

# Científicos retan la historia culinaria del Caribe isleño <sup>[1]</sup>

Enviado el 16 mayo 2022 - 1:16pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## Calificación:



## Contribución de CienciaPR:

Este artículo es parte de una colaboración entre CienciaPR y [El Nuevo Día](#). El contenido generado por CienciaPR puede reproducirlo, siempre y cuando sea con fines educativos y no comerciales, citando a la organización.

[El Nuevo Día](#) <sup>[2]</sup>

## Fuente Original:



El doctor Jaime Pagán Jiménez extrae restos microbotánicos antiguos de sedimentos en Leiden, Países Bajos. (Suministrada)

Según la mayoría de los historiadores, una planta tropical y oriunda de la cuenca del Amazonas, conocida como yuca o mandioca, llamó la atención de los ibéricos en el **Caribe** <sup>[3]</sup> isleño. Los historiadores concluyeron que, para los amerindios que en ese entonces habitaban la región, la yuca fue su alimento vegetal primario y el casabe, un pan confeccionado frecuentemente con ella.

Sin embargo, nueva evidencia científica sugiere que la historia es mucho más complicada.

Esa simplificación sobre la alimentación precolombina fue el producto de **“nociones evidentemente sesgadas que, finalmente, ayudaron a entronizar grandes ambigüedades históricas sobre la historia culinaria del Caribe”**, señaló el doctor Jaime Pagán Jiménez. El investigador boricua es un paleoetnobotánico (especialista en el uso prehistórico de plantas) adscrito al Cultural Heritage & Plantscape Research, en Leiden, Países Bajos.

Pagán Jiménez y su colega, la doctora Hayley Mickleburgh, de la Universidad de Linneo, en Suecia, publicaron recientemente sus hallazgos en la revista Journal of Archaeological Research. Exploraron y retaron muchas de las nociones regionales y globales que se tienen acerca de la historia culinaria del Caribe.

Los investigadores efectuaron análisis de diminutos rastros de almidones recuperados del sarro dental humano de 60 individuos, de origen precolonial y colonial temprano, que ocuparon en 19 localidades arqueológicas en 11 islas caribeñas. El análisis de los almidones antiguos producidos por distintas especies vegetales es un método de investigación innovador en la arqueología, pues revela la identidad de muchas plantas que fueron consumidas, o literalmente llevadas a la boca, por los seres humanos del pasado.

El estudio encontró que, desde los individuos más antiguos hasta los más recientes, fue el maíz y no la yuca la planta alimenticia más sobresaliente en su dieta y en la identidad culinaria amerindia. Eso se confirmó a lo largo de toda la era precolonial, pero también durante los períodos coloniales tempranos de las Antillas Mayores y Menores.

**“Esto es importante pues, en el Caribe, el maíz ha sido consistentemente minimizado como recurso alimenticio por las historias oficiales regionales y globales”**, resaltó Pagán Jiménez.

Pero el maíz tampoco fue el componente principal de la dieta vegetal precolonial caribeña. La evidencia de los residuos de almidón señala que plantas como la batata, el marunguey, la yuca o “arrowroot” y el frijol aportaron más, todas ellas como conjunto, a la dieta.

Los restos microscópicos de la yuca sí fueron identificados, aunque no de manera tan significativa como el maíz y otras plantas alimenticias silvestres, como es el caso del marunguey.

Los investigadores también descubrieron una historia culinaria caribeña precolonial complejísima. En cada una de las islas, los pueblos indígenas desarrollaron prácticas y preferencias culinarias vegetales divergentes, muy distinto a la supuesta homogeneidad culinaria oficialmente establecida en los libros de historia.

**“Creemos que todo el tiempo estuvieron operando e interactuando distintas identidades culturales. En ese contexto, los diversos grupos humanos elaboraron sus propias prácticas culinarias en función de sus preferencias, de sus entornos y de sus cambiantes sistemas de valores”**, dijo, por su parte, Mickleburgh.

Los descubrimientos usando la técnica del análisis de almidón en restos dentales obtenidos por Pagán Jiménez y Mickleburgh ayudan a solidificar las nuevas perspectivas que se han estado hilvanando en el Caribe en relación con la alimentación amerindia y posconquista europea.

“Ahora, sabemos que el Caribe isleño entretejió su destino alimentario de muy variadas formas, y que fue el concierto de una multiplicidad de culturas y condiciones de existencia lo que contribuyó de manera protagónica a la gestación de esa diversidad y riqueza culinaria que todavía hoy nos caracteriza. Esas historias dan cuenta de un sinnúmero de estrategias milenarias que nuestros ancestros usaron para sobrevivir en esta región tan asediada por las tormentas o huracanes”, puntualizó Pagán Jiménez.

*El autor es catedrático en Física y Educación Científica en Morehead State University, Kentucky, y miembro de Ciencia Puerto Rico ([www.cienciapr.org](http://www.cienciapr.org))<sup>[4]</sup>.*

**Tags:**

- [Ciencia Boricua](#) <sup>[5]</sup>
- [dieta del caribe](#) <sup>[6]</sup>
- [arqueología](#) <sup>[7]</sup>

---

**Source URL:** <https://www.cienciapr.org/es/external-news/cientificos-retan-la-historia-culinaria-del-caribe-isleno?language=en>

#### Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/cientificos-retan-la-historia-culinaria-del-caribe-isleno?language=en> [2] <https://www.elnuevodia.com/ciencia-ambiente/otros/notas/cientificos-retan-la-historia-culinaria-del-caribe-isleno/> [3] <https://www.elnuevodia.com/topicos/caribe> [4] <http://www.cienciapr.org/> [5] <https://www.cienciapr.org/es/tags/ciencia-boricua?language=en> [6] <https://www.cienciapr.org/es/tags/dieta-del-caribe?language=en> [7] <https://www.cienciapr.org/es/tags/arqueologia?language=en>