

EVOLUÇÃO E TRANSFERÊNCIA DAS TÉCNICAS / THE DEVELOPMENT AND TRANSFER OF TECHNIQUES

COMUNICAÇÃO / PAPER

Antonio Malpica Cuello, Esteban Fernández Navarro y Miguel Jiménez Puertas

La cerámica de Madinat Ilbira. Consideraciones tecnológicas

El yacimiento de Madinat Ilbira es fundamental para el conocimiento de la primera sociedad de al-Andalus. La investigación que venimos desarrollando desde 2001 nos permite ofrecer unos primeros resultados de los materiales cerámicos que se han ido recuperando.

En el estudio de la cerámica de Madinat Ilbira, observamos, desde el punto de vista funcional y atendiendo en especial a las formas de cocina, esenciales para conocer la realidad material y cultural de una sociedad, las siguientes características:

- El volumen de cerámica relacionada con la función culinaria “ollas o marmitas” es muy alto, lo que indica la dependencia de este tipo de cerámicas en los hábitos alimenticios.
- Ausencia casi total de tipologías que puedan adscribirse a la forma “cazuela”.
- Alta presencia de la forma “olla o marmita” con diversas variantes tipológicas y tecnológicas que conviven en un mismo contexto de utilización.
- Ausencia de tipologías cerámicas de contenedor de fuego para preparación de alimentos tipo anafre. El hogar donde se cocina aparece formado por tres piedras que posibilitan la estabilidad del recipiente cerámico.
- Aparecen relacionadas con tapaderas de botón en forma troncocónica invertida.
- Dentro de las variables tipológicas encontramos simultáneamente ollas con dos asas y ollas con un asa y un ligero pico vertedor de pellizco, que desde un punto de vista tipológico puede asociarse más a la forma jarro, aunque por las huellas de fuego lo relacionamos con la función de preparación de alimentos.
- No está vidriada en el interior. En el exterior aparece una decoración digital con engobe.

La diferencia entre ambos tipos de ollas, con o sin pico vertedor, afecta notablemente a las condiciones de uso ya que las ollas de dos asas tienen una boca circular en la que la adaptación de la tapadera en forma troncocónica invertida es mayor que en las tapaderas con un asa y pico vertedor que dejan escapar el vapor de agua. Esta diferencia tipológica es indicativa también de una especialización funcional. En el primer caso se favorece la condensación durante la cocción y el consumo del alimento requiere de un instrumento tipo cuchara para extraer el contenido preparado en su interior.

En el segundo caso el asa y el pico vertedor facilita el servicio de su contenido sin necesidad de un instrumento auxiliar. Estamos por tanto ante dos tipologías similares aunque con una clara diferenciación funcional.

Otro aspecto a tener en cuenta es la capacidad volumétrica de los recipientes que nos da una idea de la cantidad de alimento que se puede cocinar en su interior. En este sentido encontramos recipientes con capacidades variables de 1 a 3 litros.

Por otra parte, la serie que podemos denominar de agua es muy importante y permite establecer unas características del volumen de los recipientes.

Estas dos series son las fundamentales, aunque, lógicamente, nos ocuparemos del resto, para establecer unos parámetros de los ajuares que aparecen en Madinat Ilbira. Desde esa perspectiva, queremos fijarnos esencialmente en las cuestiones tecnológicas que han de permitir situar las producciones cerámicas en su contexto propio, marcando diferencias entre las importaciones y las fabricadas in situ, así como señalando el papel de la ciudad como posible centro productor.