

História da cultura material de época islâmica e o exemplo de uma cozinha do Castelo Velho de Alcoutim (Algarve)

HELENA CATARINO

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

1. Uma das vertentes da Arqueologia é o estudo do quotidiano, para o que é indispensável o conhecimento da chamada cultura material. É graças à análise dos materiais arqueológicos, sobretudo das cerâmicas, que os arqueólogos, neste caso particular os que estudam a época islâmica, conseguem aferir períodos cronológicos e filiações culturais (períodos emiral, califal, reinos de taifas, almorávidas, almóadas, nazaris) para os contextos estratigráficos dos sítios e monumentos que escavam.

A abordagem deste tema, aplicada à Arqueologia Medieval Islâmica, permite-nos a discussão, a um nível mais abrangente, sobre algumas das particularidades das produções artesanais, com destaque para os recipientes de cerâmica. Faz-se, assim, um rápido percurso pelas respectivas técnicas de fabrico e de decoração, num âmbito cronológico-cultural entre os períodos emiral (séculos VIII/IX) e nazari (séculos XIV/XV), até à reconquista definitiva de Al-Andalus.

Num segundo plano, aplica-se o estudo a um sítio arqueológico concreto: o Castelo Velho de Alcoutim, fortificação omíada que dominou um território agro-pastoril e mineiro do Baixo Guadiana (Fig. 1). Finalmente, restringe-se a análise a um determinado contexto arqueológico e cronológico: um espaço habitacional de época califal/taifas (séculos X/XI), com a função de cozinha, onde podem



Fig. I - Situação de Alcoutim na Península Ibérica e localização do Castelo Velho de Alcoutim na C.M.P. 1/25000. folha n° 575

observar-se as lareiras, um forno de pão, restos alimentares e os recipientes de uso doméstico.

2. Os primeiros estudos sobre cerâmica islâmica, iniciados nos finais do século XIX até meados do século XX, fizeram-se mais numa perspectiva relacionada com a História de Arte do que com a Arqueologia. Esses estudos davam apenas relevo a peças inteiras e de grande qualidade estética, própria de certos fabricos e técnicas decorativas, como as peças decoradas a verde e manganês, em corda seca e com reflexo metálico.

Foi necessário chegar à década de 70 do século XX para que, com o desenvolvimento da prática arqueológica de campo, os resultados das escavações passassem a permitir uma abordagem mais específica das cerâmicas deste período. As novas preocupações metodológicas, tipológicas e cronológicas surgiram em trabalhos pioneiros, por exemplo, de Guillermo Rosselló-Bordoy, Juan Zozaya e André Bazzana, que elaboraram as primeiras sistematizações, com modelos de nomen-

ciaturas de formas e quadros crono-tipológicos, que têm vindo a ser utilizados por quase todos os investigadores.

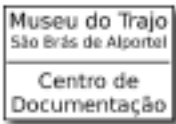
Nos últimos trinta anos, merecem referência os trabalhos publicados sobre cerâmica islâmica, nos colóquios sobre Cerâmica Medieval no Mediterrâneo Ocidental, iniciados em 1978 e continuados com certa regularidade, respectivamente em Valbonne, Madrid, Sicna/Faenza, Lisboa, Rabat, Aix-en-Provence e Tessalónica. O mesmo tem acontecido nos congressos de Arqueología Medieval Española, respectivamente em Teruel, Madrid, Oviedo, Alicante e Valladolid, onde também têm sido publicados alguns estudos referentes ao nosso território. Em Portugal, o tema tem sido debatido nas Jomadas de Tondela, iniciadas em 1992, dedicadas ao estudo das cerâmicas medievais e pós-medievais.

Foi igualmente nos finais da década de 70 do século passado que se iniciaram, em Portugal, os projectos de investigação arqueológica, vocacionados para o estudo do período islâmico e respectivas cerâmicas. São relevantes os trabalhos desenvolvidos pelo Campo Arqueológico de Mértola, iniciados em 1978, com a edição da revista *Arqueologia Medieval*, bem como os realizados em Silves, desde 1979, alguns deles publicados na revista *Xelb*. Seguiram-se outras escavações arqueológicas, que resultaram em publicações sumárias, monográficas e regionais, por exemplo os estudos sobre o Castelo de Palmela, sobre Lisboa, Santarém, sobre o Algarve Oriental etc.

3. Entre os artefactos do quotidiano, as cerâmicas são os vestígios arqueológicos que aparecem em maior quantidade numa escavação. E o seu estudo sistemático tem vindo a tornar possível relacionar as formas com as respectivas funções que desempenharam, de que damos alguns exemplos: os recipientes de cozinha, que serviam para cozinhar os alimentos, como as panelas, as caçoilas, as frigideiras ou sertãs; os recipientes usados no serviço de mesa, em particular os que tinham as superfícies vidradas, como os pratos, as tigelas, as taças, as pequenas bilhas, púcaros e jarrinhas; os recipientes para armazenamento de água e outros alimentos, divididos em cântaros, bilhas, grandes talhas e potes: os candis (candeias fechadas), as candeias abertas e as de pé alto, que serviam para a iluminação; os alguidares, recipientes que eram utilizados no serviço de cozinha e na higiene pessoal, etc.

Quanto à evolução dos aspectos técnicos e decorativos, a cerâmica islâmica peninsular pode dividir-se em várias fases, que sintetizamos do seguinte modo:

L Entre os séculos VIII e X - período emiral - verificamos que não existe, inicialmente, um corte radical com as produções anteriores, de época visigótica, continuando a circular as cerâmicas grosseiras, de torno lento, com escassa decoração. Pouco a pouco, sobretudo no século IX começam a aparecer novas



or exemplo os jarros (e jarrinhas de duas asas), de colo alto, e os fabricos mais depurados, de pastas claras e decorações pintadas a óxido de ferro (traços a vermelho). As primeiras peças vidradas surgem nos finais deste século, por exemplo nas produções de Pechina (Almeria), em vidrados monocromos, de tom verde forte, castanho chocolate ou em vidrado de chumbo quase transparente, que apresentam normalmente uma decoração incisa sob o vidrado.

2. Durante os séculos X e XI - períodos califal e reinos de taifa - divulgam-se as cerâmicas policromas, decoradas a verde e manganés, as produções de corda seca parcial e os vidrados de tonalidade castanha clara (tom de mel), designados por cerâmica melada, normalmente decorada com traços de pintura a negro, produzido pelo óxido de manganés. Desde meados do século XI que se inicia a produção da chamada cerâmica de corda seca total, que atinge maior difusão no período seguinte. Surgem as primeiras cerâmicas douradas, importadas do Império Fatimida, que passam depois a fabricar-se também em Al-Andalus.

3. Entre finais do século XI e meados do século XIII - períodos almorávida e almóada - há produções que se mantêm, mas surgem outras formas e decorações. No curto domínio almorávida, as séries de produção são relativamente limitadas e ainda predomina a decoração a corda seca total. Nos séculos XII/XIII divulgam-se, por exemplo, as produções de louça dourada, as peças decoradas com estampilhas, nomeadamente nas grandes talhas vidradas, ressurgem as cerâmicas decoradas a verde e manganés e aparecem as candeias abertas e as de pé alto, que substituem os candis fechados (de bico de pato).

4. Desde a 2ª metade do século XIII aos finais do século XV - período nazari, ou reino de Granada - surgem as primeiras decorações a azul cobalto, sobre superfícies esmaltadas a branco, e o período de grande difusão da louça dourada granadina e da louça azul e dourada de Granada e de Málaga. Apropriando-se dos modelos e técnicas islâmicas, também os territórios cristãos peninsulares passam a produzir este tipo de cerâmicas, nomeadamente na região valenciana, com as cerâmicas verde e manganés e as louças douradas de Paterna e Manises, bem como as produções de Teruel, de Talavera, de Barcelona, de Sevilha, etc.

Se as cerâmicas acima mencionadas servem como fósseis directores principais, por representarem uma referência cronológica mais apurada, a verdade é que os arqueólogos se deparam, numa escavação, com conjuntos mais elevados de cerâmica comum, não decorada. Do mesmo modo, nem todas as estações arqueológicas islâmicas têm uma cronologia que abrange todos os períodos, sendo por isso necessário aferir e interrelacionar as produções cerâmicas com outros artefactos de uso quotidiano e enquadrá-los com os respectivos contextos estratigráficos e habitacionais.

Exemplo específico que aqui se apresenta diz respeito às escavações que tenho vindo a realizar numa fortificação de época omíada situada no nordeste algarvio. O Castelo Velho de Alcoutim é um alcácer, com o significado de palácio rural fortificado, que teve o seu período de apogeu nos séculos X e XI (Fig. 2).



Fig. 2 - Planta topográfica esquemática do Castelo Velho, com indicação da cozinha U.

No interior do pequeno alcácer identificaram-se vários compartimentos habitacionais, alguns de dimensões reduzidas, que devem ter pertencido a alcovas. Outros teriam função de armazenamento e de cozinhas. A cobertura desses edifícios era feita com telhas, de meia cana, profusamente decoradas. Retirados os derrubes das paredes e dos telhados, notava-se que, no momento de abandono, foram deixados alguns utensílios de uso quotidiano sobre os pavimentos, feitos de terra batida. Nas cozinhas, entre as cinzas das lareiras, encontravam-se também restos alimentares, com destaque para os ossos de ovinos, caprinos, bovídeos e aves de capoeira.

O compartimento U (Fig. 3) corresponde a uma cozinha, de planta rectangular, com 4,60 m de comprimento por 2,70 m de largura, numa superfície de 12,42 m². O espaço interior estava organizado do seguinte modo:

1. Um forno, certamente para cozer pão. foi descoberto no canto sudoeste. Tinha estrutura rectangular, de pedra, com 1 m de comprimento por 60 cm de largura. Os derrubes concentravam-se no interior, denunciando abatimento da parte superior, que seria em abóbada, feita com finas lajes de xisto argamassadas

nuito compacta, e cujo fecho superior seria solucionado com a colocação de um alguidar invertido (Fig. 4. 5), como ainda acontece em alguns fornos tradicionais da região.

2. Uma lareira estava ao lado do forno, encostada à parede sul. Tinha forma sub-quadrangular. com 44 cm por 50 cm de lado. ladeada por seixos de rio e telhas. A base onde assentavam os recipientes culinários tinha uma laje de xisto e uma camada homogénea de argamassa de argila, muito queimada, sobre a qual se conservavam cinzas e carvões.

3. Uma outra lareira, mais antiga e anulada quando da construção de uma parede, situava-se na zona oposta da cozinha, tinha planta circular e estava bem estruturada por um rebordo de argila. Atribui-se esta lareira a uma fase inicial de utilização deste espaço, no período califal, e sobre ela recolheu-se apenas um alguidar (nº 345 da planta da Fig. 3).



a uma minuciosa metodologia de escavação, foram cartografados individualmente todos os recipientes cerâmicos que se encontravam partidos e espalhados no solo. Sobre as cinzas da lareira que estava junto do forno estava um alguidar (n° 344, Fig. 3), com o fundo voltado para cima, e um prato/frigideira (n° 343, Fig. 5. 4), de superfície interna com sinais de brunido. Entre o limite externo da lareira e a parede do forno estava o único utensílio para a iluminação da cozinha. Trata-se de um candil (n° 352, Fig. 5. I), a que faltava parte do bico. Para além de cinzas e carvões recolheram-se alguns ossos e conchas de vieira, que se associavam a artefactos de uso culinário e de uso de mesa.

Entre os recipientes de uso culinário, as panelas dividem-se em três grupos: a mais antiga estava próxima da lareira, anulada depois pela construção de uma parede (n° 358, Fig. 4. 3). Esta peça, que também pode ter sido usada como pote. foi fabricada a torno lento, de rotação irregular, apresenta forma de tradição emiral, sem asas, tem bordo boleado esvasado, colo curto e corpo globular. Junto da lareira que estava ao lado do forno, identificou-se um segundo tipo de panela, ou grande púcara (n° 353. igual à n° 328, Fig. 4. 1). Apresenta fabrico a

Fig. 4 - Panelas (1 – 328, 2 – 355, 3 – 358),
4. Jarrinha (n° 351), 5. Alguidar (n° 18).

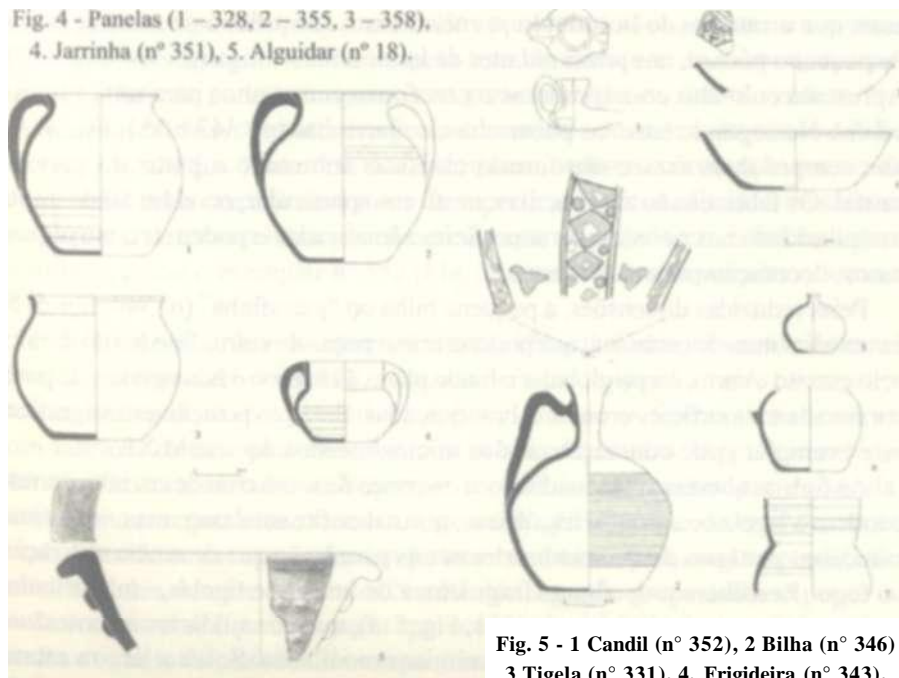
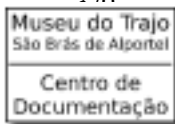


Fig. 5 - 1 Candil (n° 352), 2 Bilha (n° 346)
3 Tigela (n° 331), 4. Frigideira (n° 343),
5 "garrafinha" (n° 349), 6. Pequena bilha
(n° 348). 7 Púcara (n° 354).



incerto, tem uma única asa, que arranca do bordo, boleado e levemente espessado, terminando no bojo, de perfil globular alongado, sendo o fundo plano. O terceiro tipo de panela (nº 355, Fig. 4. 2) encontrava-se perto da porta da cozinha. Foi fabricada a torno alto, de rotação regular, apresenta duas asas, que saem do bordo, de perfil triangular, e terminam no bojo, globular alongado.

Estes exemplares, destinados a cozinhar alimentos, mostram uma certa coexistência de fabricos, desde os mais grosseiros, fabricados a torno lento, até às peças feitas a torno alto, de rotação mais regular. Se a panela com duas asas se filia nitidamente em formas muito frequentes nos períodos califal e dos reinos de taifa (séculos X e XI), as outras duas remetem-nos para uma tradição mais antiga, desde o período emiral, mas que se mantêm em uso durante o califado e inícios dos reinos de taifas.

No canto da lareira, entre duas paredes, estava uma bilha, ou cantarinha, de pasta bem depurada, de cor creme e superfícies decoradas a corda seca parcial (nº 346, Fig. 5. 2). Um pouco mais afastada, encontrava-se uma pequena bilha incompleta, de pasta e superfícies alaranjadas e bem depuradas (nº 348, Fig. 5.6).

Um conjunto de púcaros (série jarrito) e pequenas púcarinhas (série jarrita) define-se, respectivamente, nos exemplares que apresentam uma única asa, ou duas asas, que arrancam do bordo. No primeiro caso, identificou-se um fragmento de pequeno púcaro, nas proximidades da lareira mais antiga (nº 354, Fig. 5. 7). Apresenta colo alto com caneluras e esta forma remete-nos para uma filiação califal. No segundo caso, as pucarinhas, ou jarrinhas (nº 347 e 351, Fig. 4. 4), têm sempre duas asas e são formas clássicas sobretudo a partir do período califal. Os fabricos são a torno, mas, neste caso particular, revelam ainda muita irregularidade nas paredes. As superfícies são alisadas e podem ter, em alguns casos, decoração pintada a branco.

Pelas reduzidas dimensões, a pequena bilha ou "garrafinha" (nº 349, Fig. 5. 5) é uma miniatura de cerâmica, que poderia imitar peças de vidro. Tem bordo direito, colo estreito e curto, corpo globular e fundo plano. O fabrico é homogéneo, de pasta cor rosada e superfícies cremes esbranquiçadas. Pela sua posição estratigráfica, este exemplar pode considerar-se dos inícios/meados do século XI.

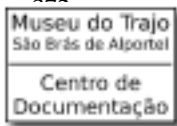
As formas abertas relacionadas com o serviço de mesa e/ou de cozinha correspondem a tigelas e a pratos/frigideiras, normalmente sem asas, mas, no último caso, com vestígios de queimado aderente às paredes, o que denuncia utilização ao fogo. Recolheram-se alguns fragmentos de bordo de tigelas, em particular as decoradas a verde e manganés (331, Fig. 5.3), que nos ajudaram a contextualizar a cronologia do conjunto das cerâmicas recolhidas. Sobre a lareira estava uma frigideira, com restos de queimado pela prolongada utilização ao fogo (nº 343, Fig. 5. 4). Tem bordo com espessamento externo e paredes rectilíneas conver-

fundo plano. É de fabrico seguramente local ou regional, produzida manualmente, ou a torno lento. As argilas são mal depuradas e com abundantes desengordurantes (areias e minúsculas lascas de xisto), apresentando superfícies alisadas e com brunido interno. As peças deste tipo foram encontradas em todos os estratos arqueológicos do Castelo Velho, sendo frequentes as que levaram engobe interno, de cor castanha avermelhada, e brunido em espatulado ou em rectícula. Mantêm uma certa tradição visigótico/emiral, pelo que, se tivermos em atenção a sua posição estratigráfica, devem ter continuado a circular no califado e inícios dos reinos de taifa.

Os alguidares podem dividir-se em dois grupos. Os que estavam caídos sobre as lareiras (n.º 344 e 345, Fig. 3) correspondem às tipologias mais comuns, de bordo em aba externa, corpo troncocónico invertido e fundo plano. Têm ampla cronologia e, neste caso, são de fabrico local ou regional, com pastas castanhas avermelhadas, por vezes com núcleo cinzento, e abundantes desengordurantes de quartzo e xisto. Diferente tipologia tem o fragmento encontrado nos derrubes do forno, podendo ter sido utilizado no fecho da sua construção. Tem a particularidade da decoração, em meandros de linhas incisivas, a pente, ao longo do lábio, e as paredes externas têm cordões plásticos digitados (Fig. 4. 5). Foi o único exemplar deste tipo até agora encontrado no castelo e não aparece em contexto extratigráfico seguro. No entanto, pelo tipo de fabrico e de decoração, com cordões plásticos, pode corresponder ao período califal ou aos reinos de taifas.

Também califais, com sobrevivência durante os reinos de taifa, são os candis até agora recolhidos. A maioria dos exemplares apresenta decoração em corda seca parcial. Mas coexistem com os de superfícies apenas alisadas, da mesma cor da pasta, de textura homogénea e creme esbranquiçada, em fabricos de boa qualidade, como o exemplar n.º 352 (Fig. 3), que se encontrava entre o forno e a lareira.

Provenientes dos mesmos contextos estratigráficos das cerâmicas acima descritas são as peças vidradas e decoradas, nomeadamente as designadas verde e manganés e corda seca parcial. No primeiro grupo registam-se as tigelas (série ataifor), com fabricos de boa qualidade, em pastas bem depuradas, superfície externa vidrada, de tom melado ou branco e superfície interna sempre decorada, com motivos vegetalistas, florais ou geométricos. Como é de conhecimento geral, estas são as decorações mais típicas do período califal, com ampla difusão em al-Andalus durante os séculos X e XI. No segundo grupo estão as peças de corda seca parcial. Esta decoração aparece na peça n.º 346, cartografada entre a lareira e o canto da cozinha. É uma pequena bilha de pasta e superfícies cremes esbranquiçadas. Tem fundo plano, corpo globular com caneluras muito finas, colo alto e asa sobrelevada, que parte do colo e termina a meio do corpo.



zona oposta à asa. Este tipo de peças e decorações aparece frequentemente em contextos arqueológicos do século X e XI, atribuindo-se aos períodos califal e dos reinos de taifas.

5. Em síntese, é no período islâmico que se divulgam as cerâmicas vidradas e profusamente decoradas, que convivem, porém, com uma maioria de recipientes de uso quotidiano em cerâmica comum, desde os mais grosseiros, de fabrico manual, até aos mais elaborados, feitos a torno alto de rotação regular. Como indica o Tratado dos Alimentos (E. 347r) "quanto aos recipientes em que se preparam as comidas, os melhores, se fossem acessíveis (pelo preço) e a lei islâmica o permitisse, seriam os de ouro e, depois deles, os de prata. No entanto, devido à proibição que pesa sobre estes recipientes, os melhores são os de argila e os de louça vidrada". Se até aos inícios do período califal são raras as peças com superfícies vidradas, é a partir do século X que estas se tomam mais relevantes, culminando, nos séculos XII/XIII, com grande diversidade de formas e de decorações.

No castelo Velho de Alcoutim convivem cerâmicas de vários tipos e proveniências, desde as mais grosseiras, de produção local e regional, em fabricos que mantêm formas de tradição mais antiga, até aos fabricos de maior qualidade e às importações, certamente do sul da actual Andaluzia, onde se incluem as cerâmicas decoradas a verde e manganés e a corda seca parcial. Os recipientes aqui apresentados pertencem à última fase de ocupação do castelo e correspondem genericamente ao califado e período dos reinos de taifas. Apareceram associadas a reconstruções, feitas possivelmente a partir do século X, quando se remodelam todos os edifícios e se edifica a mesquita do castelo. O abandono definitivo, bem representado na cozinha aqui analisada, deve ter ocorrido em meados do século XI, certamente antes do período almorávida, pelo que não se encontraram, até ao momento, as cerâmicas típicas dos séculos XII e XIII.

Por outro lado, a relação dos recipientes de cozinha com as lareiras e os restos alimentares, reflectem os hábitos quotidianos e alimentares daqueles que aí habitaram. Excepto o forno de pão, com paredes de alvenaria de pedra e argila, as lareiras do Castelo Velho estruturam-se de forma muito rústica, directamente sobre o solo e estavam rodeadas com pequenas lajes, seixos de ribeira e argila. Era nestas lareiras que se cozinhavam os alimentos, de que restam alguns vestígios, como sejam as escamas e espinhas de peixe, os ossos de ovinos, caprinos, bovídeos, aves de capoeira, etc.

Da análise desses restos e sua relação com as panelas e frigideiras depreende-se que os alimentos eram cozinhados principalmente em sopas e estufados, como aparece mencionado com frequência por exemplo, no Tratado dos Alimentos,

rio de Córdova e nas obras poéticas e de culinária. Entre os alimentos mais acessíveis, destacavam-se as tradicionais sopas de pão, de grão, de abóbora, a que se acrescentavam outras leguminosas e vegetais, temperadas de azeite e ervas aromáticas, ou com carne, especialmente de ovelha, de vaca e de animais de capoeira.

Também os frutos secos, as passas e as azeitonas eram um valioso complemento alimentar, tendo-se recolhido no Castelo Velho de Alcoutim um figo seco e caroços de azeitonas. Por exemplo, os documentos árabes mencionam frequentemente que era aconselhável, em Janeiro, "comer sopa de cebola, já que é muito útil para a ciática" (CALENDÁRIO DE CÓRDOVA, 54); em Fevereiro, comer alho, carne de aves, todas as frutas, secas e doces, a romã, a toranja, a cana-do-açúcar, azeitonas e "comem-se grãos-de-bico todos os dias" (*ibid.*: 62). Finalmente, não pode deixar de referir-se as frutas e os doces, tão apreciados na poesia, em particular o mel, considerado "uma das bases mais sólidas em que se fundamenta a conservação da saúde e a cura das enfermidades" (TRATADO DOS ALIMENTOS, E 120r). E para terminar, um verso de Ibn Quzman: "Um corpo trémulo e branco como o queijo fresco; eu quis ser a sua filhós, mas ela fritou-me".

Bibliografía básica de consulta

- AAVV. - *Arqueologia Medieval*, Campo Arqueológico de Mértola, ed. Afrontamento, Porto, vol 1 (1992) ao vol. 8 (2003).
- AAVV - *Colóquios internacionais sobre cerâmica medieval no Mediterrâneo Ocidental*, 1º, Valbonne, 1978 (Paris, 1980); 2º, Toledo, 1981 (Madrid, 1986); 3º, Siena/Faenza, 1984 (Firenze, 1986); 4º, Lisboa, 1987 (Ed. 1991); 5º, Rabat, 1991 (Ed. 1995); 6º Aix-en-Provence, 1995 (Ed. 1997); 7º Tessalónica, 1999 (Ed. 2003).
- AAVV. - *Congreso de Arqueologia Medieval Española, Iº*, Huesca, 1985 (Zaragoza, 1986), 2º Madrid, 1987; 3º Oviedo, 1989 (Ed. 1992); 4º Alicante, 1993 (Ed. 1994); 5º Valladolid, 1999 (Ed. 2001).
- AAVV - *Cerâmica medieval e pós-medieval. Métodos e resultados para o seu estudo*, Tondela (1992, 1995, 1997).
- AAVV. (1995) - *El zoco. Vida económica y artes tradicionales en Al-Andalus y Marruecos*, El Legado Andalusi, Lunwerg Editores, S. A., Madrid.
- AAVV. (1998) - *Portugal Islâmico. Os últimos sinais do Mediterrâneo*, Museu Nacional de Arqueologia, Lisboa.
- BENAVIDES BARAJAS, L. (1992) - *Al-Andalus. La cocina y su historia*, Ed Dulcinea, Motril.
- CANO PIEDRA, Carlos (1996) - *La cerámica verde-manganeso de Madinat Al-Zahra*, El Legado Andalusi, Granada.



- O. Helena (1997/98) - *O Algarve Oriental durante a ocupação islâmica - povoamento e recintos fortificados*, 3 vols., Al- 'Uliã, nº 6, Câmara Municipal de Loulé.
- (1999) - "Cerâmicas omiadas do Garb Al-Andalus: resultados arqueológicos no Castelo Velho de Alcoutim e no Castelo das Relíquias (Alcoutim)", *Arqueologia y Territorio Medieval*, 6, Universidad de Jaen, pp. 113-132.
- FLORES ESCOBOSA, Isabel e MUÑOZ MARTÍN, Maria del Mar (Coord. de) (1993) - *Vivir en al-Andalus. Exposición de cerámica (S. IX-XV)*, Instituto de Estudios Almerienses, Almedietrranea, Almeria.
- GOMES, Rosa Varela (2004) - *Silves (Xelb). uma cidade do Gharb al-Andalus: a Alcáçova*, Trabalhos de Arqueologia, 35, IPA, Lisboa.
- GÓMEZ MARTÍNEZ, Susana (2002) - *Cerâmica em corda seca de Mértola*, Museu de Mértola, Campo Arqueológico de Mértola.
- GUTIERREZ LLORET, Sónia (1996) - *La Cora de Tudmir de la Antigüedad tardia al mundo islámico. Poblamiento y cultura material*, Collection de la Casa de Velazquez, 57, Madrid-Alicante.
- MALPICA CUELLO, António (Ed.) (1993) - *La cerámica altomedieval en el Sur de Al-Andalus*, Primer Encuentro de Arqueología y Patrimonio, Granada.
- MARIN, Manuela e WAINES, David (Ed.) (1994) - *La alimentación en las culturas islámicas*, Agencia Española de Cooperación Internacional. Madrid.
- TORRES, Claudio e MACIAS, Santiago (2001) - *Arte islâmica, catálogo do Museu de Mértola*, Campo Arqueológico de Mértola.

Fotografias



Foto 1 - Ruínas do Castelo Velho de Alcútem, foto aérea oblíqua (Lúcio Alves)



Foto 2 - Aspecto da cozinha (compartimento U),
com a posição do forno e da lareira I.

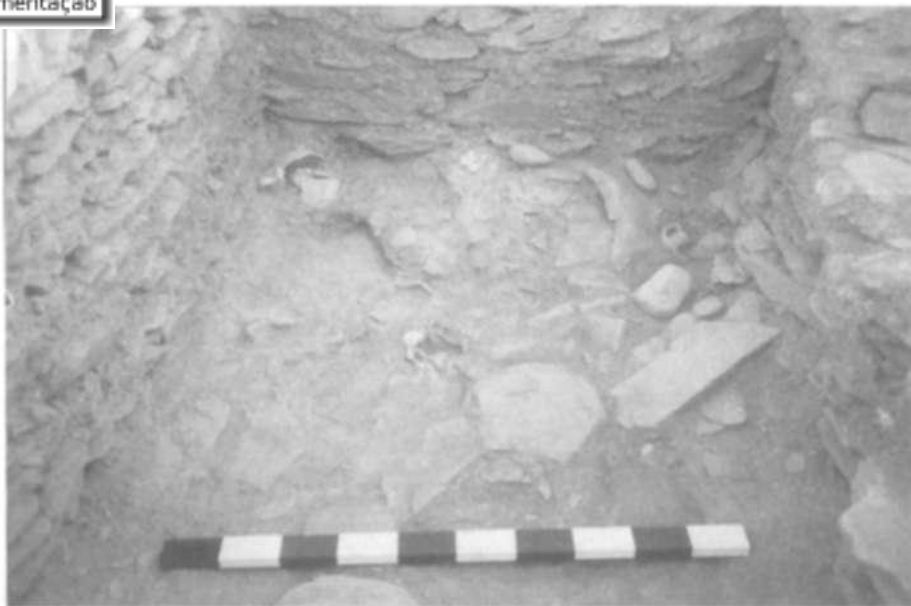


Foto 3 - Camada de abandono, com a localização espacial das cerâmicas deixadas sobre o solo da cozinha.



Foto 4 - Bilha decorada a corda seca parcial (n° 346), depois de colar os fragmentos deixados sobre o solo.