

Encuentran los restos del vino más antiguo usado en América

El Ciudadano · 25 de mayo de 2023

Los primeros colonos españoles trajeron tradiciones culinarias europeas, que convivieron y se fusionaron con la costumbre del pueblo taíno de preparar carne y pescado en barbacoas



Un grupo de investigadores identificó en un fragmento de cerámica española hallada en la pequeña isla de Mona, en Puerto Rico, lo que consideran como la prueba más antigua conocida del uso de vino en América.

Con el fin de estudiar los hábitos alimentarios en las Antillas Mayores antes y después de la llegada de los europeos, los científicos utilizaron varias técnicas de análisis molecular, como cromatografía de gases y espectrometría de masas, para investigar 40 fragmentos de cerámica de finales del siglo XV encontrados en el lugar.

Los resultados del estudio, publicados en [Archaeological and Anthropological Sciences](#), sugieren que en lugar de depender de guisos de pescado y productos lácteos al estilo europeo, los primeros colonos españoles en la isla de Mona utilizaron en gran medida objetos de cerámica para procesar alimentos de origen vegetal.



Archaeological and Anthropological Sciences

Los resultados del estudio molecular arrojaron que las jarras de cerámica habrían contenido productos derivados de vegetales adaptados a las zonas áridas, como el maíz o el amaranto, excepto dos vasijas de aceitunas españolas.

Precisamente en una de esas vasijas de aceitunas, halladas en una cueva, fueron detectados los residuos de vino.

«Ya fuera consumido por europeos o por miembros de la población indígena, esta es una evidencia directa de la importación de vino europeo a una pequeña isla del Caribe poco después de la llegada de los colonos españoles», concluye el estudio.

Los indígenas de esta zona del Caribe cocinaban pescado y carne sobre parrillas elevadas, y el propio término 'barbacoa' era una palabra utilizada por el pueblo taíno, indicó [Science Daily](#).

Los investigadores sugieren que, de alguna manera, la tradición culinaria local y la española se unieron, creando una experiencia de fusión de comida y bebida hace cientos de años.

«**Dos mundos culinarios chocaron en el Caribe** hace más de 500 años, impulsados por las primeras imposiciones coloniales españolas», señaló la líder del estudio, Lisa Briggs, investigadora del Museo Británico.

«Las fuertes tradiciones culinarias del pueblo taíno en la creación de la barbacoa se mantuvieron firmes a pesar del colonialismo español e influyeron en la comida de todo el mundo. Esto continúa hoy en día, ya que todos estamos familiarizados con una barbacoa. Estoy muy contenta de que esta investigación arroje luz sobre el patrimonio cultural de esta comunidad», manifestó la científica.

Fuente RT

[Seguir leyendo](#)



Ni el vino se salva: concluyen que ninguna cantidad de alcohol es buena para el corazón

En el día mundial del vino tinto: La historia de cómo en Chile se redescubrió la cepa Carmenere que se creía extinta

Fuente: El Ciudadano