

Pinto sin gallo? La alimentación de Santa Isabel antigua

Por Geoffrey McCafferty*

La alimentación es uno de los rasgos fundamentales de una cultura. Por ejemplo, los nicaragüenses contemporáneos se definen por el consumo del "gallo pinto". Los nativos de Masaya comen yuca, pero los rivenses comen mangos. Los mexicanos se identifican por el consumo de chiles y tortillas.

Con estas ideas de las relaciones entre la alimentación e identidad étnica, el Proyecto Santa Isabel, Nicaragua (Proyecto SIN) hizo investigaciones arqueológicas en el sitio de Santa Isabel (Departamento de Ri-

vas) entre los años 2000 y 2005. El sitio pertenecía al Período Sapoá (800-1200 d.C.), supuestamente asociado a un grupo de origen mesoamericano como los Nicaraos o Chorotega. Con base en un estudio anterior por Mary Pohl y Paul Healy, se tenía el conocimiento de que Santa Isabel contenía una abundancia de restos faunísticos, llegando a ser un "paraíso de Mohammed" como dijo Oviedo en el siglo XVI. Después de encontrar más de 200,000 huesos más otra evidencia botánica, estamos completamente de acuerdo.

Para recuperar la alimentación antigua por medio de la arqueología, se pueden utilizar varias líneas de evidencia: restos actuales de fauna y flora, restos óseos de los seres humanos antiguos y los objetos de colección, preparación y consumo de comida. El Proyecto SIN fue una investigación multi-dimensional, empleando todas estas ramas de interpretación.

Se encontraron restos faunísticos en abundancia. Más de la mitad de los huesos fueron de pescado, lo que no es ninguna sorpresa por estar tan cerca del Lago Cocibolca. La mayoría son de la especie *Cichlasoma*

* Doctor en arqueología. Universidad de Calgary, Canadá.

[mojarras], pero también habían restos de gaspar (por la evidencia de las escamas) y tiburón. Había también moluscos del lago, especialmente caracoles de agua dulce, con una concentración alta de estos en el Montículo 3, en donde también había mejor calidad arquitectónica y de objetos valiosos. Es posible que los caracoles fueran preferidos por la gente de estatus alto.



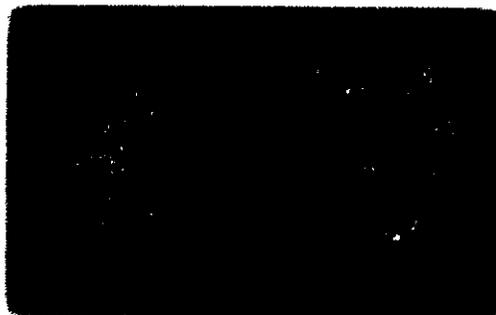
Otros animales consumidos incluyen todas las clases: mamíferos, reptiles, anfibios y aves. Entre los rep-

tiles se destacan la tortuga, serpiente e iguana/garrobo. En los mamíferos predomina el venado, un 70% de la muestra, y todas sus partes anatómicas. Otros mamíferos cazados y consumidos fueron armadillo y conejo, posiblemente con saetas. Entre los vecinos locales quienes nos asistieron a las excavaciones, Doña Francisca comentó "quericala comida de los antepasados!"

Por las
c o n d i -

ciones excelentes de preservación de los materiales orgánicos, también fue posible encontrar restos botánicos, por ejemplo semillas carbonizadas. Entre estas, el jocote fue el más común, 80% de aproximadamente 200 semillas,

y probablemente fue utilizado para hacer un tipo de vino agrio. Entre las otras semillas se incluyen frijol, paraíso, cacao, y coco. Todavía está en proceso de estudio muestras de polen, fitolitos y madera carbonizada, los cuales pueden dar más información sobre el consumo, pero también del medio ambiente en general.



Hay varias maneras de recuperar información de la dieta por medio de los restos humanos. En Santa Isabel los dientes no tenían caries, las cuales son muy comunes en poblaciones con base nutricional en carbohidratos como el maíz. Pero sí tenían

evidencia de desgaste más típico del consumo de la yuca. Otra manera de evaluar la dieta es por medio de los isótopos estables, en donde los minerales como el Estroncio son medidos en los huesos mismos para estimar el consumo de los tipos de carnes y vegetales. También se pueden utilizar los isótopos para interpretar el lugar

de origen de grupos migrantes. Aunque no tenemos datos de isótopos todavía, esta línea de análisis está planeada a realizarse.

Una técnica final para la inferencia de la alimentación es a través de los artefactos arqueológicos actuales, incluyendo la recolección de plantas y animales, la preparación de la comida y también

el consumo de platos diferentes. En Santa Isabel había una diversidad de herramientas para cazar y pescar, como puntas de lanza de pedernal, bolitas de barro como balas de cerbatanas, anzu-



elos de hueso y pesas para redes de pescar.

Podemos ver técnicas de cocina en las piedras de moler, como las manos y metates hechos de basalto. Las vasijas de cerámica fueron utilizadas para hervir sopas y caldos riquísimos. Un descubrimiento interesante en Santa Isabel fue una clase de raspador de pedernal, probable-

mente montado en una placa de madera utilizado para raspar la yuca –herramientas similares fueron encontradas en Costa Rica y todavía más al sur.

Vasijas para el consumo incluyen un rango diverso de escudillas y botellas, sugiriendo una dieta líquida de sopas y bebidas. Las escudi-

llas llevan decoración pintada e incisa, con símbolos iconográficos relacionados a creencias religiosas y afiliación social. Esto implica que los rituales de consumo tenían sentido importante para la construcción de identidades sociales.

Aunque la cantidad de información sobre la alimentación antigua es abundante, tam-

bién llama la atención las cosas que no existen en la colección. La dieta nicaragüense de hoy en día tiene muchos elementos de introducción colonial, como carne de res, pollo y cerdo, el arroz, el mango, y el plátano—y estos obviamente no aparecen entre los restos de Santa Isabel. Pero hasta el momento tampoco hay evidencia del maíz, rasgo fundamental de la dieta prehispánica de Mesoamérica. Como la preparación de tortillas utiliza el comal para cocerlas, también es importante observar que no había ni un fragmento de comal entre los 50,000 tiosos de cerámica recuperados. Tampoco hay presencia significativa de huesos de perro o pavo/chompipe, animales domesticados para la alimentación en Mesoamérica.

En los inicios del Proyecto SIN, buscamos evidencia para inferir contactos étnicos con grupos mesoamericanos como los Nicaraos y los Chorotega, empleando entre otras cosas la alimentación como línea de interpretación. Después de siete años de investigación, podemos decir que el Proyecto SIN casi no tiene evidencia de influencia mesoamericana. Sin duda hay rasgos iconográficos en la cerámica policromada, como la presencia de imágenes de serpientes emplumadas, pero estos animales míticos no eran parte de la alimentación. Por falta de evidencia fuerte del maíz, pero con la presencia de herramientas para la preparación de yuca, la alimentación parece más como la de los chibchas de Centroamérica sur y este, y de Sudaméri-

ca. Falta más investigación para evaluar esta idea radical, y planeamos empezar una nueva campaña de excavación en el sitio de Tepetate, en Granada, en julio de 2008.

En fin, ¿qué podemos decir de la alimentación de Santa Isabel antigua? Fue riquísima! Con una variedad tremenda de animales silvestres y frutas suculentas. La gente comía bien, como dijo Doña Francisca. Todo era accesible en abundancia para ser una dieta sana y nutritiva —sin las adiciones químicas de hoy en día que causan tantas enfermedades como el cáncer y diabetes. Aunque no existía el gallo pinto, bien pudo existir un sabroso caldo con frijoles, venado, pescado, garrobo y tortuga, con hierbas frescas, pastel de yuca y vino de jocote? Buen provecho!