

## 7. Técnicas de obtención y procesamiento de los alimentos en la prehistoria de Pointe de Caille

### 7.1 Introducción

En este capítulo se intentará un acercamiento al uso de los recursos naturales por parte de la población prehistórica de Pointe de Caille. En principio este tema no formaba parte de nuestro estudio, pero con el fin de ofrecer una información lo más completa posible del yacimiento hemos procurado hacer un esfuerzo para intentar contextualizar los restos de fauna obtenidos en la excavación y que posteriormente fueron publicados por otros especialistas (STEININGER 1986 – STEININGER, MAUSER 2002).

Para Pointe de Caille no disponemos de análisis paleobotánicos, pero se han analizado algunas pruebas de los restos de moluscos recuperados en la excavación que pueden servir de base. Hay que tener en cuenta que todas estas pruebas se obtuvieron durante las excavaciones de los años 80 y, por lo tanto, los criterios no eran entonces los mismos que los actuales. Casi la totalidad de las pruebas de moluscos se obtuvieron en el estrato de la fase 7, por lo que corresponden al período suazoide. Además de ello, durante la excavación se recogieron, de modo selectivo, algunos restos de huesos de animales terrestres y marinos (STEININGER 1986). Sin embargo este tipo de restos no se estudiaron posteriormente en relación con las pruebas de moluscos, por lo que actualmente no disponemos de datos para evaluar la posible variabilidad en la orientación del uso de los recursos durante los períodos representados en el yacimiento. Del mismo modo que tampoco disponemos de análisis de isótopos de estroncio de los esqueletos recuperados en la excavación que nos podrían ilustrar sobre la dieta de la población de Pointe de Caille.

Teniendo en cuenta estas carencias desde un principio, para nuestro acercamiento al tema se han tomado, como punto de partida, los resultados parciales obtenidos anteriormente para el yacimiento (STEININGER 1986 – STEININGER, MAUSER 2002), con el fin de compararlos con los

obtenidos en otras islas. La interpretación para estos datos tiene en cuenta, en primer lugar, las evidencias arqueológicas documentadas en Pointe de Caille y, junto a ello, se ha realizado también una aproximación a las distintas estrategias de obtención y preparación de alimentos basada principalmente en las fuentes etnohistóricas.

Las características climáticas del Caribe no han ayudado hasta hace poco tiempo a encontrar evidencias directas sobre cultivos agrícolas en tiempos prehistóricos. Por lo tanto, estos se interpretaban de forma indirecta por la presencia de artefactos, tanto de piedra como de cerámica, que se utilizaron en el procesamiento de las plantas. Las fuentes etnohistóricas han aportado asimismo valiosa y abundante información sobre las plantas cultivadas más frecuentemente, entre las que se encontraban la yuca, la batata y el maíz.

Para conocer la incidencia económica de la caza, pesca y recogida de moluscos, contamos con los restos óseos de fauna encontrados en los yacimientos arqueológicos. En base a los análisis de estos restos se deduce que los animales terrestres consumidos en las Antillas Menores eran típicos de una fauna más bien escasa en especies. La presencia de agutí, rata de arrozal, iguana y cangrejo de tierra está documentada en excavaciones. Algunos de estos animales, como por ejemplo el agutí, llegaron a las Antillas acompañando a las primeras poblaciones que se asentaron procedentes del norte de Sudamérica. Los animales marinos, tanto peces, mamíferos y quelonios, así como moluscos, constituyeron, sobre todo para las poblaciones costeras, una fuente constante de recursos alimenticios, que además exigían poca tecnología para su obtención.

Un problema a la hora de evaluar las distintas estrategias de alimentación de las poblaciones prehistóricas del Caribe es que la mayor parte de los análisis de fauna efectuados hasta ahora son parciales. Para muchos yacimientos es frecuente el caso de disponer de análisis completos de los restos óseos de

animales terrestres y peces, mientras que no contamos con ninguna información sobre los moluscos encontrados. De igual modo el caso contrario, en el que se encuentra Pointe de Caille, es también frecuente. Esta situación dificulta enormemente la comparación de los resultados de unos yacimientos con otros e impide una visión precisa sobre la orientación de la economía en los distintos periodos de la Prehistoria. No obstante, a lo largo del tiempo y en base a numerosos estudios realizados en distintas islas antillanas, se ha podido establecer un esquema general, que si bien no siempre se confirma en todos los yacimientos, ya que la diversidad del ecosistema caribeño es grande, al menos permite una aproximación a lo que pudo ser el uso de los recursos y las estrategias de z de la población.

En los últimos años se han multiplicado tanto los estudios paleobotánicos como de fauna, así como también se han comenzado a llevar a cabo algunos análisis de isótopos de estroncio en esqueletos humanos de varias islas (LAFFOON, DE VOS 2011 – LAFFOON, HOOGLAND 2012), incluida St. Lucía (LAFFOON, DAVIES, HOOGLAND, HOFMAN 2012, 2381), con el fin de verificar los componentes en la alimentación de los pobladores de las Antillas y su movilidad<sup>1</sup>.

Tradicionalmente se considera que la Prehistoria del Caribe se caracteriza por una economía mixta basada en la agricultura, caza, pesca y recolección. Según estudios realizados en varios yacimientos de las Antillas, a lo largo del tiempo se aprecian una serie de cambios en los patrones de alimentación. En el período Cedrosan Saladoide, sobre todo en sus fases iniciales, parece predominar la orientación hacia animales terrestres, particularmente el cangrejo de tierra, mientras que la pesca se centraba sobre todo en las especies propias de los arrecifes. Poco a poco esta situación va cambiando debido a diversos factores que frecuentemente se asocian a una mayor densidad de población y a la sobreexplotación de los recursos existentes que se produciría durante el comienzo del Cerámico tardío. Finalmente, en el Suazoide, se observa en muchos yacimientos una orientación generalizada hacia los recursos marinos, especialmente la recolección de moluscos y la pesca de especies pelágicas<sup>2</sup>.

## 7.2 Cultivos agrícolas y recolección de plantas silvestres

Hasta hace muy poco tiempo se pensaba que la introducción del cultivo de la yuca y del maíz en las Antillas se había producido con la llegada de las primeras poblaciones

1. El intento realizado por la Universidad de Leiden en 2006 para analizar los dientes de los esqueletos de Pointe de Caille desgraciadamente no fue autorizado por St. Lucía Archaeological and Historical Society, privándonos de este modo de una valiosa información.

2. Como la literatura científica sobre estos aspectos es muy abundante conviene mencionar la puesta al día realizada por DEFANCE (2013) para la zooarqueología del Caribe.

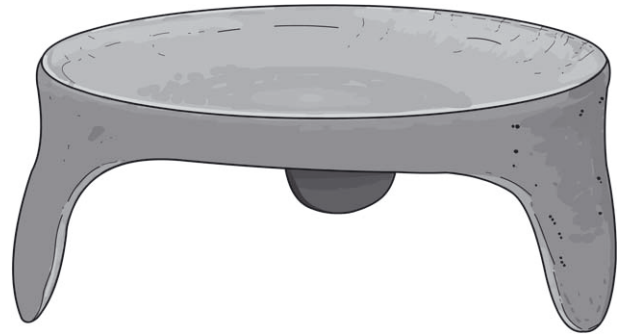


Fig. 7.1: Reconstrucción de un *burén* de cerámica (Gráfico R. Negrete).

arahuacas a las islas, por lo tanto en un momento relativamente tardío. Sin embargo, en los últimos años se han realizado nuevos análisis arqueobotánicos con resultados que cuestionan seriamente la cronología del comienzo de la agricultura que se venía manejando para esta región y la adelantan cerca de dos milenios. También son particularmente interesantes los análisis de isótopos de estroncio llevados a cabo en las Antillas.

Sin pretender realizar una enumeración pormenorizada de las posibles especies cultivadas por los habitantes prehistóricos de Pointe de Caille, hay que mencionar en primer lugar el cultivo de la yuca y el maíz como principal fuente de hidratos de carbono en su dieta. De ambos cultivos tenemos pruebas indirectas en Pointe de Caille a través de los abundantes restos de burenes (fig. 7.1) utilizados en la elaboración de productos derivados de estas plantas.

### 7.2.1 Yuca

Según todos los indicios, la yuca (*manihot esculenta*) constituía una parte importante de la alimentación de las poblaciones prehistóricas del Caribe. Hasta hace poco tiempo se pensaba que su cultivo lo habían introducido las poblaciones saladoides desde el continente sudamericano, de donde es originaria la planta, pero las fechas que hasta ahora se manejaban para las Antillas han subido considerablemente, de manera que ya hay dataciones de 1280 a. de C. para Puerto Rico (PAGÁN-JIMÉNEZ 2009, 13).

Tanto el cultivo de la yuca como su elaboración, en parte realizada con instrumentos percederos de madera o cestería, no dejan constancia en el registro arqueológico, por lo que es difícil identificarlo en contextos de excavación convencionales. Sin embargo, actualmente se están llevando a cabo análisis de almidones con notable éxito. Los granos de almidón, muy resistentes, quedaron incrustados en las superficies de los instrumentos que se emplearon en la preparación de la comida, particularmente durante la molienda. De este modo se han podido analizar estos restos (PAGÁN-

JIMÉNEZ 2009, 13) y últimamente se ha podido verificar que los burenes no solo están asociados a la yuca, sino a otras muchas plantas que se cocinaban en ellos (PAGÁN-JIMÉNEZ 2012, 6).

En los sitios en los que no se han analizado pruebas de este tipo ni análisis paleobotánicos, como es el caso del yacimiento que nos ocupa, lo único que testimonia este cultivo son los recipientes de cerámica para cocer el pan y los pequeños dientes de jaspe utilizados para rallar los tubérculos, ambos muy abundantes en los niveles de la excavación de Pointe de Caille, sobre todo a partir de la fase estratigráfica 7.

La presencia de burenes para cocer el pan de yuca en contextos arqueológicos se remonta a fechas anteriores a 2000 a. de C. en Sudamérica y en el Orinoco hay evidencias del cultivo intenso de la yuca desde aproximadamente el año 1000 a. de C. (LATHRAP 1973, 175).

De las dos variedades principales de yuca, la dulce y la amarga, sabemos que en las islas de las Antillas se cultivaba sobre todo esta última, que a su vez también tenía otras variedades<sup>3</sup>. La yuca dulce, menos nutritiva, era comida cocida o asada en el continente, donde el cultivo de la yuca amarga no estaba tan extendido y el pan fabricado de ella, *cazabí* en lengua arahuaca, solo era conocido por algunas tribus en el primer tiempo de contacto con los europeos (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 231-233). El pan de yuca o cazabe formaba parte básica de la dieta antillana en tiempos prehistóricos y además con los tubérculos de esta planta se obtenían otros productos derivados. Uno de ellos era una especie de cerveza o chicha consumida en el norte de Sudamérica y en las Antillas solo por los caribes, aunque no producida por los taínos (ALLAIRE 1997a, 180). No obstante el proceso de fabricación de la harina de yuca amarga era extremadamente complicado y laborioso, ya que los tubérculos contienen ácido prúsico altamente venenoso que hay que eliminar antes de su empleo.

El cultivo se realizaba en huertas aclaradas en el bosque, conucos en lengua arahuaca, que primero había que talar y despejar de otras plantas por medio de la quema, en lo que se conoce como cultivo de corte y quema. Esta tarea era realizada por los hombres y así se sigue practicando entre los grupos indígenas de las cuencas del Orinoco y del Amazonas, mientras que el resto de los trabajos, empezando por la siembra, son llevados a cabo por mujeres (MOWAT 1989, 11). Este sistema, dada la erosión de los suelos, limitaba el uso de los conucos entre dos y cuatro años, después de los cuales había que dejar la parcela en barbecho para varios años y

3. Oviedo menciona para la isla Hispaniola seis clases diferentes de yuca según sus propiedades: *ipotex*, *diacanan*, *nubaga*, *tubaga*, *coro* y *tabacan*.

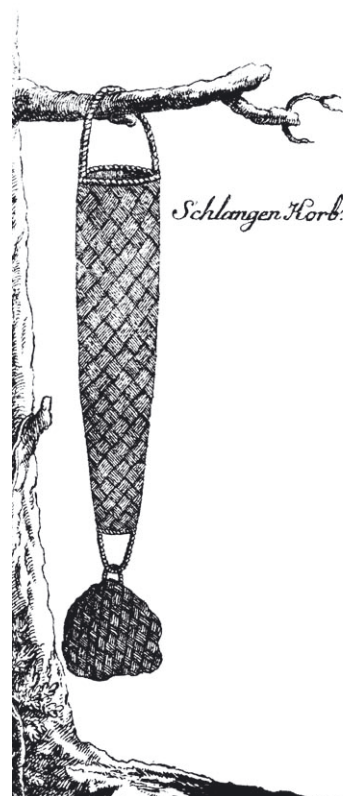


Fig. 7.2: Cebucán según Labat. Siglo XVII.

empezar de nuevo en otro sitio. El cultivo se realizaba en “montones”, pequeños montículos de tierra escardada en los que se plantaban ocho o diez cortes de los tallos. Esta técnica de montones evita el exceso de humedad del suelo, que podría hacer pudrir los tubérculos (CURET 2005, 164). La plantación se realizaba siempre con la luna nueva o en los primeros días del creciente (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 231).

Los tubérculos tardan unos ocho meses en madurar, pero se pueden dejar dentro de la tierra hasta dos años, lo que permitía tener siempre reservas para recoger cuando se iban necesitando (MOWAT 1989, 16). Lo normal, en caso de no haber necesidad, era dejarlo madurar entre un año y medio y dos años. Una vez recogida la cosecha se procedía al pelado de los tubérculos, llevado a cabo por hombres y mujeres y habitualmente realizado con conchas de bivalvos (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 231). Después se procedía a rallar la pulpa. Los instrumentos para este trabajo difieren de unos sitios a otros, pero lo más común era el empleo de ralladores de madera en los que se introducían pequeñas piedras duras como jaspe, sílex, etc. Estos materiales dependían de las posibilidades de las materias primas que se podían obtener en el entorno, pero está comprobado que cuando no había piedras adecuadas para los ralladores, los amerindios podían viajar a mucha distancia para obtenerlas (MOWAT 1989, 25). Los microlitos se fijaban a la



Fig. 7.3: Pointe de Caille. Cilindro de cerámica o *topia*.  
(Foto: Archivo ÖAW Wien).

madera con ayuda de diversas resinas (BOOMERT 2000, 325). En la actualidad los amerindios de la tribu Wai Wai de Guayana recubren los ralladores con una capa de pintura roja, la misma que se utilizaba en época prehistórica para la pintura corporal (*Bixa orellana*), mezclada con látex (MOWAT 1989, 25). Para el rallado de la pulpa se utilizaban también instrumentos de coral, descritos como “piedras ásperas”, cuyo uso está al menos documentado para la isla Hispaniola (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 233). El rallado de la yuca era el trabajo más pesado de todo el proceso y era realizado exclusivamente por mujeres. Según estudios etnológicos, para rallar 54 kilos de yuca hace falta el trabajo de cuatro mujeres durante siete horas. Entre determinadas tribus del Amazonas se calcula que las mujeres gastan entre seis y nueve horas diarias en esta actividad (MOWAT 1989, 26, 48). Eso sin contar que son ellas las que deben transportar al asentamiento tanto los tubérculos como la leña para la preparación del cazabe, lo que supone una ingente cantidad de trabajo. Según un estudio sobre la comunidad Trío de Surinam, se calcula que cada mujer transporta diariamente al poblado un mínimo de 35 kg de leña y 21 kg de yuca para la preparación de la comida (Mans 2011, 214).

Para escurrir la pulpa rallada ésta se metía en un instrumento de cestería alargado hecho de cortezas blandas trenzadas algo sueltas, llamado cebucán en lengua arahuaca. El cesto se suspendía por un extremo, mientras que por el otro se colgaban pesas de piedra para ayudar al escurrido hasta que se completaba. Este instrumento se conocía también con el nombre de “serpiente caribe” o “culebra” (fig. 7.2), y es igual al *tipiti* que utilizan actualmente las tribus del Amazonas.

El jugo extremadamente venenoso procedente de la pulpa no se tiraba, sino que se recogía debajo del cebucán y se utilizaba como sopa mezclado con otros alimentos. Para la fabricación del pan, la pulpa rallada era secada al sol durante varios días y después se extendía sobre un recipiente circular de cerámica para su horneado. Los burenes, normalmente

trípodes en la época prehistórica tardía, se colocaban directamente sobre el fuego y, en el caso de carecer de pies, sobre unas piedras o unos cilindros huecos de cerámica o *topias* (fig. 7.3), de los que también se han encontrado algunos en Pointe de Caille (Forma 12). La forma y uso de estos recipientes no difiere de los utilizados hoy día por grupos indígenas de Sudamérica. Una vez horneado el pan por los dos lados, para lo que se utilizaban unas tablillas de madera con el fin de darle la vuelta, las tortas circulares se dejaban secar al sol durante uno o dos días para impedir la formación de hongos y después se podían utilizar durante más de un año sin estropearse (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 232). El cazabe o pan de yuca es descrito como el principal alimento de los amerindios en el primer tiempo de contacto y sus propiedades de conservación lo hacían indispensable en los viajes largos para el comercio entre las islas, e incluso en época posterior se llevaba como alimento para los viajes entre América y Europa.

Otro producto extraído de la yuca era una especie de vinagre que se conseguía volviendo a hervir por segunda vez el jugo de la pulpa y dejándolo reposar. Este último proceso estaba casi olvidado a principios del siglo XVI y casi no se utilizaba (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 232).

Lo complicado de la elaboración de la yuca amarga para utilizarla como alimento tuvo que haber tenido un largo período de experimentación en época prehistórica y se suele relacionar con un primer uso como veneno para pescar (BOOMERT 2000, 96 – LATHRAP 1973, 174). Estas propiedades venenosas son también descritas por los primeros cronistas, que se refieren al jugo procedente del escurrido como el método de suicidio rápido más utilizado entonces, ya que tenía efecto con solo beber un trago (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 233).

La importancia de la yuca como alimento también la incluye en una serie de mitos relacionados con la religión, como por ejemplo el referido al *cemí* Vaybrama del que se cuenta que después de una guerra había sido quemado y lavándolo con el jugo de la yuca le crecieron de nuevo los brazos y los ojos. Este *cemí* parece que representaba a un dios protector del hogar y de los cultivos. El mito parece tener relación con la domesticación de la yuca y el descubrimiento de la eliminación del veneno (PANÉ [1498] 1974, 43 y notas 111 y 112 de ARROM).

### 7.2.2 Maíz

Hasta hace muy poco tiempo se pensaba que la introducción del cultivo del maíz en las Antillas se producía en un momento relativamente tardío. Sin embargo, en los últimos años se han realizado nuevos análisis arqueobotánicos de granos de almidón con resultados particularmente



interesantes, que cuestionan seriamente la cronología del comienzo del cultivo del maíz en las Antillas que se venía manejando hasta ahora (PAGÁN-JIMÉNEZ 2011 – PAGÁN-JIMÉNEZ 2012, 13).

Las fechas más antiguas para el cultivo del maíz se remontan, según recientes análisis, hasta alrededor de 6900 a. de C. en la zona del valle del río Balsas en Méjico (HASTORF 2009 – PIPERNO ET AL. 2009). En el norte de Sudamérica las dataciones más antiguas están entre 4500-3000 a. de C. (PAGÁN-JIMÉNEZ 2011).

En el Orinoco Medio se conocían dataciones para esta planta entre los grupos de lengua arahuaca entre los años 800-400 a. de C., pero el maíz no era común en depósitos arqueológicos hasta alrededor de 100-400 d. de C. Según análisis de isótopos, parece que ya en esta época representaba el 80% de la dieta en el norte de Sudamérica (KEEGAN 1987, 332).

En los últimos años se ha encontrado polen de maíz en la investigación de los sedimentos lacustres de Laguna Castilla y Laguna de Salvador, en la República Dominicana. Estas pruebas se han fechado para el primer sitio alrededor de 1060 d. de C., lo que significaba la datación más antigua para el interior de la isla Hispaniola hasta la fecha de su publicación (LANE ET AL. 2008, 45). Las fechas obtenidas anteriormente para el yacimiento de El Jobito al este de la misma isla, alrededor de 1050 d. de C., coinciden aproximadamente con las anteriores. Los análisis de polen parecían indicar que en esta fecha el cultivo del maíz todavía no estaba muy extendido, mientras que en Cuba y Bahamas su introducción no se creía probable antes de 1200 d. de C. (KEEGAN 1987, 334).

Por lo tanto, tradicionalmente se consideraba que el maíz era un cultivo relativamente tardío en la mayoría de los sitios de las Antillas. Sin embargo, las dataciones conseguidas en los últimos cuatro años, tanto en las Antillas como en las zonas continentales caribeñas, confirman que el maíz llegó a las Antillas mucho antes de lo que se pensaba y también parece que su consumo fue mucho más intenso de lo que se creía. Según las últimas investigaciones paleobotánicas y las fechas que han aportado, tanto en Cuba como en Puerto Rico, el maíz aparece asociado a poblaciones prearahuacas a las que hasta ahora se suponía organizadas en grupos nómadas no agrícolas (PAGÁN-JIMÉNEZ 2011, 87-116).

En Pointe de Caille no se han llevado a cabo análisis paleobotánicos, por lo tanto no tenemos pruebas directas de su cultivo. Sin embargo, al igual que ya se ha comentado para la yuca, su consumo se puede interpretar de forma indirecta por otros restos materiales encontrados. Aquí tendríamos que volver a señalar los numerosos fragmentos de burenes de cerámica encontrados sobre todo en niveles suazoides. Este tipo de recipientes servía igual para cocer el cazabe y el

pan de maíz, así como una gran variedad de alimentos (PAGÁN-JIMÉNEZ 2009, 14), como batatas, chili y otras especies vegetales (PAGÁN-JIMÉNEZ 2013, 400). Además de los burenes para el procesamiento del maíz se utilizaban morteros de piedra en los que se machacaban los granos para fabricar harina. Estos instrumentos se han encontrado también en Pointe de Caille y se tratan en el capítulo correspondiente a los artefactos de piedra.

Por fuentes etnohistóricas sabemos que el cultivo del maíz se realizaba en el primer tiempo de contacto con los europeos de modo parecido al de la yuca, es decir, en conucos aclarados en el bosque con el mismo sistema de corta y quema. Al igual que para la yuca, la siembra se llevaba a cabo al comienzo del mes lunar y a ser posible después de alguna lluvia para facilitar el trabajo, que se realizaba con ayuda de un palo para cavar. Se cosechaba unos dos meses después de la siembra y durante el último tiempo se vigilaban los campos de cultivo con el fin de alejar a los papagayos y otras aves, función en la que se empleaba a los niños (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 227). Una vez recogido se consumía de diversas formas, entre otras tostado o en forma de galletas cocidas. Para esto último se ponían los granos sobre una piedra de forma cóncava y se machacaban con otra piedra redonda y gruesa (*mano*), añadiendo agua poco a poco hasta formar una pasta con la que se hacían unos bollos que se podían cocer en agua envueltos en las mismas hojas del maíz, o bien se asaban en las brasas. El pan de maíz no tiene las mismas propiedades de larga conservación como el de yuca, por lo que había que consumirlo en los dos o tres días siguientes a su fabricación (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 228-9).

### 7.2.3 Otros cultivos

Además de la yuca y el maíz, en las Antillas está documentado el cultivo de numerosas plantas que completaban la dieta, como batatas, chile, calabazas, maní y diversos tipos de judías<sup>4</sup>. De estas últimas se han encontrado restos carbonizados en Pointe de Caille (FRIESINGER, DEVAUX 1983, 230).

Otra planta no comestible pero de gran importancia sociocultural por su empleo en determinados rituales era el tabaco, para el que se reservaba también un lugar en las huertas, y cuyo uso está ya documentado en el primer milenio a.

4. Para conocer en detalle todos estos aspectos ver la recopilación exhaustiva de A. BOOMERT que trata sobre este tema, particularmente durante el Saladoide (BOOMERT 2000, 309-373) y F. WATLINGTON (2003, 30-92). Sobre la propagación de los cultivos y fechas tanto en las Antillas como en el Continente, ver PAGÁN-JIMÉNEZ (2009, 2011, 2012), y PAGÁN-JIMÉNEZ, CARLSON (2013, 2014).

de C. (RAFFERTY 2006, 453). Sobre este tema nos extendemos en el capítulo dedicado a los instrumentos asociados a su consumo.

El algodón era también una planta muy extendida que se encontraba en las Antillas tanto silvestre como cultivada. Las Crónicas mencionan con frecuencia el hilado a mano del algodón para la elaboración de tejidos destinados a la fabricación de hamacas (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 117).

#### 7.2.4 Recolección de frutas y plantas silvestres

La relación de plantas que se recolectaban tanto para la alimentación como para otros diversos usos es larga en las Crónicas e incluye diversas clases de frutas, así como plantas empleadas para fines medicinales, pintura corporal, fabricación de venenos, textiles, etc. Dado que todas estas plantas rara vez se encuentran en contextos arqueológicos y aún no son frecuentes los estudios paleobotánicos, una forma de aproximación para su conocimiento son las fuentes etnohistóricas, sobre todo las más próximas al primer tiempo de contacto europeo, ya que las fuentes de los siglos XVII, XVIII y posteriores pueden reflejar una situación ya adulterada por los numerosos cultivos de plantas exógenas introducidas desde Europa y África a partir del siglo XVI. Entre estas primeras Crónicas hay que mencionar sobre todo la Historia General y Natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, que describe extensamente el modo de vida de la población indígena, particularmente en sus dos primeros tomos.

#### 7.3 Caza, pesca y recolección de moluscos

Como ya se ha mencionado anteriormente, para el yacimiento de Pointe de Caille no se ha realizado todavía un estudio pormenorizado de todas las especies encontradas, sin embargo existen dos publicaciones que aportan información sobre los restos de fauna encontrados en la excavación. Fritz F. Steiningger publicó en 1986 un primer informe sobre varias pruebas de tierra recogidas en la excavación. En este informe se mencionan algunas de las especies encontradas tanto de fauna terrestre como marina. Para los moluscos se realizó un análisis de tres pruebas cuantitativas del corte 6 recogidas durante la campaña de 1984 en el estrato del conchero, correspondiente a la fase 7, y una prueba del corte 12 procedente de una fosa de la fase 3 (STEININGER 1986, 37–50).

En una publicación posterior de Steiningger junto con Elfriede Mauser se recoge un análisis de los moluscos en base a once pruebas cuantitativas obtenidas en los cortes 6, 12 y 14 (STEININGER, MAUSER 2002, 1–69). Cuatro de estas pruebas ya estaban incluidas en el artículo de 1986.

Para la toma de estas muestras se eliminó la capa superficial y se extrajo la tierra junta hasta la roca, sin diferenciar los estratos. Por el lugar de procedencia de las muestras y la profundidad a la que se describe que fueron tomadas se puede suponer que se obtuvieron de diferentes estratos que corresponderían a las fases 3, 4, 7 y 9 según nuestro estudio de la estratigrafía de Pointe de Caille, aunque en su mayor parte probablemente procederían del conchero de la fase 7.

#### 7.3.1 Fauna terrestre

Los hallazgos de fauna terrestre recogidos en la excavación de Pointe de Caille no fueron abundantes. Se limitan principalmente a huesos de pequeños mamíferos, sobre todo roedores<sup>5</sup>.

##### 7.3.1.1 Agutí

Se han encontrado varias mandíbulas de agutí (*Dasyprocta aguti*), así como incisivos y huesos largos (STEININGER 1986, 42). Según su procedencia estratigráfica, los restos de agutí estarían presentes desde el Saladoide tardío hasta la última fase del poblado suazoide.

El agutí es el mamífero terrestre más ampliamente distribuido en las Antillas Menores (LIPPOLD 1991, 266). Es un animal, al igual que la hutía de las Grandes Antillas, introducido por el hombre desde el continente en tiempos prehistóricos, ya que no se han encontrado restos en los depósitos paleontológicos de St. Lucia (WING 1991, 362). Restos de agutí se han documentado también en otros dos yacimientos del norte de St. Lucia, Grande Anse y Lavoutte, así como en diversos yacimientos de las islas de Granada, Marie-Galante, Antigua (WING, REITZ 1982, 23) y en el yacimiento de Anse à la Gourde en Guadalupe (GROUARD 2001, 84). Uno de los sitios más al norte de las Antillas con restos de agutí es Anse des Pères en Saint Martin (NOKKERT 1999, 118). En general la presencia del agutí está documentada en casi todo el Caribe, excepto en Barbados (DREWETT 1993, 134) y Barbuda, aunque parece que su importancia decrece cuanto más alejada esté la isla del continente sudamericano (WING 2001a, 8 – WING 2001b, 114). Según los restos encontrados en el yacimiento de Pearls en Granada, el 25% de los huesos de pequeños roedores como el agutí, rata de arrozal y zarigüeya, estarían quemados, por lo que se supone que un método de preparación sería asar la carne en barbacoa (LIPPOLD 1991, 264–266). Sin embargo este hecho no está comprobado para todo el Caribe, ya que en Anse à la Gourde (Guadalupe) ninguno de los huesos encontrados presenta huellas de haber sido quemado (GROUARD 2001, 77).

5. Según comunicación personal de F. STEININGER en 2006, el material óseo de animales terrestres recuperado en Pointe de Caille era muy escaso y se limitaba en su mayor parte a restos de mandíbulas de pequeños mamíferos.

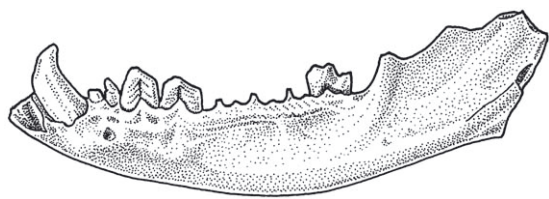


Fig. 7.4: Mandíbula de perro de Pointe de Caille.

### 7.3.1.2 Otros roedores

Además de agutí, en Pointe de Caille se han encontrado restos de *Hesperomyine* y de otros roedores que no han sido identificados (STEININGER 1986, 43). Las ratas de arrozal (*Oryzomyini*), actualmente extinguidas, son los mamíferos más frecuentes en todos los asentamientos de las Antillas, sobre todo en el Saladoide y es más que posible que se encuentren entre los restos de Pointe de Caille aún no estudiados. Es una especie autóctona que según algunos estudios parece haber perdido importancia a través del tiempo, o en cualquier caso su presencia es menos frecuente entre la fauna explotada por los amerindios en épocas posteriores (WING 1995, 225). Este hecho se ha comprobado en Anse à la Gourde, donde las ratas de arrozal disminuyen en las dos últimas fases del Postsaladoide (GROUARD 2001, 84). En Barbados este animal es casi el único mamífero terrestre encontrado en el yacimiento de Heywoods (DREWETT 1995, 276). Se puede pensar que la disminución en los depósitos arqueológicos y su posterior extinción estén relacionadas con la sobreexplotación.

### 7.3.1.3 Perros

Dentro del grupo de los mamíferos, también se han identificado restos de perro en Pointe de Caille (fig. 7.4). La mayoría son de mandíbulas inferiores, de las que se han encontrado cuatro, además de una tibia (STEININGER 1986, 42, Taf. 6, Abb. 5,6). Estos huesos disociados proceden de diversas partes del yacimiento y se documentan desde la fase 4 hasta el último período de ocupación.

Los restos de perro no parecen ser muy numerosos dentro del conjunto de la fauna, sin embargo, Pointe de Caille es uno de los pocos sitios en los que se han hallado en depósitos de poblado. Más común es encontrar enterramientos de perros. En concheros se encuentra el perro muy raramente; uno de los pocos ejemplos es en la isla de Saint John, en las Islas Vírgenes (FIGUEREDO 1978, 43). En Pearls, Granada se han encontrado dos huesos en depósitos del Saladoide (LIPPOLD 1991, 265). Otros sitios de las Antillas donde se han podido documentar huesos de perro son Trinidad (Erin

y Cedros), Barbados (Heywoods, Chancery Lane, Peak Bay y Sam Lords), St. Kitts (Sugar Factory), Jamaica (Bellevue) y Middle Caicos en Bahamas (WING, REITZ 1982, 19). En los últimos años también se han encontrado huesos de perros entre los restos de fauna postsaladoide de Anse à la Gourde en Guadalupe, mientras que en el Saladoide están ausentes (GROUARD 2001, 84). En la misma isla de St. Lucia no se han hallado restos de perro entre la fauna estudiada de Grande Anse y Lavoutte (WING 1991, 362).

El perro que encontraron los europeos en el Caribe en el siglo XV era originario del continente americano, por lo tanto es una especie exógena a las Antillas, donde se introdujo, al igual que otros animales, acompañando a los primeros grupos humanos que se asentaron en las islas. Aparentemente el perro acompañaba al hombre en la caza y no se utilizó como fuente de alimento en el norte de Sudamérica. Sin embargo en las Antillas Mayores su consumo está ampliamente documentado en las fuentes etnohistóricas ya en el primer tiempo de contacto con los europeos. Según Fernández de Oviedo, estos perros eran criados en todas las Antillas y Tierra Firme, se cebaban y comían principalmente en las fiestas, donde las cabezas eran ofrecidas a los huéspedes principales como alimento de prestigio (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 30–31). También se fabricaba cecina de ellos para los tiempos en que escaseaba la carne (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 47). Ya en su primer viaje, Colón documenta en Cuba la existencia de estos pequeños perros cebados que no ladraban, a diferencia de los perros europeos, y que los amerindios destinaban a alimento (COLÓN [1492] 2000, 125).

Los enterramientos de perros son más propios de yacimientos del período Saladoide como Sorcé en la isla de Vieques (WING 2001b, 114) y Hacienda Grande en Puerto Rico, con fechas hacia el siglo V a. de C. (ROE 1995, 157), aunque también se han encontrado en contextos del tardío suazoide como en Silver Sands en Barbados (DREWETT 1991a, 175). Estos enterramientos se suelen poner en relación con el simbolismo de este animal, según el cual el perro tendría una función de sustitución mítica del jaguar de Tierra Firme, inexistente en las Antillas. Algunos autores interpretan los enterramientos de perros junto a enterramientos humanos concediendo al perro un papel de guía en el más allá según las creencias de las poblaciones amerindias (ROE 1995, 163).

Algunos autores relacionan la incorporación del perro para el consumo humano, documentada en la época tardía, con una relajación de determinadas creencias traídas por las poblaciones amerindias desde el continente, después de largo tiempo de adaptación al medio ambiente isleño (ROE 1995, 159).

#### 7.3.1.4 Iguanas

En Pointe de Caille se han encontrado también huesos de iguana. Estos se han podido identificar en dos zonas del sector A de la excavación: dentro del corte 1 en el estrato de la fase estratigráfica 6 y en el corte 10 cerca de la tumba 16. En este último caso su pertenencia a la tumba como ofrenda no ha podido establecerse con claridad, por lo que nos inclinamos a pensar que estos restos proceden del conchero de la fase 7 en el que estaba excavada la fosa de la tumba. La iguana, aunque no muy numerosa dentro de los restos de los yacimientos, se ha encontrado ampliamente distribuida en el arco de las Antillas, tanto en las Islas de Barlovento: en Grande Anse (St. Lucia), Granada, Trinidad (Quinam, Erin, Palo Seco y Manzanilla), Marie-Galante (Folle Anse y Taliseronde), como en las Islas de Sotavento: Guadalupe (Anse à la Gourde) (GROUARD 2001, 77), St. Kitts (Sugar Factory) e Islas Vírgenes (St. John) (WING, REITZ 1982, 19). Solo en dos yacimientos de Middle Caicos constituye excepcionalmente la especie terrestre más abundante (WING, SCUDDER 1983, 205).

En las Grandes Antillas las iguanas eran un alimento apreciado, del que los amerindios de Hispaniola aprovechaban tanto la carne como los huevos y la grasa. La forma habitual de preparación era cocida o asada (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 33). El cronista Pedro Mártir de Anglería recoge incluso un modo de preparar las iguanas para su consumo. Según su relato se colocaban varias iguanas apretadas en una olla de forma que la llenasen casi por completo y en ella echaban un poco de agua con ají, calentando esta olla a fuego muy bajo con maderas olorosas que no producían casi humo, hasta que se cocían (MÁRTIR DE ANGLERÍA [1511] 2004, 174).

A la grasa de iguana se le atribuían propiedades medicinales. Para este uso se derretía en primer lugar y luego se guardaba en pequeños recipientes, de forma que siempre se mantenía líquida. Se aplicaba como remedio contra las hinchazones y abscesos (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 35).

Según estudios etnológicos en Curaçao, la iguana es objeto de creencias sobrenaturales entre las poblaciones amerindias actuales y asume un papel de refuerzo de la virilidad. Su caza, normalmente efectuada con lazo, es siempre una actividad masculina que se realiza en grupos pequeños (ALLEN 1991, 469).

#### 7.3.1.5 Serpientes

Por fuentes etnohistóricas sabemos que, tanto en Tierra Firme como en las Antillas, todo tipo de serpientes eran consumidas por los amerindios, que las apreciaban como alimento (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t.

II, 37). En Pointe de Caille no constan restos de serpientes entre la fauna descrita, sin embargo se han encontrado varios apliques con representaciones de ellas. Aunque su importancia en la alimentación fue seguramente ocasional, de algunas especies se extraía veneno, que era utilizado por los caribes isleños junto con otras sustancias para envenenar las flechas utilizadas en la guerra.

#### 7.3.1.6 Aves

Las aves parece que están poco representadas dentro de la fauna de Pointe de Caille y sus restos no están todavía clasificados. F. Steininger se refiere a aves de diferentes tamaños pero sin especificar las especies (STEININGER 1986, 42). Además de los restos fragmentarios procedentes de toda la excavación, se encontró el esqueleto completo de un ave como ofrenda en la tumba 10. El esqueleto de pájaro apareció rodeado de piedras en la fosa de la tumba junto al cráneo. No se puede descartar que el pájaro ofrendado tuviera función de animal de compañía.

Hay que señalar que dentro de las representaciones zoomorfas de cerámica encontradas en la excavación, los apliques con forma de ave son los más numerosos. Por sus características parecen corresponder a representaciones de aves acuáticas.

Por las Crónicas sabemos que las aves acuáticas eran muy apreciadas por los amerindios como alimento, e incluso existe una descripción sobre un curioso método para obtenerlas en la isla de Jamaica: se echaban en el agua muchas calabazas huecas a las que las aves se acostumbraban y acababan por subirse, entonces los amerindios se sumergían con calabazas sobre sus cabezas y cuando las aves confiadas se posaban en ellas las agarraban por las patas y las ahogaban. Otra variante de este método consistía en colocarse una guirnalda de ramas en la cabeza y nadar cerca de donde estaban las aves, procediendo del mismo modo cuando éstas se posaban en la cabeza. Este tipo de caza sin armas era sobre todo estacional, coincidiendo con la época migratoria de las aves (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 186–187).

#### 7.3.1.7 Cangrejos de tierra

Por último, dentro de la fauna terrestre, habría que mencionar a los cangrejos de tierra (*Gecarcinidae*), muy numerosos en casi todos los yacimientos prehistóricos del Caribe sobre todo en el período Saladoide. En Pointe de Caille se han encontrado también restos de crustáceos (STEININGER 1986, 41), no obstante no se ha especificado si se trata de especies marinas o terrestres. Sabemos que los cangrejos de tierra constituían una de las principales fuentes de recursos proteínicos para las poblaciones del Caribe en época Sala-



doide y muchos autores se han ocupado de este tema desde Rainey (1940). Su consumo parece que disminuye en épocas posteriores, según varios estudios la causa de esta disminución sería la sobreexplotación (WING 1999, 106). En la isla de St. Lucia este fenómeno se ha observado en el yacimiento de Grande Anse (BOOMERT 2000, 350).

Actualmente la captura de cangrejos de tierra se sigue realizando en St. Lucia y se lleva a cabo de modo tradicional con trampas (WALA 1986).

### 7.3.2 Fauna marina

En el entorno de Pointe de Caille están representados los cuatro ecosistemas marinos descritos por Wing y Reitz (1982) en su estudio sobre paleofauna como característicos del Caribe: las playas, usadas por las tortugas marinas y las aves que anidan en las inmediaciones; los estuarios y los arrecifes, divididos a su vez en bancos profundos y barreras de coral poco profundas, de los que proceden la mayoría de los peces consumidos por los amerindios; y por último el hábitat pelágico, de donde proceden peces voladores, atunes, tiburones, delfines y ballenas.

#### 7.3.2.1 Manatíes

Entre los restos de mamíferos marinos recuperados en Pointe de Caille se han identificado varios huesos de manatí (*Trichechus manatus*). F. Steininger menciona su hallazgo en varios cortes, sobre todo costillas, aunque no se especifica exactamente dónde se han encontrado (STEININGER 1986, 42). Según el registro de la excavación se recogió una mandíbula en la superficie del yacimiento y una costilla en la prueba de huesos del corte 13. De la vértebra cervical publicada (STEININGER 1986, Taf. 7, 3) no consta su procedencia. Aparte de estos hallazgos registrados entre los restos de fauna, hay varios instrumentos realizados en huesos de manatí. Hay que señalar que todos estos hallazgos proceden de las fases 6 y 7 de Pointe de Caille, por lo que corresponden a niveles suazoides.

Mientras que en el área maya el manatí formaba parte principal de la dieta (McKILLOP 1985, 340), sus restos no son tan numerosos en las islas de las Antillas. Se han documentado en Granada (Pearls, Calivigny Island, Savanne Suazey, Westerhall 2), Saint Kitts (Sugar Factory), costa sur de Trinidad (Erin, Cedros, Palo Seco) y Jamaica (WING, REITZ 1982, 16).

Estos animales se alimentan de plantas acuáticas que encuentran en el mar en aguas poco profundas, entre uno y tres metros, así como en manglares y orillas de los ríos salobres, donde se mueven buscando áreas de comida. Eran localizados en los momentos en que salían a respirar, entonces eran arponeados y perseguidos hasta cansarlos y sacarlos a aguas poco profundas. Este proceso de pesca, según se desprende

de observaciones etnológicas en Guatemala, es laborioso y lento, prolongándose a veces hasta nueve horas (MERCADO 1990, 439–440). No obstante económicamente se trata de una presa rentable, puesto que un ejemplar puede pesar hasta una tonelada. Además de la carne se aprovechan también la grasa, la piel y los huesos (MERCADO 1990, 438).

Según las fuentes etnohistóricas la caza se realizaba en Hispaniola desde las canoas, utilizando redes fuertes o arponeándolos con varas delgadas de madera con punta de piedra o concha. De estas varas salía una cuerda que terminaba en una boya de madera para mantener la presa localizada. Una vez arponeado, el animal huía en todas direcciones y era perseguido hasta cansarlo y capturarlo (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 64).

En Jamaica y Cuba se usaba un curioso método para capturar tanto manatíes como tortugas, utilizando otros peces amaestrados llamados en las Crónicas *pejes reversos* o rémoras (*Echeneis naucrates*). Estos peces de vez en cuando caían en las redes con otras capturas y cuando los amerindios los encontraban los criaban en agua del mar hasta que alcanzaban el tamaño adecuado para ser utilizados en tareas de pesca. Las rémoras poseen unas láminas cartilaginosas en la cabeza con las que se agarran fuertemente a las presas y esta peculiaridad era la que se aprovechaba en esta labor. Para ello se ataban los peces con cuerdas y se llevaban junto a las canoas. Cuando se veían manatíes o tortugas sobre la superficie del agua se lanzaban contra ellos y una vez pegados a las presas las hacían huir por el mar de un lado para otro. Cuando el manatí o la tortuga se cansaban del esfuerzo se acercaban a la costa y era entonces cuando el pescador empezaba a recoger con cuidado la larga cuerda en la que estaban atadas las rémoras pegadas al manatí. Cuando quedaba poca cuerda por recoger, el manatí era arponeado y capturado fácilmente. Una vez finalizado el proceso se ofrecía a las rémoras alimento en forma de trozos de pan y estas se despegaban de la presa (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 65–66 – Mártir de Anglería [1511] 2004, 149).

En el Orinoco, tanto manatíes como tortugas, se pescaban también con corrales. Estos eran construcciones de madera formadas por estacas muy juntas que dejaban pasar el agua pero no los animales grandes. Los corrales se colocaban en las bajadas de los ríos de forma que al llegar a ellos las presas quedaban atrapadas. Estas capturas se dejaban vivas y se recogían según convenía para la alimentación (MARCHENA 1995, 338 citando a Gumilla [1745]).

La carne de manatí se consumía tanto fresca como ahumada o seca en forma de cecina para conservarla durante mucho tiempo (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 64 – McKILLOP 1985, 338). La grasa, que se extraía sobre todo de la cola, era secada al sol durante cuatro o cinco días y después derretida al calor del fuego. Los huesos,

gruesos y sólidos, se aprovechaban para la fabricación de diversos instrumentos, tanto de tipo funcional, como pesas para las redes de pesca (McKILLOP 1985, 345), como objetos rituales, figurillas talladas, o espátulas vomitivas. Con la piel se hacía cuero, que también era empleado para instrumentos. Además de todas estas aplicaciones, a los huesos de la cabeza, quemados y pulverizados, se les atribuían propiedades curativas contra diversas enfermedades, entre otras contra las piedras de riñón (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 64).

La exclusiva presencia de restos de manatí en las fases tardías de Pointe de Caille obedece seguramente a diversas causas, como puede ser lo complicado de su captura y la necesidad de una determinada infraestructura para realizarla, que incluía el uso de canoas y otros instrumentos. Además de esto habría que tener en cuenta el factor de riesgo de perseguir al animal en aguas abiertas. En este sentido cabe la hipótesis de que los métodos de captura del manatí no estuvieran suficientemente desarrollados en la fase más temprana del yacimiento.

De otros mamíferos marinos identificados en Pointe de Caille habría que mencionar al menos una vértebra de una ballena pequeña o de delfín (STEININGER 1986, Taf. 6 Abb. 2). Restos de ballenas y delfines se han encontrado también en Golden Rock (BOOMERT 2000, 353), así como en Bahamas, Florida (WING, REITZ 1982, 18) y los yacimientos de Erin y Palo Seco en la costa suroeste de Trinidad (BOOMERT 2000, 344).

### 7.3.2.2 Tortugas

Un animal característico del hábitat de playa es la tortuga marina. F. Steinger identificó en Pointe de Caille al menos una *Chelonia mydas* y, conforme a la longitud del húmero, calculó el largo de la coraza entre 115 y 120 cm (STEININGER 1986, Taf. 6, Abb. 1). Además de los restos encontrados en el conchero, la tortuga está asociada en Pointe de Caille a los enterramientos. En cuatro tumbas (6, 17, 23 y 39) se han encontrado restos de tortuga junto a los esqueletos. Tres de estas tumbas corresponden a mujeres de edad avanzada, entre 50 y 55 años. Estas ofrendas pueden tener relación con el simbolismo de renacimiento que algunos autores asocian a la tortuga y que se trata en el capítulo correspondiente a los enterramientos.

Los huesos de tortuga marina se usaron además como materia prima para la fabricación de instrumentos. En Pointe de Caille han aparecido numerosos objetos fabricados con huesos de tortuga, particularmente con su coraza. Estos objetos son normalmente de carácter utilitario, pero también hay algún ejemplo de objeto ritual fabricado con este material, como un *cemí* antropomorfo tallado en coraza de

tortuga encontrado en el conchero (FRIESINGER 1986, Taf. 1, Abb. 3).

Se calcula que las tortugas como fuente de alimento tienen un 50 % de su peso en carne. Una tortuga verde marina (*Chelonia mydas*) de tamaño medio pesa unos 86 kilos, por lo que puede proporcionar alrededor de 43 kilos de carne, eso sin contar que las grandes pueden pesar cerca de 400 kilos (MORAVETZ 2003, 162). Por lo tanto la tortuga marina era un recurso muy rentable para los amerindios, que además de la carne aprovechaban también la grasa y los huevos.

El sistema de obtención más sencillo era aprovechando el desove de las tortugas en las playas. En este momento les daban la vuelta, dejando a las tortugas indefensas y las mataban. Cuando se localizaban tortugas en el mar se utilizaba el mismo sistema anteriormente descrito para la caza de manatíes. Para ello se empleaba un pequeño arpón con una cuerda que se clavaba en la tortuga para sujetarla, después se le daba la vuelta con lo cual la tortuga quedaba inmovilizada. Este método está descrito para la isla de Cubagua, al norte de Venezuela, pero en las otras islas se procedía del mismo modo (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 193). En la zona de Yucatán la abundancia de pesas de redes, junto con abundantes restos de tortugas, hacen pensar que para su captura se utilizaron las redes como hoy en día (WING, REITZ 1982, 25). En Jamaica y Cuba se utilizaba el sistema de caza con rémoras mencionado anteriormente para la caza del manatí.

La presencia de restos de tortugas en yacimientos amerindios de las Antillas está ampliamente documentada. En St. Lucia se han encontrado en Grande Anse, y en otras islas del Caribe también son frecuentes: en Trinidad (Quinam, Erin, Cedros y Palo Seco), Granada, Barbados, Marie-Galante (Folle Anse, Taliseronde), Guadalupe (Anse à la Gourde) (GROUARD 2001, 77), Antigua (Mill Reef), St. Kitts (Sugar Factory), Islas Vírgenes (St. John), Jamaica (Río Nuevo, Río Bueno, Cinnamon Hill y Bellevue) (WING, REITZ 1982, 16). Más al sur su presencia también se ha identificado en el yacimiento de Golden Grove en Tobago (BOOMERT 2000, 347).

A pesar de la distribución tan extendida, los restos de tortugas en yacimientos amerindios son más abundantes en el sur de las Antillas y al parecer su presencia no siempre se corresponde con playas favorables en las cercanías (WING, REITZ 1982, 25, tabla 4). Un ejemplo sería el yacimiento Saladoide de Trants en Montserrat, isla que no ofrece buenas playas tortugueras y donde sin embargo se han encontrado restos, aunque en pequeño porcentaje (DUKES, REITZ 1995, 205). Este no parece ser el caso de Pointe de Caille, donde la cercana playa de Honeymoon Bay debió ofrecer condiciones óptimas para su captura. Una situación similar se da también en las islas del archipiélago de Los Roques en la cos-

ta norte de Venezuela, con yacimientos fechados entre 1000-1500 d. de C., donde se observa una estrecha correspondencia entre los asentamientos y las playas en las que desovan las tortugas marinas (ANTCZAK, ANTCZAK, 1991, 499).

### 7.3.2.3 Peces de arrecife

Los restos de peces en Pointe de Caille eran aparentemente muy numerosos, tanto en la excavación como en las pruebas cuantitativas (STEININGER 1986, 41), sin embargo, en los datos publicados no se especifican las especies presentes<sup>6</sup>. Según esto, se encontraron sobre todo peces que habitaban en los arrecifes, y se menciona únicamente el pez papagayo, del que se han publicado algunas fotos (STEININGER 1986, Taf. 5, Abb. 5-8). En otros sitios de las Antillas los peces de arrecife forman el grupo más numeroso de vertebrados marinos.

### 7.3.2.4 Especies pelágicas

Algunos restos de fauna pelágica se han podido identificar en Pointe de Caille. Al menos dos vértebras de tiburón han sido publicadas (STEININGER 1986, Taf. 5, Abb. 3-4). Además, según el protocolo de la excavación, se encontró un diente de tiburón en la prueba de tierra 1344 del corte 6. Aunque en este caso no tenemos constancia de su uso como instrumento, sabemos que los dientes de tiburón se utilizaban frecuentemente como puntas de flecha (BOOMERT 2000, 331).

Restos de escualos han aparecido, además de en Florida, entre la fauna de yacimientos amerindios en diversas islas del Caribe, como Jamaica (Cinnamon Hill, Río Nuevo y Río Bueno), St. Kitts (Sugar Factory), Marie-Galante (Folle Anse), Barbados, Granada, Cubagua y Trinidad (WING, REITZ 1982, 16). En el estrato II de Golden Grove (Tobago) también se han documentado, aunque su presencia no llega al 1% (BOOMERT 2000, Tab. 47). Por el contrario, en Trants (Montserrat) estos peces representan un alto porcentaje de los restos, lo que constituye una excepción dentro de los patrones de pesca de época Saladoide (DUKES, REITZ 1995, 205).

Otro pez identificado entre la fauna de Pointe de Caille es la raya, en este caso mediante el hallazgo de un instrumento perforado fabricado con el aguijón de este animal (STEININGER 1986, Taf. 5, Abb. 1 y 2). El objeto se encontró en el estrato del conchero, que corresponde a la fase 7. Restos de este tipo se han encontrado también en Trinidad (Erin y Palo Seco) y se han interpretado como posibles puntas de flecha o lanza por su similitud con los utilizados por los caribes en el

tiempo de contacto con los europeos (BOOMERT 2000, 344). Además tenemos constancia de que un instrumento igual al hallado en Pointe de Caille causó la muerte del individuo enterrado en la tumba 4 de Maisabel (Puerto Rico), donde se ha podido documentar este instrumento clavado entre las costillas del esqueleto (BUDINOFF 1991, 117 y fig. 1).

Otras especies pelágicas, como atunes y caballas, no se han identificado hasta el momento entre la fauna de Pointe de Caille, pero no podemos descartar su presencia entre los restos óseos que no han sido estudiados.

Estas especies son muy frecuentes sobre todo en los niveles suazoides de numerosos yacimientos de las Antillas, entre otros Grande Anse en St. Lucia (WING, REITZ 1982, 18) y Heywoods en Barbados. En este último sitio los restos de especies pelágicas como peces voladores y atunes componen la mayor parte de la fauna de época tardía (DREWETT 1993, 132).

### 7.3.2.5 Erizos marinos

Por último hay que mencionar el hallazgo de erizos de mar (*Echinozoa*), de los que se han encontrado restos del dermatoesqueleto calizo, mandíbulas y púas. Estos restos proceden de las pruebas de tierra recogidas en Pointe de Caille, ya que por su pequeño tamaño no se identificaron en la excavación (STEININGER 1986, 41).

### 7.3.2.6 Métodos de pesca en la Prehistoria de las Antillas

La descripción sobre métodos de pesca es muy abundante en la literatura sobre el Caribe. Para ello disponemos tanto de las fuentes etnohistóricas como de la etnología comparada, ya que la mayor parte de los utensilios realizados en materiales perecederos durante la Prehistoria, no dejan ninguna huella en el registro arqueológico. Los métodos de pesca varían según las zonas y las diferentes tradiciones y, sobre todo, según el ecosistema que se quería explotar.

La pesca con trampas era uno de los métodos más frecuentes y en las Antillas se aplicaba tradicionalmente para conseguir especies propias de los arrecifes, de donde provienen la mayor parte de los peces consumidos en época prehistórica (WING, REITZ 1982, 26). Estas trampas consistían en jaulas fabricadas en madera o fibras vegetales (ANTCZAK 1993, 510-511). Las Crónicas describen la fabricación y uso de nasas en la costa del Golfo de Paria, entre la costa de Venezuela y la isla de Trinidad. Estas nasas, a veces de gran tamaño, consistían en unas cestas cilíndricas con un embudo con la punta hacia dentro en una de sus bases y una tapadera en la opuesta. Se colocaban en los arrecifes aprovechando las mareas (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 396-397). Aunque no se han encontrado restos de estas trampas, hay determinados indicios que permiten suponer

6. Sobre los restos de peces de Pointe de Caille no se han realizado estudios taxonómicos (comunicación personal de F. STEININGER 2006).



Fig. 7.5: Canoa de los taínos en el siglo XVI según Fernández de Oviedo.

su uso para la pesca de pez papagayo (*Scaridae*) y pez cirujano (*Acanthuridae*) en dos yacimientos suazoides de Barbados (Chancery Lane y Silver Sands). El tamaño de estas especies y la comparación con los métodos actuales así lo sugiere (WING 1993, 363).

En fuentes etnohistóricas sobre el Caribe también está mencionada la pesca con redes. Colón las observó en su primer viaje en Cuba y las describe como hechas de hilo de palma y algodón (COLÓN [1492] 2000, 125). Serían similares a las utilizadas actualmente por las tribus de la costa de Venezuela (ANTCZAK 1993, 507). Este sistema de pesca incluía también el uso de pesas fabricadas en madera o hueso, estas últimas a veces conservadas.

Dado que las redes estaban fabricadas en materiales perecederos, su uso solo puede intuirse por comparaciones etnográficas o de forma indirecta. Este es el caso de un asentamiento tardío, entre 1200-1500 d. de C., en el archipiélago de Los Roques. A la vista de las especies capturadas y su tamaño se presupone el uso de redes estacionarias enmalladoras con unos 25 cm de apertura, que se tenderían a pocos metros del arrecife. Además parece que se debieron de utilizar otro tipo de redes de arrastre de malla fina con aperturas de 5 cm que eran tiradas hacia la playa (ANTCZAK 1993, 513). Esto deja entrever un sistema de pesca muy selectivo, al menos para esta fase tardía, en las islas al norte de Venezuela. Igualmente en el yacimiento de Anse à la Gourde en Guadalupe se ha podido documentar la selección determinada de individuos de mediano tamaño, con exclusión de peces pequeños, lo que evidenciaría el uso de redes para la pesca (GROUARD 2001, 88).

En aguas poco profundas, por ejemplo en el Golfo de Paría entre Venezuela y Trinidad, se utilizaban el arco y las flechas para capturar peces (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 396). También era frecuente el uso de azagayas de madera con punta de diente de pez, posiblemente-

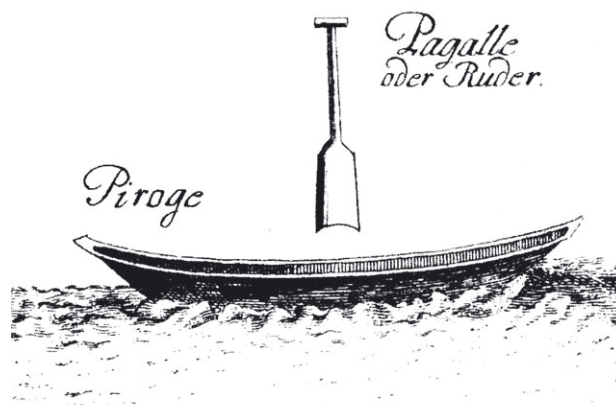


Fig. 7.6: Piragua del siglo XVII según Labat.

te de tiburón, documentado ya por Colón en su primer viaje (COLÓN [1492] 2000, 107).

Las especies de arrecifes profundos se solían capturar con redes o garfios (WING, SCUDDER 1980, 237), lo mismo que las pelágicas como los atunes (WING 1991, 363. – NOKERT 1999, 122). Este tipo de pesca requería además el uso de botes, canoas en lengua taína, para ser llevada a cabo. Estas embarcaciones se utilizaron también para la pesca de tortugas y manatíes como ya se mencionó anteriormente, así como para el comercio entre las islas.

Las canoas ya impresionaron a Colón en su primer viaje por su rapidez cuando llegó a San Salvador de Bahamas el 13 de octubre de 1492. Él las describe como fabricadas en tronco de árbol de una sola pieza y de diferentes tamaños, desde para un solo hombre hasta para 40 o 45. En su diario compara los remos con una pala de hornero (COLÓN [1492] 2000, 108. – LAS CASAS [1562] 1995, t. I, 206).

Hasta el presente solo se han encontrado restos de dos canoas prehistóricas en el Caribe. Una de ellas, no publicada, en Cuba y otra en la isla de Andros en Bahamas (CALLAGHAN, SCHWABE 2001, 233). Esta última, de unos tres metros de longitud, coincide con lo descrito en las Crónicas del contacto europeo, es decir, sin velas y hechas de un solo tronco. Las velas son adoptadas después del contacto con los europeos pero no se usaban anteriormente. Sobre sus formas y sistema de fabricación, Fernández de Oviedo escribe que eran largas, hondas y estrechas, y por debajo planas y sin quilla (fig. 7.5). Este modelo de canoa es igual a las usadas actualmente en la cuenca del Orinoco, donde son utilizadas tanto por grupos de lengua caribe como arahuaca (CALLAGHAN, SCHWABE 2001, 234). Esto permite suponer que tampoco en tiempos prehistóricos pudo haber grandes diferencias técnicas a este respecto entre las islas de las Antillas y el norte del continente sudamericano. La madera preferida para la fabricación de canoas procedía de un árbol llamado



por los taínos *mari-a*, que tenía propiedades de resistencia al agua, mientras que fuera de ella se descomponía con facilidad (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 294). Según Breton los caribes de Guadalupe y Dominica empleaban el árbol de la goma para este fin (PETITJEAN ROGET 1963, 51).

Para el vaciado del árbol los amerindios utilizaban hachas de piedra enastadas con las que iban cortando la madera, para después ir quemando lo que estaba golpeado y cortado poco a poco. Posteriormente se volvía a cortar y a quemar sucesivamente hasta vaciar el tronco. Las palas para remar, *nabes* en lengua caribe, eran largas y tenían el extremo más estrecho para penetrar y cortar mejor el agua (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 149. – LAS CASAS [1562] 1995, t. I, 206). Estaban rematadas por un mango transversal para asirlas. Tres de estas palas, con una longitud de casi 1,5 m, se han encontrado en el sitio de Pitch Lake en Trinidad, por las condiciones especiales de conservación en un depósito natural de asfalto (BOOMERT 2000, 336 y fig. 57).

El tamaño de las canoas era variable. Las grandes eran llamadas *piraguas* en lengua caribe (fig. 7.6). El remo se podía efectuar de pie, en posición sentada o de rodillas (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. I, 149). Según descripciones posteriores de cronistas franceses, entre ellos Du Tertre, Charlevoix y Rocherfort, tanto el método de fabricación de las canoas como su diseño era básicamente igual entre los arahuacos y los caribes. Las herramientas para su construcción podían variar entre unas islas y otras en función de las materias primas existentes, de forma que en las islas no volcánicas conseguían por comercio determinados materiales, como por ejemplo algunas rocas metamórficas de Guyana, para la fabricación de hachas, mientras que en otras islas las hachas se solían fabricar con conchas de *Strombus gigas* (GLAZIER 1991, 150).

Por último, un método de pesca ampliamente utilizado en aguas tranquilas era la pesca con sustancias tóxicas. Para esto se deshacían en el agua unas hierbas, llamadas *baigua* en lengua taína, que tenían la propiedad de adormecer a los peces, que de este modo salían a la superficie y podían ser capturados a mano en grandes cantidades (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 57). Esta sustancia ha sido identificada con una leguminosa del género *Lonchocarpus* con la que comerciaban determinadas tribus caribes de Guyana (BOOMERT 2000, 335).

### 7.3.2.7 Métodos de preparación del pescado

Para el consumo de los peces la preparación más común era asarlos al fuego o sobre una parrilla o barbacoa fabricada con palos de madera sobre un hueco.

Los métodos de conservación para más largo tiempo serían el secado, ahumado y salado. En algunas zonas secas se prescindía de la sal para la conservación: el pescado se abría y se enterraba a una profundidad de unos 30 cm, cubriéndolo después de tierra. Pasados cinco o seis días se podía sacar ya curado y listo para su consumo (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 196).

Otro sistema de preparación era el secado y posterior molido de los peces y crustáceos, con lo que se formaba una especie de harina que se bebía mezclada con líquidos. Este método se relata en las Crónicas para la zona del Golfo de Paria (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS [1535] 1992, t. II, 396) y también lo recoge Boomert para el Orinoco y la costa este de Brasil (BOOMERT 2000, 352).

### 7.3.2.8 Moluscos

Los moluscos constituyen la fauna mejor estudiada en Pointe de Caille. No se han analizado todos los restos encontrados en la excavación, sino, como se dijo anteriormente, once pruebas cuantitativas, obtenidas en los cortes 6, 12 y 14, de las que se han analizado las distintas especies encontradas, procedentes de varios hábitats (STEININGER, MAUSER 2002).

Las pruebas de tierra corresponden a diferentes fases estratigráficas y por tanto cronológicamente no son contemporáneas. Este hecho no se menciona en la publicación de F. Steininger y E. Mauser (2002) porque el estudio de la estratigrafía lo llevé a cabo con motivo de mi tesis doctoral en fecha posterior a la publicación de estos autores. Por lo tanto, nuestro propósito aquí se limita a intentar relacionar las pruebas de moluscos con la estratigrafía. De este modo se han podido observar algunas diferencias en la presencia de moluscos en las distintas pruebas, lo que podría indicar una preferencia en la recolección de especies en las distintas épocas.

Las pruebas del corte 6 (1246, 1267, 1312, 1313, 1316 y 1317) fueron recogidas en el conchero que corresponde a la fase estratigráfica 7 y, por lo tanto, a los niveles suazoides del yacimiento. La única prueba del corte 12 (1377) se recogió en el relleno de una fosa de la fase 3, del Saladoide tardío. Por último, entre las pruebas del corte 14 están representadas tres fases estratigráficas: la capa superficial o fase 9, con mezcla de materiales modernos y suazoides (2373), el conchero suazoide de la fase 7 (2379 y 2393) y la fase 4 (2267), de las subseries Troumassan Troumassoide.

Por lo tanto estos restos de moluscos abarcan un período cronológico de unos 800 años, aunque la fase más representada en las pruebas es la 7, que corresponde al Suazoide.

Es interesante constatar que en la única prueba procedente de la fase 3 no se ha encontrado ningún ejemplar de

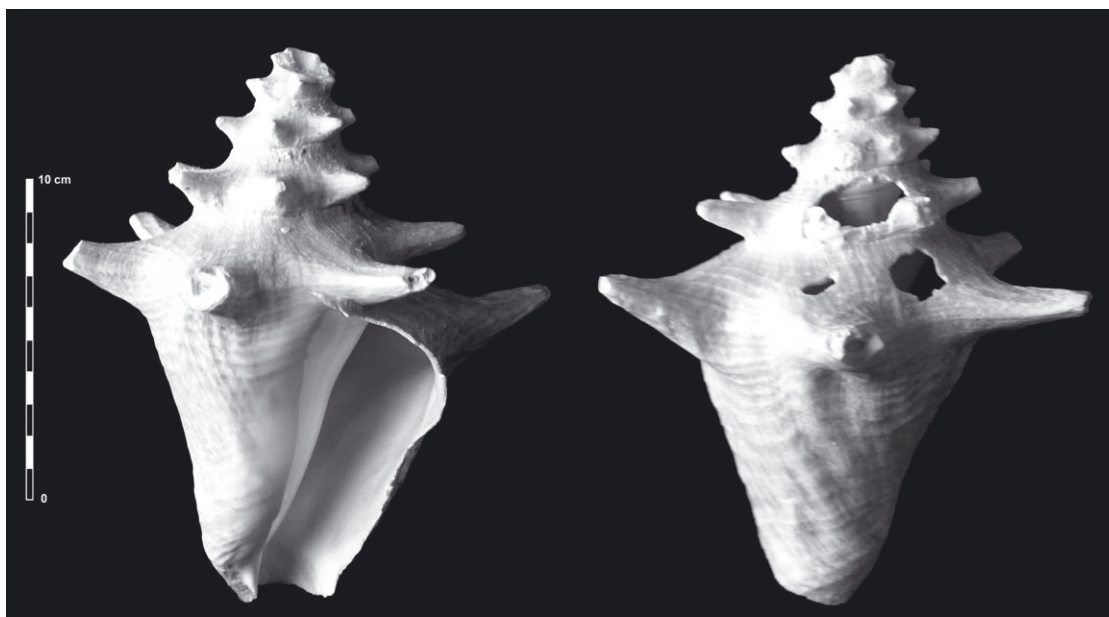


Fig. 7.7: Ejemplar joven de *Strombus gigas* (Foto M.A. Negrete).

*Strombus gigas* y hay un solo ejemplar de *Melongena melongena* (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 14). Estas dos especies de grandes gasterópodos, también particularmente usadas en la fabricación de instrumentos, parecen aumentar su importancia en las muestras de la fase 7 (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 2). En cuanto a los bivalvos, las ostras constituyen un 11 % de los moluscos de la prueba de la fase 3 (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 14), mientras que en el conchero del corte 6, correspondiente a la fase 7, solo representan el 4% (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 2).

Otras especies también parecen experimentar una variación en su presencia a través del tiempo, por ejemplo la *Tegula excavata* representa el 20 % en la fase 3 (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 14), pero en el resto de las pruebas no suele llegar al 10%. El *Chiton tuberculatus* alcanza el 2% en la fase 3, pero posteriormente su recolección parece perder importancia (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 2). Por el contrario, la *Nerita tessalata*, que representa el 8 % en la fase 3, posteriormente, en el conchero del corte 6 (fase 7) llega al 16 % (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 2).

En la única prueba de la fase 4, procedente del corte 14, se observa un porcentaje relativamente elevado de *Neritina virginea*, que llega al 9 % del total de moluscos (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 10).

Además se observa que los bivalvos de manglar como ostras y *Lucina pectinata* son mucho más numerosos en la prueba de la fase 3 que en el resto de las pruebas (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 14 y Abb. 11). Es el único caso de todas las muestras analizadas que presenta mayor proporción de bivalvos que de gasterópodos (STEININGER, MAU-

SER 2002, Abb. 7). La interpretación de este hecho es difícil, puesto que se trata de la única muestra analizada de esta fase, pero podría reflejar una preferencia en la recolección de bivalvos frente a los gasterópodos en este período antiguo del yacimiento. De ser así estaría en contradicción con los restos de fauna analizados en Martinica. En la isla vecina la recolección de gasterópodos es escasa y casi no varía a lo largo de la Prehistoria, mientras que por el contrario, los bivalvos tienen mucha más importancia y su recolección aumenta en el Suazoide de Macabou con respecto a las pruebas analizadas del Saladoide de Dizac (SERRAND 2013, 172–173).

Otra explicación es que la fosa de la fase 3 de Pointe de Caille pueda indicar una explotación estacional, ya que la prueba procede de un único relleno y no se puede verificar en otras muestras de la misma época.

Por último, los *Polyplacophora* del litoral rocoso, que aparecen en mayor o menor proporción en todas las pruebas, son mucho más numerosos en la fase 9, que corresponde al último periodo de habitación de Pointe de Caille (STEININGER, MAUSER 2002, Abb. 7).

Hay que señalar también que solo se han encontrado dos ejemplares de *Cassis tuberosa* en las pruebas, ambos procedentes de la fase 7, aunque los restos de artefactos fabricados con las conchas de este molusco son relativamente frecuentes en Pointe de Caille. Esto podría indicar una elección selectiva de estos moluscos exclusivamente para la fabricación de instrumentos y no para la alimentación, por lo que la fragmentación de sus conchas se pudo haber realizado fuera del poblado. Así se explicaría la casi ausencia de *Cassis tuberosa* en el repertorio de conchas depositado posteriormente en el poblado.

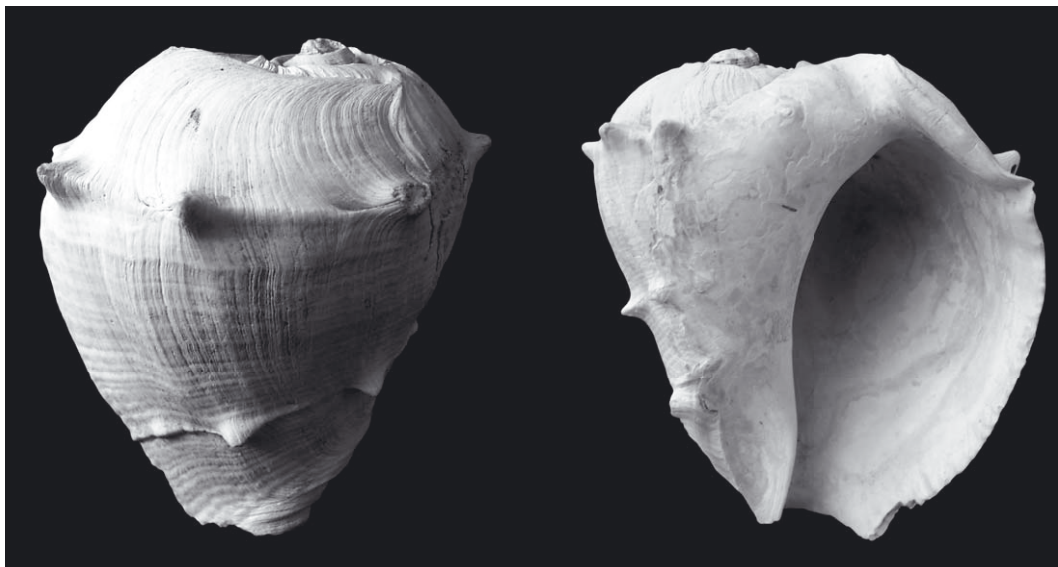


Fig. 7.8: Ejemplar adulto de *Melongena melongena* (Foto M.A. Negrete).

Respecto a la aportación proteínica de los moluscos, F. Steininger y E. Mauser mencionan que el *Strombus gigas* (fig. 7.7), con solo 37 ejemplares en las pruebas, representa en peso el 21 % de la carne consumida, seguido de *Melongena melongena* (fig. 7.8) con el 20 % (129 ejemplares) y *Cittarium pica* con el 18 % (339 ejemplares). Entre los bivalvos hay que destacar el 13 % de *Lucina pectinata* (495 ejemplares) y el 9 % de *Crassostrea rhizophora* (882 ejemplares) (STEININGER, MAUSER 2002, tabla 15).

#### 7.3.2.9 Métodos de preparación de los moluscos

Sobre la forma de preparar los moluscos para su consumo tenemos indicios para algunas especies. En Pointe de Caille los gasterópodos grandes como *Strombus gigas* y *Cittarium pica* presentaban las conchas dañadas intencionalmente para facilitar la extracción del molusco. Los bivalvos como la *Crassostrea rhizophorae* estaban también frecuentemente dañados en el borde inferior y en los lados como consecuencia de haber sido abiertos por la fuerza con algún instrumento, de manera que se puede pensar que se consumían crudos. Para las conchas de moluscos no dañadas es de suponer su preparación mediante la cocción (STEININGER, MAUSER 2002, 30).

Para la población de Pointe de Caille los moluscos representaban sin duda un tipo de alimento eficiente por su alto contenido en proteínas y la facilidad de su recolección, sobre todo cuando faltaban otros alimentos o era más complicado conseguirlos. Sin embargo no es fácil saber el grado de dependencia de este recurso alimenticio y en qué proporción, ya que no se han llevado a cabo estudios de isótopos

de los esqueletos. Estos análisis realizados para la población prehistórica de Bahamas indican que el consumo de los moluscos en la dieta era inferior al 10 % (KEEGAN, PORTELL, SLAPCINSKY 2003, 1615). Para otros sitios del Caribe faltan los datos. No obstante, los numerosos restos de conchas de moluscos en los basureros de todos los yacimientos costeros del Caribe permiten pensar que los moluscos eran un suplemento importante a la dieta principal basada en la yuca y el maíz. Su alto contenido en proteínas y los pocos riesgos que comporta su consecución tuvieron que hacerlos un recurso atractivo (ANTCZAK, ANTCZAK 1991, 500).

La recolección de moluscos requiere poca tecnología y podía ser realizada por todo el grupo de la población (ERLANDSON 1988, 106–107), sin embargo es un trabajo que incluso hoy en día goza de poco prestigio entre las poblaciones amerindias, por lo que es de suponer que lo realizaban principalmente mujeres y niños (BOOMERT 2000, 352).

Dentro de los moluscos consumidos en Pointe de Caille destaca el *Strombus gigas*, no solo por su importancia en la alimentación, sino también por su uso como materia prima en la fabricación de instrumentos. Hay que señalar que la mayor parte de las hachas encontradas en los niveles arqueológicos de Pointe de Caille están fabricadas con este material. Por lo que se refiere a su consumo no hay datos para saber el tamaño o edad en que se recolectaban preferentemente, puesto que no se ha hecho un estudio sobre la edad de los individuos. Para la fabricación de instrumentos se utilizaron las conchas de individuos adultos.

El *Strombus gigas*, llamado *cobo* en lengua taína, está distribuido por todo el Caribe, aunque se encuentra prefe-

riblemente en los fondos marinos de hierba o en un hábitat mixto con algas y substrato arenoso. La profundidad a la que se halla varía normalmente entre uno y diez metros. A los dos años y medio el animal empieza a desarrollar el labio característico y a los tres y medio este labio comienza a engrosarse, incremento que continúa hasta la muerte del animal hacia los seis años (KEEGAN 1982, 76–88).

Una vez obtenido el molusco en el mar, la extracción de la carne se conseguía abriendo un agujero de uno a dos centímetros entre el cuerpo de la concha y la espiral, con el fin de cortar en este punto el músculo y poder sacarlo de la concha. Este sistema de extracción también está documentado en Pointe de Caille (fig. 7.9). Según experimentos realizados a este propósito, el agujero se pudo realizar golpeando en este punto con el ápex de otro *Strombus gigas*. Según observaciones efectuadas en otros yacimientos, la carne era ya extraída en el sitio de la obtención del molusco y solo ésta era transportada al asentamiento (KEEGAN 1982, 83–84).

El gran tamaño de estos gasterópodos, unido al peso de la concha, hacía poco económico el transporte de los animales completos desde la zona donde eran recolectados hasta el asentamiento, a no ser que la concha se fuera a utilizar para fines posteriores. Esto se ha comprobado en el sitio de Pine Cay, en las islas Turks y Caicos, donde las conchas se descartaban en la playa después de sacar la carne (KEEGAN 1982a, 80). El mismo patrón se ha observado también en Jamaica (KEEGAN, PORTELL, SLAPCINSKY 2003, 1612) y es común en el norte de las Antillas.

El uso de *Strombus gigas*, *Cittarium pica* y *Cassis tuberosa*, como alimento o como materia prima, se documenta ya en el precerámico de Puerto Ferro en la isla de Vieques, con fechas que oscilan entre 1900–790 a. de C. (NARGANES STORDE 1991, 98). En estos sitios las conchas estaban intencionalmente rotas para sacar los moluscos. Sin embargo este patrón de extracción no es válido para todos los sitios arcaicos del Caribe. En la isla de Barbuda se ha observado que en el conchero precerámico de Goat Pen las conchas de *Strombus* no presentan agujeros de apertura intencionada, mientras que en el conchero de época Saladoide y Postsaladoide de Gravenor Bay, con fechas calibradas entre 560–1020 d. de C., todos los moluscos los tienen (WATTERS 1999a, 185).

La parte comestible del *Strombus gigas* es el músculo del pie, que se puede preparar de diversas formas, bien cocinado o crudo. Para esta segunda variante hay que retirar antes la piel, lo que se puede solucionar cortándola con la concha de un bivalvo. Otra forma de consumirlo es secando la carne, procedimiento que hace necesario retirar las vísceras previamente y golpear la carne para aplanarla. Posteriormente se cuelga para el secado, que dura alrededor de una semana. La carne así preparada se puede consumir sin estropearse durante las siguientes seis semanas (KEEGAN 1982, 82).

El consumo de *Strombus gigas* parece que experimenta una variación en el Caribe prehistórico a lo largo del tiempo. En el suroeste de Jamaica se ha observado en dos sitios de diferente cronología en Bluefields Bay. Mientras que su presencia es muy abundante en el sitio ostionoides de Wes-15a (650–990 d. de C.), en el sitio de época tardía de Wes-15b (siglo XV d. de C.) estos gasterópodos están casi ausentes, predominando la recolección de bivalvos o bien de otras especies de caracoles como *Melongena melongena*. Este hecho se ha interpretado como el resultado de la sobreexplotación en los periodos anteriores, de forma que el *Strombus* ya no se encontraría tan fácilmente en la bahía y el interés parece que se dirigió a otras especies más accesibles (KEEGAN, PORTELL, SLAPCINSKY 2003, 1611).

#### 7.4 Cambios en los patrones de explotación de recursos en la Prehistoria de las Antillas

Estudios completos que se refieran a fauna y plantas conjuntamente hay para muy pocos sitios del Caribe: algunos yacimientos de las Antillas Menores, Islas Vírgenes, Bahamas y unos pocos yacimientos en Puerto Rico, Hispaniola y Jamaica (WING 2001a, 79), por lo tanto la información de la que disponemos suele ser parcial y referida solo a uno u otro aspecto, de forma que la comparación de los resultados se ve bastante dificultada. No obstante, según los datos que tenemos, en los yacimientos cerámicos del Caribe se observan a través del tiempo diversos cambios que afectaron al uso de los recursos de alimentación disponibles por estas poblaciones. Algunos de estos cambios ya se han mencionado en las páginas precedentes.

Se pasaría de una economía basada fundamentalmente en recursos terrestres durante el Saladoide, para ir progresivamente orientándose hacia los recursos marinos y de estos en la última fase parece observarse una preferencia por las especies pelágicas y los moluscos.

El primer gran cambio se refiere a los cangrejos de tierra. Desde el período Saladoide al Cerámico tardío disminuye sustancialmente el consumo de cangrejos de tierra, cuyos restos eran muy abundantes en yacimientos del Cerámico temprano. Este fenómeno, observado ya por Reiney (1940) para varios sitios de las Antillas, ha sido constatado en excavaciones posteriores (WING 2001a, 79). Este patrón parece bastante generalizado en el Caribe y se repite en el estudio efectuado para la fauna de las islas de St. Thomas, St. Martin, Saba y Nevis (WING 2001b, 112). De todos modos, parece que no se cumple estrictamente en todos los sitios, ya que en el asentamiento costero de Pointe Helleux (Basse-Terre-Guadalupe) con fechas entre 800–1400 d. de C., la mayoría de los restos de fauna encontrados pertenecen a cangrejos de tierra de tamaño bastante grande, con abundante presen-



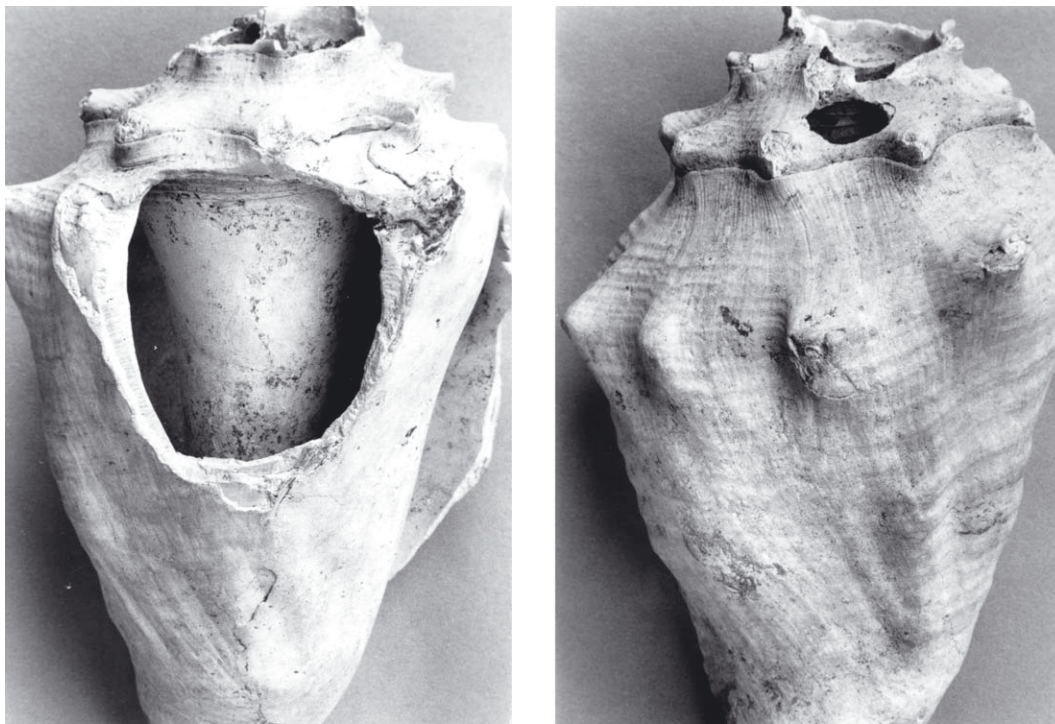


Fig. 7.9: Ejemplar adulto de *Strombus gigas* encontrado en Pointe de Caille en el que se aprecia el agujero realizado en la caracola para la obtención de la carne (Foto: Archivo ÖAW Wien).

cia también de equinodermos, mientras que los peces están menos representados y los moluscos que predominan son *Strombus gigas* y *Cittarium pica* (GROUARD 2001, 159 y fig. 6). Del mismo modo, la presencia de cangrejos de tierra en los sitios del Saladoide en Barbados no parece ser mayor que en los sitios tardíos (WING 2000 en DREWETT 2000, 151). Dejando aparte estas excepciones, la disminución del consumo de cangrejos de tierra se ha observado también en Indian Creek (Antigua), un asentamiento de amplia cronología entre 150–1120 d. de C., en donde todas las fosas excavadas demuestran una disminución de restos de cangrejos de tierra hacia el 850 d. de C. (JONES 1989, 49). Esto ocurre en la mayor parte de los sitios donde se han realizado estudios de paleofauna. Incluso en las islas grandes con mayor disponibilidad de recursos terrestres como Puerto Rico, se ha podido observar en el yacimiento de Maisabel, donde los cangrejos de tierra, muy abundantes en las primeras fases, desaparecen por completo en el Ostionioide (DE FRANCE 1989, 57).

El consumo de cangrejos de tierra no parece ser el resultado de una adaptación al entorno de las islas de las Antillas, ya que su consumo está documentado también en la costa de Venezuela y en Trinidad durante el Saladoide (BOOMERT 2000, 353).

Aquí entraríamos en un segundo aspecto de los cambios en los patrones de alimentación en las islas del Caribe a

través de la Prehistoria, ya que según varios estudios en las primeras fases se observa también una mayor dependencia de la fauna terrestre, que con el tiempo pierde importancia, para pasar posteriormente en el Cerámico tardío a una orientación dirigida masivamente a los recursos marinos (WING, REITZ 1982, 27 – WING 1999, 105–112 – BOOMERT 2000, 313). Este fenómeno se observa por ejemplo en el sitio de Sugar Factory Pier (St. Kitts) con una datación que abarca entre 700 y 1000 d. de C. y donde al principio los restos de fauna son sobre todo terrestres, principalmente rata de arrozal e iguana, junto a peces de arrecifes poco profundos, para después cambiar hacia las especies pelágicas, como caballas y atunes, y especies de arrecifes profundos (WING, SCUDDER 1980, 238).

Tradicionalmente la característica orientación hacia los recursos terrestres en las fases cerámicas tempranas se ha venido interpretando como una continuación en las costumbres de alimentación de los primeros colonos llegados desde el norte del continente sudamericano, donde las especies terrestres eran más numerosas y constituían la base de las necesidades proteínicas. Sin embargo otros autores ven en la orientación a estos recursos un reflejo de flexibilidad en las estrategias de supervivencia (BOOMERT 2000, 309–310).

En las Antillas Menores se observa una proporción de animales terrestres en torno al 38% para los sitios del Sa-

ladoide, que desciende al 19% por término medio en los sitios cronológicamente más tardíos (DUKES, REITZ 1995, 203 y tabla 1). No obstante, este patrón general varía considerablemente de una isla a otra, como se puede ver en la comparación de porcentajes para Trants (Montserrat), Pearls (Granada) y Cayon (St. Kitts) (DUKES, REITZ 1995, tabla 2). Al igual que hemos comentado al hablar de los cangrejos de tierra, también aquí hay excepciones. Así vemos que en el yacimiento de Maisabel (Puerto Rico), con una cronología que abarca desde la fase Hacienda Grande al período Ostonioide, ya desde el principio domina la explotación de los recursos marinos (DE FRANCE 1989, 57).

A través del Saladoide parece que también se incrementa progresivamente la pesca de mamíferos marinos como el manatí, que posiblemente va reemplazando la caza de animales terrestres durante el proceso de adaptación a los ecosistemas isleños (BOOMERT 2000, 350).

La comparación de análisis de isótopos para un esqueleto de época Saladoide en Puerto Rico y diecisiete esqueletos taínos en Bahamas viene a confirmar que el ejemplo de Puerto Rico dependía en un 93% de los recursos terrestres. Tres de los individuos dependían también de los recursos terrestres, aunque en menor proporción, once individuos dependían por igual de recursos marinos o terrestres, mientras que por último tres dependían entre 66-74% de recursos marinos (KEEGAN 1989b, 122).

Según la mayor parte de los indicios observados para la isla de St. Kitts se pasaría de una orientación hacia la fauna terrestre en los sitios más tempranos, para pasar a especies marinas de aguas poco profundas en los sitios de cronología media y por último hacia especies de aguas profundas en la fase final del Saladoide, junto a la intensificación de la recolección de moluscos (GOODWIN 1980, 63). Respecto a los moluscos habría que señalar que, aunque su presencia se documenta ya desde el precerámico, el incremento masivo de sus restos en contextos arqueológicos se asocia con las fases tardías, sobre todo del Suazoide. La progresiva intensificación del consumo de moluscos se observa por ejemplo en Indian Creek (Antigua), con un aumento de las ostras entre 700-880 d. de C. y posteriormente, entre 1000-1120 d. de C., de grandes gasterópodos, sobre todo *Cittarium pica* (JONES 1989, 52). Igualmente, en el Suazoide, se observa una mayor dependencia de especies pelágicas pescadas entre tres y diez millas de la costa, como los peces voladores, atunes y tiburones, que en algunos yacimientos como en Heywoods (Barbados) representan la mayor parte de los peces consumidos durante este período (DREWETT 1993, 136).

Las explicaciones para estos cambios en el uso de los recursos son varias, desde una nueva ola migratoria, pasando por posibles cambios climáticos con menos lluvias, procesos

de desertización y cambio de los patrones medioambientales (DE FRANCE 1989, 57). Otra hipótesis se basa en un posible aumento de la población que limitase los recursos de los ecosistemas hasta entonces utilizados, por lo cual se crearía la necesidad de diversificar e intensificar otros recursos (GOODWIN 1980, 63). Ambas explicaciones son seguramente válidas. Es un hecho que en el Postsaladoide aumenta el número de los yacimientos en las Antillas, por lo que se puede pensar en un aumento demográfico importante. Esto unido a una fauna terrestre más bien escasa, formada principalmente por cangrejos de tierra y roedores, además de otras especies introducidas por el hombre como el agutí y la zari-güeya, posiblemente hizo que progresivamente se explotara el medio marino como principal fuente de proteínas, coincidiendo también con una mayor adaptación al entorno de las islas de poblaciones procedentes del continente. Además de todo esto, según Wing, hay fundados indicios que hacen pensar en la sobreexplotación del medio ambiente a lo largo de la Prehistoria del Caribe. Esta hipótesis está presente ya para el período Prearahuaco de Angostura en Puerto Rico (Rivera Collazo 2011, 415).

En algunos estudios de fauna se observa una disminución progresiva del tamaño de los cangrejos de tierra (WING 1999, 108) y de los peces de arrecife, como el pez papagayo, de los que se pescan animales cada vez más inmaduros (Tutu site, St. Thomas). Por el contrario, aumentan los moluscos, sobre todo los gasterópodos como el *Cittarium pica* y los grandes peces pelágicos como atunes y tiburones, animales con mayores reservas marinas. La disminución de los peces de arrecife y el aumento de los de mar abierto y los erizos de mar en las fases tardías también está demostrada para los yacimientos de Hillcrest en el Troumassoide y Heywoods en niveles del Suazoide de Barbados, lo que se interpreta como el resultado de la sobreexplotación anterior de los arrecifes (WING 2000 en DREWETT 2000, 152). Incluso en los niveles más tardíos de Tutu site se ve la sobreexplotación de los moluscos, ya que los ejemplares de *Cittarium pica* disminuyen hasta un 43% de tamaño (WING 2001a, 79-81). Esta disminución en la talla de los individuos consumidos se observa también en la última fase de Indian Creek en Antigua (JONES 1989, 47). Por último, recientes estudios en Martinica apuntan también a una pesca excesiva en el Postsaladoide. La talla pequeña y mediana de los animales consumidos en Macabou en el Suazoide así parece indicarlo (GROUARD 2013, 160).

El aparente decrecimiento de los recursos se puede poner en relación con el aumento de población que según todos los indicios se da en el Postsaladoide de las Antillas. Algunos recursos que durante del Saladoide servían para una población más pequeña van desapareciendo y aparecen otros nuevos. La fragilidad de los ecosistemas de las Antillas

y su lenta recuperación pudieron ser factores decisivos a la hora de orientar la explotación de los recursos hacia unas especies u otras.

A pesar de los numerosos indicios que apuntan en esta dirección, este hecho no se ha podido demostrar en todas las islas. Así tenemos el ejemplo de Anse à la Gourde en Guadalupe donde por el tamaño de los peces se comprueba que no hubo sobreexplotación del entorno durante los aproximadamente mil años que duró el asentamiento humano, desde 400 a 1400 d. de C. (GROUARD 2001, 93).

### 7.5 Resumen

Establecer con exactitud el grado de dependencia de los distintos recursos para la población prehistórica de Pointe de Caille es difícil por el momento, ya que faltan los análisis de la fauna terrestre y de los peces. Sin embargo hay indicios que permiten pensar que se trataba de una economía mixta basada sobre todo en la agricultura de la yuca y el maíz, la pesca y la recolección de moluscos, con poca incidencia de la caza de animales terrestres. Para conocer la proporción estos recursos en la dieta de las poblaciones prehistóricas necesitaríamos disponer además de análisis de isótopos para los esqueletos de las distintas épocas.

Según se desprende del estado de la dentadura de los esqueletos de Pointe de Caille (FABRIZII-REUER, REUER 2005, 36–37), la dieta tuvo que estar basada en gran medida en el consumo de hidratos de carbono, aunque algunas características de la dentición, como el elevado índice de abrasión hacen suponer su relación con el consumo de moluscos y su inclusión de partículas de arena.

Por otro lado se constata que todos los ecosistemas marinos eran explotados, tanto los arrecifes, como los manglares y las playas (STEININGER, MAUSER 2002, 32), así como el hábitat pelágico.

Si comparamos los análisis parciales de Pointe de Caille con los de otros dos yacimientos al norte de la misma isla donde los restos de fauna han sido estudiados, vemos que a grandes rasgos hay similitudes, pero también se observan ciertas diferencias. Tanto en Grande Anse, yacimiento del Saladoide, como en Lavoutte, del Suazoide, predominan las especies de arrecifes y pelágicas junto a las tortugas marinas. Los animales terrestres son escasos en ambos sitios (WING 1991, 362). En contraste con los restos de Pointe de Caille hay que notar que en estos dos yacimientos no se han encontrado restos de cánidos.

Algunos posibles cambios en la explotación de recursos a través del tiempo que duró el asentamiento en Pointe de Caille se pueden interpretar a través de las pruebas de moluscos analizadas.

La diferencia que presentan los análisis de la muestra del Saladoide tardío, con una mayor presencia de los bivalvos respecto a las muestras del Suazoide, más orientadas a gasterópodos marinos como *Cittarium pica*, *Strombus gigas* y *Melongena melongena*, se basa únicamente en el contenido de una pequeña fosa de la fase 3. Aunque el resultado es interesante puede ser también casual, por lo que parece poco oportuno hacer interpretaciones generales mientras no se pueda ampliar el estudio con otras muestras obtenidas en el yacimiento.

