vinetur

Desvelando el antiguo consumo de vino en América: nuevas pruebas halladas en Puerto Rico

Una investigación reciente revela sorprendentes descubrimientos culinarios del Caribe colonial temprano

jueves 15 de junio de 2023



En la búsqueda por desentrañar la historia oculta de la América colonial y sus tradiciones culinarias, los investigadores han tropezado con hallazgos notables que ofrecen una visión del pasado y mejoran nuestra comprensión de la cocina colonial

temprana en el Caribe. Entre los descubrimientos más significativos se encuentra la prueba más antigua del consumo de vino en América, hallada en un tarro de aceitunas español en la isla de Puerto Rico.

La innovadora investigación, titulada "Molecular Evidence of New Foodways in Early Colonial Caribbean", se ha publicado en la prestigiosa revista Archaeological and Anthropological Sciences. El estudio no sólo arroja luz sobre la revelación del vino, sino que también demuestra cómo las tradiciones culinarias de los indígenas puertorriqueños lograron perdurar tras la llegada de los colonos europeos a las costas caribeñas.

Dirigido por la arqueóloga Lisa Briggs, del Instituto Forense de Cranfield (Reino Unido), el estudio consistió en el análisis meticuloso de residuos orgánicos hallados en 40 vasijas de cerámica. Estas vasijas datan de principios del periodo colonial, concretamente de finales del siglo XV y principios del XVI, y fueron desenterradas en la isla de Mona, una reserva natural situada al oeste de Puerto Rico.

Briggs expresó: "Hemos descubierto residuos de vino en una antigua tinaja de aceituna española, lo que representa la evidencia más antigua de consumo de vino en América hasta la fecha". La importancia de este hallazgo radica no sólo en su antigüedad, sino también en la implicación de que el vino pudo haber sido importado a la pequeña isla caribeña. La detección de residuos de vino en una de las vasijas examinadas plantea interrogantes sobre el intercambio cultural y las prácticas de consumo tanto de los colonizadores europeos como de la población indígena de la época.

Además, el estudio arroja luz sobre la continuidad de las tradiciones culinarias indígenas a pesar de la colonización europea. Briggs explicó que las transformaciones de la cultura material no alteraron sustancialmente las tradiciones culinarias, en parte porque los alimentos europeos eran insostenibles en el clima y las condiciones de la isla de Mona. Los alimentos que prosperaban en la región y formaban parte de la dieta de la población local eran los autóctonos de la zona, que no requerían importaciones y proporcionaban abundantes y diversas fuentes de nutrición.

Este estudio representa un importante avance en la comprensión de la historia de las tradiciones culinarias en el Caribe y la interacción entre los pueblos indígenas y los colonizadores europeos. También plantea nuevas preguntas y vías de investigación sobre los patrones de consumo y las prácticas comerciales durante la época colonial.