

Museo  
Arqueológico  
Nacional

PIEZA DEL MES  
*Ciclo 2005*  
Ajuar de cocina  
y ajuar de mesa:  
La alimentación



Ataifor califal de Madīnat al-Zahrā'

Gaspar Aranda  
Sala 30

NOVIEMBRE/ 2005

## DESCRIPCIÓN

Este recipiente, denominado atafior para el contexto hispanomusulmán, presenta la base convexa, las paredes curvas y el borde recto con el labio redondeado. Fue modelado a torno en arcilla rojiza con intrusiones minerales de cuarzo y gneis. La cara exterior está recubierta de color melado con tonalidades verdoso-amarillentas, mientras la superficie interna se decora con elementos en verde, negruzco y blanco. Sus dimensiones son: alt: 7 cm; diám. borde: 26 cm.

Se encontró fragmentado y ha sido reconstruido con varios de sus trozos originales y con escayola coloreada en las partes perdidas. Número de inventario del MAN: 63043.

## TEMAS DECORATIVOS

En las paredes interiores del atafior, el tema decorativo de la cenefa circular, *geométrico-vegetal*, consiste en palmas digitadas blancas que parecen resaltar sobre un fondo alternado de negruzco y de verde. Este contraste cromático, frecuente en la ornamentación de la época, produce una sensación óptica de organización trilobulada, visible en otras piezas del mismo período. En cuanto al tema *epigráfico* desarrollado en la banda central con disposición diametral, el



Detalle de la inscripción del atafior.

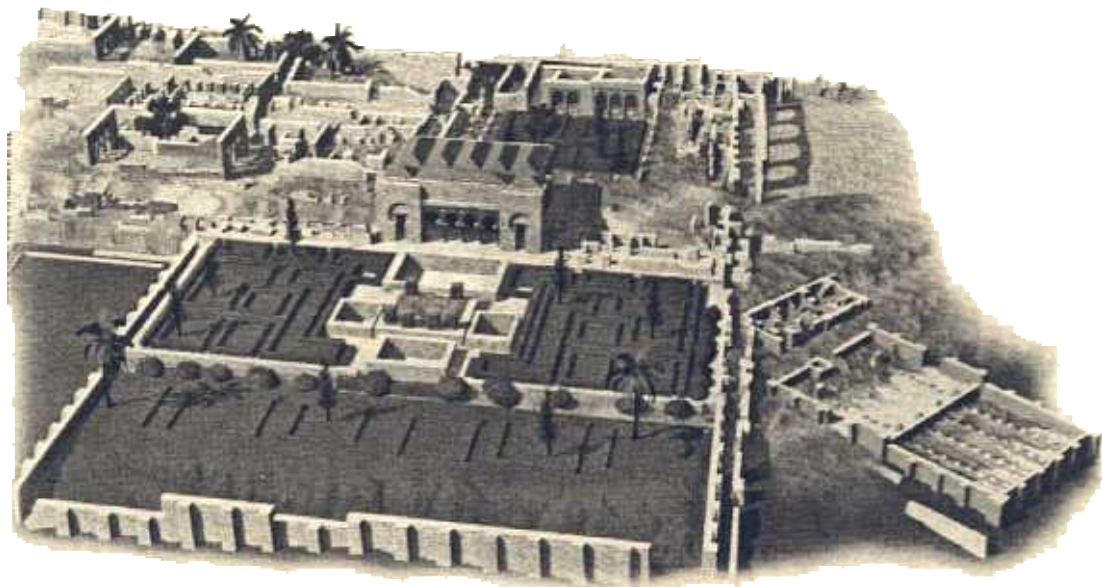
artesano quiso plasmar en árabe la palabra *al-Mulk* repetida dos veces y la dibujó con el perfil de los caracteres en trazos negros y el interior relleno de verde de manera uniforme, sobre el fondo blanco.

## FORMA DE INGRESO

Este atafior es parte de un lote de treinta y siete piezas cerámicas y dos de vidrio que, a principios del año 1943, ingresó como depósito en el Museo Arqueológico Nacional procedente de Madīnat al-Zahrā'. La forma de adquisición la decidió el Patronato del Museo por un acuerdo tomado en sesión de 7 de julio de 1942 mediante el cual se encargaba a don Emilio Camps Cazorla, entonces secretario de este Centro, que se personara en el yacimiento arqueológico y gestionara con el arquitecto representante de la Comisión Directora de aquellas excavaciones, don Félix Hernández Jiménez, la constitución de un depósito de objetos cerámicos que pudiera completar la colección existente en el Museo. La iniciativa se llevó a cabo de común acuerdo.

## PROCEDENCIA

Además, por su técnica la pieza se vincula con Madīnat al-Zahrā', la ciudad palatina fundada cerca de Córdoba por el califa omeya 'Abd al-Raḥmān III, a partir de 936 ó 940, donde se ha hallado este tipo



Recreación de las ruinas de Madinat al-Zahrā' (según revista GEO, 2/2001)

de cerámica. De uno de los alfares palatinos debió de salir este ejemplar.

## TÉCNICA DECORATIVA

El atafor presenta una técnica cerámica, el vidriado, con dos variantes, una para el interior y otra para el exterior. En este último caso, se recubrió la superficie con un vidriado melado, obtenido a partir del óxido de hierro.

La variante que muestra el interior de esta pieza se conoce por tradición como "verde y manganeso", debido a la ornamentación a base de dos óxidos colorantes: el cobre para el color verde y el manganeso para las tonalidades moradas o negruzcas. El color blanco lo da el dióxido de estaño que recubre la pieza jugueteada, o bizcochada, de una capa lechosa opaca, la cual resulta además brillante por adición del vidriado de plomo. De este modo, con el blanco, verde y negruzco se compusieron la cenefa circular en las paredes interiores del recipiente y la banda epigráfica en el centro.

Esta técnica fue imitada y manufacturada, con variedades locales, en los talleres periféricos de al-Andalus, con una continuidad más evidente después de 1030, tras la desaparición del califato de Córdoba. A partir del siglo XIII, se mantuvo en algunos talleres mudéjares de las regiones de Valencia y de Aragón.

## DATACIÓN

La forma en que está escrito el vocablo *al-Mulk* se identifica con el estilo caligráfico denominado cúfico lineal simple, que tiene como características la carencia de puntos diacríticos, la traza geométrica y

angulosa de las letras y sus ápices triangulares. Se ha estimado que se correspondería con el califato de al-Ḥakam II (961-976), hijo y sucesor como califa de 'Abd al-Raḥmān III. En este estilo de escritura, los trazos de las letras destacan por la contención gráfica y por la sobriedad dentro de una extrema elegancia: diferencia radical con respecto a la fantasía desbocada del estilo anterior, el llamado cúfico "florido".

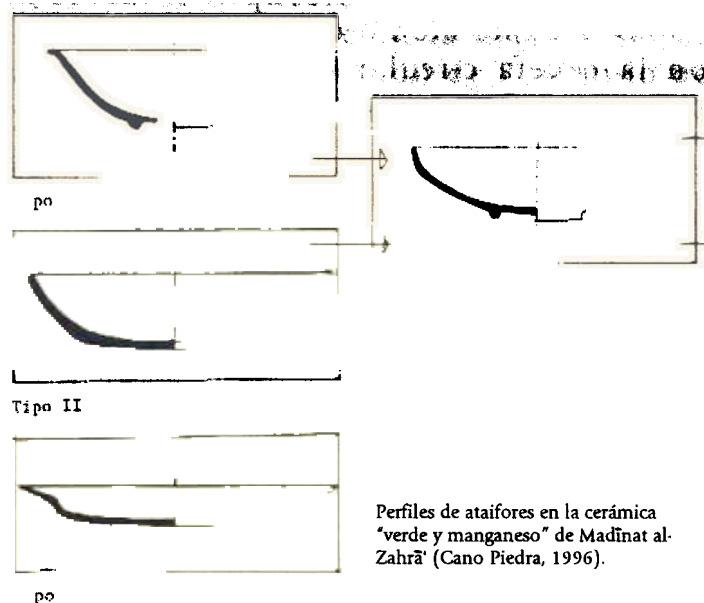
## INTERPRETACIONES SIMBÓLICAS

La fuerza del contraste cromático entre el blanco, el verde y el negro ha hecho que se estime la idea de que estos colores tuvieran un significado simbólico: el blanco para la dinastía de los omeyas, el verde para el color del Profeta Muḥammad (Mahoma) y el negro para la representación de la síntesis del poder, de la austeridad coránica y de la dignidad del trono califal.

En el centro del atañfor se repite encadenado, como ya se ha comentado, el vocablo *al-Mulk*, que es el nombre de la azora (sura o capítulo) 67 del Corán "el Señorío" o "el Dominio". Es la expresión epigráfica más común en este tipo de cerámicas; posee un claro valor ornamental y, si se quiere, especial dentro de la simbología califal. Se ha interpretado como el "poder" representado por los omeyas, expresión estricta y rigurosa de la legitimidad omeya, del orden califal instaurado y proclamado; también, específicamente, el emblema de esta monarquía en occidente; e incluso se ha querido ver en ella una expresión mágico-religiosa.

## EL ATAIFOR Y SU USO

El término atañfor procede del árabe *ṭayfūr* y fue en al-Andalus un plato o fuente de servicio para la presentación de alimentos en la mesa. Se ha estimado que su precedente clásico puede buscarse en la *fiāle* griega, o bien en la *copa* con pérdida de asas, a través del modelo directo representado por las *páteras* tardorromanas.



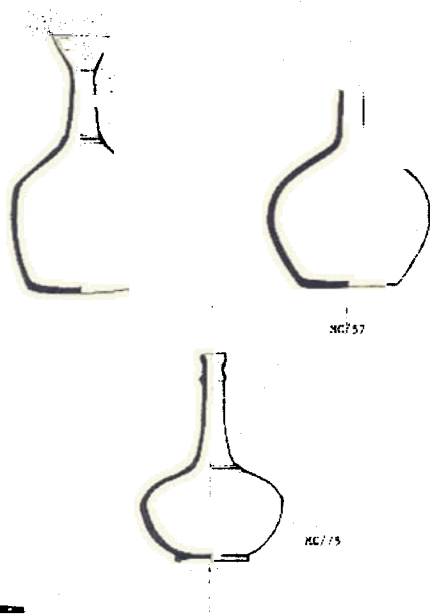
Generalmente, las piezas grandes, con diámetros superiores a los 25 cm, servirían de fuentes y las de tamaño menor, de platos. Atañfor se realizaron lisos o decorados, con una profusa decoración de temática compleja, o tan sólo vidriados como medio para impermeabilizar el recipiente de modo que no fuese contaminado por su contenido.

El protocolo de la comida partía, al parecer, de un contenedor único, de manera que los comensales se abastecían directamente del mismo con ayuda de las manos -al menos en momentos iniciales del Islam en al-Andalus. La presencia del plato individual no se materializa hasta avanzado el siglo XIII.

## EL SERVICIO DE MESA DE MADĪNAT AL-ZAHRĀ'

Desde un punto de vista morfológico, la cerámica verde y manganeso se caracteriza por un claro predominio cuantitativo de las formas abiertas sobre las cerradas. Las abiertas las componen los *ataifores* y las *jofainas* de tamaños variados, labios rectos y base plana sin ningún tipo de repié. En contraste, las formas cerradas presentan mayor diversificación tipológica. Se han distinguido varias series: *jarras* de cuerpo ovoide, cuello cilíndrico y dos asas; *redomas* globulares o piriformes, con asa o sin ella y con bocas circulares o trilobuladas; *jarritos* de cuello ancho y un asa; *orzas* de cuerpo globular; *botes* cilíndricos; *tazas*, *vasitos* y *tapaderas* cónicas. Normalmente la cara

externa de las cerámicas cerradas se cubre de blanco, verde y negruzco o morado, mientras que la interna suele llevar vidriado melado.



Perfiles de redomas para el servicio de mesa en el califato cordobés (Cano Piedra, 1996)

La temática decorativa abarca una gama bastante amplia: los temas epigráficos pueden aparecer escritos de manera cursiva o cúfica (en estilo lineal condensado, florido y simple); los motivos geométricos muestran barras verticales, radiales o quebradas, formas triangulares, romboidales, líneas en zig-zag, cuadrados, anillos, figuras polilobuladas, trenzados, etc.; los temas vegetales conforman una variedad muy amplia, con profusión de diferentes tipos de palmetas o palmas, hojas, tallos; los zoomorfos son más escasos, reducidos prácticamente a aves y cuadrúpedos; por último hay que destacar las pocas representaciones antropomorfas, de rasgos esquemáticos y convencionales, entre las que sobresale la mitad superior del cuerpo de un guerrero sobre su caballo.

En cuanto a las funciones domésticas de este conjunto de utensilios cerámicos, dejando aparte las formas abiertas, ya tratadas, la mayoría de las cerradas pudieron ser contenedores para guardar líquidos, escanciarlos y a la vez vasos para beber. *Jarras* y *jarros* de dimensiones medias serían útiles para guardar tales líquidos; aquellas piezas de boca trebolada serían las más adecuadas para escanciarlos; mientras que las pequeñas, de labios rectos, con una o dos asas, entrarían

an dentro de la función del vaso para beber, de igual modo que las tazas.

## EL UTILLAJE CULINARIO EN AL-ANDALUS

El análisis de los libros de cocina conocidos escritos en árabe y de los documentos arqueológicos, aporta información sobre el ajuar de cocina en al-Andalus. Salvando las distancias en el tiempo y en la estratigrafía social, se ha establecido que la mayoría de los útiles empleados en los procesos de preparación, cocción y servicio de los alimentos podrían agruparse, básicamente, en los siguientes apartados:

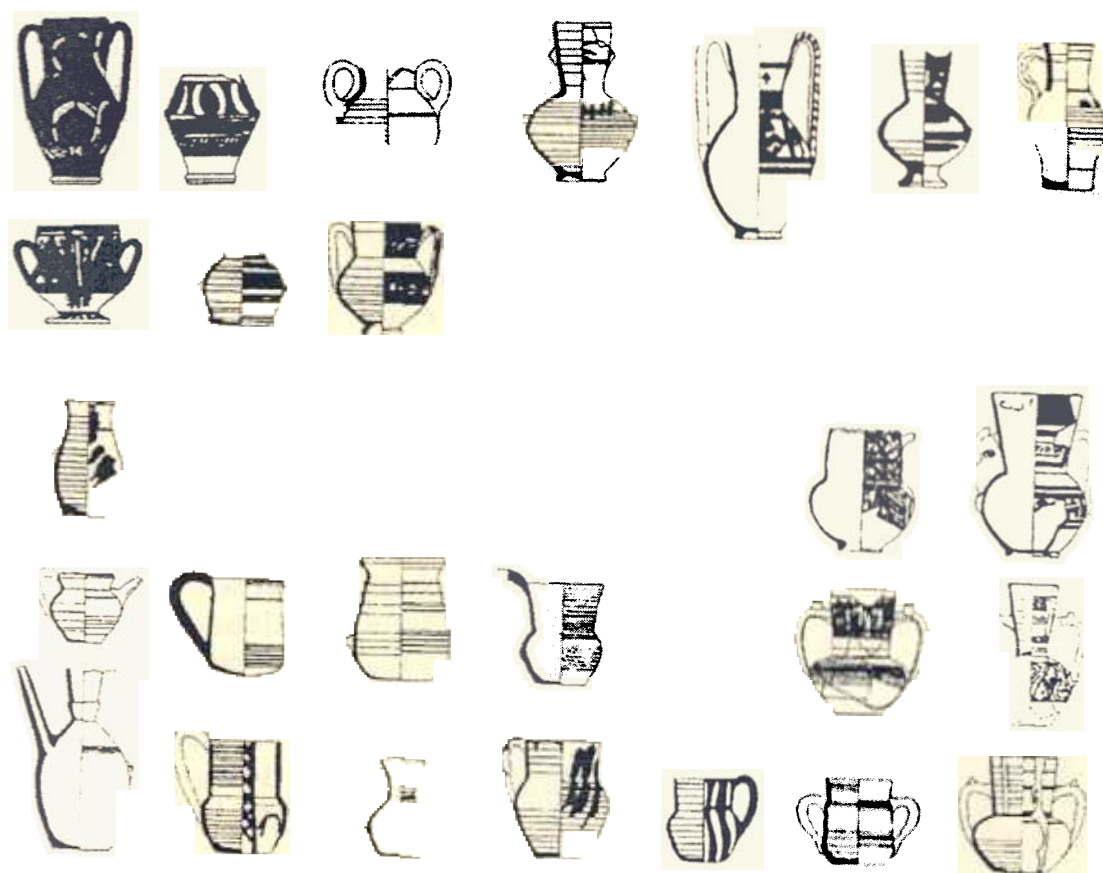
**Contenedores de fuego imprescindibles para cocinar.** El *ánafe* (anafe o anafre) o fogón portátil fue el útil esencial. Consiste en un receptáculo inferior, donde se concentran las brasas, bien aireado para intensificar el calor, con unos muñones adecuados para estabilizar encima la olla o la cazuela. Es una forma que en el Norte de África se mantiene en plena vigencia con escasas variantes respecto a sus prototipos medievales.



Ánafe (anafe o anafre) o fogón portátil, abajo, y olla para cocinar, encima (G. Rosselló, 1991).

**Contenedores de alimentos necesarios en la acción de cocinar.** Las *ollas* (también denominadas marmitas) y las *cazuelas* fueron los útiles más corrientes en la cocina. Una y otra presentan la base convexa para su mejor adaptación a los ánafes. La cazuela, de paredes bajas, boca ancha y amplio solero es una pieza imprescindible para cocinar alimentos necesitados de una cocción lenta, mientras que la olla, de forma cerrada con paredes altas, era apta para ebulliciones intensas y cochuras más rápidas, aunque no se puede descartar su uso en guisos que necesitaran de una larga permanencia en el fuego, como pueda ser el cocinado de legumbres.

**Útiles para la preparación previa de los alimentos antes de su cocción.** A causa de su valor específico, es el grupo más numeroso. Se tienen referencias a ellos sobre todo por los textos de materia culinaria. Son los objetos aptos para embutir (embudos), ralladores, coladores, bolsas, receptáculos para moldear, almireces para majar diferentes alimentos, cucharas, instrumentos para cortar (cuchillos), palillos para remover los guisos, tapaderas, etc.



Algunas cerámicas para servicio y consumo en al-Andalus (*Vivir en al-Andalus*, 1993).

**Elementos de servicio para el aderezo y presentación de manjares en la mesa.** Se trata de fuentes y bandejas de servicio, y contenedores para guardar líquidos, escanciarlos y, a la vez, vasos para beber: atai-fores o zafas, jofainas, escudillas, jarras, jarritas, jarros, jarritos, cántaros, redomas, orzas, tazas, copas, etc.

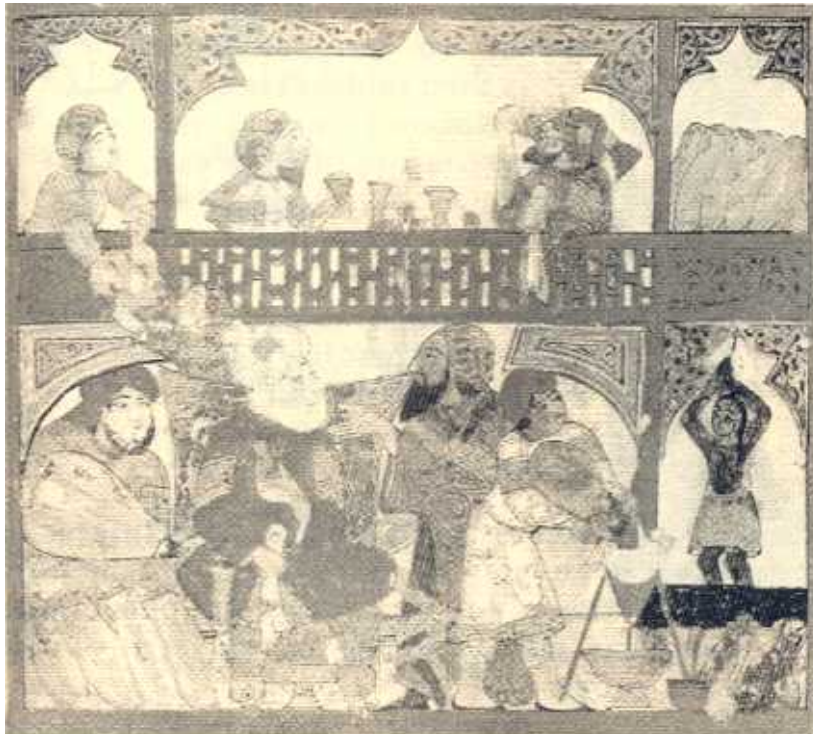
**Contenedores, para almacenar alimentos preparados que pueden ser conservados durante cierto tiempo.** Tiene como elemento casi exclusivo la *tinaja*, con una amplia variedad formal y decorativa. Sería el gran contenedor de líquidos, granos, sémolas. Se podría también incluir la *cantimplora* de barro, que fue un elemento casi constante en el ajuar para contener pequeñas cantidades de líquido.

#### PRECEPTOS RITUALES DEL ISLAM RELATIVOS A LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

Antes y después de comer es menester lavarse las manos y decir *bi-'smi-'llāh*, "en el nombre de Allāh". La tradición prohíbe comer en las mesas donde hay vino y recomienda, entre otros detalles de buena crianza, tomar los manjares con los tres dedos de la mano derecha, no soplar sobre los alimentos demasiado calientes y no ir a la mezquita después de haber comido ajos o cebollas.

Las prohibiciones referentes a los animales que no deben servir de

alimento, se fundan en el Corán. Hay dos categorías: los que están prohibidos por impuros y los que quedan sujetos a prohibición por el modo de morir. Entre los primeros, se cuenta ante todos, el cerdo; luego los animales "que tienen caninos", es decir, carnívoros; las aves de rapiña "que tienen garras" y otros, sobre los cuales hay menos acuerdo. Entre los peces, son ilícitos los desprovistos de escamas. Referente a la segunda categoría, en la matanza ordinaria de reses se requiere que se pronuncie sobre la víctima el nombre de Allāh, que se oriente hacia la Meca y que se le ponga el pie encima para degollarla. Para las piezas cobradas en la caza se requiere el *bi-'smi-'llāh* previo.



Escena de esparcimiento con el vino como bebida. A la derecha, una esclava pisa la uva y otra filtra el zumo. Miniatura de la *Maqāmāt* (Sesiones) del literato al-Harīfī (muerto en el siglo XII).

El Corán ofrece sobre el vino una serie de textos que van desde la franca aprobación hasta la condenación más resuelta. Por ejemplo, en la azora 16, se llama beneficios de Allāh el agua, la leche que fluye dulcemente por la garganta de los que la beben, la miel que fabrican las abejas, y una bebida embriagadora, un buen sustento, que se saca de los frutos de las palmeras y de las vides. En cambio la aleya (o versículo) 90 de la azora 5, titulada "La mesa servida", lo prohíbe definitivamente: *¡Creyentes! El vino, los juegos de azar, las piedras erectas y las flechas no son sino abominación y obra del Demonio. ¡Evitadlo, pues! Quizás, así, prosperéis.*

El consenso unánime de los musulmanes ha visto en esta aleya la condenación del uso del vino.

## LA GASTRONOMÍA EN AL-ANDALUS

### Ziryāb y el código de la buena mesa

Al músico iraquí Ziryāb, instalado en la corte cordobesa del siglo IX, los historiadores le atribuyen una serie de innovaciones. Entre otras cosas, introdujo en Córdoba las complicadas recetas de la cocina de Bagdad y el orden que debía seguirse en una comida elegante: había que empezar por las sopas, seguir con los platos de carnes y los principios de aves fuertemente sazonados, para terminar por los platos dulces como pasteles de nueces, de almendras y de miel, o pastas de



frutas aromatizadas con vainilla y rellenas de pistachos y avellanas. En lugar de paños de lino grueso, recomendaba manteles de cuero fino; demostró asimismo que las copas de precioso cristal combinaban mejor que los cubiletes de oro o de plata con la decoración de la mesa.

## La alimentación

La alimentación podía variar esencialmente según la categoría social.

*Pan, sopas, potajes y pastas.* A lo largo de todos los períodos de la historia de al-Andalus, la base de la alimentación fue el trigo, cereal panificable que formaba parte de los muchos preparados. La primera ocupación de la cocinera consistía en amasar y elaborar el pan necesario para el consumo familiar. Las clases humildes se alimentaban de sopas espesas de harina, mezcladas a veces con carne picada. Hay que añadir los purés de lentejas, de habas o de garbanzos, las sopas de levadura y hierbas: hinojo, ajo y alcaravea, y sobre todo la sopa de trigo y verduras.



Las sopas con verduras, algún tipo de carne y muchas especias eran platos muy consumidos en al-Andalus. (E. García, 1995).

*Verduras.* Los hispanomusulmanes apreciaban las hortalizas que la fértil tierra de al-Andalus producía con profusión. En tiempo de los almohades, un plato especialmente apreciado en las tardes de primavera y verano consistía en una macedonia de verduras, a base de verdolaga, espárragos, calabaza, pepinos e hinojo, todo ello sazonado con aceite y cocido en agua previamente salada. A partir del mes de marzo, la comida preferida eran los entremeses fríos, condimentados con salsas picantes y vinagre. En abril se tomaban rábanos y en mayo, aceitunas y pepinos variados. La comida de mediodía era particularmente frugal en verano: pan, ensalada de lechuga, aceitunas y queso, en especial de oveja. También eran apreciadas las alcachofas y las berenjenas. Por la noche se tomaba melón y se bebía leche.

*Frutas.* Los viajeros árabes alababan las cualidades de las frutas frescas: ciruelas, melocotones, albaricoques, sandías, granadas y membrillos. Excelentes eran las manzanas y las cerezas de los alrededores de Granada; las naranjas y cidras, los limones, los plátanos de Almuñécar, las uvas de Cártama y de Málaga. Fruto muy corriente era el higo de Málaga. Se aseguraba que los habitantes del reino nazarí se deleitaban con pasas, castañas, nueces y almendras.

*Pescados y carnes.* Había gran afición al pescado de mar, sobre todo sardinas y boquerones. Mientras la carne fue un lujo para las clases más modestas (se solía comer con ocasión de fiestas religiosas o

familiares), se consumía en abundancia entre las clases acomodadas, sobre todo en invierno: carne de cordero lechal y cabrito. Entre las aves de corral, pollos y pichones de carnes delicadas, y de las aves silvestres, perdices, tórtolas y alondras. La liebre asada al horno se sazonaba con vinagre y especias.

**Dulces.** Los fritos desempeñaron siempre un papel importantísimo en la cocina hispanomusulmana, a todos los niveles. Se cocinaban buñuelos de berenjena y panecillos fritos con huevo. Entre otros dulces, señalaremos las tortitas de mantequilla, las galletas rellenas de miel, almendras mondadas o adornadas con dátiles deshuesados; los pasteles de pasta de almendra, las tortas de piñones, de nueces picadas o de pistachos.



**Bebidas.** Las más corrientes eran la leche, el agua a veces aromatizada con esencia de azahar o de rosa, el zumo de membrillo, de manzana, de granada y el jugo de limón. El jarabe de horchata se servía en las fiestas. El vino, aunque prohibido por el Corán, se bebió.

## EL AYUNO EN EL MES DE RAMADÁN

El ayuno es uno de los cinco pilares, o preceptos de contenido dogmático, del Islam (junto con la profesión de fe, la oración, la limosna y la peregrinación a la meca). Mencionado en las aleyas 183 a 187 de la azora 2 del Corán, el propósito es someter el cuerpo al espíritu y fortalecer la voluntad mediante una disciplina, capacitando así al creyente para acercarse más a Dios. Hay que abstenerse de comer, beber, fumar y realizar todo acto sexual, a lo largo de los treinta días del mes de Ramadán, desde el alba a la puesta del sol -«desde que se distinguen un hilo blanco y otro negro, hasta que se confunden», como metafóricamente dice el propio Corán-. La obligación del ayuno alcanza a todos los musulmanes llegados a la pubertad, sanos de cuerpo y mente. Sin embargo hay exenciones y facilitaciones, que atañen preferentemente a enfermos, ancianos, niños hasta cierta edad y viajeros.

Durante ese tiempo, el ritmo ordinario de la vida social, adormecido y como paralizado durante el día, se aviva y acelera a medida que cae la tarde, cuando todos se preparan para el momento en que es lícito el *faṭūr*, desayuno. Las "interrupciones" nocturnas, y especialmente la gran fiesta final de "Ruptura" del ayuno, suponen momentos de especial significado expansivo familiar y comunitario, de honda alegría. La gente pasa la noche en mutuas visitas, convites y reuniones y en placeres de todas clases. Casas y sitios públicos están brillantemente iluminados, los cafés rebosan de gente y por todas partes circulan vendedores de dulces y de refrescos. Se activa la cocina, se preparan las salas de recibir.

**Plato sólido: el *baysar*, según el *Kitāb al-tabīj* o "Libro de cocina" (del siglo XIII)**

"Coges carne y grasa de un cordero grueso y sus asaduras. Lo cortas todo, lo lavas, limpias y lo metes en olla nueva con sal, aceite, pimienta, cilandro seco, comino y cebolla cortada. Se pone la olla al fuego, removiéndola de modo que tanto en cuanto hasta que el agua se evapore y empieza a quedar seco el contenido. Pon agua caliente para hacer el caldo y se deja cocer al fuego.

Coges después las habas peladas y las lavas varias veces con agua caliente. Las untas con aceite y las pones en una olla untada de aceite, comino e hinojo y pones la olla al fuego sin dejar de remover el contenido hasta que las habas queden tiernas. Si antes de quedar bien cocidas se seca el agua, añades más agua caliente hasta que las habas queden bien cocidas.

Después tomas sal y las disuelves en un plato, coges una cuchara que se mete en la olla, pones la sal y remueves las habas, chafándolas con la cuchara hasta que se desmenuzan.

Se escurre, le añades la sal necesaria y se deja reposar. Si la carne está bien cocida añades las habas, poco a poco, a fin de que se mezclen con la carne. Dejas la olla que se ablande, se sirve en una zafa y se come"

**Un postre dulce: la *zulabīya*, según el *Kitāb al-tabīj***

"Coges un buen cacho de levadura, la pones en agua hasta que quede como leche cuajada. La escurre en el interior de una olla y le añades flor de harina cernida. Cuando queda bien disuelta añades más harina hasta que quede como una pasta entre clara y espesa.

Llenas con esta masa un jarro, perforado en la base, agujero que pueda taparse con el dedo meñique y pones al fuego una sartén con mucho aceite.

Tapas el agujero con el dedo y a medida que pasas el jarro sobre la sartén con aceite hirviendo destapas el agujero y dejas caer la masa en el aceite. Mueves el jarro haciendo las figuras que gustes. Cuando la fritura está hecha y ha endurecido, la sacas rápidamente, escurre el aceite y bañas los fritos con miel caliente, sin espuma".

— — —

Si esta especie de churros no es de tu gusto, puedes dedicarte a comer figuritas de azúcar o turrón, o guirlache o cualquiera de las mil golosinas con las que nuestros antepasados andalusíes se chupaban los dedos.

Que disfrutes con ello, que Allāh, el Clemente, el Misericordioso, así lo quiera.

(Se debe a Guillermo Rosselló Bordoy:  
*El ajuar de las casas andalusíes*).



## BIBLIOGRAFÍA

- ARIAS SÁNCHEZ, I.; BALMASEDA MUNCHARAZ, L.; FRANCO MATA, Á. y PAPÍ RODES, C.: "Documentación, inventario y catalogación de los materiales procedentes de Medina Azahra (Córdoba) en el Museo Arqueológico Nacional". *Boletín del Museo Arqueológico Nacional*, nº 19. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, 2001, pp. 90-127.
- ARIÉ, Rachel: *III. España musulmana (siglos VIII-XV)*. Historia de España dirigida por Manuel Tuñón de Lara, Barcelona: Labor, 1994.
- CANO PIEDRA, Carlos: *La cerámica verde-manganeso de Madīnat al-Zahrā'*. Granada: El legado andalusí, 1996.
- CORÁN, El: Ed. preparada por Julio CORTÉS, Barcelona: Herder, 1999.
- ESCUADERO ARANDA, José: "La cerámica califal de Madīnat al-Zahrā'". En: *El esplendor de los omeyas cordobeses. La civilización musulmana de Europa occidental*. Estudios sobre la exposición, Madīnat al-Zahrā' del 3 de mayo al 30 de septiembre de 2001. Granada: Fundación El legado andalusí, pp. 398-407.
- GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración: "La gastronomía andalusí". En: *El zoco. Vida económica y artes tradicionales en al-Andalus y Marruecos*. El legado andalusí - Lunweg, 1995, pp. 49-57.
- MARÍN, Manuela y WAINES, David (Eds.): *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 1994.
- MARTÍNEZ CAVIRÓ, Balbina: *Cerámica hispanomusulmana. Andalusí y mudéjar*. Madrid: Ediciones El Viso, 1991.
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo: *El nombre de las cosas en al-Andalus: una propuesta de terminología cerámica*. Palma de Mallorca, 1991.
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo: "25. Ataifor". En: *Al-Andalus. Las artes islámicas en España*. Catálogo de la exposición, Madrid, 1992.
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo: *Escrito en el barro. Notas sobre epigrafía en cerámicas de época islámica*. Palma de Mallorca: Museu de Mallorca, 2000.
- ROSSELLÓ BORDOY, Guillermo: *El ajuar de las casas andalusíes*. Colección al-Andalus, Málaga: Sarriá, 2002.
- Vivir en al-Andalus. Exposición de cerámica (S. IX-XV)*. Almería: Instituto de Estudios Almerienses, 1993.
- ZOZAYA, Juan: "Ataifor". En: *El esplendor de los omeyas cordobeses. La civilización musulmana de Europa occidental*. Catálogo de la exposición, Madīnat al-Zahrā' del 3 de mayo al 30 de septiembre de 2001. Granada: Fundación El legado andalusí, 2001, p. 170.

## VISITAS RECOMENDADAS

Para ver cerámica del califato de Córdoba:  
Conjunto Arqueológico de Madīnat al-Zahrā' (Córdoba)  
Museo Arqueológico y Etnológico de Córdoba  
Museo Arqueológico y Etnológico de Granada  
Museo de la Alhambra

[www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/index.htm](http://www.juntadeandalucia.es/cultura/museos/index.htm)

Para aprender recetas originales de la cocina hispano-magrebí de época almohade, leer: HUICI MIRANDA, Ambrosio: *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano magrebí*. Madrid, 1966.

PIEZA DEL MES

Departamento de Difusión

Sábados:

17,30 h.

Domingos:

11,30 y 12,30 h.

Duración aproximada:

30 minutos

Entrada libre y gratuita

Texto:

Gaspar Aranda Pastor

Asesoramiento científico:

Dpto. de Medieval

Maquetación:

Raúl Areces y Luis Carrillo

Para degustar las delicias gastronómicas "andalusíes", una buena opción es seguir los diferentes itinerarios culturales que propone la fundación El legado andalusí:  
Ruta del califato (Córdoba-Granada)  
Ruta de las Alpujarras (Almería-Granada)  
Ruta de almorávides y almohades (Algeciras-Cádiz-Málaga-Granada)  
Ruta de los nazaríes (Navas de Tolosa-Jaén-Granada)  
Ruta de Washington Irving (Sevilla-Granada)

[www.legadoandalusi.es](http://www.legadoandalusi.es)