



DATOS CATALOGRÁFICOS

Autoría	Desconocido
Lugar de producción	----
Lugar de procedencia	----
Título/nombre objeto	<i>Anafe u hornillo portátil</i>
Fecha	Primera mitad del siglo XIII
Medidas	30,2 x 31 ø boca x 15,5 ø base
Materiales/técnica	Pasta calcáreo-ferruginosa. Conformación a torno. Decoración de incisiones realizadas con un peine sobre el barro crudo. Una cocción (bizcocho, obra "aspra" o común).
N.º Inventario	MCM Inv. 5217
Ubicación en el museo	Planta 0 / Sala 3 / Vitrina 3.3

DESCRIPCIÓN

El anafe es un utensilio de uso culinario utilizado para elaboraciones a fuego lento y para calentar alimentos. Se trata de un hornillo portátil originario de los pueblos árabes de vida nómada, introducido en la Península Ibérica en época islámica, concretamente en el período almohade (siglos XII-XIII), cuya utilización se mantuvo durante toda la Edad Media, Moderna y Contemporánea hasta prácticamente la segunda mitad del siglo XX y que todavía hoy en día sobrevive como objeto vinculado a la producción de alfarería popular. Tipológicamente, el ejemplar conservado en el MCM, recuperado de una excavación arqueológica en Manises, responde al modelo de doble cámara, ya que se compone de dos partes. La inferior o cenicero, de forma troncocónica y con una pequeña abertura, destinada a recoger las cenizas. La superior o brasero, más ancha y de perfil troncocónico invertido, destinada a contener el combustible (normalmente brasas incandescentes procedentes del hogar o carbón vegetal), el cual se coloca sobre una parrilla perforada hecha también de material cerámico. Esta parte dispone, además, de dos agujeros para favorecer la combustión y se remata por un labio ancho y estriado con tres lengüetas hacia el interior que facilita la sujeción de los recipientes donde se cocina la comida. Por último, dos asas permiten su manejo y transporte.

RELECTURA

Tema Relacionado	División sexual del trabajo Estereotipos de género: público/doméstico Género y espacio
Relectura	Como utensilio de uso culinario, el anafe era un objeto vinculado con la vida doméstica andalusí. Ambos elementos (anafes y viviendas) reflejan la estructura familiar y social del mundo islámico y permiten conocer el papel de la mujer y hacer una relectura en clave de género. Por lo que respecta a las casas, el modelo de

organización en torno a un patio privado revela el valor de la intimidad y el intento de preservación de la vida pública. Este patio interior ocupa una posición central y es el foco de luz, ventilación y distribución de las demás estancias. Asimismo, es el lugar donde se desarrollan gran parte de las actividades cotidianas. A la reducción del contacto con el entorno contribuye también la ausencia de grandes ventanas, la protección de las existentes con celosías y los vestíbulos de estructura en recodo. Dentro del estricto carácter endogámico de la sociedad musulmana que rechaza la incorporación de miembros ajenos al núcleo familiar, la mujer constituye el núcleo sagrado, el individuo sobre el cual recae la salvaguardia del honor. Por eso ha de permanecer especialmente alejada del exterior y confinada a la vida y a los quehaceres privados, entre los cuales la atención al marido y a los hijos era el deber principal. Las obligaciones que esto comportaba incluían la preparación de las comidas, por lo que era la mujer quien utilizaba los anafes. Con ellos elaboraba platos de cocción larga y lenta que no requerían un fuego intenso, como por ejemplo sopas y guisos. Además, aprovechaba el calor acumulado para mantener calientes los alimentos, ya que las costumbres mandaban que la mujer tenía que comer después que el hombre.

Posteriormente, la civilización cristiana adoptó el uso del anafe y la existencia en esta sociedad de un rol femenino vinculado también al ámbito doméstico y familiar mantuvo este objeto como un elemento estrechamente conectado con la mujer. Así puede observarse en dos pinturas donde aparece representado el anafe: *La vieja fiendo huevos* (1618) de Diego Velázquez y *Vendedoras de rosquillas en una calle de Sevilla* (1881) de Manuel Wssel de Guimbarde. En los dos cuadros son mujeres de diferentes edades quienes cocinan con un anafe los distintos alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

Hortelano Uceda, Ignacio. "Anafe, un hornillo portátil de época almohade". En: *La pieza del mes*. Manises, Museo de Cerámica de Manises, 2018.

Museo Alhambra. "Anafres, los hornillos portátiles de la cocina en al-Andalus". En: <<http://www.alhambra-patronato.es/elblogdelmuseo/index.php/anafres/>> (22-X-2018).