadas bastante cuidadas.

Frente a las tazas encontramos diversas vasijas (redomas, jarritas y jarros) destinadas a servir bebidas en la mesa o a beber directamente de ellas de forma colectiva. Posiblemente cada una de ellas se utilizaba preferentemente para uno u otro líquido aunque no tenemos ninguna prueba definitiva que lo atestigüe.

1.3.3. Redoma

Las redomas eran vasijas de cuello estrecho y alto en relación al cuerpo y de una única asa. Cuando no tienen asa, solemos denominarlas botellas. Se encuentran en cerámica aunque se conocen algunos ejemplos en vidrio. Se utilizarían para servir bebidas de aprecio o para llevar a la mesa aceite o algún otro aderezo utilizado para aliñar alimentos. Debía tratarse de líquidos de estima ya que la forma de la pieza, con su estrecho cuello, dificultaba que el contenido se derramase con facilidad. Otro motivo para la estrechez de cuello y boca residía en la necesidad de que sus contenidos tuviesen el menor contacto posible con el aire para evitar que se agriasen (RETUERCE, 1998: I 147).

Se trataba de piezas bastante cuidadas, cubiertas con vidriado tanto en su interior como en su exterior. Este vidriado no era sólo decorativo, sino también funcional, ya que evitaba que el contenido penetrase en los poros de la pieza y se enrancie o se mezcle con otras sustancias en posteriores utilizaciones.

1.3.4. Jarro y jarrito

Denominamos jarro o jarrito a las vasijas con una única asa, frente a jarras y jarritas que tendrían siempre más de una. La función de estas piezas se relaciona, en líneas generales, con la presentación de líquidos en la mesa. Adquirían formas muy variadas, tanto en su tamaño como en su morfología y en su decoración que solía ser bastante cuidada. Esto es lo que, en muchos casos, permite encuadrar una determinada pieza en el servicio de mesa y no en el de cocina. Podían presentar pico que facilitaría la tarea de escanciar líquidos. Otros se usarían para beber directamente de ellos. También pudieron haber sido utilizados para extraer pequeñas cantidades de líquido de grandes contenedores. En algunos casos, muestran señales de haber estado expuestos al fuego. Pudieron, entonces, haber servido para calentar pequeñas cantidades de líquido.

En las casas almohades encontramos algunos ejemplares de jarros con un gran pico vertedor de forma tubular que funcionaban como aguamaniles. La largura del pico parece indicar que la intención era la de airear el líquido en el momento de verterlo. Esta tarea suele ser frecuente cuando se sirven aguas hervidas, como en el caso de las infusiones. Funcionarían, por lo tanto, como teteras.

Muchas de estas piezas aparecen con cubiertas vidriadas. En estos casos es muy posible que el líquido para el que destinaban no fuese agua

simplemente y el vidriado respondiese a la necesidad de impermeabilizar la superficie interior evitando que se entrañase el contenido en los poros y, con el tiempo, enranciasse.

1.3.5. Jarra y jarrita

Denominamos jarras o jarritas a las vasijas con más de un asa. Se destinarían a beber de ellas o simplemente contener líquidos para llevar a la mesa. La tarea de beber de ellas estaría facilitada por la presencia de dos asas, sobre todo cuando al estar llena fuese más pesada.

Como objeto de presentación de bebidas en la mesa, la tarea de verter su contenido no era muy cómoda. Esto hace complicado justificar la presencia de más de dos asas en algunas piezas. De hecho, la presencia de más de dos asas haría casi imposible utilizar estas piezas para beber directamente de ellas. Podrían servir, entonces, para mantenerlas colgadas con cuerdas, tal vez para alejar su contenido de insectos u otros pequeños animales.

Entre las jarritas debemos destacar las formas que incluían una rejilla en el contacto entre el cuello y el cuerpo, que se ha interpretado frecuentemente como un filtro. Estas rejillas presentan muchas veces cuidados calados decorativos formando motivos geométricos y a veces epigráficos. Resulta difícil definir su finalidad. Para algunos autores se utilizarían para hacer infusiones. Para otros, pudieron haber servido de filtro para evitar que saliesen las impurezas decantadas del agua. Esta última función no nos parece demasiado factible ya que la propia forma panzuda de las piezas, con cuello diferenciado, permitiría retener estas impurezas en el hombro. Podrían también servir para evitar que cayesen partículas de polvo o insectos en el contenido. La riqueza decorativa de algunos de estos filtros nos muestra, además, que estas vasijas debían acondicionarse habitualmente sobre algún poyete o directamente sobre el suelo desde donde sería visible el motivo ornamental que en algunos casos tenía carácter epigráfico.

Algunas de estas piezas con cuello y boca anchos, pudieron ser usadas para almacenar alimentos sólidos. De este modo, algunos autores llegan a clasificarlas como orzas o *potes*. Aunque se trate de un ejemplo bastante posterior, podemos señalar como en el Inventario de piezas de botica donadas por la Infanta D. Beatriz al convento de *Nossa Senhora da Conceição* de Beja de inicios del siglo XVI, el término *jarra* se usa para denominar objetos que contienen alcaparras (RIBEIRO, 1991: 492).

1.4. Objetos para iluminación

En este grupo encontramos algunas de las formas más emblemáticas de la cerámica de época islámica. La función de iluminar era ejercida por piezas con ese uso exclusivo. Las marcas de uso ayudan en la identificación de estas piezas y en la atribución de su función. Casi siempre presentan señales de fuego en partes reducidas de su superficie.

Se utilizaban básicamente tres tipos de iluminarias: el candil de piquera, el de cazoleta abierta que a veces se alzaba sobre un pie muy alto apoyado en un platillo, y el fanal.

Algunas de estas formas se encuentran no sólo en cerámica sino también en metal, especialmente en bronce, o, más exactamente, en latón. Parece ser que las cerámicas serían la imitación barata de los objetos metálicos. Este fenómeno de imitación en un material más pobre de objetos realizados en materiales caros se denomina esqueomorfismo (ZOZAYA, 1990).

Normalmente utilizaban aceite pero en determinados tipos es posible que se usase un combustible sólido como la cera.

El candil era un recipiente de pequeño tamaño destinado a contener fuego para alumbrar. Constaba de cazoleta (receptáculo para el combustible), un pico donde se alojaba la punta de la mecha y un asa. Según los tipos, la cazoleta era abierta o cerrada dando lugar a un cuello estrecho y alto que servía de embudo por donde introducir el combustible.

Algunos autores lo consideran como un elemento de iluminación de uso individual que acompañaría a la persona en sus desplazamientos por la casa (ZOZAYA 1990). No parece factible su uso en espacios abiertos ya que era una fuente de luz débil y estaría expuesta a corrientes de aire que la apagarían. En los recintos cerrados, en los que las paredes encaladas servían de reflector, su eficacia para alumbrar sería mayor.

En espacios abiertos, debió ser habitual el uso de antorchas u otros elementos de fuego vivo, aunque pensamos que, eventualmente, fueron utilizados con ese fin el fanal. Éste era una forma cerrada, con un orificio frontal, asa de suspensión y un vástago interior destinado a sujetar el combustible que podría ser sólido.

Se ha relacionado con los candiles a unas pequeñas varillas de bronce de forma aproximadamente lanceolada que podrían tratarse de despabiladeras con las que se avivaría la llama de candiles y velas.

2. Objetos de uso no exclusivamente doméstico

2.1. Braseiro

El brasero era una forma abierta destinada a contener lumbre en forma de brasas. Podemos encontrarlos en cerámica o en metal.

En varios yacimientos de al-Andalus se han encontrado objetos con esta función fabricados en hierro, aunque presentan formas muy diferentes. En Mértola fue hallado uno de ellos, en bastante buen estado de conservación, de forma cuadrangular con cuatro pies bastante altos (RAFAEL, 1998: 166).

Las huellas de fuego son muy fuertes en todas estas piezas y son el agente causante de un fuerte deterioro tanto en metales como en cerámicas. Normalmente las paredes de estas últimas aparecen calcinadas. Una de las marcas de uso más interesantes que encontramos en estas piezas es la presencia en las paredes de algunas de ellas de barro cocido que no formaba parte de la pieza, originalmente. La presencia de estas finas capas sucesivas de barro indican la forma como habitualmente se apagarían las llamas o las brasas, echando sobre ellas tierra que con los ulteriores usos se iban agarrando a la pared de la pieza. Este fenómeno se puede observar también en algunos anafes, aunque menos acusado.

2.2. Tapadera

Se trataba de objetos utilizados como complemento de otras vasijas, sobre todo de ollas, orzas, jarras, cazuelas y atafiores. Podían ser de cerámica o de otros materiales como pequeñas lajas de esquisto.

La forma de las piezas, sobre todo su diámetro, dependía del objeto que debía tapar. De este modo, podemos distinguir la tapadera de pequeño diámetro destinada a tapar formas cerradas y la destinada a tapar atafiores o cazuelas, con diámetros mucho mayores. Algunas poseían acabados y decoraciones cuidados, posiblemente los mismos que los objetos que debían tapar.

La aparición, a partir del siglo XII, de las grandes tapaderas para atafiores podría estar relacionada con la introducción de algún nuevo plato en la gastronomía de al-Andalus, que precisase de reposar herméticamente cerrado. No obstante, nada excluye que estas tapaderas fuesen usadas simplemente para proteger los alimentos del efecto de insectos o del aire. En cualquier caso, son un signo más del refinamiento introducido en la vida cotidiana a partir del siglo XII.

2.3. Tintero

Dentro del grupo de los utensilios de uso particular podemos situar el tintero. Se interpreta como tal dos tipos de objetos. El primero es un bote de boca estrecha en la que se encuentra encastrado un elemento tubular. El segundo consistía en un cuerpo macizo aproximadamente cilíndrico en el que eran practicados orificios donde alojar la tinta. La presencia de varios orificios pequeños puede justificarse, eventualmente, por el uso simultaneo de tinta de varios colores. La forma ancha y maciza impediría que la pieza volcase entornando su contenido.

2.4. Arquetas de hueso

Dentro de los enseres fabricados con hueso podemos destacar las arquetas. Serían imitaciones baratas de las magníficas arquetas y botes de marfil. Se trataba de piezas utilizadas para guardar pequeños objetos de valor. Posiblemente tenían cuerpo de madera, del que no nos ha quedado ningún rastro, forrado con finas plaquitas de hueso que es lo que nos aparece en las excavaciones. Su estado muy fragmentado impide recomponer completamente estas pequeñas cajitas. En algunas de las placas se puede distinguir todavía la decoración gravada o tallada que consistía en motivos geométricos o epigráficos. Otras placas más gruesas se destinaban a servir de mango para cuchillos. En el barrio almohade se han encontrado varios de estos cuchillos aún con sus dos cachas.

3. Utensilios artesanales y agrícolas

A pesar de la importancia que los utensilios de trabajo tuvieron, son muy pocos los que se han conservado hasta nuestros días. Muchos de ellos debían ser de madera por lo que se han deteriorado y desaparecido. Otras herramientas eran de metal con lo que su materia constitutiva tendría valor económico en sí misma y cualquier utensilio deteriorado sería reciclado.

En algunos lugares se conocen instrumentos destinados a la caza y la pesca. En Mértola por ejemplo se han encontrado algunos anzuelos de bronce, muy parecidos a los utilizados actualmente para pescar con caña. La admirable perfección formal de estos utensilios nos indica una fuerte especialización en su fabricación que no sería en ningún caso fruto de una producción propia de los pescadores.

3.1. Arcaduz

El arcaduz era una vasija, normalmente de forma cónica o cilíndrica que se ataba con cuerdas a la rueda de la noria para elevar el agua como se puede observar en cualquier noria tradicional aunque, en la mayoría de las que actualmente se encuentran en uso, se utilizan cajones de madera en vez de arcaduces.

Era frecuente que fuesen reutilizadas para funciones diferentes de aquellas para las que fueron concebidas. Algunas se usarían como clepsidras o relojes de agua, con los cuales se medía, por ejemplo, el tiempo de riego. Para ello se practicaba un orificio “normalizado” en la parte inferior del arcaduz, se llenaba de agua y el tiempo que tardaba en vaciarse se aceptaba como unidad de medida temporal (ZOZAYA, 1981).

Los arcaduces también pudieron ser usados para la captura del pulpo. Tanto es así que en determinadas regiones del Algarve el término *alcacruz* se asocia exclusivamente a esta última práctica.

3.2. Instrumentos de alfarero

En cuanto a objetos de uso artesanal, el número de utensilios conservados es relativamente mayor que el de las herramientas agrícolas, sobre todo en lo que se refiere a utensilios relacionados con la alfarería. Es bastante frecuente la presencia de atifles y de rollos macizos que eran encastrados en las paredes del horno. También se conocen otros objetos en forma de “ese”, a modo de ganchos.

3.3. Atifle

El atifle es un utensilio utilizado en la alfarería para separar unas piezas de otras en el horno. El carácter aguzado del pie persigue que la pieza se apoye en la mínima superficie posible evitando crear marcas en la pieza que sirve de soporte. Su uso parece extenderse a partir del siglo XI ya que la mayoría de las piezas de época omeya presentan defectos derivados del contacto de unas piezas con otras en el horno. El uso de atifles se extendió con la vulgarización del vidriado. En el Garb al-Andalus se conoce una variante, poco usual, compuesta por cinco brazos en lugar de tres (AMARO, 1995).

3.4. Herramientas para la artesanía textil

Es interesante y cuantitativamente bastante significativo el conjunto de piezas conservadas relacionadas con la artesanía textil y la fabricación

de ropa y calzado. Dentro de este grupo podemos encontrar torres de rueca, puntas de huso, templenes, alfileres, agujas y dedales.

La torre de rueca es una parte cilíndrica, ricamente decorada, que corona la rueca uniendo las varillas que la forman. Fue identificada como tal por Cláudio TORRES (1986) ya que anteriormente se habían tenido por mangos de cuchillo o piezas de ajedrez. Otros objetos relacionados con la tarea del preparar la lana u otra materia prima para ser tejida son las puntas de huso en bronce, fácilmente identificables por su punta helicoidal (TORRES, 1986); los templenes, consistentes en una especie de mango dentado de hierro destinado a mantener estirado el tejido en el telar (RETUERCE, 1987) y las fusayolas fabricadas tanto en hueso como en cerámica y piedra.

Otros instrumentos se relacionan más con la confección de las prendas de vestir como las tijeras, las agujas, los alfileres y los dedales de bronce. Entre estos últimos los de forma puntiaguda podrían haber sido usados por albarderos o guarnicioneros para los trabajos del cuero.

Este conjunto de instrumentos artesanales muestra de forma fehaciente la importancia que la artesanía textil tenía en la vida doméstica del sudoeste de al-Andalus. Con toda seguridad, una gran parte del tiempo de los miembros femeninos de la familia se ocuparía en las distintas tareas relacionadas con la confección de tejidos: el cardado, el hilado, la tejeduría, etc. Cabe la posibilidad de que la producción no se destinase sólo al uso doméstico sino que también pudiese ser comercializada.

3.5. Herramientas para la orfebrería

Las actividades económicas se desarrollaban en esta época en los propios espacios domésticos. De este modo algunas tareas muy especializadas podrían ser desarrolladas en lugares tan populosos como el Barrio Almohade de la *Alcáçova do Castelo* de Mértola. Posiblemente muchas de las pequeñas joyas que se han encontrado en esta localidad se fabricaron en el propio barrio ya que se ha encontrado un pequeño crisol de orfebre con indicios de haber contenido plata (SILVA, 1992).

4. Armamento

Es bastante abultado el lote de armas encontradas en los yacimientos del Garb al-Andalus. Se componía de un nutrido y variado conjunto de puntas de flecha, puntas de dardo para ballesta, puntas de lanza y contras de lanza (RAFAEL, 1999). Sin embargo, el armamento no ha sido objeto habitual de estudio y sólo recientemente ha merecido trabajos específicos (PALMELA, 2000).

Otro objeto que se encuentra con relativa frecuencia en los yacimientos de la plena y baja Edad Media es la nuez de ballesta, pieza fabricada en hueso que funcionaba como rueda dentada que servía de resorte para materializar el lanzamiento (RAFAEL, 2000).

Entre los útiles de hierro se han conservado herraduras, láminas de cuchillo y un numeroso conjunto de clavos de diversos tamaños y formas.

5. Objetos de adorno e higiene personal

Los objetos de adorno personal solían ser también de bronce aunque algunos anillos y pendientes eran fabricados en oro y plata, claro está, en un volumen muy inferior. Eran bastante frecuentes los pendientes de esfera y las pulseras fabricadas en bronce. De entre los anillos encontrados en Mértola se destaca uno fabricado en oro y decorado con una piedra semipreciosa y una expresiva inscripción en la que se lee *al-raïs*, 'el jefe'. Posiblemente muchas de estas pequeñas joyas se fabricaron localmente como indica el pequeño crisol de orfebre con indicios de haber contenido plata (SILVA, 1992).

Algunos de estos efectos personales tenían un carácter profiláctico para defender a su dueño de genios y demonios. Este era, sin duda, la finalidad de algunas pequeñas manos de Fátima en hueso tallado (LISBOA, 1998: 267)

Encontramos enseres de higiene personal entre los objetos de hueso trabajado como los peines que, por lo general, poseían dos líneas de púas.

Relativamente al vestido, poco o nada se conserva, apenas han podido resistir los complementos como las hebillas de cinturón.

6. Objetos de uso lúdico y simbólico

También eran fabricados en hueso objetos de uso lúdico como instrumentos musicales y dados, aunque no faltan los enseres en cerámica.

6.1. Fichas (pedras de jogo)

Es el caso de las fichas de juego. Se trata de fragmentos recortados y lijados de piezas rotas, en forma de discos de pequeña dimensión (entre 1 y 6 cm. aproximadamente). Se constatan muy frecuentemente en cerámica aunque también se pueden encontrar en piedra. Se ha especulado con la posibilidad de algunas de ellas poder sustituir a las monedas y se han hecho comparaciones entre su diámetro y el de las monedas.

6.2. Dados

En las excavaciones arqueológicas se han encontrado algunos dados fabricados en hueso exactamente iguales a los que conocemos en la actualidad.

6.3. Tableros de juego

Dados y fichas pudieron ser usados en una especie de “juego de mesa”, semejante a las tres en raya, del que también se conocen tableros de juego formados por líneas incisas en lajas de esquisto (LISBOA, 1998: 173).

6.4. Juguetes

Se han encontrado en varios lugares piezas de dimensiones muy reducidas que reproducen, de forma aproximada, otras mayores. Encontramos sobre todo pequeñas jarritas y orcitas. Normalmente se consideran como juguetes, no obstante, algunos autores han especulado sobre la posibilidad de tratarse realmente representaciones en miniatura de sus congéneres de dimensión real, que servirían como “catálogo de muestras”. Tampoco es de excluir que estas piezas fuesen el fruto de un ejercicio de pericia o un simple entretenimiento del alfarero. No obstante, la existencia de otras colecciones de juguetes como las provenientes de Andalucía Oriental, sobre todo de Almería (FLORES y MUÑOZ, 1993) inclinan a pensar que la fabricación de estas miniaturas estaría bastante extendida a partir del siglo XII.

También es posible que tuvieran función lúdica con fuerte valor simbólico y profiláctico algunos objetos cerámicos de bulto que representan figuras de animales. No obstante, se ha constatado que muchas de estas figurillas formaban parte de piezas más complejas como el alcadafe de Tavira (LISBOA, 1998). Es muy posible que esta pieza no fuese un caso único y que se tratase de un recipiente utilizado en determinadas ceremonias o rituales nupciales.

6.5. Pila de abluciones

Se ha designado la función de pilas de abluciones a unos recipientes de cuerpo prismático y base plana que encontramos en cerámica y en piedra, sobre todo en mármol. Si la interpretación es correcta, se usarían para realizar las abluciones preceptivas antes de las cinco oraciones que todo musulmán está obligado a realizar cada día. Cuando la oración se

realizase en la mezquita, las abluciones rituales se realizarían en fuentes de agua destinadas a ese fin. Es de suponer, dado el contexto de vivienda en que fueron encontrados, que estos pequeños objetos se utilizasen cuando la oración se realizaba en casa.

6.6. Instrumentos musicales

Varios tipos de instrumentos musicales se han conservado, aunque la mayor parte de ellos se fabricaban e materiales perecederos (madera y cuero) y no han sobrevivido.

Conocemos algunos instrumentos de viento fabricados en hueso, aunque algunos pudieron ser sólo el complemento de otros más complejos compuestos de hueso, madera y cuero, semejantes a la gaita tal y como parece mostrar uno de los músicos representados en el Alcázar de Tavira.

También se han encontrado en excavaciones del Algarve algunos pequeños tambores semejantes a los que se utilizan actualmente en la música magrebí (GOMES, 1995 y CATARINO, 1997/1998).

Bibliografía

- AMARO, Clementino (coord.) (1995): *Núcleo Arqueológico rua dos correios. Catálogo*, Lisboa, Ed. Fundação Banco Comercial Português.
- CATARINO, Helena (1997/1998): "O Algarve Oriental durante a ocupação islâmica. Povoamento rural e recintos fortificados", *al-'ulyā*, nº 6, 3 vols., 1306 pág. Loulé, Arquivo Histórico Municipal de Loulé.
- FLORES ESCOBOSA, Isabel; MUÑOZ MARTÍN, María del Mar(coord.), (1993): *Vivir en al-Andalus. Exposición de cerámica (s. IX-XV)*, Almería, Ed. Instituto de Estudios Almerienses. Almediterránea.
- GOMES, Rosa Varela (1995): "Cerâmicas muçulmanas, de Silves dos séculos VIII e IX", *Actas das 1ª Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós-Medieval*, pp. 19-29, Câmara Municipal de Tondela, Tondela.
- KHAWLI, Abdallah (1994): "A mão de Fátima e a sua representação na arte hispano-muçulmana. Cerâmica estampilhada de Mértola". *Arqueologia en el entorno del Bajo Guadiana, Encuentro Internacional de Arqueología del sudoeste. Huelva-Niebla, 1993*, p. 606-618, Huelva, Grupo de Investigación Arqueológica del Patrimonio del Suroeste, Universidad de Huelva.
- LISBOA (1998): *Portugal Islâmico. Os últimos sinais do Mediterrâneo. Catálogo da exposição*, Lisboa, Ed. Instituto Português de Museus.
- PALMELA (2000): *Pera Guerrejar. Armamento Medieval no Espaço Português. Catálogo da exposição*, p. 382, Palmela, Ed. Câmara Municipal de Palmela.

- RAFAEL, Lúcia (1998): "190. Braseiro", *Portugal Islâmico. Os últimos sinais do Mediterrâneo Catálogo da Exposição*, p. 166. Lisboa, Ed. Instituto Português de Museus.
- RAFAEL, Lúcia (1999): "Estudo do armamento islâmico procedente da escavação na Encosta do Castelo e na Alcáçova de Mértola", *Arqueologia Medieval*, n.º 6, pp. 123-132. Ed. Afrontamento, Porto.
- RAFAEL, Lúcia (2000): "Bestas e seus projéteis", *Catálogo da exposição Pera Guerrejar. Armamento Medieval no Espaço Português*, p. 382, Palmela, Ed. Câmara Municipal de Palmela.
- RETUERCE VELASCO, Manuel (1987): "El templén. Primer testimonio del telar horizontal en Europa?", *Boletín de Arqueología Medieval*, n.º 1, pp. 71-77, Madrid
- RETUERCE VELASCO, Manuel (1998): *La cerámica andalusí de la Meseta*, 2 tomos. Colección Cran Estudios. Madrid, Ed. CRAN.
- RIBEIRO, Margarida (1991): "Património cerâmico e linguístico português sob influência islâmica", *A Cerâmica Medieval no Mediterrâneo. Lisboa 1987*, pp. 491-496. Ed. Campo Arqueológico de Mértola.
- SILVA, L. (1992): "O cadinho de ourives de prata do silo nº 5 de Mértola – proposta de análise", *Arqueologia Medieval*, 1, p.35-38. Porto, Edições Afrontamento.
- TORRES, Cláudio (1986): "Uma proposta de interpretação funcional para os conhecidos <<cabos de faca>> em osso já com longa história na arqueologia ibérica", *I Congreso de Arqueología Medieval Española. Huesca, 1985*, T. I, pp. 331-341. Zaragoza, 1986.
- ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan (1981): "El legado técnico de al-Andalus", *Revista de Arqueología*, n.º 5, pp. 6-13.
- ZOZAYA STABEL-HANSEN, Juan (1990): *Tipología de los candiles de piquera en cerámica de al-Andalus*, Tesis doctoral inédita, aprobada en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad Complutense de Madrid.

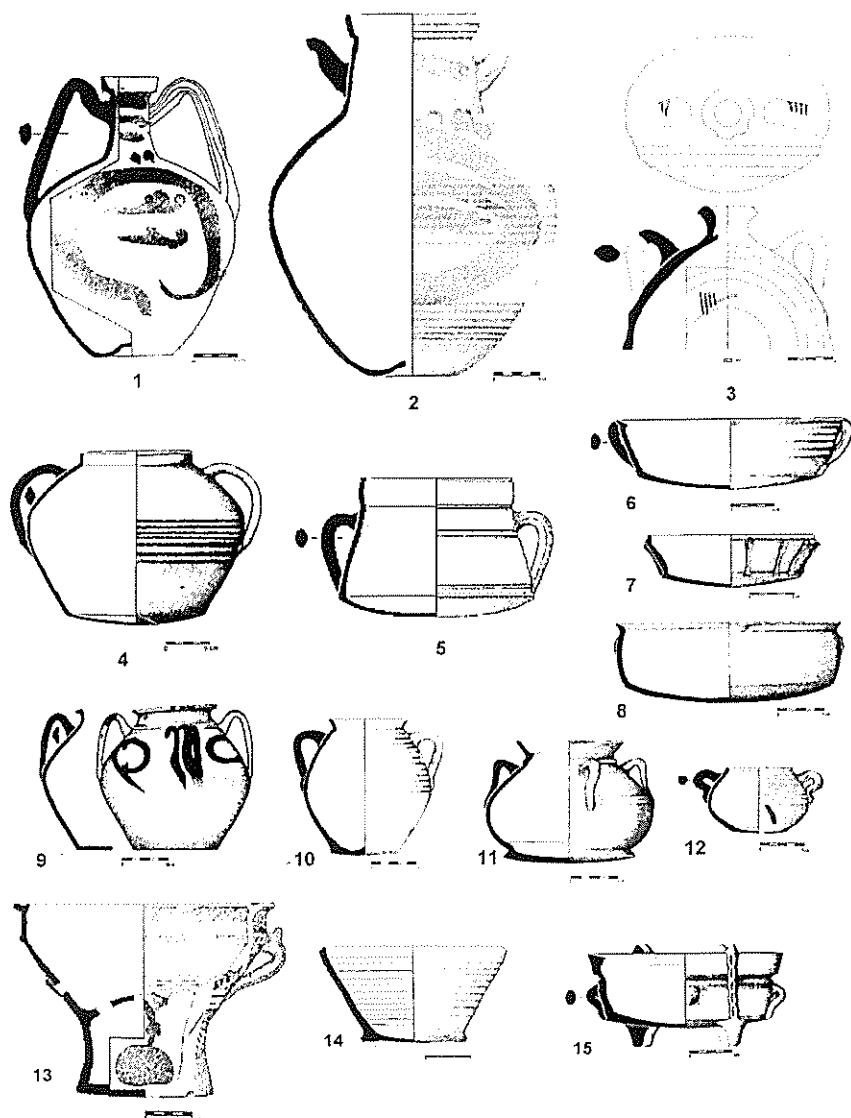


Fig. 1 – Vajilla de almacenamiento, transporte y cocina

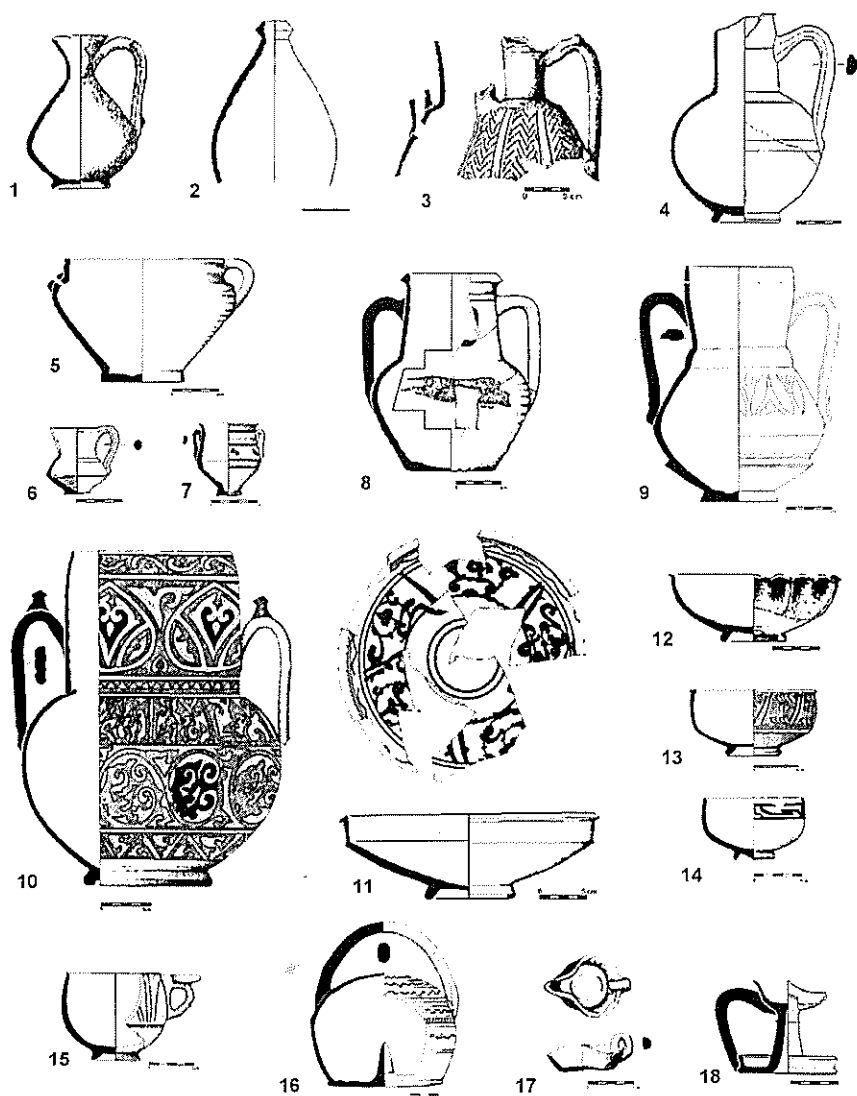


Fig. 2 – Loza de mesa y de iluminación de época almohade



Fig. 3 – Loza de mesa (s. XI)



Fig. 4 – Ataífor con tapadera (s. XII)



Fig. 5 – Taza con inscripción (s. XI)



Fig. 6 – Moneda de plata almorávide



Fig. 7 – Candil (s. XI)

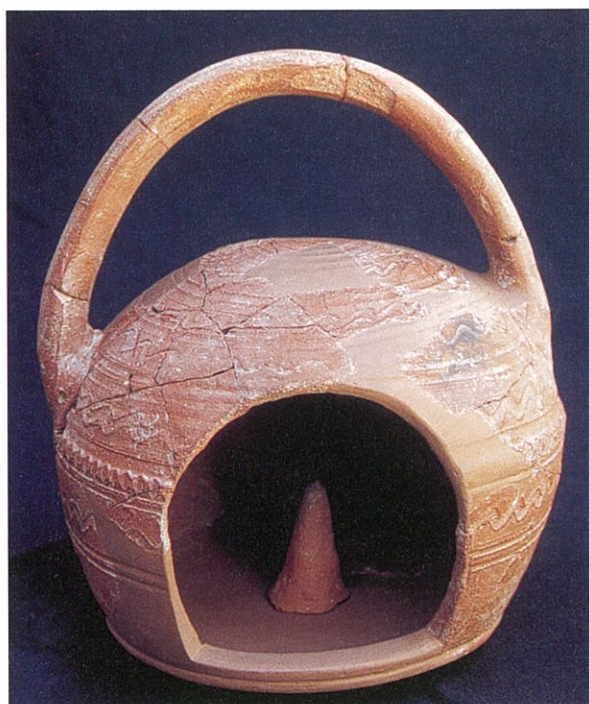


Fig. 8 – Fanal (s. XII-XIII)