

# La pieza del mes: 23 de abril de 2022

Museo Arqueológico Municipal de Jerez / Asociación de Amigos del Museo

## JARRA CON FILTRO DEL SIGLO XI. UNA VISION DIFERENTE

Dña. Ilham Otky Taib

Licenciada en Bellas Artes y Literatura Francesa



La pieza, una jarra singular con filtro y pico vertedor de uso desconocido de la primera mitad del siglo XI, nos brinda la posibilidad de desplazarnos a dicha época, sumergirnos en el convulso siglo que la vio nacer, en el inicio del declive y caída del califato de Córdoba y en la aparición de los primeros reinos de taifas.

Consideraremos la pieza en el marco de la realidad en la que fue elaborada, influenciada por la jerarquía social y su entorno urbano, que necesariamente deberemos inferir dada la escasez de datos contrastables; asimismo, la relacionaremos con los probables procesos culinarios de la época pudiendo, incluso, aproximarnos al perfil de la persona que la elaboró, e incluso de la que la encargó y, cómo no, orientaremos las conclusiones hacia la concreción de los usos más probables, teniendo en cuenta que es una pieza morfológicamente similar, tal vez, a otras, pero única en la relación de sus proporciones.

### Descripción de la pieza

La jarra es de cerámica, trabajada a torno artesanal con dos cuerpos diferenciados y separados por un filtro cóncavo intermedio con incisiones efectuadas con motivos geométricos calados de influencia bereber, imperfectamente alineados; dispone de un asa lateral que une ambos cuerpos, y en la parte inferior se observa el hueco que sirviera para el paso de líquido a través de un pico vertedor, que no ha sido localizado.

La decoración, pintada, circunda el cuerpo inferior y acompaña la parte exterior del asa, consistiendo en gruesas líneas de ondas y círculos enmarcados entre dos bandas rellenas de pequeñas líneas, siendo destacable una suerte de despreocupada seguridad en los trazados efectuados.

Su singularidad morfológica, frente a otras piezas consultadas, estriba en dos consideraciones fundamentales: en primer lugar, en el hecho de que el cuerpo superior disponga un volumen mayor que el correspondiente al cuerpo inferior; por otra parte, la segunda consideración hace referencia a la notable y progresiva ampliación del cuerpo superior conforme nos acercamos a su borde.



Fig. 1. Jarra con filtro. (Fotografía MAMJerez)

Si bien estas consideraciones se relacionan con su singularidad, tampoco nos debe pasar inadvertido el hecho de que el asa, poderosa, une la base del cuerpo inferior con el borde del cuerpo superior, reforzando la estructura general, aspecto que alumbra la posibilidad de que su elaboración obedeciese a la previsión de que soportaría peso en ambos cuerpos, superior e inferior.

### Procedencia y cronología

La pieza fue hallada en un pozo arqueológico excavado en el interior del Alcázar de Jerez por el arqueólogo municipal Laureano Aguilar en el año 2003, y la citada datación de la primera mitad del siglo XI constituye una nueva referencia en el conocimiento de la historia de la ciudad en su actual emplazamiento.

### Elaboración cerámica

La elaboración de la pieza comenzó por la obtención de la arcilla probablemente en una zona relativamente cercana, siendo conocido que en emplazamientos próximos al lugar del hallazgo existían arcillas blancas y rojas. En las excavaciones llevadas a cabo en la Plaza del Arenal se hallaron precisamente dos hornos del siglo XI, lo que demuestra la existencia de la actividad alfarera muy próxima al emplazamiento donde fue encon-

trada la pieza.

Extraída la arcilla, se preparó en pellas de forma plástica húmeda y se ablandó amasando a mano. Se utilizó la técnica del torneado mediante el impulso de la rueda del alfarero... ¿o alfarera?, para dar al barro una forma circular inicial, e ir moldeándola progresivamente hasta obtener la figura deseada.

Nuestra pieza del mes se elaboró en dos fases: se realizó primero el cuerpo superior, posiblemente al mismo tiempo que el filtro y sus incisiones, de motivos geométricos calados lineales y agujeros formando un signo cruzado, y se dejó secar boca abajo para eliminar humedad y obtener cierta rigidez. Posteriormente se elaboró el cuerpo inferior de la jarra dejando la apertura oportuna para pegarle el cuerpo superior, ya rígido, mediante la aplicación de barbotina, arcilla seca molida mezclada con agua, empleada como elemento de pegado de piezas.

El pico vertedor y el asa se colocaron posteriormente a *dureza de cuero* cuando el barro había adquirido *tiesura*, pese a continuar conteniendo cierta humedad, lo que posibilitó la apertura del hueco para la colocación del pico vertedor.

Moldeada la pieza, se dejó secar al aire libre (pocos días, dependiendo de la época del año), y se repasaron las últimas imperfecciones mediante técnicas de raspado con un trozo de madera o de cerámica, alisado con un trozo de piel animal húmedo, o bruñido con un canto o la concha.

Posteriormente, se le aplicaron los dibujos decorativos del cuerpo inferior y del asa empleando engobe, mezcla de barro y óxido de hierro que aporta el tono rojizo tras la cocción. Una alternativa común en el mundo alfarero bereber para la técnica decorativa es la consistente en la aplicación de una mezcla de barbotina de barro rojo rico en hierro mezclado con el zumo escurrido de la pulpa obtenida a base de machacar, en un mortero (almirez) la planta del lentisco o algarrobo, y agua, si bien con la aplicación de este engobe pueden obtenerse hasta tonalidades negras brillantes al cocerse, según la composición efectuada.

La técnica de aplicación del dibujo sobre el cuer-

po inferior y del asa pudo llevarse a cabo mediante el empleo de una pluma, de pelos finos de cabra, o de un trozo de lana.

Finalmente, el proceso finalizó en una cocción única en un horno que, al ser artesanal, probablemente alcanzaría los 950°C aproximadamente.



Fig. 2. Reconstrucción hipotética del pico vertedor. (Montaje de la autora)

Podemos plantearnos si esta pieza fue elaborada o encargada por una mujer que conocía la técnica de elaboración, ya que, en el Magreb bereber, por ejemplo en el Rif, es habitual que sean las mujeres las encargadas de la elaboración de piezas cerámicas para uso doméstico, hábito que han compartido mujeres artesanas de las Islas Canarias hasta nuestros días.

Grandes preguntas... construir la identidad de la pieza cerámica: ¿quién la hizo?, ¿un hombre, una mujer?, ¿bereber, judío, cristiano...?

### Encadre histórico de la pieza

La primera mitad del siglo XI en al-Ándalus es testigo del inicio del declive del califato de Córdoba, de su caída, y de la aparición de los primeros reinos de taifas.

Anteriormente, en el siglo X el Califato alcanza su culmen: Abd al-Rahman III, de tez blanca y ojos azules, nieto de Abdallah e hijo de concubina cristiana, que regiría desde el año 912 hasta el año de su muerte en el 961, entre sus múlti-

ples logros consigue conversiones masivas derivadas de una hábil política fiscal, ciertos privilegios comerciales para los judíos, una administración más racional y rigurosa, construcción de grandes regadíos y regulación de la agricultura, hasta conseguir la reducción de las tensiones entre grupos de población y hacer de al-Ándalus la zona más poblada de Europa.

Su hijo al-Hakam II le sucede en el 961, y afianza los logros de su padre. De carácter pacífico, se rodea de científicos y eruditos y recopila libros, traídos también de Oriente, para erigir en Córdoba una biblioteca de 400.000 volúmenes, facilitando avances en multitud de disciplinas.

A al-Hakam II debió sucederle su hijo Hixem II en el año 976, pero su corta edad (11 años) determinó que fuera habilitado como hachib (primer ministro) el yemení Mohamed ibn Abu Amir, dándose a conocer en el campo de batalla como Almanzor (el Vencedor), manteniendo preso al joven Hixem en una jaula de oro, y adoptando en 996 un título semejante al de Rey. Gobierno con severidad y justicia, se presenta como protector de las artes y las ciencias. Pasa a la historia como vencedor de más de 50 batallas contra los reinos cristianos del norte apoyado por ejércitos bereberes a los que colma de bienes, muriendo en agosto de 1002 en Medinaceli tras batallar contra Castilla.

Le sucede en primer lugar su hijo Abd al-Malik, que sigue la línea de su padre y arrasa las fortificaciones fronterizas cristianas, y tras su muerte repentina en 1008, gobierna su hermano Abd al-Rahman, quien pretende asumir el título de Califa frente a Hixem II, enzarzándose distintos candidatos omeyas en una sangrienta guerra civil y sucediéndose diversas autoproclamaciones califales.

Sulayman al-Musta'in, bisnieto del propio Abd al-Rahman III, apoyado por un ejército de bereberes y eslavos saquea Córdoba y mata al legítimo heredero, Hixem. En reconocimiento al apoyo de sus mercenarios, Sulayman les cede territorios.

El escritor e historiador Ibn Idhari, cita a Ibn Hamadu en el *Libro de la increíble historia de los reyes de al-Ándalus y del Magreb*, para co-

mentar que en el año de 1013, el califa Sulayman al-Musta'in entregó a los grupos bereberes territorios para asentarse en reconocimiento de los servicios prestados, concretando que de las seis cabilas bereberes, dio Sidonia y Morón y otras *fortalezas*, o *husun* (fortalezas andalusíes), a los Banu Dammar, ibadíes oriundos de Túnez, de los montes cercanos a Gabés, y a los Banu Azdaya (Banu Dulaym), de Tremecén, al noroeste de Argelia.

Si bien la unión político-militar ya estaba rota desde 1009, en 1031 se disuelve definitivamente el Califato tras la renuncia de Hixem III en 1027, fragmentándose el territorio, en pequeñas soberanías de corta duración. Surgen 26 reinos de taifas formados básicamente por los tres grupos de población islámica: árabes andalusíes, bereberes y eslavos islamizados.

En junio de 1047, dice Ibn Hayyan, varios reinos de taifas, entre ellos el de Arcos, en el que se circunscribía Jerez, le ofrecen el califato a Muhammad b. al-Qasim b. Hammud al-Hasani; luego marcharon contra al-Mutadid Abbad b. Muhammad, señor de Sevilla, a la que sitiaron sin éxito. Unos años más tarde, las tropas del rey de Sevilla tomaron la fortaleza de Arcos y el territorio de Sidonia, extendiéndose poco a poco los dominios del reino de Sevilla.

No obstante lo anterior, una visión algo diferente es ofrecida por al-Saqundi en su *Risala fi fadl al-Ándalus* (“Una carta a favor de al-Ándalus”, traducido como “Elogio del Islam Español”), al decir que, *cuando después de fragmentado este imperio, se alzaron los reyes de taifas y se dividieron el territorio, los más ilustres súbditos estuvieron unánimes en reputar favorable tal división, pues ellos animaron el mercado de las ciencias y rivalizaron en recompensar a poetas y prosistas. No había para ellos vanagloria mayor que el que dijese: el sabio fulano vive en la corte del rey zutano, o el poeta tal está al servicio del rey cual. No hubo entre ellos ninguno que no gastara su riqueza en prodigalidades y de quien las alabanzas no despertaran memorias que ya no volverán a dormir a lo largo del tiempo. Ya habrás oído hablar de los reyes eslavos amiríes, Muyahid, Mundir y Jayran, y habrás oído hablar también de los reyes árabes Banu Abbad, Banu Sumadih, Banu al-Aftas, Banu di-l-Nun y*

*Banu Hud. En honor de cada uno de ellos se han eternizado tantas alabanzas, que, si se alabase con ellas a la noche, sería más clara que la aurora.*

Pese a los *elogios*, la situación favorece a los reinos cristianos, que aprovecharon para incrementar poder y territorio, lo que promovió una alianza de urgencia de reinos de taifas para solicitar ayuda a los almorávides del norte de África, que se encontraban en proceso de expansión... si bien a esas alturas nuestra pieza ya estaba rota.



Fig. 3. Mapa con dinastías bereberes en época de Sulayman al-Musta'in (Recurso de red)



Fig. 4. Familias de Gabés y Tremecén atestiguadas en Jerez. (Recurso de red)

### Aproximación al uso de la pieza: la gastronomía en al-Ándalus

En poco tiempo los dominios de los omeyas se extienden desde Oriente hacia el este hasta llegar a India, y hacia Poniente a través del norte de África hasta llegar al norte de la península

ibérica. Dicha expansión, como tantas otras a lo largo de la historia de los imperios, se apoya en la adscripción de población de las zonas ocupadas a los ejércitos que continúan avanzando, lo que supone una constante interacción cultural que arrastra todo tipo de conocimientos, costumbres y técnicas a su paso.

La gastronomía se desarrolla conforme avanza la expansión arábiga, sociedad interesada por la invención, el saber, el conocimiento o la cultura. La dieta árabe, en la que predominan productos como los frutos de palmera o la leche de camellos, integra elementos culturales de aquellos territorios por los que se expande: aceite de judea y técnicas de salazón de Grecia y Anatolia; guisados y platos de carne hebrea, especias de oriente, arroz, almendras, azúcar de caña, azafrán, berenjena, alcachofas, naranjas u otros, entran a formar parte de su dieta, que se expande a velocidad similar a la de la dominación de sus territorios.

El Islam llama al consumo moderado de alimentos, a saber comer, beber zumos afrutados de, por ejemplo, higos, dátiles y uvas, aguados a veces aconsejando no tomar vino, y -prácticamente prohibiendo- comer cerdo.

Sobre estas restricciones, no puede evitarse volver a extraer del pasado unos apuntes que nos regaló al-Saqundi en referencia a la prohibición del vino en Sevilla y al carácter de sus ciudadanos, que por su proximidad y cultura podría inferirse, aunque fuera parcialmente, a la antigua *Sharish*:

*“Del mismo modo, otra persona, que había estado en Bagdad, ponderaba este río (el Guadalquivir) porque en él no falta nunca la alegría y porque no están prohibidos en él los instrumentos musicales y el beber vino, cosas que no hay nadie que repuebe o critique, mientras la borrachera no degenera en querellas y pependencias. Algunos gobernadores, celosos en materia de religión, intentaron suprimir tal estado de cosas, pero no pudieron lograrlo.*

*Los sevillanos son las gentes más ligeras de cascos, más espontáneas para el chiste y más dadas a la burla, aun empleando las más feas injurias; y de tal suerte están habituados a esto y lo tienen*

por hábito, que entre ellos es considerado odioso y cargante el que no se dedica a tales cosas y no da y acepta esta clase de bromas.”

Retornando a las cuestiones gastronómicas y a la consideración de nuestra pieza, la amplia variedad alimentaria exigía todo tipo de objetos cerámicos para la preparación y cocción de los alimentos, así como para servir la mesa con ajuares elaborados con técnicas de cuerda seca, verde manganeso o pasta blanca de engobe desarrolladas a lo largo del siglo X, y por tanto con incidencia posterior.

No obstante, la pieza, como se cita con anterioridad, goza de una singularidad sin igual, basada en el mayor volumen del cuerpo superior respecto del inferior, en el progresivo crecimiento del diámetro del cuerpo superior conforme nos acercamos a su borde, y en disponer de un asa que refuerza su estructura desde la base hasta el borde superior.



Fig. 5. Qantara Siglo XI. Argelia. Jarra Siglo XI Jerez

Las piezas más similares se empleaban como jarra para el agua, pudiendo aromatizarse con elementos dispuestos sobre el filtro, si bien, el diámetro de la abertura superior no es tan amplio, ni el asa cumple una función tan evidentemente estructural.

Dadas estas particularidades nos planteamos que quizá nuestra pieza hubiera podido tener un uso más específico, por lo que empezamos a investigar tomando como base los motivos decorativos de clara influencia bereber. La simbología bereber no es meramente decorativa: guarda significados de pertenencia, mística y de belleza.

Los símbolos plasmados en los tatuajes, fundamentalmente de las mujeres, se consideran or-

namentales, camuflan en ocasiones supuestos defectos, otras son amuletos, o guardan relación con su lugar de procedencia e incluso con su momento vital (edad casadera, viudez, pérdida de un hijo, etc.), constituyendo una especie de *documento de identidad* para el caso de que resultaran desaparecidas o le sobreviniese cualquier circunstancia.

Asimismo, dichos símbolos se aplican igualmente en elementos ornamentales como tapices, maderas, joyas o cualquier otro elemento.

Se muestran algunos ejemplos de símbolos bereberes y su significado:

Las semillas; la fertilidad.

El árbol; la fuerza.

El olivo; fuerza benéfica y tranquila.

El ancla; fidelidad, equilibrio interior y lucidez.

La serpiente; el falo, la fertilidad y la curación.

Crestas; agua, prosperidad y fertilidad.

El lagarto; el renacimiento, la luz, elevación e iluminación espiritual.

La golondrina; la feminidad y la fertilidad

La salamandra; regeneración del crecimiento.

El carnero; fertilidad, complementariedad y oposición.

El pez; protección para alejar el mal de ojo:

La rana; la fertilidad y ritos mágicos.

La araña; el sol pero también la vida laboriosa y la armonía.

La mosca; vida y vivacidad y capacidad de multiplicarse hasta el infinito.

La abeja; la fertilidad y la abundancia.

El escorpión; el mal, la muerte o el bien el coraje y la resistencia.

El caracol; fertilidad y el ciclo de la cosecha.

Precisamente el símbolo del caracol, signo de primavera, relativo a la fertilidad y al ciclo de la cosecha, o ciclo de la vida, aparece en la pieza. Y en este mismo sentido, se dice en el Magreb que la leche es un producto que tiene más de una vida, que se convierte en varias vidas: mantequilla, leche agria, queso fresco, suero, y queso resacado que se puede volver a moler para ser comestible de nuevo, y el sobrante se da a los animales reiniciándose el ciclo. Esta idea constituye la base, el detonante de esta investigación.

Además, el hecho de que el cuerpo superior dis-



Fig. 6. Algunos símbolos de la cultura bereber

ponga de mayor volumen que el inferior, induce a pensar en la posibilidad de que su uso esté relacionado con la aplicación de un producto que, antes de ser filtrado, ocupe mayor volumen en el cuerpo superior que en el inferior.

Por otra parte, el refuerzo estructural que implica la disposición del asa, parece estar orientado a soportar peso en el cuerpo superior en caso de manipulación de la pieza, ya que si todo el peso recayese sobre el cuerpo inferior el asa sufriría mayor tensión en su zona alta.



Fig. 7. Jarrón de ordeño de Koubba en Guergour (Argelia) y jarrón de salsa de Beni Douola (Gran Kabylia). (Fotografía Bozon)

Dicho esto, nos inclinamos a pensar que el único producto que puede cumplir los requisitos en su proceso de elaboración es el **queso**, considerando la pieza una invención generada al efecto de facilitar su procesado.

Efectivamente, una vez separada la manteca de la leche, el queso es elaborado aplicando un proceso de elaboración para el que puede resultar útil el empleo de un objeto como nuestra pie-

za, ya que el filtrado es un proceso lento tanto por la formación del cuajo, como por la necesidad de utilizar una tela que afine dicho filtrado.

Como consecuencia de ello, al inicio del proceso de filtrado el cuerpo superior presenta mayor volumen que el inferior y, posteriormente, el cuajo permanece en el cuerpo superior y el suero cae al inferior, que se desaloja por el pico vertedor.

Por otra parte, la convexidad del filtro facilita que el queso así elaborado sea cóncavo al servirlo y que, incluso, guarde impreso el dibujo del filtro (lo que puede constituir una especie de marca) aspectos que facilitan la aplicación de miel y frutos secos a la hora de ser servidos.

Si bien la teoría parecía consistente, debía llevarse a la práctica su uso, tomándose la decisión de fabricar una copia de la pieza para elaborar queso con ella.



Fig. 8. Proceso de recreación de la reproducción de la pieza (Fotografía de la autora)

### Elaboración del queso artesanal

El proceso de elaboración de varios derivados comienza con el ordeño de las cabras u ovejas antes de que salgan a pastar y a su vuelta. En primavera, por haber dado a luz tienen mayor cantidad de leche, es el momento idóneo de guardar manteca para meses posteriores.

Quien se lo puede permitir, la almacena incluso varios años, llegando a desprender un olor rancio muy apreciado por los Chaouiá (poseedores de rebaños de ovejas de la zona interior de Casablanca-Settat), siendo utilizada para la elaboración de platos típicos, como el cous-cous.

Continuando con la elaboración, se vierte la leche en el interior de una piel de cabra/oveja cosida (*ayašult* en bereber, *šakwa* en dialectal); hasta ocupar la mitad de su volumen. A continuación

se infla soplando y se cierra la abertura con un cordón par que quede completamente sellada y pueda agitarse sin pérdida de líquido.

La mantequilla, al agitarse, se convierte en un bloque que flota dentro de la piel, sobre una leche amarga y descremada, que se llama *lebben* en Chaouiïa, que es muy apreciada, y que puede transformarse al día siguiente en (yogurt bebible). Al *lebben* se le añade coagulante para elaborar queso.

Hay dos tipos de coagulante: vegetal y animal. El cuajo vegetal se obtiene de la flor de cardo silvestre (*Cynara Cardunculus*), siendo común en muchas zonas de la Península, Canarias y el norte de África. Para su obtención, se corta la flor fresca, se deja secar, y posteriormente se arrancan los pétalos para mezclarlos con agua y machacarlos en un mortero hasta obtener un líquido pardo que se filtra y se añade a la leche para cuajarla.



Fig. 9. Coagulantes para cuajar la leche; estomago de cordero y flor de cardo

El cuajo animal se obtiene del estómago de un cabrito lechal de un máximo de dos semanas. El estómago se deja secar y se usa para cada elaboración de queso tan sólo unos trozos pequeños, que se vierten en un vaso de leche en un primer paso para coagularlo, y añadirlo al resto de la leche posteriormente para hacer el queso.



Fig. 10. proceso de fabricación de queso en la reproducción de la pieza (Fotografía de la autora)

Tanto el cuajo vegetal como el animal se vierten a temperatura templada, moviendo la mezcla en una primera fase, para dejarla reposar después el tiempo necesario hasta conseguir que se separe el suero de la masa caseína o coágulos de leche, dependiendo la velocidad de este proceso de la temperatura y, por tanto, de la época del año.

Posteriormente, se mueve la masa rompiendo suavemente su textura para, seguidamente, filtrarla mediante una tela fina (gasa o tela fogasa) sobre un molde para separar el queso del suero. En nuestro caso, dicho molde es la pieza cerámica objeto de estudio que, considero, sirvió para la fabricación de quesos.

Ilham Otky Taib

## DESCRIPCIÓN

Jarra con dos cuerpos bien diferenciados, el cuello y boca y el cuerpo, separados por un filtro cóncavo. Asa robusta que une cuerpo y boca. No se ha conservado el pico vertedor. Decoración pintada en el cuerpo y asa consistente en gruesas líneas de ondas y círculos enmarcados entre dos bandas rellenas de pequeñas líneas.

**Materia**  
Cerámica

**Dimensiones**  
Altura: 17,2 cm. Diámetro de la boca: 21 cm. Diámetro de la base: 11 cm. Diámetro máximo del cuerpo: 15,2 cm.

**Cronología**  
Islámico. Califato-taifa. Siglo XI.

**Procedencia**  
Alcázar de Jerez de la Frontera (Cádiz) excavaciones dirigidas por Laureano Aguilar Moya entre enero y septiembre de 2003. Fecha de ingreso 10 de noviembre de 2003.



## Bibliografía

- AGUILAR MOYA, L. (2000): "Nuevos datos sobre las murallas islámicas de Jerez de la Frontera", *Revista de Historia de Jerez* n° 6. Jerez , pp. 99-113.
- AGUILAR MOYA, L., GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, R., BARRIONUEVO CONTRERAS, F. J. (1998): "El asentamiento prealmohade de Jerez de la Frontera (Cádiz)", *SPAL* n° 7, Universidad de Sevilla , pp. 163-176.
- BARRIONUEVO CONTRERAS, F. J. (2020): "Nuevos datos sobre la ciudad andalusí de Jerez. Las excavaciones arqueológicas de la Plaza del Arenal (2004-2007)", *Revista de Historia de Jerez* n° 23, Jerez , pp. 9-47. . 42 páginas.
- BORREGO SOTO, M. A. (2004): "Sabios musulmanes de Jerez". *Al Andalus Magreb: Estudios árabes e islámicos* n° 11, pp. 7-66.
- BORREGO SOTO, M. A. (2008): "Poetas del Jerez islámico". *Al Andalus Magreb: Estudios árabes e islámicos* n° 15, pp. 41-78.
- CONDE, J. A. (1844): *Dominación de los árabes en España, sacada de varios manuscritos y memorias arábicas*, Juan Oliveres (Editor), Tomo I, pp.167-168, 178-179, 187-190, 231-234, 316-335; Tomo II, 142-148, 152-155.
- ESPINAR MORENO, M. (2000): *Granada en el siglo XI. Ziríes y almorávides, Antología de textos para el Estudio de la época*, Método Ediciones, pp. 38, 103-104.
- DE FELIPE, H. (1997): *Identidad y onomástica de los beréberes de Al Ándalus*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 137-145, 330.
- GARCÍA GÓMEZ, E. (1934): *Elogio del Islam Español (Risala fi fadl al-Ándalus)*, de Al Saqundi, Edición facsímil, Editorial Maxtor pp.47, 48, 96.
- HATTSTTEIN, M. y DELIUS, P.(2000): *El Islam, arte y arquitectura*, Köneman Verlagsgesellschaft mbH, pp.208-248.
- SIJELMASSI, M. (1974): *Les arts traditionnelles au Maroc*, Flammarion, pp.15-38.