

63

# LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LAS SOCIEDADES PREHISPÁNICAS

REGINA MORAGA

**34** SIMPOSIO DE INVESTIGACIONES  
ARQUEOLÓGICAS EN GUATEMALA  
2021

**Museo Nacional de Arqueología y Etnología**

26 al 30 de julio de 2021

## **Editores**

Bárbara Arroyo

Luis Méndez Salinas

Gloria Ajú Álvarez

## **Referencia**

Moraga, Regina

2022 La evolución de la gastronomía en las sociedades prehispánicas. En *34 Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2021* (editado por B. Arroyo, L. Méndez Salinas y G. Ajú Álvarez), pp. 817-820. Asociación Tikal, Guatemala.



# LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LAS SOCIEDADES PREHISPÁNICAS

REGINA MORAGA

## **PALABRAS CLAVE**

Mesoamérica, Gastronomía Mesoamericana, Gastronomía Guatemalteca, Identidad Cultural, Arqueogastronomía, Alimentaria Prehispánica, Utensilios, Fogones, Hornos, Cocinas, Cerámica, Piedras de Moles, Metates, Morteros, Obsidiana, Alimentos Prehispánicos, Métodos de Cocción, Prehispánico, Preclásico.

## **ABSTRACT**

*In the process of evolutionary transition from subsistence to the refinement of a gastronomy with an ideological-political connotation, the Pre-Hispanic societies of Mesoamerica give way from hunting and gathering to sedentarism, to surplus, to exchange, to the social division of labor, to government policies, to form highly sophisticated and stratified societies. The simple intake for the satisfaction of a vital need for subsistence, the mastery and knowledge for preparation techniques, cooking methods, the understanding of the medicinal and organoleptic properties of food, the unleashing of an industry such as the manufacture of instruments and utensils both ceramics and lithics, the use and optimization of local resources, the promotion of trade and exchange, the design and increase of routes for the transportation of goods, as well as the intrinsic ideological-religious connotation of the future of life and the human being. This lecture aims to present a new perspective from a different point of view, innovating by introducing the term of Archeogastronomy, which will allow the introduction of new terms and concepts that are typical of gastronomic techniques that will help archeological analysis and interpretations.*

En el año 2013, se presentó en el Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala una propuesta que relacionaba la arqueología con la gastronomía, bajo el tema “Gastronomía Mesoamericana” (Moraga y Mencos 2013) correspondiendo a la temática central del evento. La importancia del patrimonio tangible e intangible, resalta el salvaguardar nuestros bienes culturales con el objetivo de reforzar la identidad cultural como parte de la responsabilidad profesional sobre la divulgación de las investigaciones arqueológicas.

Considerando que el tema a tratar en el simposio 2021 se enfocó en patrones de asentamiento de las áreas periféricas con énfasis en las personas que los habitaban, se buscaba tener un mejor entendimiento del funcionamiento y la cotidianeidad de los habitantes, mo-

delos de conducta, producción y consumo, demografía, extensión y distribución urbanística.

La “gente común” constituía la base del modelo productivo a través de agricultura, mano de obra, o tributo, sobre la cual los grupos de élite se sustentaron para así poder especializarse en actividades de gobierno, ciencia, religión, construcción y artes.

Los patrones de asentamiento son en general, una herramienta que permite a los investigadores entender la conducta de las sociedades humanas y formarse una idea del cómo se desarrollaron en el pasado, y traer al presente una imagen de la forma en la que concebían la realidad de su entorno que dejaron plasmado en todo lo que hacían, consumían y producían.

## GENERALIDADES

Las primeras migraciones a lo largo del continente americano, con idas y vueltas, en cuyos trayectos fueron quedando campamentos que se establecieron y prosperaron en diferentes escenarios geográficos con recursos variados y en algunos casos inhóspitos o agrestes, sin embargo, el instinto de conservación del ser humano prevaleció gracias a su capacidad de aprendizaje y razonamiento.

Estas travesías pretendían asegurar y satisfacer necesidades básicas, de subsistencia (alimento) y supervivencia (refugio), de tal cuenta es lógico que los poblados más tempranos estuviesen en áreas ricas en flora, fauna y fuentes de agua.

El recorrido de territorios en busca de alimento, fue dejando el trazo de rutas, que más tarde serían utilizadas y definidas para el comercio e intercambio cultural y natural entre las regiones cercanas o lejanas. Es así como algunos productos de gran importancia como el cacao, llegaron a la región mesoamericana logrando una mejora en su domesticación de la variedad original, convirtiéndose en un producto tan importante como el maíz, que entre otros, juegan un papel importante dentro de la dieta y la cosmovisión, misma que trasciende hasta nuestros tiempos (Prieto M 2011).

## ASPECTOS ARQUEOLÓGICOS

Los patrones de asentamiento como se menciona anteriormente permiten al investigador inferir e identificar el contexto de los restos materiales dejados por las sociedades, destacando el comportamiento dentro de sus áreas de actividad, disposición espacial de las edificaciones y su interrelación con el resto de la comunidad. Otra fuente importante de información son los diferentes tipos de yacimientos o conglomerados de desechos u ofrendas, a través de los cuales pueden identificarse talleres y los tipos de artículos que elaboraban, materiales de construcción, fechamiento, demografía, cosmovisión, etc.

Uno de los objetivos de esta ponencia es destacar la evolución en la preparación de alimentos a través de los artefactos utilizados en el pasado, como la cerámica y lítica principalmente, así también hornos y fogones, los cuales a través de la distribución espacial proporciona-

da por los patrones de asentamiento permite inferir si eran de uso comunal o individual.

Aunque el ser humano viene consumiendo alimentos desde siempre, la tecnificación en base a conocimiento acumulado a través del tiempo hace que pase de una ingesta de subsistencia a la gastronomía donde la elaboración de combinaciones, mezclas de ingredientes, técnicas y métodos de cocción, demandan paralelamente la fabricación de instrumentos y utensilios que optimicen los resultados de dichas preparaciones.

La cerámica como se menciona es uno de los elementos importantes dentro de esta producción gastronómica a través de la elaboración de recipientes donde depositar los alimentos que se producían como los que se consumían.

Gracias a los reportes realizados por especialistas en clasificación cerámica, se puede saber las funciones, nivel tecnológico, procedencia, temporalidad, ocupación de un sitio, relaciones de intercambio comercial, y cultural, cosmovisión y religiosidad.

Se considera que, desde épocas tempranas se usaba la cerámica de elaboración rústica o burda, ya para en el Preclásico se distingue un claro avance en técnicas de manufactura especialmente en los acabados donde el impermeabilizar a través de engobes el interior si se trataba de ollas o cuencos de gran tamaño. Al contrario de formas como cántaros y/o vasijas de cuellos largos y restringidos la impermeabilización se da por fuera, esto corresponde a las funciones específicas de las vajillas denominadas utilitarias.

La lítica juega un papel importante dentro de la gastronomía de las sociedades prehispánicas y, que juntamente con la cerámica, forman parte de una tradición de uso milenario, especialmente en referencia a piedras de moler y morteros, instrumentos que han trascendido hasta nuestros días y que representan un lazo a nuestras raíces ancestrales.

Dentro de la lítica un papel importantísimo lo tuvo la obsidiana (Sánchez 1991), ya que su cotidiano uso en la cocina como instrumentos cortantes fue indispensable, las propiedades particulares de la roca, que al ser elaborada adecuadamente resultaba en navajas con bordes en extremo filosos, facilitaría el descarnar a las presas.

Un ejemplo relacionado con el patrón de asentamiento rural para la obsidiana es el realizado por Edgar

Gutiérrez en un contexto de cocina del proyecto San Jorge del sitio de Kaminaljuyu (Gutiérrez 1989).

Trabajos como los de Linda Manzanilla en el centro de México, destacan la importancia de profundizar en las áreas domésticas de grupos rurales, donde se refleja el verdadero comportamiento de la sociedad, en los espacios designados a las actividades cotidianas, las cocinas, lugares destinados al almacenamiento, talleres, habitaciones privadas, comunales, etc. (Manzanilla 1986).

### ASPECTO GASTRONÓMICO

Al proponer el tema relacionado a la evolución de la gastronomía en las sociedades prehispánicas, se busca introducir términos propios de la disciplina culinaria aplicados a la evidencia arqueológica tanto en los materiales como en las preparaciones, con el objetivo de proporcionar nuevos datos desde esta perspectiva de análisis y cosmovisión de las sociedades.

El término gastronomía se refiere como el “arte de preparar buena comida” “comida o alimento que le hace bien al cuerpo” (RAE 2021).

Para los pobladores mesoamericanos de cualquier estrato social, los alimentos y sus preparaciones llevaban implícita una valorización de religiosidad o sacralidad, ya que consideraban el alimento como un presente de los dioses a la humanidad, elementos portadores de vida, presente en festejos de todo tipo como batallas, celebraciones de conmemoración, sacrificios, ofrendas etc. Sin embargo, también está presentes en la muerte, pero con un matiz diferente que es el de sustento espiritual, de resguardo de acompañamiento, algunas de estas tradiciones permanecen en la actualidad pero con el sincretismo producto del encuentro cultural.

La comprensión desde el aspecto gastronómico permitirá ampliar el entendimiento de ciertas formas específicas en elementos cerámicos como líticos, ya que dependiendo del fin de la preparación así será el artefacto, mezcla de ingredientes, método de cocción y técnicas de elaboración que se apliquen.

En las cocinas tanto de áreas de palacio como rurales está plasmada la idiosincrasia de una sociedad, la forma en la que conciben al mundo desde su entorno, sin embargo, cada una de las áreas son co-dependientes una de la otra, pese a sus diferencias dentro de la estra-

tificación social, ambas son poseedoras de identidad de un pueblo. La interpretación desde un punto de vista diferente como lo es la gastronomía espera sea un aporte para crear nuevas tendencias en la investigación arqueológica.

### CONCLUSIÓN

Al ser la arqueología una ciencia social multidisciplinaria que permite tener un mejor entendimiento en el estudio del hombre y su interacción como ser social a lo largo de su evolución, la información es tan vasta y diversa, que surge la necesidad de nuevas posturas o tendencias metodológicas que renueven las teorías anteriores.

Estas tendencias o posturas han surgido desde hace algunos años denominadas por los estudiosos de las ciencias sociales como propuestas teóricas “emergentes”, entre estas se pueden mencionar la arqueoecología, que estudia con más detenimiento el comportamiento de la ecología, los microclimas y otros aspectos que imperaban en el pasado. La arqueozoología; ésta se dedica al estudio de los restos de animales en yacimientos de antiguas culturas, destacando la fauna que se consumía (Diálogos 2020). La arqueomusicología que consiste en el estudio de los instrumentos enfocados en la producción de sonido en las sociedades del pasado, utilizando métodos derivados de la arqueología y disciplinas relacionadas, añadidas a los métodos de la musicología y la historia (Hortelano 2008). Asimismo, también la bioarqueología que es la disciplina relativa a la biología que estudia el pasado a través de los restos óseos (Barrientos 2013:369).

La Arqueogastronomía es la propuesta teórica que se presenta como alternativa para el estudio de la alimentaria a través de la evidencia arqueológica, en la búsqueda de información de las culturas y su trascendencia a la gastronomía actual.

En base a la evidencia arqueológica analizada desde el punto de vista de la metodología gastronómica actual, esta ponencia pretende destacar aspectos consistentes en la forma de elaborar y consumir alimentos haciendo inferencias en cuanto a los métodos y técnicas de cocción, preparaciones y mezclas, connotaciones en relación con los ingredientes, fabricación de utensilios artefactos.

## AGRADECIMIENTO

A toda mi familia, compañeros y amigos quienes brindaron su apoyo incondicional para el desarrollo de esta ponencia.

## REFERENCIAS

Diálogos Latinoamericanos en Arqueozoología  
2020 *Conferencias encaminadas al entendimiento de la zoología a través de la Arqueología*. México. Octubre 2020. Estudios Mesoamericanos. UNAM. Descarga electrónica 10-10-2020: <https://www.facebook.com/DialogosArqueozoologia>

Barrientos J., Isaac  
2013 La colección ósea de Naachtun, Petén Guatemala: Primeros esbozos bioarqueológicos. En *XXVII Simposio de Investigaciones Arqueológicas en Guatemala, 2013* (editado por B. Arroyo, L. Méndez S y A. Rojas), pp. 369-361. Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala.

Gutiérrez M., Edgar  
1989 *Cocinas comunales asociadas con agricultura intensiva (sistema de irrigación) en el sitio arqueológico*

*de Kaminaljuyu, San Jorge. Guatemala*. Escuela de Historia. Universidad de San Carlos de Guatemala.

Hortelano P., Laura  
2008 *Arqueomusicología, pautas para la sistematización de los artefactos sonoros*. *Archivo de Prehistoria Levantina*. Vol. XXVII. Valencia, España.

Manzanilla, Linda  
1986 *Unidades habitacionales mesoamericanas y sus áreas de actividad*. Universidad Autónoma de México.

Prieto R., Mauricio  
2011 Los patrones de asentamiento: una Herramienta metodológica para la reconstrucción del pasado. *Boletín Antropológico*. Vol. 29, No. 82. Pp.116-131. Universidad de los Andes Mérida, Venezuela.

RAE  
Gastronomía, concepto. Descarga electrónica (25-6-2021) <https://dle.rae.es/gastronomia>

Sánchez, Rómulo  
1991 *Las navajas de obsidiana de Kaminaljuyu/San Jorge; un estudio tecnológico funcional*. Tesis para optar al título de Licenciatura en Arqueología. Escuela de Historia. Universidad de San Carlos de Guatemala.