

POSTER

Laura Aparicio Sánchez

El alfar cordobés de Ollerías y sus producciones (siglos XII-XIII)

Laura Aparicio Sánchez

Nuestra aportación a este X Congreso se centra en la evolución de varios hornos de parrilla andalusíes, localizados en el barrio de S. Cayetano de Córdoba y que forman parte del amplio complejo alfarero de Ollerías de nuestra ciudad. Esta zona extramuros destaca por su uso industrial, probablemente desde tiempos romanos, si bien, es en época medieval cuando tanto las fuentes como las excavaciones arqueológicas insisten en la instalación de numerosos alfares.

La construcción del horno 4, un horno bicameral con parrilla de planta casi cuadrada, supone la fundación del alfar hallado pero, dada la corta vida de este tipo de estructuras, pronto dejará de funcionar y pasará a convertirse en un lugar donde arrojar los desechos de producción de otros alfares cercanos. Poco después se debió de construir el horno 3, también bicameral y de planta cuadrada o rectangular con parrilla sustentada por arcos, que destaca por tener un tamaño considerablemente mayor. Este horno sufrirá una importante reforma que mermará su capacidad aunque le permitirá seguir en uso, posiblemente, hasta principios del siglo XIII. Es entonces cuando se abandona este gran horno y se remodela el espacio que, de nuevo, se convierte en taller. Hacia la segunda mitad del siglo XIII debieron de construirse los hornos 1 y 2, más pequeños y de planta circular u oval aunque también bicamerales y con parrilla, estando el horno 2 construido sobre el gran horno 3.

La otra vertiente de esta comunicación ofrece el estudio de parte del conjunto material cerámico recuperado, fechado entre los siglos XII al XIII. En nuestra opinión de gran interés pues no sólo amplía el exiguo conocimiento que disponemos del repertorio cerámico al uso en nuestra ciudad entonces si no porque dispone de un valor añadido como es el que le concede su procedencia, el taller alfarero de "las Ollerías", que nos permite establecer la producción local de éste.

En la vajilla de cocina, las marmitas y cazuelas ofrecen variaciones técnicas. Las nuevas ollas se realizan ahora a torno rápido, consiguiéndose unos productos de paredes más finas y se generaliza el vidriado interior de las piezas que facilitarán su limpieza. Los alcadafes, considerables en número, presentan alguna evolución en sus bordes que pueden ser moldurados y muy caídos, siendo habitual la impresión de cuerdas en su borde. Además aparecen tipos nuevos, como los de paredes curvas con labios desarrollados y caídos, con asas que arrancan del mismo borde y decorados con meandros a peine bajo éste.

En la vajilla de mesa, los ataifores destacan por sus carenas muy marcadas, paredes más rectas, reducción de la base y los pies anulares, algunos con dos asas transversales. Muy significativos son los jarros y jarras de bordes carenados y los jarritos y jarritas de pies relativamente altos. Formas frecuentes son las fuentes, de bordes muy desarrollados en visera o repisa, y los trípodes.