

COCCION DE ALIMENTOS

La cocción de alimentos va ligada al concepto de espacio doméstico y concretamente a la idea de "cocina"; la casa andalusí se organizó en torno a un patio y en uno de sus ángulos se dispuso ésta, provista de hornos de barro cocido que se calentaban con carbón de madera. A veces, había también un horno para los platos y, más raramente, para el pan.

Sin embargo, las excavaciones de Siyāsa (Cieza, Murcia), ponen de manifiesto la importancia concedida a esta habitación que aparece, tras el salón principal, como las más grandes de la casa (entre 10 y 15 metros cuadrados), disponiendo de alacena, hogar y banqueta (Navarro Palazón, 1990).

No en todo el ámbito andalusí sucede igual: en Bayyāna (Pechina, Almería), la cocina es la pieza menos uniforme de la casa y puede aparecer:

A.- Como habitación rectangular de mediano tamaño (entre 6 y 10 metros cuadrados), con el hogar cercano a una de sus paredes y junto a la puerta.

B.- Como pequeña habitación (entre 1 y 2 metros cuadrados), realizándose posiblemente las operaciones previas a la cocción en el exterior (Castillo Galdeano y Martínez Madrid, 1990).

También, se pueden encontrar restos de hogar en los patios, sin delimitación alguna, siendo visible por la presencia de

ceniza o del muro quemado.

En estas habitaciones o bien fuera de ellas, se utilizaron una serie de piezas denominadas "cacharrería de cocina, siempre en cerámica común con la utilización de pastas refractarias resistentes al fuego. Al respecto, el geógrafo árabe al- Umari, menciona la calidad de la arcilla de la villa de Andarax (Almería), que para la fabricación de cerámica común dice no encontrarse en otros lugares productos de tan buena calidad.

Así, el elemento característico es el ANAFRE u hornillo portátil cuya función es cocinar a pequeña escala o mantener caliente la comida. Constan de varias partes:

- 1.- Cuerpo inferior o CENICERO, de base plana con abertura para alimentación del fuego.
- 2.- Cuerpo superior, generalmente de paredes abiertas, con orificios circulares -CANALES DE AIREACION-, cuya función es activar el fuego mediante la corriente de aire que pasa por ellos, siendo además el lugar donde se instala lo que se quiere cocer o calentar.
- 3.- Zona intermedia entre ambos cuerpos -PARRILLA-, que puede adoptar numerosas formas, siendo muy común la realizada mediante rollos de arcilla.
- 4.- ASAS, para su transporte, aunque puede carecer de ellas. Además de una función culinaria, el anafre se considera

también un utensilio usado como calefactor.

En Almería, se constatan anafres muy singulares como el aparecido en Ba'ÿyāna, cuya forma es la de un alcadafe con tres vástagos interiores donde apoyar la vasija y del que no se han hallado paralelos en otros yacimientos (Acién et alii, 1990).

Otro tipo está caracterizado por tener tres aberturas en el cenicero y tres vástagos horizontales para apoyo de la vasija. Al estar descontextualizado no podemos precisar su cronología pero posiblemente su función, además de fogón o calefactor, pudo ser elemento de iluminación para barcos, dado que conocemos piezas semejantes extraídas también del mar.

El resto corresponde a formas muy conocidas en contextos islámicos, desde momentos más tempranos como pueden ser aquellas en que la parrilla se realiza mediante rollos de arcilla que comienzan a datarse a partir del siglo XII o en forma cupular, que perdura hasta ambientes moriscos y cristianos.

OLLA/MARMITA.

Generalmente poseen formas redondeadas y se utilizan para guisar recetas con ebullición prolongada, lo que condiciona su propia estructura: paredes altas, cuello corto y ancho, impermeabilizadas, a veces en el interior, y asas o mamelones como elementos de aprehensión, aunque a veces alternen ambos. Pueden tener fondos convexos facilitando así la instalación de la pieza sobre el anafre, piedras que pueden formar el hogar o directamente sobre la leña.

Arqueológicamente, se ha constatado que para asegurar su estabilidad, utilizaban pequeños trípodes metálicos (Bazzana y Guichard, 1979).

Las numerosas recetas conservadas en el Recetario Anónimo Andaluz nos informan sobre el tipo de guisos realizados en ellas:

"Se toma carne de cordero, la que se prefiere, del pecho, las patas delanteras, los lomos; se corta, se limpia y se pone en una OLLA NUEVA con agua y aceite; en una tela blanca nueva, se pone jengibre, sal lavada, cilantro seco y un poco de cebolla cortada en rodajas. Se ata un nudo y se sumerge en la olla con la carne.

Quando se ve que el guiso ha tomado el sabor del condimento, se quita el nudo para no estropear el caldo y se deja proseguir la cocción de la carne. Si se quiere se pueden poner albóndigas en la olla. Cuando la carne está cocida, se deja calentar a fuego lento para obtener una mayor suavidad y que la grasa se quede en la superficie. Después se sirve y se come. Si quieres, puedes preparar este plato con cabrito lechal o con pollo, de la misma manera" (Ibn Razin).

Respecto a las ollas/marmitas, presentamos un grupo emiral con ejecución a torno lento o rápido y con variedad formal: cuerpos abolsados con muñones, que evolucionadas siguen apareciendo con posterioridad. Otras con asas muy desarrolladas acompañando a bordes exvasados y vedrios internos. Piezas que encuentran sus paralelos en ambientes altomedievales como las constatadas en Alicante (Gutiérrez

Lloret, 1988), Elvira (Cano, 1990), Calatalifa (Retuerce, 1984)... etc.

Otro grupo viene dado por vasijas globulares con cuellos indicados y presencia siempre de vidrio interno. Se trata de formas constatadas en el siglo XIII, en Murcia (Navarro Palazón, 1986), Castillejo de los Guájares (Granada), (Cressier et alii, 1992)... etc.

Ya en el siglo XIV se documenta un tipo de olla de cuerpo abolsado y variado tamaño que en Almería se dataron mediante un depósito cerrado, fechado a mediados del citado siglo (Domínguez Bedmar et alii, 1986), cuyos precedentes se encuentran en ambientes tardoalmohades (Cressier et alii, 1992).

Otra vasija característica en la cocción de alimentos es la CAZUELA, su forma es más ancha que alta, adecuada para guisos con poco líquido, a fuego lento. Las paredes son rectas o ligeramente curvadas, a veces formando inflexiones externas para apoyo de tapaderas.

La cazuela puede ser utilizada también como plato, lo que se deduce de algunas recetas conservadas:

“Toma una CAZUELA VIDRIADA y pones en ella aceite, vinagre, garum, pimienta, cilantro seco, un diente de ajo majado y sal. Después tomas huevos, el nº de ellos que quieras, los cascás en la cazuela uno a uno, lo llevas al horno y dejas la cazuela en una esquina del fuego, hasta que estén cuajados, dorados y se reduzca la salsa. Retiras y comes” (Ibn Razin).

Las cazuelas, están representadas en esta muestra por una

forma emiral, vidriada, formando el resto un grupo caracterizado por las bases convexas, paredes troncocónicas bien quebradas por pestañas para apoyo de tapaderas o no. Diversidad en elementos de aprehensión, que en algún caso se multiplican formando nervios en torno a la pared externa, forma esta última muy usual a partir del siglo XIII que puede tener un carácter muy funcional: perfecta distribución del fuego por toda la pared del recipiente.

Todas se vidrian con tonalidades verdosas, castañas o vidrio de plomo dejando transparentar el barro, bien en ambas superficies, exceptuando el solero, que suele aparecer quemado, o al interior y borde externo.

La cronología de estas piezas es siglo XIII para aquella que presenta sus asas redondeadas, adheridas, forma constatada arqueológicamente en Murcia (Navarro Palazón, 1986), en los Guájares (Cressier et alii, 1992), en Granada (Malpica y Gómez, 1991), y S.XIV para el resto.

Cazuela

1

Dimensiones:

0,090 m. alt; 0,240 m.
diámetro boca; 0,007 m. grosor
medio.

Pasta:

Rosácea con alma amarillenta e
intrusiones de mica-esquistos e
hierro.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vidrio verde en
ambas superficies.

Cronología:

S. IX-X.

Paralelos:

Ceuta (Sotelo, 1988).

Procedencia:

Pechina.

Depósito:

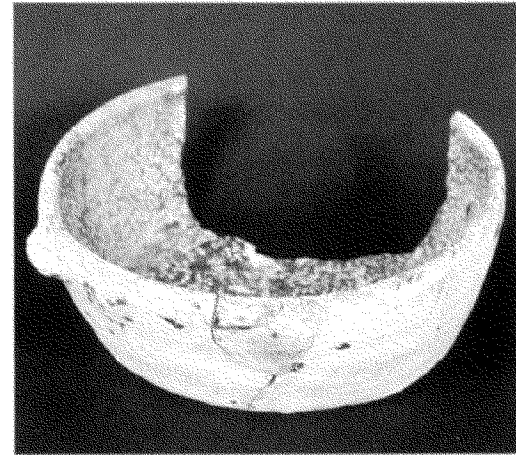
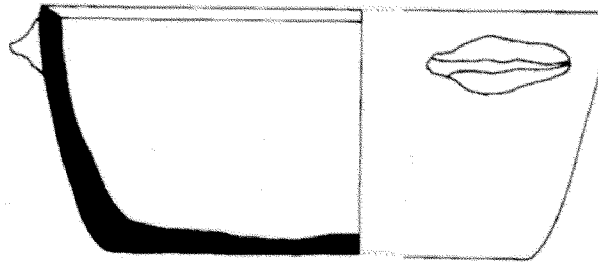
Particular.

Observaciones:

Tomeado defectuoso y vidrio
alterado.

Bibliografía:

Inédita.

**Forma:**

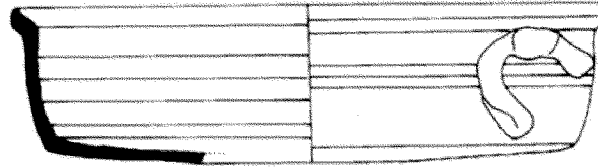
Base plana, paredes abiertas y
borde redondeado. Dos asas en
forma de muñón.

Cazuela



Forma:

Base convexa, pared ligeramente curva y borde redondeado. Asa circular, adherida.



Dimensiones:

0,070 m. alt; 0,250 m. diám. boca; 0,005 m. grosor medio.

Pasta:

Rojo-ladrillo con abundantes intrusiones de mica y cal.

Técnica de elaboración:

Torno y mano. Vedrio plúmbeo al interior y chorreones en pared externa.

Cronología:

S. XIII.

Paralelos:

Murcia (Navarro Palazón, 1986). Castillejo de los Guajares (Cressier et alii, 1992). Granada (Malpica y Gómez, 1991).

Procedencia:

Calle Lachambre. Almería.

Depósito:

Particular.

Bibliografía:

Inédita.

Dimensiones:

0,050 m. alt, 0,105 m. diam.
boca, 0,005 m. grosor medio.

Pasta:

Rojo-pardusca con abundantes
intrusiones micáceas.

Técnica de elaboración:

Torno. Vedrio plúmbeo al
interior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Granada (Malpica y Gómez,
1991).

Procedencia:

Plaza del Pino. Almería.

Depósito:

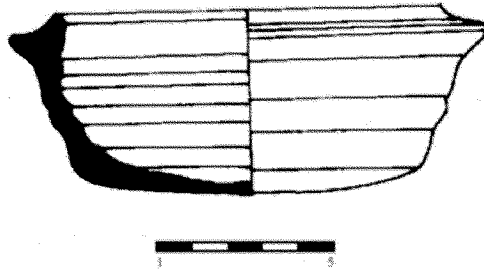
Particular.

Observaciones:

Quemada en su superficie
externa.

Bibliografía:

Inédita.

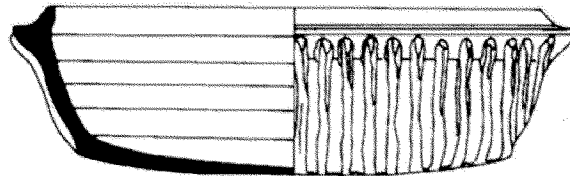


Forma:

Base convexa, pared curva con
marcadas estrias de torno y
borde redondeado con inflexión
externa.



Cazuela



Forma:

Base convexa. Pared curva con inflexión externa y borde redondeado. Nervios en forma de asitas circundan la pared exterior.

Dimensiones:

0,072 m. alt; 0,212 m. diám.
boca. 0,006 m. grosor medio.

Pasta:

Rojo-ladrillo con abundantes intrusiones micáceas.

Técnica de elaboración:

Torno y mano. Vedrio en ambas superficies excepto la base exterior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Numerosos.

Procedencia:

Plaza del Pino. Almería.

Depósito:

Particular.

Observaciones:

Quemada en la pared exterior.
Restaurada.

Bibliografía:

Inédita.

Dimensiones:

0,045 m. alt, 0,161 m. diám boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojo ladrillo con intrusiones calizas, micáceas y de cuarzo.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vedrio plúmbeo interno y chorreones en pared exterior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Numerosos.

Procedencia:

Calle Lachambre. Almería.

Depósito:

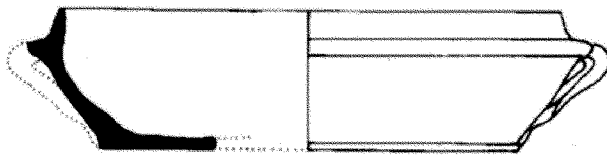
Particular.

Observaciones:

Quemada en superficie externa.

Bibliografía:

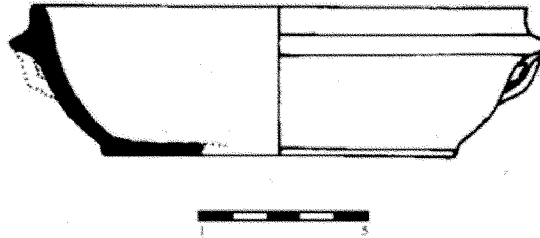
Inédita.

**Forma:**

Base plana indicada, pared semiesférica con inflexión externa. Labio apuntado. Dos asitas.

**Forma:**

Base plana con pie indicado, pared redondeada con inflexión externa y borde apuntado. Dos asitas.

**Dimensiones:**

0,040 m. alt; 0,134 m. diám boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, compacta con abundante mica molida.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vedrio interno que ocupa también la inflexión externa.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Numerosos.

Procedencia:

Calle Lachambre. Almería.

Observaciones:

Quemada en la pared externa.

Bibliografía:

Inédita.

Dimensiones:

0,040 m. alt; 0,120 m. diám.
boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, escamosa con
abundantes intrusiones
micáceas.

Técnica de elaboración:

Torno y mano.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Numerosos.

Procedencia:

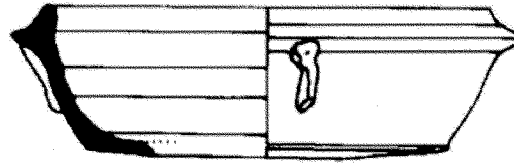
Plaza del Pino, Almería.

Observaciones:

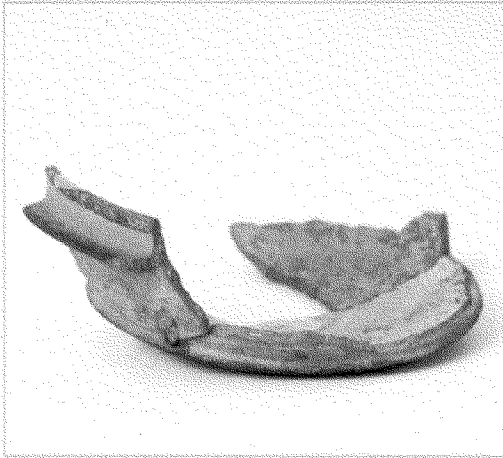
Quemada en la pared exterior.

Bibliografía:

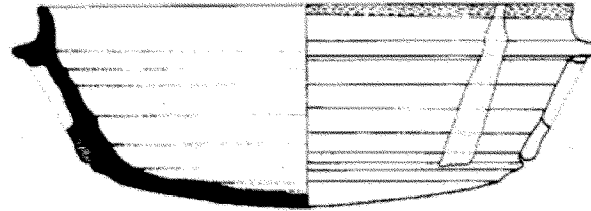
Inédita.

**Forma:**

Base convexa con carena en
su inicio. Paredes curvas con
inflexión externa y borde
apuntado. Asitas adheridas.

**Forma:**

Base convexa, pared troncocónica invertida con inflexión externa y labio apuntado. Pequeñas asitas adheridas.

**Dimensiones:**

0,063 m. alt; 0,166 m. diám boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, compacta con cuarzo y mica-esquisto.

Técnica de elaboración:

Torno y mano. Vedrio interno y en torno al borde exterior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Numerosos.

Procedencia:

Níjar, Almería.

Observaciones:

Conserva restos de quemado en la base.

Bibliografía:

Dominguez Becámar et alii (1986).

Olla / Marmita

9

Dimensiones:

0,150 m. alt; 0,140 m. diám.
boca: 0,003 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza.

Técnica de elaboración:

Torno lento o mano.

Cronología:

S. IX-X.

Paralelos:

Alicante (Gutiérrez Lloret,
1988), Ceuta (Sotelo, 1988).

Procedencia:

Excavación de Bayyana.

Depósito:

En estudio.

Nº de inventario:

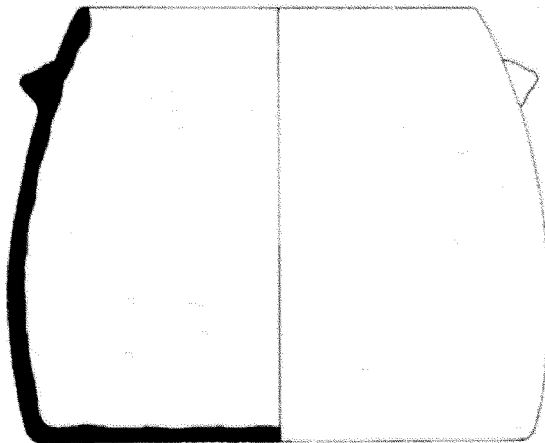
P 86 / N 14 / 219.

Observaciones:

Quemada en superficie externa.

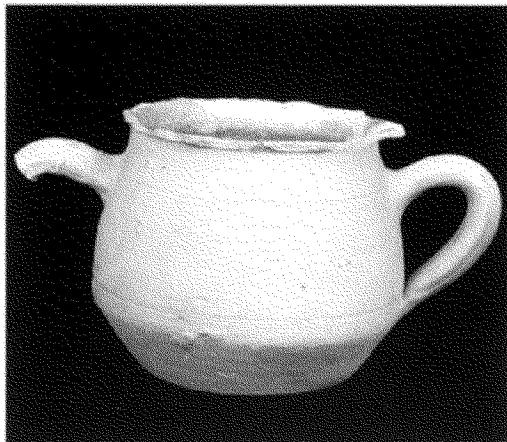
Bibliografía:

Acién y Martínez (1989).

**Forma:**

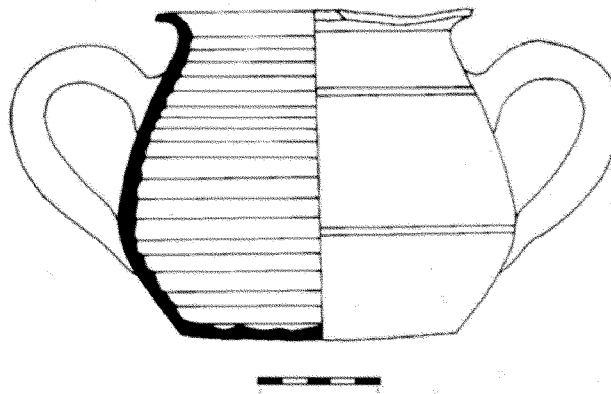
Base plana. pared abolsada que se estrecha hacia el borde, biselado al interior. Dos asas en forma de muñón.

Olla / Marmita



Forma:

Base algo convexa. Cuerpo abolsado con carena inferior y borde exvasado. Dos asas robustas.



Dimensiones:

0,135 m. alt; 0,155 m. diám cuerpo; 0,006 m. grosor medio.

Pasta:

Rosácea con vacuolas externas e intrusiones de cal y cuarzo.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano.

Cronología:

S. IX-X.

Paralelos:

Murcia (Navarro Palazón, 1986).
Elvira (Cano, 1990).

Procedencia:

Pechina

Depósito:

Particular.

Bibliografía:

Inédita.

Olla / Marmita



Dimensiones:
0,071 m. alt; 0,082 m. diám.
boca, 0,005 m. grosor medio.

Pasta:
Rosácea con intrusiones de mica-esquistos.

Técnica de elaboración:
Torneta o torno. Vedrio interno y chorreones en la pared exterior.

Cronología:
S. X-XI

Paralelos:
Murcia (Navarro Palazón, 1986).
Ceuta (Sotelo, 1988).

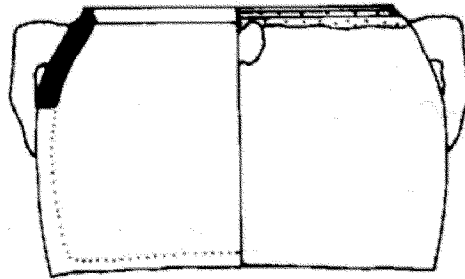
Procedencia:
Alcazaba de Almería.

Depósito:
Museo Arqueológico Provincial.

Nº de inventario:
28145.

Observaciones:
Vedrio rehervido.

Bibliografía:
Duda (1970).



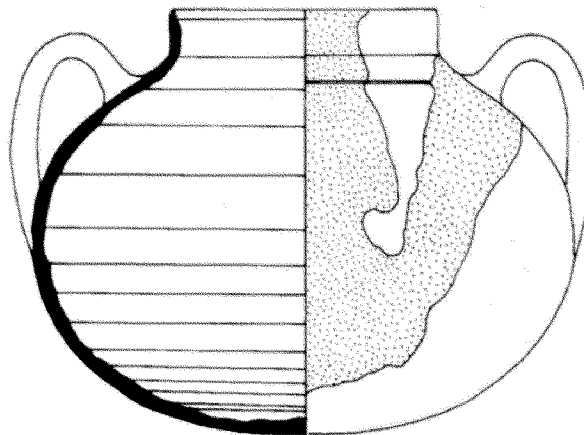
Forma:
Base plana, marcada. Paredes entrantes, más pronunciadas en la parte superior. Borde oblicuo. Dos asitas y dos muñones.

Olla / Marmita



Forma:

Base algo convexa. Cuerpo globular, cuello corto entrante y borde redondeado. Dos asas.



Dimensiones:

0,180 m. alt; 0,117 m. diám. boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza con intrusiones de cal y mica.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vidrio plúmbeo en superficie interna y chorreones al exterior.

Cronología:

S. XII-XIII.

Paralelos:

Murcia (Navarro Palazón, 1986).

Procedencia:

Almería.

Depósito:

Particular.

Bibliografía:

Inédita.

Dimensiones:

0, 122 m. alt; 0, 138 m. diám. cuerpo; 0, 007 m. grosor medio.

Pasta:

Anaranjada con intrusiones de cal y mica.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vedrio verde interior y chorreones en pared externa.

Cronología:

S. XII.

Paralelos:

Valencia (Bazzana, 1981).

Procedencia:

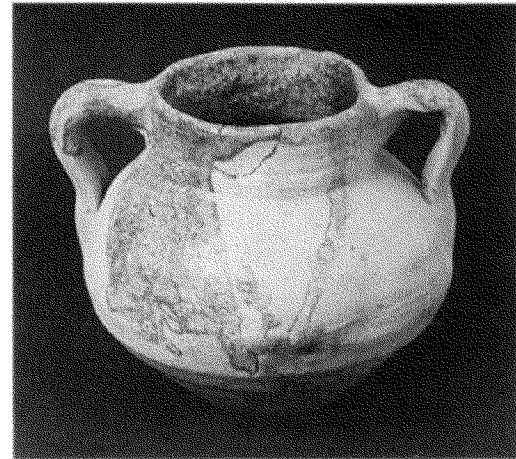
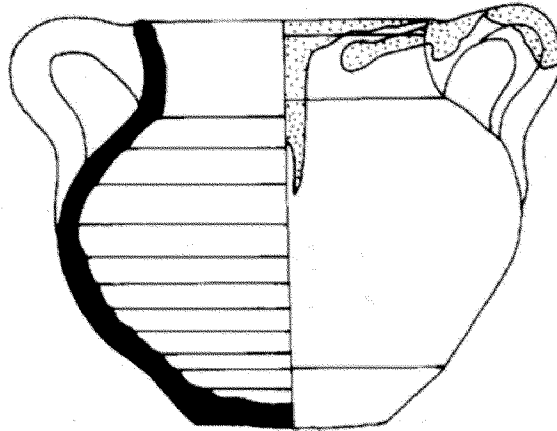
Calle Almedina. Almería.

Depósito:

Particular.

Bibliografía:

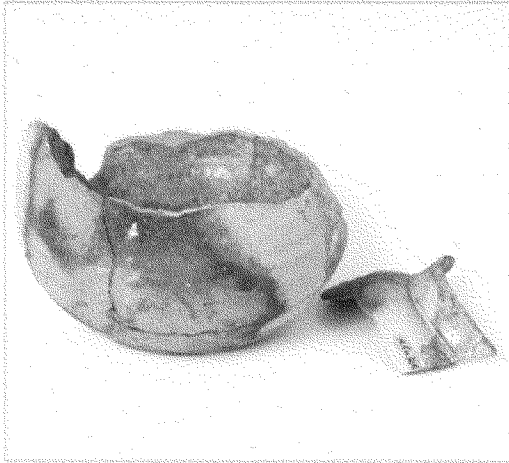
Inédita.



Forma:

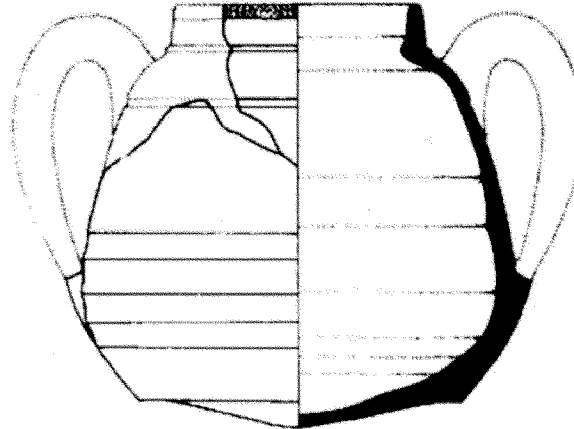
Fondo plano irregular; cuerpo globular carenado y cuello marcado con borde redondeado. Dos asas muy abiertas.

Olla / Marmita



Forma:

Base convexa con protuberancia central. Cuerpo globular, hombro marcado y borde redondeado. Dos altas asas.



Dimensiones:

0,114 m. alt; 0,063 m. diám. boca; 0,004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, compacta con cuarzo y mica-esquistos.

Técnica de elaboración:

Torno y mano. Vedrio interno ocupando el borde exterior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

Granada (Marinetti y Flores, 1991; Malpica y Gómez, 1991)

Procedencia:

Nijar.

Depósito:

Particular.

Bibliografía:

Dominguez Bedmar et alii, 1986).

Dimensiones:

0, 180 m. alt, 0, 120 m. diám.
boca, 0, 004 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, compacta con
intrusiones de cuarzo y mica-
esquistos.

Técnica de elaboración:

Tomo y mano. Vedrio interno y
chorreo en pared exterior.

Cronología:

S. XIV.

Paralelos:

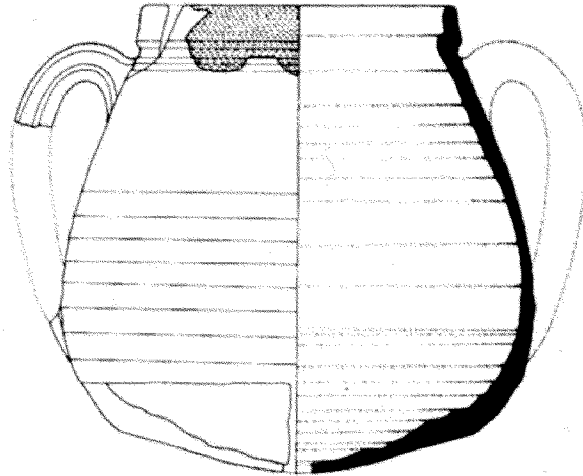
Los de la pieza anterior.

Procedencia:

Nijar. Almería.

Bibliografía:

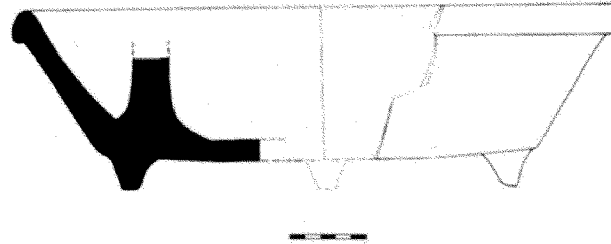
Domínguez Bedmar et alii
(1986).

**Forma:**

Base convexa, cuerpo
abolsado, hombro marcado y
borde redondeado con inflexión
interna para apoyo de tapadera.
Dos altas asas.

**Forma:**

Base plana con tres apéndices que lo aislan del suelo. Pared troncocónica y labio engrosado al exterior. Tres vástagos verticales en el interior para apoyo de la vasija.

**Dimensiones:**

0, 111 m. alt; 0, 370 m. diám. boca, 0, 008 m. grosor medio.

Pasta:

Anaranjada con abundantes intrusiones de mica y cuarzo.

Técnica de elaboración:

Torno y mano.

Cronología:

S. IX-X.

Paralelos:

No constatados.

Procedencia:

Excavación de Bayyana.

Nº de inventario:

P 86/M 12/ 250.

Bibliografía:

Ación y Martínez, 1990.

Dimensiones:
0, 120 m. alt; 0, 150 m. diám.
base; 0, 008 m. grosor medio.

Pasta:
Anaranjada, compacta con
numerosas intrusiones
micáceas.

Técnica de elaboración:
Tomo y mano.

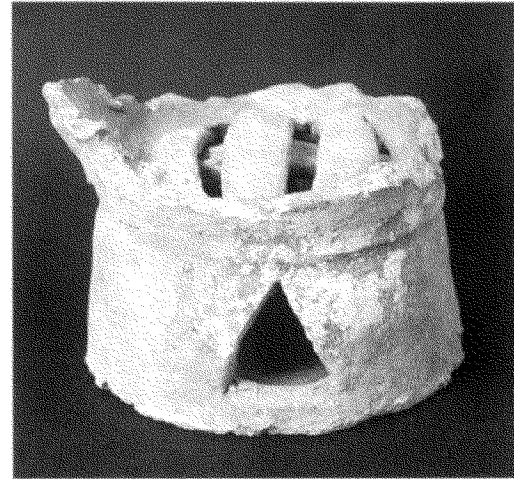
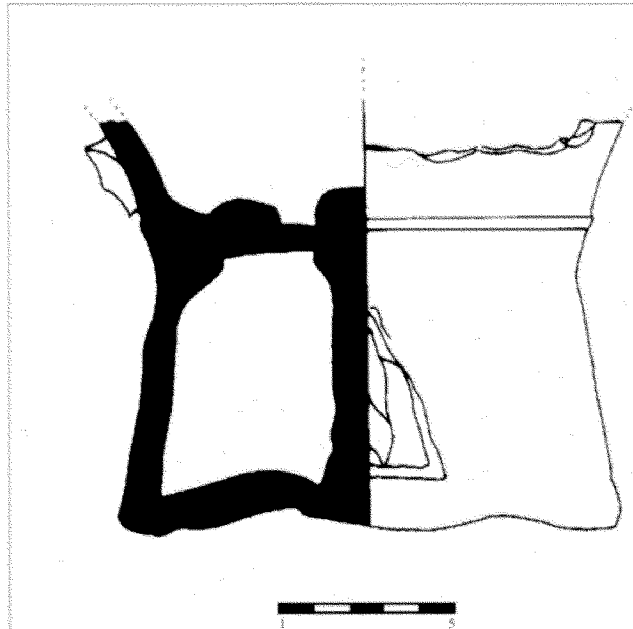
Cronología:
S. XIII-XIV.

Paralelos:
Numerosos.

Procedencia:
Almería.

Depósito:
Particular.

Bibliografía:
Inédito.

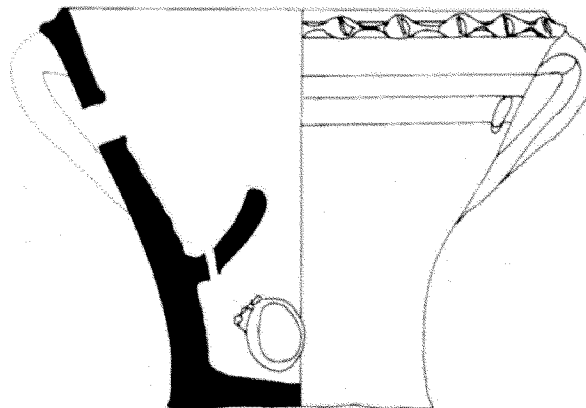


Forma:

Base irregular, cenicero de
pared troncocónica con abertura
triangular. Cuerpo superior de
pared abierta con canales de
aireación. Parrilla de rollos.

**Forma:**

Base plana con cenicero de pared cóncava y abertura frontal circular. Cuerpo de pared abierta con canales de aireación y borde redondeado con resalte exterior. Parrilla cupular: sólo conserva un asa.

**Dimensiones :**

0, 210 m. alt, 0, 295 m. anchura cuerpo; 0, 015 m. grosor medio.

Pasta:

Rojo-ladrillo. porosa, con intrusiones de mica-esquistos.

Técnica de elaboración :

Torno y mano.

Decoración :

Impresiones digitales en la zona externa del borde, sobre las que se realizan incisiones oblicuas.

Cronología :

S. XIII-XIV.

Paralelos :

Desconocidos.

Procedencia :

Cerro del Espíritu Santo, Vera, Almería.

Depósito :

Particular.

Observaciones :

Sin utilizar.

Bibliografía :

Domínguez Bedmar et alii (1986).

Dimensiones:

0,175 m. alt; 0,245 m. diám.
boca; 0,008 m. grosor medio.

Pasta:

Rojiza, compacta con abundantes intrusiones de mica-esquistos.

Técnica de elaboración:

Torno y mano.

Cronología:

Incierta.

Paralelos:

No constatados.

Procedencia:

Bahía de Almería.

Depósito:

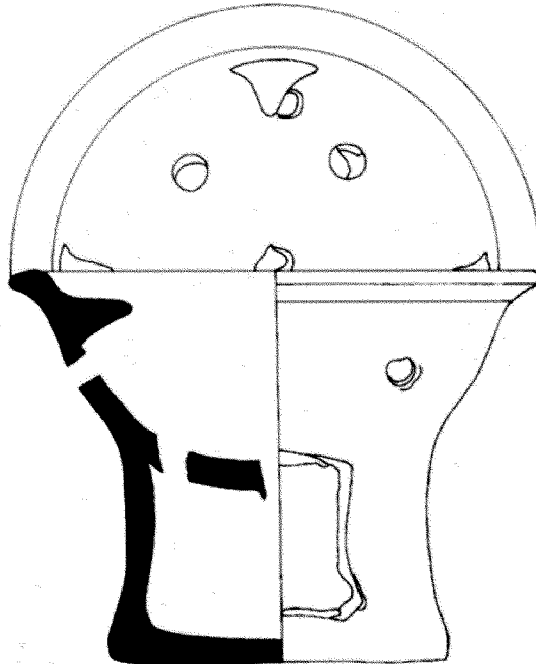
Particular.

Observaciones:

Concrecciones marinas en ambas superficies.

Bibliografía:

Inédito.

**Forma:**

Base plana, cenicero troncocónico invertido con tres aberturas rectangulares de ángulos redondeados. Cuerpo troncocónico con tres canales de aireación. Parrilla perforada y tres vástagos horizontales en el interior para apoyo de la vasija.