

Recursos marinos y origen de la tradición culinaria en México*

Bernardo Rodríguez Galicia**

El estudio de los restos animales encontrados en contextos arqueológicos (pisos, rellenos, áreas de actividad, ofrendas, etcétera) es campo de investigación de la arqueozoología; de ella se desprenden, según sea el grupo animal que se investiga, especialidades como la arqueomalacología (que trata de las conchas y caracoles); la arqueomastozoología (dedicada a los huesos de los mamíferos); la arqueoictiología (referida al análisis de los restos óseos de peces); etcétera.

Los huesos de peces encontrados en contextos arqueológicos, por lo frágil de su naturaleza, son poco frecuentes; sin embargo su presencia permite establecer posibles vínculos de la relación hombre-animal en el ambiente pesquero: lagos, ríos, esteros, lagunas costeras o mar abierto. También permite plantear hipótesis sobre los métodos de captura, pesca, preparación, preservación (salado, secado al sol o ahumado), así como su traslado a lugares lejanos de su ambiente natural:

El análisis de la ictiofauna permite determinar diferentes usos que se les dieron a los recursos pesqueros, constituyéndose como un elemento arqueológico que permite conocer, un poco más, de los patrones de vida de los pueblos prehispánicos? (Polaco y Guzmán 1997).

En Teotihuacan existen innumerables sitios arqueológicos, entre ellos el Centro de Barrio Teopanazco excavado exitosamente por la doctora Linda R. Manzanilla, del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM y su equipo de colaboradores. Estos trabajos han dejado al descubierto una considerable cantidad de restos óseos animales, entre ellos de peces, que permiten conocer un poco más de la vida de sus antiguos habitantes, o sus ?residentes? en las costas mesoamericanas.

La ictiofauna identificada en Teopanazco correspondió en su mayoría a 99 peces; entre los cuales se pueden mencionar: peces bobo (*Joturus pichardi*), huachinangos (*Lutjanus* sp), bagres (*Ictalurus* sp), sardinas (*Lile* sp y *Clupeidos*); mojarras (*Diapterus* sp y *Eucinostomus*). (Figura 1).

TAXA	NOMBRE COMÚN	SUB-TOTAL
<i>Cracharinus</i>	Tiburón	1
<i>Clupeidae</i>	Sardinas	1
<i>Lile</i>		2
<i>Ictalurus</i>	Bagres	4
<i>Joturus pichardoi</i>	Bobos	36
<i>Atherinidae</i>	Charales	3
<i>Cyprinodontidae</i>	Cachorritos	2
<i>Pomacantidae</i>	Ángel	4
<i>Centropomus</i>	Robalo	2
<i>Epinephelus nigritus</i>	Mero	1
<i>Mycteroperca bonaci</i>	Perca	1
<i>Carangidae</i>	Jureles	1
<i>Caranx</i>		2
<i>Caranx hippos</i>		2
<i>Lutjanidae</i>	Huachinangos	2
<i>Lutjanus</i>		13
<i>Diapterus</i>	Mojarras	1
<i>Eucinostomus</i>		1
<i>Bairdiella ronchus</i>	Roncos	1
<i>Sphyrnaena barracuda</i>	Barracudas	2
Peces no identificados		17
TOTAL		99

Figura 1. Número Mínimo de Individuos, identificados en Teopancazco

La alta concentración de huesos de estas variedades ícticas en el registro arqueológico de Teotihuacan es única, así como el análisis y distribución realizados en Teopancazco, y rompe con la falsa idea de que en época prehispánica no se tenía un consumo habitual de los recursos provenientes de las costas, sobre todo de pescado. La presencia de especies como: *Bairdiella ronchus* (ronco), *Epinephelus nigritus* (mero), *Joturus pichardi* (bobo), *Mycteroperca bonaci* (perca) y *Sphyrnaena barracuda* (barracuda) que se distribuyen a lo largo de las costas del Golfo de México, más los restos de pinzas de cangrejo azul (*Cardisoma ca. guanumi*) y cangrejo rojo (*Gecarcinus ca. lateralis*), también identificados en el sitio de estudio, permiten establecer que los peces provienen de esta costa mexicana (Rodríguez, 2010). (Figura 2)



Figura 2. Restos arqueoiictiológicos, diente de tiburón y pinzas de cangrejos en el sitio de estudio

Con base en lo anterior se corrobora la existencia de dos rutas comerciales, propuestas por Rattray (1998) y Morante (2004), que servían para el traslado de diferentes productos (mantas de algodón, plumas, cerámica, etcétera) de las costas del Golfo de México al Altiplano Central:

1. Ruta Pico de Orizaba: Teotihuacan? Maltrata → Nopiloa → Dicha Tuerta → Tlacotalpan → Maticapan → Área Maya.
2. Ruta Cofre de Perote: Teotihuacan? Zacatepec → Perote → Serafín → Cuajilote → El Pital → Las Higueras → Golfo de México.

Ambas rutas sin duda sirvieron para el transporte del pescado fresco, cuando eran de talla pequeña (como del tamaño de las mojarras), y del pescado salado, secado al sol, ahumado, y/o guisado, no importando la talla, cuando se requería transportar en grandes cantidades hasta el Altiplano Central (Rodríguez, 2010).

Un dato que evidencia lo anterior, y que precisamente proviene de la región geográfica a la que se hace referencia (ruta Cofre de Perote) se puede apreciar en el texto: *Los pescadores de Tecolutla, el tiempo cotidiano y el espacio doméstico en una villa de pescadores*, en donde Graciela Alcalá hace la siguiente anotación:

Entonces los ?ribereños? traían sobre sus espaldas, bajando de la sierra poblana a pie, artefactos de barro tales como cazuelas, jarros para el agua, vajilla, etc. Se instalaban en las afueras del pueblo [refiriéndose a

Tecolutla] por varios días e intercambiaban sus productos por pescado frito, ahumado, salado, frutas, mariscos, maíz, etc.? (Alcalá, 1980; Rodríguez, 2010).

En general se puede concluir que ambas vías fueron las más requeridas en el transporte de los recursos costeros, y otros productos utilitarios, del Golfo de México al Altiplano Central. El análisis también permite establecer que probablemente las técnicas de deshidratar al sol, salar o ahumar el pescado permitieron el transporte del producto sin que tuviesen problemas de descomposición; estas y otras técnicas de preservación se siguen practicando hasta nuestros días, y en México son los artesanalmente conocidos ¿tamales de charales? o ¿tamales de pescado?, los cuales son envueltos en hojas de maíz. (Figura 3)



Figura 3. Técnicas de preservación y de degustar el pescado en México: en tamal (izquierda); ahumado (centro); salado (derecha).

El salado, ahumado, secado al sol son técnicas que han empleado diferentes culturas en el mundo, y en México ello no es la excepción. Desafortunadamente en las costas de México en lugar de hojas de maíz, hoy se empieza a emplear, ¿muy modernamente?, papel aluminio o papel ¿de estroza?.

Los resultados del análisis arqueoictiológico en Teopancazco confirman que los peces tuvieron como propósito el uso alimentario, pues la mayoría de las variedades identificadas tienen evidencias en el hueso de haber sido sometidos a fuentes de calor externas; es decir, fueron cocinados o expuestos al calor por largo periodo de tiempo, probablemente como resultado de la salazón, secado al sol o el ahumado.

** Doctor Bernardo Rodríguez Galicia,
Laboratorio de Paleozoología
Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM
sanber65@hotmail.com

*Conferencia en modalidad Internet
www.cinstrum.unam.mx/items/sub15/webcast, del 5 de agosto de
2010. Seminario del Proyecto Temas de Ciencia Contemporánea.

Bibliografía

*ALCALA, Graciela. *Los pescadores de Tecolutla, el tiempo cotidiano y el espacio doméstico en una villa de pescadores*. Cuadernos de la Casa Chata Vol. (11), Centro de Investigaciones y Estudios Superiores de Antropología Social, México. 1985.

*MORANTE, López Rubén. ¿Del altiplano a la Costa del Golfo: Intercambios culturales y materiales?, en *La costa del Golfo en tiempos teotihuacanos: problemas y perspectivas. Memoria de la Segunda Mesa Redonda de Teotihuacan*. María Elena Ruiz Gallut y Arturo Pascual Soto (editores), INAH, México. 2004.

*POLACO, Óscar y Ana Fabiola Guzmán. *Arqueoictiofauna mexicana*. Serie arqueología, Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); México, 1997.

*RATTRAY, Evelyn. ¿Rutas de intercambio en el periodo clásico en Mesoamérica?, en *Rutas de intercambio en Mesoamérica*. III Coloquio Pedro Bosch-Gimpera. Evelyn Rattray (Editora). IIA-UNAM, México, 1998.

*RODRÍGUEZ, Galicia Bernardo. *Captura, preparación y uso diferencial de la ictiofauna encontrada en el sitio arqueológico de Teopanazco, Teotihuacan*. Tesis de doctorado en Antropología. Facultad de Filosofía y Letras/Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM, México, 2010.