

LA ETNOARQUEOLOGÍA CERÁMICA, UNA HERRAMIENTA FUNDAMENTAL PARA EL ESTUDIO DE LA ALFARERÍA PREHISTÓRICA.

Recibido: 8 de Maio de 2017 | Aprobado: 1 de Dezembro de 2018

María Lazarich¹

Profesora del Área de Prehistoria. Universidad de Cádiz | Responsable del Grupo PAIDI HUM-812

Antonio Ramos-Gil | Juan Luís González-Pérez | M^a José Cruz-Busto | Mercedes Versaci

Miembros del grupo del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI-HUM 812) Prehistoria, Arqueología, Antropología y Paisaje Cultural.

Resumen

Desde hace más de tres años venimos realizando un proyecto encaminado al estudio de la producción cerámica que realizan las alfareras amaziges² del Rif. Aunque nuestros objetivos son más amplios, ya que además pretendemos una mejora social y económica de estas mujeres. Consideramos la etnoarqueología como una disciplina que nos aporta una información muy valiosa para la obtención de hipótesis sobre las sociedades del pasado. Con esta comunicación queremos dar a conocer la alfarería de una comunidad agropastoril con economía de subsistencia, que nos puede ayudar a resolver muchas de las dudas a la hora de abordar un estudio cerámico de las sociedades pretéritas.

Palabras-clave: etnoarqueología cerâmica; alfarería amazighe; alfarería femenina; Marruecos; Rif.

Abstract

For more than three years we have been carrying out a project aimed at the study of the ceramic production manufactured by tamazighen female potters of the Rif. Although our objectives are broader, as we also seek a social and economic improvement of these women. We consider ethnoarchaeology as a discipline that gives us valuable information for obtaining hypotheses about the societies of the past. With this communication we want to make known the pottery of an agropastoral community with a subsistence economy, which can help us to solve many of the doubts when it comes to a ceramic study of the past societies.

Key-words: ceramic ethnoarchaeology; amazighe pottery; female pottery; Morocco; Rif.

https://doi.org/10.14195/2182-844X_6_15

¹ maria.lazarich@uca.es

² Utilizamos el término Amazighen, pero españolizado tal como lo recomienda M. Tilmatin (1995) y no la palabra bereber.

I. Introducción.

La Etnoarqueología una disciplina generadora de modelos e hipótesis para obtener inferencias sobre las comunidades prehistóricas.

Fue a principios del siglo XX, cuando por primera vez aparece el término etnoarqueología, en concreto en la obra del antropólogo Jesse Fewkes (1900), quien utiliza el vocablo para describir las actividades arqueológicas que estaba llevando a cabo, con el propósito de localizar yacimientos que los indios Hopi de su época mencionaban en sus mitos (Hernando, 1995: 16).

Otro de los investigadores de fines del siglo XIX y principios del XX que describieron la producción de útiles de piedra, textiles, cerámica, metal y joyería de los pueblos vivos, con el fin de explicar la forma y distribución de artefactos que les proporcionaba el registro arqueológico, fue William Henry Holmes (Meltzer y Dunnell, 1992).

Fueron pues los antropólogos americanos quienes utilizaron ambas disciplinas, es decir, la evidencia arqueológica y el comportamiento etnográfico, al relacionar los restos arqueológicos producto de sus excavaciones con los de los grupos indígenas herederos de aquellas culturas. Pero si bien es verdad que desde la arqueología prehistórica se habían utilizado paralelos etnológicos o analogías etnográficas para interpretar algunos de los restos arqueológicos, no será hasta la segunda mitad del siglo XX, cuando se inicie el desarrollo sistemático de la Etnoarqueología. Ésta como una disciplina propia sobreviene con el desarrollo de la Nueva Arqueología americana y con ella el advenimiento de la llamada arqueología procesual, con L. Binford, como su principal exponente (Hernando, 1995: 17).

Binford (1978) realizó diversas expediciones a Alaska con el propósito de conocer mediante la analogía etnográfica las costumbres de las comunidades cazadoras recolectoras paleolíticas. Realizó estudios metódicos sobre el uso y la dispersión de los restos de cultura material entre los Nunamiut, que le llevó a desarrollar teórica y conceptualmente un enfoque etnoarqueológico.

Sus trabajos sirvieron para fundamentar las bases metodológicas de la Etnoarqueología dentro del paradigma procesual, pasando ésta a ser la disciplina que ayudaría a crear modelos para fundamentar la "teoría de alcance medio". (Hodder, 1988: 127).

Todos los estudios citados han servido como contextos-fuente de analogías con el modo de vida de grupos de cazadores-recolectores, pasando por las primeras comunidades agropastoriles hasta las más complejas de mediados y fines de la Prehistoria reciente.

Muchos investigadores señalan la confusión existente entre Etnoarqueología y Analogía Etnográfica, presentando incluso enfoques diversos para cada una de ellas; es más, en aquellas metodologías que aceptan planteamientos etnoarqueológicos se han utilizado denominaciones diversas para los mismos objetivos, tales como Arqueología viva, Arqueología en acción, Arqueología etnográfica y Arqueoetnografía (Kramer, 1979: 12 *in* Rubio, 1998: 10; Nicholas y Kramer, 2001).

La analogía etnográfica ha estado siempre vinculada al discurso arqueológico. Como señala Almudena Hernando:

“No hubiéramos podido imaginar un pasado diferente de nuestro presente si no fuera por la evidencia de un presente también diferente.” (Hernando, 1995: 20).

A fines del siglo XX hubo una controversia entre los que no estaban de acuerdo con la aplicación de la argumentación analógica en la interpretación del registro arqueológico, y los que la consideraban como un elemento sustancial para obtener inferencias en arqueología.

Incluso, más recientemente, hay quienes plantean que las sociedades actuales no sirven como referentes análogos de las sociedades del pasado, debido a que las comunidades indígenas o las sociedades “primitivas” están muy contaminadas por la civilización occidental o por la globalización. No obstante, como señala Politis esta argumentación no tiene fundamento ya que:

“(…) la investigación etnoarqueológica opera bajo los principios del sincretismo de la argumentación analógica y por lo tanto, los dos elementos de la analogía (la fuente y el sujeto) no deben ser iguales (en cuyo caso no sería necesario un razonamiento analógico) sino que deben tener ciertas condiciones de comparabilidad.” (Politis, 2002: 62-63).

V. Fernández Martínez señaló la complejidad del significado que ha tenido y continúa teniendo el término etnoarqueología para los diversos investigadores. Considera que podemos entenderla dentro de un sentido amplio y en un sentido estricto. En sentido amplio podría relacionarse como la búsqueda de una analogía explicativa en la documentación etnográfica para dar respuesta a un rasgo del pasado y que denomina como “aproximación tipo perdigón”, o también con aquellos trabajos que tienen como objetivo la producción de paradigmas universales o normas transculturales. Sin embargo, en sentido estricto se refiere a:

“(…) los trabajos de campo etnográfico realizados por arqueólogos o por antropólogos con

formación arqueológica.” (Fernández Martínez 1994: 62).

Desde nuestro punto de vista la definición más completa sobre el significado de Etnoarqueología es la realizada por Teresa Chapa en el *Diccionario de Arqueología*, coordinado por Alcina Franch:

“Disciplina que relaciona la Arqueología con la Etnología. Su objetivo es investigar la conducta sociocultural contemporánea desde una perspectiva arqueológica estudiando los patrones de comportamiento de las sociedades vivas y su correlato material, de forma que puedan proporcionar modelos e hipótesis que ayuden a interpretar los registros arqueológicos de sociedades desaparecidas” (Chapa, 1998: 319).

II. El Proyecto FAJJARA.

Una Acción para el Empoderamiento de las Alfareras en el Rif.

Desde hace más de tres años estamos llevando a cabo el proyecto “FAJJARA³”. Este estudio está centrado en un espacio geográfico concreto: el Rif; enfocado a un colectivo de población determinado: las mujeres alfareras amaziges, y con unos objetivos precisos: lograr el empoderamiento de estas mujeres y proteger un patrimonio cultural en vías de desaparición.

Con el subtítulo del proyecto: “Una acción para el empoderamiento de las alfareras del Rif”, expresamos un objetivo fundamental que consideramos vital para poder alcanzar el resto de los objetivos que nos hemos marcado. Queremos dar a las alfareras el poder de reconocer la importancia de su oficio. Que este colectivo desfavorecido socioeconómicamente consiga, mediante su autogestión, la mejora de sus condiciones de vida.

³ “Fajjara” significa “alfar” en lengua árabe.

El propósito fundamental de la primera fase del proyecto ha sido documentar y realizar una labor de apoyo a la preservación de las ancestrales labores artesanales alfareras que son realizadas aún con técnicas prehistóricas, transmitidas de madres a hijas. Para la divulgación del trabajo de las alfareras y de sus productos hemos organizado cuatro exposiciones, y dos que están en curso, en distintas poblaciones de la provincia de Cádiz (Algeciras, Jerez de la Frontera, Vejer de la Frontera y San Fernando). Éstas recogen la información sobre la producción cerámica realizada por mujeres de cuatro aldeas del Rif: Slit, Htatech, Tegheza e Ifrane Alí, localizadas en ámbitos geográficos diversos y con unas características de fabricación y estilo diferentes (VVAA, 2017) (Fig. 1).

Allí estuvimos con Fathma, Zainab, Amina y Rachida, cuatro alfareras que nos aportaron sus conocimientos sobre esta alfarería que aprendieron de sus madres (algunas de sus suegras) generación tras generación.

Los aduares o aldeas del norte de Marruecos son agrupamientos humanos cuyas formas de vida han permanecido casi inalterables a lo largo de los siglos, incluso milenios. Cuenta con una densidad de población superior a la media de Marruecos, de la que el 90% vive en el ámbito rural. Presenta los niveles económicos y de infraestructuras más bajos respecto a otras regiones magrebíes. La red de comunicaciones es muy precaria, con caminos intransitables de acceso a las aldeas. Recientemente, se han introducido la electricidad y la telefonía, y se están realizando obras de saneamiento y alcantarillado, lo que ha supuesto un gran avance en la mejora de la calidad de vida en los aduares.



Fig. 1 - Mapa con la localización geográfica de las cuatro aldeas alfareras estudiadas.

La necesidad de elaboración de vasijas para el consumo y producción alimenticia, junto con el marcado aislamiento de estas tribus amazigas, llevaron a esta cultura a un desarrollo y pervivencia de tradiciones alfareras ancestrales hasta fines del siglo XX.

En la actualidad, la introducción de nuevos materiales como el plástico y el aluminio para la fabricación de recipientes domésticos han relegado a las arcillas y están poniendo en serio peligro la alfarería tradicional de la zona.

En líneas generales la alfarería se desarrolla en ámbitos de subsistencia y autosuficiencia; es decir, encaminada para el consumo propio y, en algún que otro caso, como una forma de mejorar las condiciones de vida mediante una ayuda económica complementaria. Esta actividad está supeditada a las labores del campo, suprimiéndose si es necesario en los periodos de siembra o recolección y por factores climáticos⁴.

⁴ Dadas las características climatológicas de la zona las mujeres se ven obligadas a trabajar en los meses donde las temperaturas no sean ni muy altas ni muy bajas (normalmente al final de la primavera), además de que no coincidan con los periodos de lluvia, por la dificultad que implica el modelado y el horneado en ellas.

La alfarería amazigh femenina ha sido objeto de diversos estudios que responden a muy variados objetivos. Fundamentalmente, se trata de investigaciones etnográficas centradas en el estudio de la producción cerámica entre los que se encuentran los trabajos ya clásicos de H. Balfet (1977), Voseen (1990), H. Berrada (2001), A. Bazzana, R. Elhraiiki y Y. Montmessin (2003), los de carácter etnoarqueológico realizados por un grupo de investigadores de varias universidades europeas (2001), pasando por otros más puntuales dedicados a algunas de las fases del proceso productivo, como son los sistemas de cocción (Schütz, 1992 y 2009), hasta los propuestas de catalogación de las producciones (Soriano Alfaro, 1999). Igualmente hay que destacar los trabajos (catálogos, videos, exposiciones y publicaciones) y proyectos de promoción de turismo cultural alfarero, llevados a cabo por Jorge Wagner y María José Matos (VVAA, 2009).

III. El Proceso productivo de la cerámica femenina del Rif

Metodológicamente para el estudio de la producción de la cerámica hemos aplicado el concepto de cadena operativa, que nos permite una mejor identificación de las diversas fases y de todos los componentes que actúan en ella, basándonos sobre todo en trabajos que han tenido como objeto principal de estudio la cerámica (Shepard, 1980; Rice, 1987; Skibo, 1992; Colomer, 1995; Orton, Tyers y Vince, 1997; entre otros).

Como ya señalamos en otro apartado de este artículo, el proceso productivo es realizado por la mujer amazig en todas sus fases: desde la captación de la arcilla y de desgrasantes, el triturado, decantación, amasado y mezcla de

éstos, pasando por el modelado, la decoración y la cocción, hasta la venta de sus productos y uso para las actividades domésticas.

La tecnología aplicada a la cerámica, aunque es muy rudimentaria y “primitiva”, ha proporcionado a lo largo de miles de años unos resultados excelentes. Estas vasijas, que nacen en principio de unas necesidades de tipo doméstico, vinculadas fundamentalmente con actividades culinarias, tienen un valor cultural y antropológico incalculable.

3.1. La captación de las arcillas

El proceso productivo se inicia con la extracción de la arcilla en los barreros. Ésta es extraída normalmente en los huertos cercanos y, en menor medida, al contrario de lo que ocurría hace unos años, en grandes canteras. Para la extracción utilizan como herramientas una pequeña azada y cestos o sacos, donde recogen la arcilla para su transporte a lomos de asnos hasta la aldea.

Igualmente es en esta fase donde se aprovisionan de los desgrasantes que añadirán al barro en la fase de modelado, con el propósito de modificar las características de las arcillas, dependiendo de las funciones a las que estén destinadas. Hemos llevado a cabo diversas analíticas de caracterización con la intención de conocer los componentes que los integran, al igual que las arcillas. Investigaciones que no podemos incluir en el presente trabajo, dada la característica de estudio preliminar de este artículo, pero sobre el que preparamos un completo informe que esperamos publicar en breve. De todas formas, adelantamos que entre las materias de tipo inorgánico que mayoritariamente y en distintas proporciones utilizan como inclusiones no plásticas, destaca la calcita. Este material, de buena conductividad térmica y dureza, resulta un

excelente desgrasante para las cerámicas de cocina. Así no sólo permitirá que las vasijas no se resquebrajen al perder la humedad y ser cocidas, sino que este fenómeno no ocurra cada vez que sean utilizadas para su exposición al fuego para cocinar alimentos. Igualmente hay que mencionar la utilización de chamota, obtenida mayoritariamente de cascotes rotos cerámicos triturados, pero que en algún caso como la empleada en la arcilla para la fabricación de los platos para la cocción del pan en Htatech. Allí pudimos ver como fabrican chamota con algo de arcilla (menos del 20%), cenizas (alrededor del 60%) y el resto estiércol. Con esta masa realizan tortas que cuecen junto con las vasijas en las horneras al aire libre, y que luego trituran en molinos de mano de piedra para convertirlas en desgrasantes (Fig. 2).

3.2. Preparado y lavado de las arcillas

La siguiente fase, es la de molido y criba de las tierras, que se llevan a cabo golpeando con un palo (Ifrane Alí y Slit) o con una moleta sobre una base o molino de piedra (Htatech y Tegheza) los terrones hasta deshacerlos y posteriormente tamizarlos. Las mezclas de arcillas con los desgrasantes, la decantación y preparación del barro, así como el modelado, son acometidas de manera manual. El barro se coloca en grandes recipientes o en el interior de compartimentos cerrados impermeabilizados con plásticos, y en cuyo interior se ubica el barro y el agua, se mezclan bien y se dejan en reposo hasta que éste se evapore. Todas estas actividades se realizan en el ámbito doméstico, generalmente en el patio o estancia exterior de la vivienda.

3.3. Proceso de modelado de la arcilla.

Las alfareras realizan todo este proceso a mano mediante la técnica del urdido, que consiste en ir uniendo pequeñas masas de arcilla entre sí hasta conseguir el levantamiento de la vasija, lo que convierte a las alfareras en verdaderas artistas por la maestría que exhiben.



Fig. 2 - Triturado de la chamota con moleta sobre molino de piedra en la aldea de Htatech (Tetuán, Marruecos).

Tras mezclar la arcilla con el desgrasante y el agua, lo amasan con los pies o las manos. Luego se sientan en el suelo normalmente con la pierna izquierda extendida y la derecha recogida (Slit, Ifrane Alí) y, en menor medida, sentadas en una banqueta baja (Tegheza) con las piernas entrecruzadas e incluso en cuclillas (Htatech). Se acompañan de la bolsa que contiene la arcilla húmeda, junto con otra de menor tamaño con el desgrasante, un recipiente con agua, y las herramientas para el modelado (espátula de madera, canto rodado y trozo de cuero o lana).

La técnica de modelado a mano se facilita con la colocación de un soporte (un fragmento de cerámica plano o una laja de piedra) sobre el que se dispone bien un gran fragmento cerámico roto o bien una torta realizada con la mezcla de arcilla y paja, que hace las veces de disco y de soporte

(Slit). En Tegheza las dos únicas alfareras que existen en la aldea colocan una vasija boca abajo y encima un soporte de madera para levantar y transportar la vasija hasta su secado. En Htatech, para el modelado del plato para el pan, utilizan como soporte una tapadera de un bidón metálico (Htatech) (Fig. 3). Todas las alfareras espolvorean arcilla seca y desgrasantes sobre el soporte (con el fin de facilitar su separación tras el secado), después realizan una torta de barro que será el fondo del recipiente, y comienzan a colocar tiras o rulos de arcilla, para levantar la vasija. Para unir dichas piezas utilizan espátulas de madera que presentan la muesca característica que facilita dar la curvatura a la vasija.



Fig. 3 - Plato para el pan decorado con pintura, preparada con hojas de lentisco machacadas y mezclada con agua, que es aplicada inmediatamente tras su cocción. Htatech (Tetuán, Marruecos).

En Ifrane Alí utilizan una especie de torneta muy elemental, conformada por un gran cuenco de fondo plano que rellenan de arcilla para que sirva de base; sobre él se coloca otro cuenco, igualmente de fondo plano pero de mucho menor tamaño, dispuesto boca abajo y, finalmente, encima se instala un disco o torta de arcilla muy rudimentaria, que permite girarse

con el movimiento de una de las manos de la alfarera (Fig. 4).

Las vasijas que requieren dos cuerpos, uno más o menos esférico que constituye la panza del recipiente, y otro cilíndrico, que caracteriza al cuello o gollete, han de realizarse en dos tiempos, dejando un espacio intermedio para el secado. Ello evita que las finas paredes, sobre todo la de los grandes recipientes, se hundan al unir ambas partes. Algunas vasijas por su complejidad morfológica son elaboradas en más de dos fases.



Fig. 4 - "Torneta" rudimentaria de Ifrane Alí (Tetuán, Marruecos).

Las jóvenes aprenden el oficio a partir de los 10 o 12 años, aunque como se trata de una actividad estacional (las alfareras sólo trabajan en primavera) no tienen que dejar la escuela por esta causa, aunque sí terminan abandonándola al tener que dedicarse a las tareas agrícolas, al cuidado del ganado, además de ayudar a sus madres en el cuidado de los hermanos pequeños y en las tareas domésticas. Esto no ocurre en la zona de Ifrane Alí, allí las alfareras trabajan más tiempo, pues su producción trasciende del ámbito doméstico y de las ventas en las aldeas cercanas, ya que es demandada en casi todo el país. Por ello, a las niñas que muestran más habilidad para la alfarería los padres las sacan de las escuelas y las ponen a trabajar en el oficio. Durante su aprendizaje modelan vasijas de

pequeño y mediano tamaño, y aprenden a estimar sus dimensiones mediante la utilización de plantillas de cartón o papel.

3.4. Formas y funciones de las cerámicas

En líneas generales, se fabrican tres tipos de cerámicas: cocina, almacenaje y vajillas para la producción y consumo alimenticio, además de otras tareas domésticas y productivas. La variedad formal, pero sobre todo las técnicas decorativas y estilísticas, es tal, que a veces podemos encontrarnos con piezas únicas, propias no sólo de una tribu o de una aldea, sino de cada una de las alfareras. Es una cerámica eminentemente tribal, pero esta peculiaridad, que en principio podría constituir un aspecto positivo de identidad cultural, lleva a que los productos solo sean demandados por los miembros de la propia tribu.

En Ifrane Alí, las vasijas que fabrican están destinadas fundamentalmente a las actividades

culinarias, sobre todo las empleadas para la cocción. Las más características son las ollas, los anafes, cuscuseras, tagines, cazuelas y los platos para la cocción del pan. Igualmente, elaboran recipientes para líquidos (jarros, jarras, botijos) o para el almacenamiento y conservación de alimentos (tinajas, orzas, etc.), y otros usos como teteras y candelabros.

En la aldea de Slit las formas cerámicas que elaboran las alfareras son muy variadas, motivadas por una gran diversidad de usos. Se elaboraban grandes vasijas para contener agua (*guemboura/cántaro*), tinajas (*jabia*) para guardar alimentos o líquidos, o grandes y esbeltas vasijas para contener aceite; muchas acompañadas de sus respectivas tapaderas. Igualmente elaboran recipientes de mediano tamaño como las vasijas para la obtención de leche agria (*leben*) y mantequilla (*akchrou*), las jarras o jarros para escanciar agua (*gorraf*), pasando por las ollas, cuscuseras y anafes (simples o dobles) para cocinar, hasta la vajilla doméstica (platos, vasos y tazas). Aquí no utilizan platos para cocer el pan, pues tienen hornos de doble cámara para tal actividad, estando la superior realizada, tras la parrilla, mediante la colocación de una media vasija de gran tamaño, sobre la que se superpone la cúpula. También se fabrican pequeñas piezas geminadas, sin utilidad aparente, pero que son realizadas por las aprendizas.

Muy curiosos son unos recipientes para hacer humo con el propósito de ahuyentar a las abejas cuando quieren sacar la miel de las colmenas (*mejmar del hal*). A muchas de estas vasijas, sobre todo las de gran tamaño, al no tener en la actualidad una salida comercial en las aldeas, debido a la introducción de otro tipo de materiales como son el plástico o el caucho, se les han buscado nuevos usos, tales como servir



Fig. 5 - Mantequera de la aldea de Tegheza (Al Hoceima, Marruecos) muy características por su forma globular con cuello estrecho, dos asas para colgar y un gran pico vertedor. Para su uso se cuelgan por sus dos asas en una viga de la vivienda y se balancea sin soltarla con un ritmo más o menos rápido hasta que la leche con el suero depositada en su interior pase a ser mantequilla.

de colmena para las abejas, o de recipientes para el riego por goteo.

Una menor variedad de formas se produce en los aduares de Tegheza e Htatech. En la primera podemos diferenciar entre las formas que decoran, con una función de almacenamiento de líquidos (botijos y *gembouras*) o sólidos (orzas), para preparar alimentos sin fuego, como las destinadas a los productos lácteos, para hacer mantequilla (Fig. 5) y recipientes abiertos para ordeñar (*takserit*), cuencos para amasar el pan, y para beber y comer (platos, pequeños cuencos, jarras y vasos). Por otro lado, las que no se decoran, están destinadas a un uso culinario con exposición al fuego: anafes, ollas, cuscuseras y un gran plato para el pan.

Finalmente, en la aldea de Htatech, su producción se reduce a los característicos platos para el pan decorados (Fig. 3), cuscuseras, pequeñas ollas y cazuelas, todas para ser utilizadas en el fuego, y platos para comer. Hay que señalar la fabricación de unas curiosas vasijas con forma de aves que se asemeja a un Askos y que realizan las aprendizas (Fig. 6).



Fig. 6 - Vasija en forma de ave con función decorativa y que son realizadas por las aprendizas de alfarera de la aldea de Htatech (Tetuán, Marruecos).

3.5. La decoración de las vasijas

Después de la fase de modelado se dejan secar los recipientes unas horas o un día, dependiendo del grado de humedad y, sobre todo, del tratamiento y de la decoración que se le quiera aplicar.

Las vasijas de Ifrane Alí se decoran con la técnica de impresión, por lo que tienen que estar húmedas y blandas sus superficies para que el instrumento aplicado se quede impresionado en ella. Salvo excepciones (como ocurre con las teteras) no decoran toda la vasija con esta técnica, sino que únicamente lo hacen en las asas, bordes y parte inferior del arranque del cuello. Para su ejecución utilizaban el borde dentado de una concha (*cardium edulis*), como en la cerámica cardial neolítica; sin embargo, este instrumento ha sido sustituido en la actualidad por una ruedecilla metálica dentada (como la utilizada para la decoración en la repostería). En otros casos se les aplica cordones que se decoran a su vez con pequeñas incisiones (realizadas con una pequeña espátula de madera) o impresiones con una caña o media caña. Todas las vasijas, ya sean las decoradas como las que no lo están, reciben un bruñido intenso tras el frotado sucesivo con un canto rodado de forma alargada que les da brillo. Su color rojizo lo toman tanto por las arcillas utilizadas, la cocción en un medio oxidante y en muchos casos del baño de engobe que llevan (barbotina).

En el resto de los aduares alfareros que analizamos la decoración es aplicada igualmente a casi la totalidad de las vasijas, pero en este caso la técnica es la pintura. Tras bruñir someramente con un canto rodado la superficie de los recipientes, con el propósito de cerrar los poros y obtener algo de brillo, se les aplica un ligero engobe con un trapo, tanto por el interior como

por el exterior, para lograr su impermeabilidad. En Slit este engobe se prepara con caliza blanca, que es triturada hasta convertirla en polvo, y agua.

El diseño puede ser monocromo (negro en Tegheza y Htatech) y bicromo (rojo o castaño asociado con el negro, en Slit). Las pinturas se preparan con elementos orgánicos (como el lentisco) o inorgánicos (caliza, óxidos de hierro y manganeso) que se aplican con pinceles muy rudimentarios (plumas, pelos de cabra y raíces o tallos machacados, e incluso, la yema de los dedos), todos estos pigmentos e instrumentos son obtenidos y elaborados por las alfareras. En algunas zonas que escasea el manganeso, éste es distribuido entre las alfareras por buhoneros que visitan las aldeas.

Muy particular es la decoración del plato para el pan en Htatech, el cual es pintado inmediatamente tras la cocción con una rama machada a modo de pincel con pintura obtenida a partir del triturado de hojas de lentisco maceradas en agua durante varios días (Fig. 3).

La cerámica pintada tiene un gran interés etnográfico ya que permite una identificación de las distintas aldeas de donde proceden o, mejor, de las tribus que las pueblan. La decoración consiste en motivos geométricos (triángulos, cuadrados, rombos, retículas, zigzags, cruces, puntos, etc.) y, en algún caso, elementos figurativos (antropomorfos, zoomorfos y vegetales). Estos motivos son representados no sólo en las cerámicas sino también en sus tatuajes, joyas y tejidos, y revelan, además de signos de identificación tribal, significados de protección, fertilidad, fecundidad para su familia, la tierra y el ganado. Elementos característicos de las sociedades agropastoriles del Mediterráneo

desde los comienzos del Neolítico (Borras Querol, 2009).

3.6. El horneado o cocción de los productos cerámicos

La cocción de las cerámicas, salvo en el caso de Ifrane Alí que se realiza normalmente en pequeños hornos de barro de una sola cámara, se lleva a cabo en horneras a cielo abierto.

Los fuegos se ubican en lugares preparados para tal fin y con adecuadas medidas de seguridad. Normalmente se realizan detrás de las casas y, si son grandes y es posible, en una hondonada que permita la protección de las viviendas de las llamas de los hogares. A veces, y solo en los fuegos pequeños, se colocan piedras en todo el contorno.

Como combustible utilizan restos de podas, rastrojos, palas de opuntia secas y excrementos de vacas (con los que conforman tortas al mezclarlos con paja). Esta actividad no afecta negativamente al ecosistema; muy al contrario, sirven para limpiar los bosques y evitar riesgo de incendios, además de eliminar las molestas bostas de los establos (20 a 30 kg por vaca/día).

El proceso consiste en poner una cama de rastrojos y la leña de mayor tamaño sobre el suelo, luego se colocan las vasijas, primero las de mayores dimensiones, dispuestas de pie, en círculo e inclinadas hacia el interior para que se apoyen unas con otras y que el calor envuelva todo su cuerpo. Posteriormente, en los huecos que quedan entre ellas, se colocan los recipientes de mediano y menor tamaño. A continuación, se cubren con las tortas de estiércol y los huecos se rellenan con paja. Las alfareras nos comentaron que le añaden, cuando tienen, una especie de “orujo” o restos de huesos y pellejos, obtenido del

prensado de las aceitunas, ya que posee un gran poder calorífico.

La maestría en el horneado a cielo abierto es tal que las alfareras dominan esta técnica hasta tal grado, como hemos podido comprobar personalmente en Slit, que los resultados de obtener piezas rotas, agrietadas o quemadas, apenas supera el 1%, por lo que el éxito es total. Ello lo pudimos comprobar directamente tanto en Slit, como en la aldea de Ain Bouchrik, con Aïcha⁵.

Fueron tres mujeres las que llevaron a cabo la hornera a cielo abierto en Slit. La alfarera más experimentada, Sfia El-Asri, de 60 años, fue la encargada de dirigir el proceso. Previamente, las vasijas estuvieron expuestas al sol toda la mañana, con el propósito de ir aclimatándolas a las altas temperaturas que tendrían que soportar una vez encendido el fuego. Colocamos un pirómetro en el centro del círculo (cuyo diámetro aproximado era de 2,80 m) donde se iba a colocar la hoguera. Tras disponer en todo su contorno la leña, dispuestas las cerámicas (185 piezas de muy diversos tamaños) y colocado las tortas de estiércol y la paja, hasta cubrir las vasijas totalmente, tal y como se ha explicado anteriormente, encendieron fuego por cuatro focos diferentes, distribuidos más o menos equidistantemente. El fuego prendió rápido por la paja (ésta eleva la temperatura rápidamente, pero se consume pronto) lo que hizo que ardieran las tortas de boñiga de vaca y paja, y la leña depositada en el suelo. Al comienzo la temperatura es baja, pero esto es conveniente para que las vasijas pierdan la humedad de manera progresiva y no se resquebrajen. Las alfareras controlan la hornera acomodando bien las tortas y añadiendo paja, hasta que el fuego

deja de echar humo y se aviven las llamas, al cabo de 30 minutos. Siempre tiene reservadas algunas tortas y paja por si las necesitan para cubrir huecos. La temperatura va subiendo de manera progresiva hasta superar los 870°C a los 90 minutos después de encendido el fuego, momento en el que comienza el enfriamiento lento y progresivo. A las 3 horas el punto crítico ya ha pasado y las alfareras se retiran. Se deja toda la noche y al día siguiente las mujeres se levantan temprano ansiosas de comprobar los resultados obtenidos.

Es conveniente que exista una buena aireación para que las vasijas no se quemen, aunque las manchas en ellas son inevitables, debido al contacto directo con la leña o con otra de las piezas cerámicas. Pensamos que ello no debe ser considerado como un elemento negativo en las vasijas sino de autenticidad de que han sido cocidas en horneras al aire libre.

Esta experiencia con las alfareras de Slit fue ya documentada en 1987 por Ilse Shütz, con más o menos los mismos resultados (Schütz, 1992, 1994 y 2009).

Respecto a la cocción en horneras cerradas, como hemos comentado anteriormente, del conjunto de adueros alfareros que recogemos en el presente estudio, únicamente se realiza en Ifrane Alí. Allí vimos dos tipos: los de una y los de dos cámaras, siendo mucho más numerosos los primeros. Al contrario de los hornos de pan, cuya bóveda arranca a partir de los 80 o 90 cm (a la altura de la cintura) estos lo hacen desde el suelo. Los tamaños varían entre los 1,5 m a los 2,5 m de diámetro, pero generalmente no superan los 2 m., mientras que la altura se sitúa entre 1 y 1,80 m, aproximadamente.

⁵ Esta experiencia la realizamos en otra de las campañas de trabajo de campo que hemos realizado (2016) en las que recogimos información de adueros alfareros ubicados más al sur, cerca ya de la población de Taza, cuyos resultados publicaremos en breve.

Cada una de las alfareras tiene más de un horno, normalmente de diferente tamaño para ser utilizados según las necesidades de producción. Son contruidos por ellas mismas, con la ayuda de otras mujeres o de sus maridos e hijos. Los materiales empleados varían desde el entramado vegetal, utilización de cascotes, ladrillos, incluso recipientes cerámicos rotos dispuestos boca abajo, que se mezclan con arcilla desgrasada para dar forma a la cúpula. Además de la puerta de entrada para introducir la leña y las vasijas, la cúpula presenta varios orificios realizados a diferentes alturas para la entrada del oxígeno, que controlan (cerrándolos o abriéndolos) según las necesidades de la cocción.

En esta aldea no hemos podido presenciar aún el proceso de cocción directamente por lo que nos tendremos que conformar con las experiencias suministradas por otros investigadores como Vossen (1990, 2009) y, sobre todo, Schütz (1992, 1994 y 2009), hasta que no la llevemos a cabo.

El combustible aquí escasea, debido al proceso de deforestación que existe en la zona, motivado por cuestiones antrópicas, no sólo por un uso excesivo de la industria alfarera, ya que la producción cerámica en esta aldea y otras colindantes es elevada (al contrario de lo que ocurre en otras áreas alfareras del Rif), sino también por malas prácticas de uso de los bosques que no favorecen su repoblación natural. Tampoco en la zona cuentan con ganado vacuno que pueda aportarle suficiente estiércol para su empleo en la alfarería.

Según los comentarios que nos proporcionan alfareras, para llenar y poner en funcionamiento los hornos, introducen en el suelo una pequeña cama de madera, luego colocan las vasijas, y en los huecos dejados entre ellas intercalan trozos de madera. Finalmente, por encima le echan

ramas o rastrojos. En la puerta de entrada colocan un cascote cerámico para evitar la excesiva entrada de aire que pueda perjudicar el control de las temperaturas necesarias.

Normalmente por su menor tamaño, estos hornos no cargan más de 150 piezas, teniendo en cuenta, además, que las vasijas tienen menores dimensiones, en general, que las de las otras aldeas alfareras que analizamos.

Según las mediciones realizadas por Ilse Schütz, aunque se alcanzan temperaturas parecidas (pero no superiores) a las obtenidas en Slit, los procesos de calentamiento y de enfriamiento del horno son más lentos (Schütz, 1992 y 2009).

En Ifrane Alí pudimos ver en casa de una de las alfareras que, además de la hornera de una sola cámara, tenía un horno constructivamente más evolucionado, ya que poseía dos cámaras: la de combustión, destinada sólo a la leña, y la de cocción, donde se introducen las vasijas para ser cocidas. Se trata del tipo de horno constatado ya desde época ibérica en la Península ibérica y que ha sobrevivido con diversas variantes hasta nuestros días en determinadas zonas. Cuando le preguntamos a la alfarera cuál de ellos prefería para el horneado, respondió que el de una sola cámara; pues en el de dos le era más difícil controlar la temperatura durante la cocción, y se le rompían los cacharros.

3.7. Distribución de la producción cerámica.

En este apartado, como en otros que ya hemos anteriormente señalado, hay que hacer una clara distinción entre la producción de Ifrane Alí, junto con las aldeas colindantes que fabrican el mismo tipo de cerámica, y la del resto de la alfarería femenina del Rif.

En ésta última, la distribución de las vasijas se efectúa de varias maneras: la cerámica es

elaborada para uso propio o se fabrica para la venta en el propio aduar o, a veces, en el zoco regional. También, hay algunas alfareras que venden sus productos a intermediarios y éstos, a su vez, los distribuyen entre comerciantes que sitúan sus puntos de venta al pie de las carreteras, dirigidos a un público más amplio, fundamentalmente turistas.

Existen pues, unos canales de mercado y comercialización muy limitados, dándose además el caso de que la mayoría de estos productos, al ser distintivos (sobre todo en sus decoraciones) de cada tribu y, a veces, de cada aduar, son demandados únicamente por éstas. Ello determina que el radio de acción de las ventas sea muy reducido, salvo en el caso de los turistas que compran lo que les gusta, independientemente de la tribu a la que pertenezcan.

La aldea de Slit ha conseguido mantener, gracias a la calidad y belleza de su cerámica, un nivel de ventas mayor que el resto de las otras aldeas de la zona, aunque en los últimos cincuenta años haya bajado mucho su producción, así como el número de alfareras que las realizaban.

En Htatech la producción tiene un ámbito de venta mucho más reducido, limitado a la aldea o aldeas cercanas. En Tegheza la situación es aún peor, ya que los excedentes de su producción sólo pueden venderlos en el zoco semanal. Para ello las dos únicas alfareras del aduar se trasladan en mulos y no suelen llevar más de siete u ocho vasijas para la venta. Habitualmente van acompañadas de sus maridos, o de uno de sus hijos varones.

Las manufacturas cerámicas de Ifrane Alí tienen por el contrario una mejor comercialización, dada su alta demanda. Se trata de una cerámica de cocina de gran calidad que permite su uso a

fuego directo (carbón, leña, gas, incluso, en las vitrocerámicas, salvo en las de inducción).

Además, han adaptado sus formas cerámicas a la de la cocina árabe (tagines, anafes para pinchos, ollas para el guiso tradicional de la fiesta del cordero, etc.), a los cambios tecnológicos (por ejemplo, fabrican piezas para ser colocadas sobre las bombonas de gas) o las modas (candelabros o porta velas).

IV. A modo de conclusión

Hemos analizado el proceso productivo llevado a cabo por algunas de las alfareras amaziges del Rif y que, cómo se ha podido comprobar en su gran mayoría, conservan tradiciones tecnológicas, morfológicas, decorativas, funcionales, etc. que nos acercan a las utilizadas por las comunidades agropastoriles de la prehistoria reciente en todo el ámbito mediterráneo.

Pudimos observar los trabajos que realizan en los barreros para el aprovisionamiento de las arcillas, y de los desgrasantes más idóneos para la producción de sus vasijas. Las técnicas de modelado y las herramientas empleadas en ellas (que raramente encontramos entre los restos prehistóricos, bien por las dificultades de su propia conservación o porque desconocemos su verdadera función) nos permiten plantear nuevas hipótesis y facilitarnos la obtención de inferencias cuando analizamos el registro arqueológico. Y qué decir de los procesos de cocción, las temperaturas alcanzadas, los combustibles utilizados, las técnicas decorativas y los instrumentos empleados para su realización, la preparación de las pinturas y engobes, y sobre los sistemas de intercambio y distribución.

Hemos podido comprobar que en líneas generales la alfarería se desarrolla en ámbitos de

subsistencia y autosuficiencia; es decir, encaminada para el consumo propio y, en la actualidad, como una forma de mejorar las condiciones de vida mediante una ayuda económica. Pero esto no ocurre sólo en la actividad alfarera sino también en las otras actividades artesanales, ya sean realizados por mujeres u hombres (tejidos, bordados, cestería, orfebrería, marquetería, etc.), de manera que estos oficios están supeditados a la actividad agrícola. Ésta no está mecanizada y su grado de desarrollo es tan primitivo que para desgranar el trigo en algunas zonas (como por ejemplo en Slit) no usan trillo sino el pisoteo sucesivo de la mies esparcida en la era por las bestias (asnos o mulos) y el hombre (frecuentemente niños) que las guía.

Sin embargo, nuestros trabajos de campo no sólo han estado y están encaminados a la obtención de documentación etnográfica y etnoarqueológica, sino también a la mejora de las condiciones de las mujeres, de sus familias y de las aldeas donde viven. Así queremos obtener una mejora de los ingresos de las alfareras mediante la distribución de sus cerámicas en tiendas de comercio justo. Lograr un fortalecimiento del tejido asociativo entre ellas, además de ciertos avances en el plano social y económico para la igualdad de género, así como mejoras en los procesos de trabajo e introducción de medidas de salud laboral.

Igualmente queremos evitar en la medida de nuestras posibilidades la desaparición a corto-medio plazo de la alfarería rural rifeña, garantizar la transmisión de los conocimientos alfareros y promover una continuidad de los productos, mediante la creación de talleres de aprendizaje en las aldeas, y así incrementar el número de alfareras.

Respecto a los productos, métodos y técnicas de la alfarería rifeña, esperamos continuar y, sobre todo, actualizar las catalogaciones realizadas por otros investigadores en la zona. Llevar a cabo la recuperación de talleres y técnicas extinguidas. Potenciar el desarrollo de un producto ecoturístico comunitario alfarero, con las familias, en sus casas y en los adueros donde habitan, gestionado por las mujeres; así como la creación de un sello distintivo de calidad y origen.

La alfarería femenina rifeña es un producto indiscutible de identidad territorial y un fiel testigo de los conocimientos y técnicas empleados desde tiempos ancestrales por las alfareras para la elaboración de las vasijas. Ello constituye un potencial motor de desarrollo económico y social de indudable valor antropológico y cultural que no hay que olvidar. El valor de esta alfarería no sólo reside en el producto, es decir en las cerámicas, sino también en poder observar a las alfareras trabajar. Ello acumula un valor añadido a esta artesanía que podría ser aprovechado con la creación de rutas turísticas culturales de esta alfarería rifeña, incluso mediante la utilización de sus casas (tras mínimas instalaciones y mejoras de saneamiento) como casas rurales de hospedaje, del que ya existen algunos ejemplos (*Gîte Aïcha*, en Aïn Bouchrik o Aïcha y Kaltum, en Dhar).

Finalmente, no queremos dejar de mencionar que en la actualidad uno de los factores que más la están afectando y que pueden causar su desaparición, es el desconocimiento de la realidad de esta alfarería por parte de instituciones gubernamentales y ONGS que, con el propósito de ayudarla, pueden llegar a provocar su exterminio. El Ministerio del Artesanado y de la Economía Social y Solidaria, quiere introducir tornos y hornos (eléctricos o

de gas) en el proceso productivo de la cerámica rifeña. La crisis en la que se encuentra inmersa esta alfarería no se solucionará con la introducción de tornos y hornos. Sus únicas ventajas, como serían la rapidez y ampliación de la temporalización de la actividad alfarera, llevarían a un aumento de la productividad y, por lo tanto, a un stock excesivo de la producción, de difícil comercialización.

Para realizar este tipo de iniciativa de modificación de los modos y herramientas de producción, que conlleven un cambio radical en las características de estas cerámicas, es decir pasar de ser una verdadera artesanía en el sentido más preciso del término a una producción industrial, es esencial contar con la opinión de las alfareras y, consecuentemente, de sus asociaciones.

Es difícil modificar los hábitos de elaboración de las alfareras que aprendieron desde niñas a modelar a mano, por lo que sólo las jóvenes aprendizas podrían admitir de buen grado la adopción del torno. Ello provocaría el desamparo de las actuales alfareras, muy al contrario de lo que debería ocurrir en realidad, y es que ellas sean las maestras (remuneradas) que enseñen a las chicas jóvenes que quieran aprender el oficio, y que no tengan que venir alfareros foráneos, no ya de otras regiones de Marruecos, sino incluso de países europeos, como ha ocurrido en otras ocasiones.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCINA FRANCH, J. (Coord.) (1998). *Diccionario de arqueología*. Madrid. Alianza.
- BALFET, H. (1977). *Poterie féminine et poterie masculine au Magreb*. Tesis doctoral. Paris.
- BAZZANA, A.; ELHRAIKI, R.; MONTMESSIN, Y. (2003). *La mémoire du geste. La poterie domestique et Féminine du Rif Marocain*. Paris.
- BERRADA, H. (2001). *La poterie féminine au Maroc*. Casablanca. Publiday-Multidia.
- BINFORD, L. R. (1978). *Nunamiut Ethnoarchaeology*. New York. Academic Press.
- BORRAS QUEROL, C. (2009). Eternos universales. Del signo al símbolo. Génesis e interpretación de los ideogramas cerámicos imazighen. In VVAA, *Cerámica Rifeña. Barro femenino*. Castellón: Asociación de Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí y Museo de Bellas Artes de Castellón, pp. 78-105.
- COLOMER I SOLSONA, E. (1995). *Pratiques sociales de manufacture céramique (Microforma): analisis morfométriques i tecnològiques al sud-est de la Península Ibérica, 2200-1500 cal. ane.*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- CHAPA, T. (1998). Voz Etnoarqueología. In José Alcina Franch (Coord.) *Diccionario de arqueología*. Madrid. Alianza.
- FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, V. (1994). Etnoarqueología: una guía de métodos y aplicaciones. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 49(2), pp. 137-169.
- FEWKES, J. W. (1900) *Tusayan Migration Traditions*. Bureau of American Ethnology, Annual Report, 19. Washington. D.C.
- GONZÁLEZ-FERRERA, G. y LAZARICH, M. (2017). Identidad Territorial y Globalización. In *1er Colloque International de Economie et Territoire. La Ville de demain: ville techno ou écolo*. Tànger: Université Abdelmalek Essaadi, pp. 223-232.

- GONZÁLEZ URQUIJO, J.; IBÁÑEZ ESTÉVEZ; ZAPATA PEÑA, L. y PEÑA CHOCARRO, L. (2001). Estudio etnoarqueológico sobre la cerámica. Gzaua (Marruecos). Técnica y contexto social de un artesanado arcaico. *Trabajos de Prehistoria*, 58, pp. 5-27.
- HERNANDO, A. (1995). La Etnoarqueología, hoy: Una vía eficaz de aproximación al pasado. *Trabajos de Prehistoria*, 52, n° 2, pp. 15-30.
- HODDER, I. (1988). *Interpretación en Arqueología. Corrientes actuales*. Barcelona: Ed. Crítica.
- KRAMER, C. (Ed). (1979). *Ethnoarchaeology*. Nueva York.
- NICHOLAS, D. y KRAMER, C. (2001). *Ethnoarchaeology in Action*. New York: Cambridge University Press.
- ORTON, C.; TYERS, P. y VINCE, A. (1997). *Cerámica en arqueología*. Barcelona: Ed. Crítica.
- POLITIS, G. (2002). Acerca de la Etnoarqueología en América del Sur. *Horizontes Antropológicos* (Porto Alegre), 8, n° 18, pp. 61-91.
- MELTZER, D. J. y DUNNELL, R. C. (Ed.) (1992). *The Archaeology of William Henry Holmes*. Washington and London: Smithsonian Institution Press.
- RICE, P. M. (1987). *Pottery analysis: a sourcebook*. Chicago: University of Chicago Press.
- RUBIO DE MIGUEL, I., (1998). La Etnoarqueología: una disciplina nueva en la docencia universitaria y en la investigación españolas. *Cuadernos de Prehistoria de la Universidad Autónoma de Madrid*, 25 (1), pp.9-33.
- SCHÜTZ, I. (1992). Sistemas tradicionales de cocción cerámica en el Norte de África. In *Tecnología de la cocción cerámica desde la antigüedad a nuestros días*. Alicante, pp. 153-170
- SCHÜTZ, I. (1994). Con las alfareras de Slit, Marruecos. *Forum Cerámico*, 2.
- SCHÜTZ, I. (2009). *Aire y fuego: la cocción cerámica en la alfarería del Rif. Cerámica rifeña: barro femenino*. Valencia: Museo Nacional de Cerámicas y Artes suntuarias González Martí, Museo de Bellas Artes de Castellón, pp. 106-121.
- SHEPARD, A. O. (1980). *Ceramics for the archaeologist*. Washington D. C.: Carnegie Institution of Washington.
- SKIBO, J. M. (1992). *Pottery Function. A Use Alteration Perspective. Interdisciplinary Contributions to Archaeology*. Nueva York-Londres: Plenum Press.
- SORIANO ALFARO, J. (1999). *Por el placer de los ojos*. Valencia.
- TILMATINE, M. (1995). Nacimiento de una conciencia identitaria. Una cuestión de denominación: ¿bereber, amazigh o amazige? *El pueblo Amazigh Seis trabajos acerca de la identidad y la lucha nacional beréber*, pp. 9-16.
- VOSSEN, R. (1990). *Reisen zu Marokkos Töpfern: Forschungsreisen 1980 und 1987*. Hamburg: Hass Christian Verlag.
- VOSSEN, R. (2009). La alfarería femenina del Rif y de Marruecos desde el punto de vista etnoarqueológico. *Catálogo de la exposición Cerámica Rifeña: Barro femenino*. Valencia: Asociación de Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí, Museo de Bellas Artes de Castellón, pp. 54-77.
- VVAA (2009). *Cerámica Rifeña. Barro femenino*. Castellón: Asociación de Amigos del Museo Nacional de Cerámica y Artes Suntuarias González Martí y Museo de Bellas Artes de Castellón.
- VVAA (2017). FAJJARA. *Una acción para el empoderamiento de las alfareras del Rif. Catálogo de la exposición*. San Fernando: Ayuntamiento de San Fernando.
- VVAA (2002). *Las últimas alfareras del Rif*. Documental. Valencia DVD.

Páginas Web

<http://www.alfajar.org/> - En esta página se puede visualizar un interesante catálogo de las producciones cerámicas del Rif.

<http://www.fajjara.com> - Página de la asociación FAJJARA para la conservación de la alfarería femenina del Rif (Marruecos).