

VESTÍGIOS – Revista Latino-Americana de Arqueología Histórica
Volume 15 | Número 2 | Julho – Dezembro 2021
ISSN 1981-5875
ISSN (online) 2316-9699

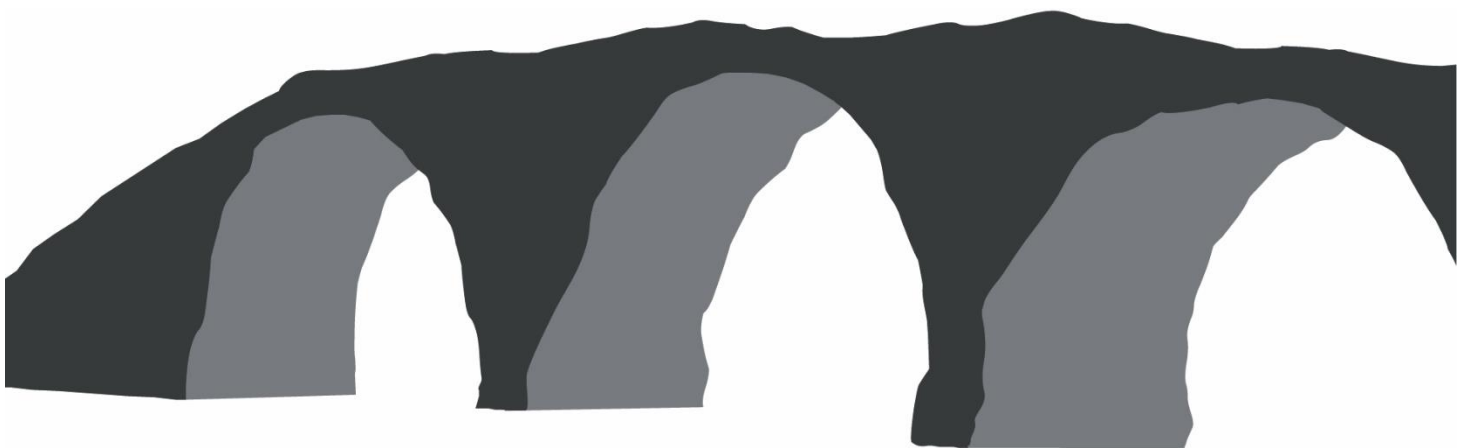
**VACAS, GALLINAS, CERDOS Y MOLUSCOS.
APROXIMACIÓN AL PROCESO DE TRANSCULTURACIÓN EN LAS PAUTAS
DE ALIMENTACIÓN DE PANAMÁ VIEJO (SIGLO XVI-SIGLO XVII)**

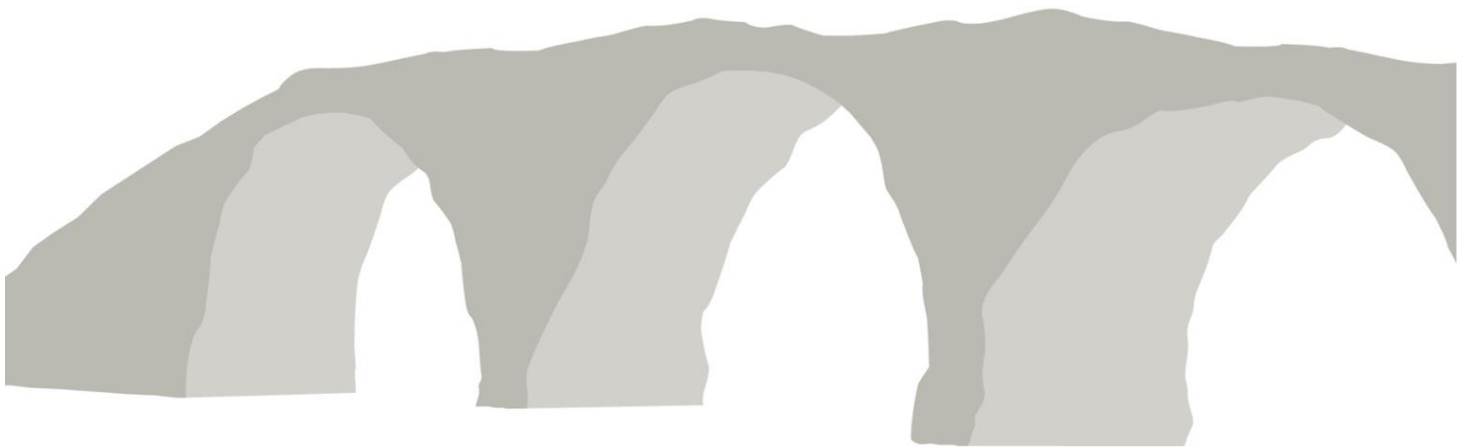
**VACAS, GALINHAS, PORCOS E MOLUSCOS.
ABORDAGEM DO PROCESSO DE TRANSCULTURAÇÃO NAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NO PANAMÁ ANTIGO (SÉCULOS XVI-XVII)**

**BOVINES, CHICKEN, PORK, AND MOLLUSKS:
STUDYING TRANSCULTURATION IN THE FOODWAYS
IN OLD PANAMA CITY (16 TH -17 TH CENTURIES)**

Javier Rivera-Sandoval

Pedro Paulo Abreu Funari





Submetido em 19/10/2020.

Revisado em: 27/04/2021.

Aceito em: 06/05/2021.

Publicado em: 19/08/2021.

**VACAS, GALLINAS, CERDOS Y MOLUSCOS.
APROXIMACIÓN AL PROCESO DE TRANSCULTURACIÓN EN LAS PAUTAS
DE ALIMENTACIÓN DE PANAMÁ VIEJO (SIGLO XVI-SIGLO XVII)**

**VACAS, GALINHAS, PORCOS E MOLUSCOS.
ABORDAGEM DO PROCESSO DE TRANSCULTURAÇÃO NAS PRÁTICAS
ALIMENTARES NO PANAMÁ ANTIGO (SÉCULOS XVI-XVII)**

**BOVINES, CHICKEN, PORK, AND MOLLUSKS:
STUDYING TRANSCULTURATION IN THE FOODWAYS
IN OLD PANAMA CITY (16 TH -17 TH CENTURIES)**

Javier Rivera-Sandoval¹

Pedro Paulo Abreu Funari²

RESUMEN

Las particularidades del proceso de conquista y colonia en América generaron nuevas formas de cotidianidad que, sin embargo, mantuvieron muchos de los elementos culturales de lo indígena y lo africano. La alimentación no fue ajena a ello y aunque hubo un interés por reproducir los estilos de vida europeos en el Nuevo Mundo, en realidad se generaron procesos de transculturación que permitieron la confluencia de saberes, tradiciones y productos de diversos orígenes. En este trabajo se expone a través del análisis de la arqueofauna excavada en el Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo, como el elevado consumo de fauna foránea (res, cerdo y gallina), contrasta con un consumo también alto en moluscos locales, en el que varios grupos de la población colonial panameña participan en la construcción del modelo alimenticio en el istmo.

Palabras clave: transculturación, procesos clasificatorios, arqueofauna, alimentación, Panamá Viejo.

¹ Departamento de Historia y Ciencias Sociales. Universidad del Norte, Km. 5 vía Puerto Colombia, Barranquilla, Colombia.
E-mail: jwrivera@uninorte.edu.co. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4204-1818>.

² Departamento de História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas. E-mail: ppfunari@unicamp.br.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0183-7622>.

RESUMO

As particularidades do processo de conquista e colonização no continente Americano geraram novas formas de cotidianidade que, contudo, mantiveram muitos dos elementos culturais indígenas e africanos. A alimentação não esteve alheia a isso e ainda que tenha havido interesse em reproduzir os estilos de vida europeus no Novo Mundo, na realidade geraram processos de transculturação que permitiram a confluência de saberes, tradições e produtos de diversas origens. Neste trabalho expõe-se, por meio da análise da arqueofauna escavada no Hospital São João de Deus de Panamá Antigo, como o elevado consumo de fauna de fora (bovinos, porcos e galinhas), contrasta com o consumo também alto de moluscos locais, no qual vários grupos da população colonial panamenha participaram na construção do modelo alimentar no Istmo.

Palavras-chave: transculturação, processos de classificação, alimentação, arqueofauna, Panamá Velho.

ABSTRACT

The unique features of conquering process and colonization in the Americas led to new daily ways of life, mixing with Native and African cultural features. Foodways was a key one and although there was interest in keeping European lifestyles in the New World in practice there was a transculturation process, putting together different know-how abilities, traditions, and products from different places. This paper studies paleo-fauna from Hospital San Juan de Dios in Old Panama City excavations, stressing the high consumption of foreign fauna (bovines, pork, and chicken) comparing with the also high consumption of local mollusks. It concludes by arguing that different colonial inhabitants of colonial period Panama took part in creating a new and original foodways in the isthmus.

Keywords: transculturation, classificatory Process, archaeofauna, foodways, Old Panama.

INTRODUCCIÓN

La Arqueología como disciplina académica y como práctica de campo surge como parte de la constitución de los estados nacionales e imperialistas y de la institución del campo científico iluminista, reproduciendo desde entonces los discursos hegemónicos de los grupos dominantes. Sin embargo, desde la Arqueología Crítica, con Mark Leone como uno de sus principales exponentes, se ha discutido sobre el uso político de la Arqueología haciendo un llamado a pensar en los sectores subordinados a partir de la cultura material y en la necesidad de explicar las particularidades de los procesos de dominación que surgen desde el siglo XV, pero que sus consecuencias impactan en el presente (Leone *et al.*, 1987; Leone, 1998, 2009; Palus *et al.*, 2006). No obstante, para entender la manera en la que se configura el pensamiento científico ilustrado es necesario remitirse al siglo XVIII, que marca la fuga de la tradición teológica para buscar en la razón la manera de entender el mundo. La misma palabra razón, *ratio*, en latín, ya existía, para designar la acción mental, de ahí el cálculo en sentido matemático o intencional. La nueva aplicación consistía en ordenar y clasificar, el mundo natural, las formas vivas, de ahí su asociación con el concepto de crítica, en griego derivada de *krino*, separar. Separar y ordenar el mundo según la capacidad humana de hacer, marca el origen de la ciencia y de la nueva universidad, por oposición a la perspectiva teológica. Este movimiento es lento y llega a diferentes lugares, instituciones y temas en diversos momentos. A veces las universidades más antiguas y prestigiosas llegaban más tarde. Así, Charles Darwin llegó a Cambridge, en 1827, ¡para estudiar y salir como cura anglicano! No siguió la carrera en la Iglesia, pero el espíritu de separar y ordenar todo estaba también en Cambridge, no tanto en la Teología o en el poder administrativo de la Iglesia, pero sí en diferentes campos nuevos de la investigación. La Arqueología surgía como separación/identificación y ordenación de las cosas, de estatuas a estructuras arquitectónicas, pasando por monedas o cerámica.

Esos cambios epistemológicos, científicos e institucionales, en universidades, academias y sociedades de estudios, fueron concomitantes con la idea de Estado nacional como proyecto de creación de ciudadanos; antes había súbditos. Para eso, había que crear una narrativa coherente sobre el pasado, que explicase por qué todos debían compartir uno solo idioma y cultura. Estas naciones emergentes alargaban sus ambiciones más allá de sus fronteras, para instalar sus ciudadanos como colonizadores en las regiones periféricas, con o sin estatuto legal de colonia. A partir de la década de 1860 el término imperialismo fue usado para caracterizar esta política del Estado nacional. Bruce Trigger (1984) relaciona la Arqueología inicial a ambos aspectos políticos, el nacionalismo y el imperialismo. Los arqueólogos seguían las tropas en las periferias, para apoderarse de los vestigios de antiguas civilizaciones, considerados predecesores no de los locales, sino de las potencias imperialistas. De manera sintomática, los arqueólogos tenían formación o funciones militares o de espionaje. Los métodos de campo, como el pago por pieza arqueológica o el transporte de los arqueólogos por nativos muestra bien la manera como se hacían las investigaciones. Las técnicas de clasificación y de excavación ganaron con metodología militar de organización, como atestiguan Pitt Rivers (Evans, 2014) y Mortimer Wheeler (Moshenka & Schadla-Hall, 2011). Entre los presupuestos detrás de esta Arqueología nacionalista e imperialista está la homogeneidad de raza y cultura, incluso material y la superioridad de unas sobre otras. Los blancos arios tendrían la misión civilizadora, incluso a la fuerza cuando fuera necesario. Aculturación significaba pasar de la cultural inferior del dominado a la superior del dominador (Boas, 1940). La cultura material fue considerada

en tales términos: homogeneidad y superioridad, lo que se trasladó a la manera de abordarla desde la Arqueología Histórica (Leone, 2009; Leone *et al.*, 1987).

En Latinoamérica, desde las primeras décadas del siglo XX, la divulgación de las teorías de aculturación pudo ser percibida por algunos como nada científica y sobre todo imperialista. Esto se puede explicar por diferentes vías, en particular por dos de ellas. Ante todo, por la convivencia de personas de diferentes orígenes étnicos y culturales y, más que todo, mezcladas. La ficción de homogeneidad nacionalista estaba en evidente contraste con la experiencia vivida por los latinoamericanos. El otro factor era la posición única de los intelectuales de la región, en clara relación cultural con Occidente desde hacía varios siglos y, en especial desde las independencias, a principios del siglo XIX. A diferencia de la relación entre los nuevos imperialistas y los pueblos en África o Asia, donde las élites locales no venían de Europa, en las Américas las élites eran europeas, aunque mezcladas con amerindios y africanos. Conceptos novedosos fueron formulados para contraponerse a la supuesta pureza propuesta por el modelo de aculturación, tales como la antropofagia (Vargas, 2014) y la transculturación (Ortiz, 1922, 1983; Bombino, 2016), que pueden ser consideradas, además, como proto postcoloniales, con sus énfasis en la mezcla, la hibridación, el mestizaje y la criollización (García Canclini, 1989). Ambos conceptos enfatizan el vaivén cultural, más que la imposición de una cultura sobre otras (Myers, 2015). Antropofagia (Andrade, 1928) usa los étimos griegos para referirse a los procesos de deglución de lo humano por lo humano, en sentido cultural (*ἄνθρωπος*, *ánthros*, animal que procura, en Platão, Crátilo 399c; e *φαγεῖν*, *phagein*, partilhar, comer), mientras transculturación fue creada por étimos latinos: *trans*, que va y viene; *cultura*, el cultivo del suelo, de ahí del alma o de los espíritus, (*cultura animi philosophia est*, Cic. Tusc. 2, 5, 13, “a Filosofia é o cultivo da alma”); seguida de la terminación empleada para referirse a una acción. Ambos son creaciones latinoamericanas, como contraposición al concepto nacionalista e imperialista de aculturación, aunque los dos se sirven de los sentidos antiguos, para dar nuevas maneras de entender la relación entre los pueblos y las personas.

Estos conceptos no fueron recibidos prontamente por la Arqueología de América Latina, aunque sus ecos aparecían aquí y allí, como en el caso de Fernando Ortiz en Cuba (1922) y Paulo Duarte (1936, anteproyecto sobre el Patrimonio) en Brasil. A partir de finales de la década de los 40, con la descolonización, los movimientos por los derechos sociales, entre otros procesos, se generó un impacto en la Arqueología, pero luego la Guerra Fría (1947-1989) y las dictaduras conservadoras refrenaron la difusión en la disciplina, ya que los arqueólogos fueron perseguidos, detenidos, exiliados o desaparecidos. Este impacto fue más violento en el Cono Sur (Brasil, Uruguay y Argentina), así como la colaboración con el arbitrio más evidente, como en Brasil, tras un acuerdo arqueológico entre el régimen militar y los EE. UU. (1965-1975). Con todo, la Arqueología Social Latinoamericana (ASLA) ha podido contraponerse a esa Arqueología como arma de opresión, como propuso Luis Lumbreras en 1975. Inspirada en la lucha antiimperialista, en la revolución cubana, en la Arqueología social de Gordon Childe, ASLA propugnaba la labor para y con las comunidades, algo tan novedoso que solo más adelante sería difundido con el término hoy de uso general, Arqueología Pública.

Como trasfondo epistemológico está el cuestionamiento a los modelos basados en los conceptos de aculturación, para proponer en contraste la heterogeneidad, la mezcla, la fluidez, la transculturación y el convivio, aunque de una forma conflictiva (Gruzinski, 1999). Claro está que esto derivaba de la situación social e intelectual latinoamericana. El cuestionamiento de la pureza, un principio basilar de la razón crítica iluminista, constituye algo innovador y en sí mismo revolucionario (Viveiros de Castro, 2007, 2016). Como

ya mencionamos, *razón* deriva de *reor*, en latín, evaluar, calcular, mientras *crítica* viene del griego *krino*, separar, así que separar y clasificar son basilares para la Ilustración. Esta ordenación se refiere a todo, incluyendo razas, lenguas y culturas superiores, las arias, frente a las otras diferentes consideradas inferiores. Así que el concepto mismo de mezcla implica una recusa de todo un razonamiento jerárquico. Esto no implica la ausencia de contradicciones y problemas, en el sentido que la mezcla no excluye tampoco la jerarquización, muy presente en América Latina, pero que puede servir a la solidaridad y a la compasión, empatía y respeto. En la Arqueología, el concepto mismo de mezcla abre oportunidades múltiples de interpretación de las evidencias materiales, en general, y sobre una actividad esencial: la alimentación (Azevedo, 2017).

La alimentación constituye una parte esencial de la vida en sociedad (Debevec & Tivadar, 2006) y está en directa relación con el ambiente y los modos de vida (López García *et al.*, 2016), desde los cazadores recolectores a los agricultores, desde los habitantes del campo a los ciudadanos, en diferentes contextos tecnológicos, de la piedra a la economía digital. Mientras la alimentación de cazadores recolectores estaba en directa relación con los animales y plantas disponibles en los ambientes con los que interactuaban, la agricultura en los últimos miles de años llevó a una amplia difusión de algunas plantas y animales, por extensas áreas y grupos humanos, en las dos grandes masas continuas, El Viejo Mundo (África, Asia y Europa) y las Américas. Con el contacto entre las dos partes a partir de 1492, esa difusión mutua pasó a actuar en ambas. Así que el mundo moderno, fue caracterizado por una alimentación a la vez basada en plantas y animales de origen distante y en las condiciones concretas de cada lugar. Hay pues tanto más variación, como elementos compartidos. Con el tiempo, los productos foráneos serían incorporados a la dieta local, como si fueran nativos. Arroz en las Américas, Patata y Maíz en el Viejo Mundo son ejemplos notables. Más allá de la biología, están los modos de vida, la antropología de la comida en cada lugar (Santos, 2005).

La Arqueología presta particular atención a los alimentos, desde el hecho mismo que como es esencial suele dejar trazos materiales, cada vez más perceptibles por los sutiles métodos científicos de análisis. Además, la alimentación induce a cuestiones sociales amplias, simbólicas, espirituales y culturales. Por eso mismo, una planta o un animal domesticado foráneo puede parecer la quintaesencia de un grupo local, su espíritu mismo. La Arqueología Histórica dedicada al estudio del mundo moderno global desde el siglo XV enfrenta el reto de interpretar la relación compleja entre lo global y lo local, lo general y lo particular. La novedad estaba en incluir el Viejo y el Nuevo Mundo (Funari & Senatore, 2015; Domínguez *et al.*, 2019).

A continuación, se presentará este aspecto en relación con algunos de los resultados obtenidos con el análisis de la arqueofauna en el contexto del Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo (1519-1671), en el que se evidencia la convergencia de distintas tradiciones culturales alrededor de los alimentos y la connotación sociocultural de los mismos (Figura 1).

ARQUEOLOGÍA EN EL ANTIGUO HOSPITAL DE PANAMÁ VIEJO

Pocos años después de su fundación, para la segunda década del siglo XVI, se erige el primer hospital en Panamá, que en un primer momento estuvo bajo la administración de las autoridades de la ciudad y de algunos de sus ciudadanos más influyentes, cumpliendo las órdenes de la Corona que estaba preocupada por la prestación de los servicios asistenciales a los vecinos y, principalmente, a los pobres que había en la ciudad (Anderson, 1944, p. 275), quienes fueron atendidos por mujeres y esclavos (Agudelo, 1983, p. 798). No

obstante, las rentas del hospital siempre se vieron cortas ante la gran cantidad de enfermos que debía atender. Esto último, junto a otros problemas administrativos, llevó a la cesión de su manejo a la orden religiosa de San Juan de Dios a partir de 1620, hasta que en 1671 la ciudad es tomada por los ingleses, trasladándose dos años después al sitio de Ancón. En ese periodo el hospital adquirió importancia, no solo por el servicio que prestaba a los pobres de la ciudad, sino también a la población flotante que llegaba al puerto, incluyendo los mercaderes y soldados.



Figura 1. Localización del Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo (elaboración propia, 2021).

En el año 2010 se hacen algunas excavaciones arqueológicas en las ruinas de lo que fue el antiguo Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo, correspondiente a 4 unidades de excavación en áreas que no habían sido intervenidas anteriormente con el objetivo de clarificar algunos aspectos en relación a la división y uso de los espacios en la iglesia y el patio del claustro ubicado en el costado oriental del templo (Rivera-Sandoval, 2012). Durante estas exploraciones se logró recuperar material arqueofaunístico que se tomó como muestra para el presente estudio. Considerando que en el sector de la iglesia se realizaron varios rellenos asociados a la adecuación y nivelación de pisos o a las actividades de sepultura realizadas allí, no se consideraron los restos arqueofaunísticos hallados en esta área ya que no responden a contextos primarios. De esta manera, el estudio se concentra en aquellos identificados para el área del Claustro, donde además hubo una mayor densidad de materiales (96,45% sobre el total de restos de fauna recuperados en 2010) y brinda la posibilidad de aproximarse a las dinámicas de consumo de quienes usaron este espacio entre los siglos XVI y XVII.

MUESTRA Y METODOLOGÍA

Se analizaron 2445 restos óseos, que por el alto grado de fragmentación o de deterioro no se llegaron a identificar a nivel taxonómico; en tan solo 215 elementos, correspondientes al 8,79% de la muestra se logró hacer este análisis. Por otro lado, depurando la muestra con aquellos elementos identificados taxonómicamente, se hicieron observaciones a nivel anatómico, de los cuales fue analizado un total de 175 elementos (81,39%). Por su parte, en el conjunto de moluscos, bivalvos y gasterópodos, se identificaron 1350 elementos, entre fragmentados y completos, en los que gracias a sus características morfológicas se pudo identificar a nivel de especie el 70% de ellos.

La identificación de vertebrados se realizó mediante la observación de las características morfológicas de los restos óseos tomando como referencia los catálogos de Gallota & Gallota (1986) y Hillson (1999) para mamíferos europeos, el de Cohen & Serjeantson (1996) para aves y la colección de referencia del STRI³ para los vertebrados locales. En el caso de la identificación de la muestra malacológica se usó el catálogo de Keen (1971), actualizando los taxones de acuerdo con Skoglund (2001, 2002) y a las observaciones hechas por Martín-Rincón & Rodríguez (2006). Para el proceso de cuantificación se siguieron las propuestas metodológicas de Grayson (1984) y Lyman (1994) en el que se tuvo en cuenta el número de restos (NR) y número de especímenes identificados (NISP), a partir de la cual se calculó la abundancia relativa de taxones del conjunto arqueofaunístico.

Adicionalmente, se analizó la distribución diferencial esquelética (DDE) en dos de las especies de mamíferos más representadas: bóvidos y cerdos, de acuerdo con lo propuesto por Reitz & Wings (2008). Esto con el objetivo de identificar la proporción de las áreas anatómicas más utilizadas o consumidas.

LO LOCAL Y LO FORÁNEO EN LOS CONTEXTOS DE TRANSCULTURACIÓN ALIMENTICIA EN PANAMÁ

Desde la Arqueología Histórica varias investigaciones han discutido sobre el tema de la alimentación y el impacto que tuvo en la dieta los nuevos elementos (ingredientes, utensilios y tipos de preparación) incorporados a partir del periodo de contacto, donde es importante considerarlos en función de las respuestas sociales y culturales que se originaron a partir de ello (Landon, 2005; Mrozowski, 2006; Deagan, 2008; Sanabria Ramírez, 2008; Rivera-Sandoval, 2013). Por ejemplo, la introducción del tomate en Europa y la sustitución de algunos granos por el maíz americano, que fue un elemento identitario de varias poblaciones del Nuevo Mundo, o la adopción de plantas y animales de origen europeo y africano en la cotidianidad alimenticia de los americanos, que junto a las formas de preparación y la introducción de utensilios marcó un cambio en las formas de comer.

Panamá no es la excepción a estos procesos y los alimentos fueron un aspecto que marcaron la cotidianidad de los grupos que vivían en el primer asentamiento español fundado en el Pacífico americano en 1519. No obstante, al mismo tiempo surgieron discusiones desde el punto de vista ontológico y pragmático sobre la pertinencia en la ingesta de muchos de los alimentos que había en América, evidenciando la dificultad que tenían los europeos en el proceso clasificatorio de muchas de las plantas y animales que eran parte de las

³ Smithsonian Tropical Research Institute.

prácticas gastronómicas indígenas. Esto se observa en las inversiones hechas para la importación de vino, aceite, harina de trigo y ganado vacuno y ovicaprino, elementos que eran la base de la dieta europea (Castillero Calvo, 2004). Con excepción del ganado, los otros tres productos no tenían las condiciones para que se generara una producción local, dadas las condiciones ambientales del istmo.

Sin embargo, el abastecimiento de estos productos nunca era suficiente, por lo que rápidamente los europeos tuvieron que proveerse de los alimentos que habitualmente consumían los indígenas, junto con los conocimientos sobre su cultivo y preparación. De esta forma, las técnicas agrícolas de productos de origen americano como: maíz, yuca, ñame, otoo, ají, frijol y ahuyama (calabaza o zapallo); abrían paulatinamente paso a las frutas y verduras europeas como: naranjas, limones, limas cidras, granadas, higos, sandías, melones, pepinos, calabazas, lechugas, coles, rábanos, nabos, perejil, berenjenas, cebollas, apio, zanahoria, espinacas, ajos y gramíneas como el arroz (Castillero Calvo, 2004, p. 163).

Las condiciones climáticas de Panamá no eran las más favorecedoras por las altas tasas de pluviosidad que anegaban los suelos y dificultaba el desarrollo de la agricultura intensiva, aunque los pastos se daban con facilidad permitiendo un potencial ganadero para la región. No obstante, se destacaron los cultivos de maíz, frijol y arroz, siendo este último el que alcanzó una producción considerable ya que se cultivaba cerca de las ciénagas que circundaban la ciudad (INC-Panamá, 1975, p. 26). El arroz panameño llegó incluso a exportarse al Perú, a cambio de la harina de trigo que hacía falta para la manufactura del pan, que se convirtió en un elemento costoso por lo que hubo que recurrir a la harina de maíz o plátano (Mena García, 1984, p. 105-106). Castillero Calvo (2004), cita una de las descripciones hechas por un mercader portugués que llega a las costas panameñas en 1576 y que habla de las dificultades en la producción agrícola:

De las ciudades y villas del Perú, Trujillo y Saña le van a Panamá navíos cargados de harina y azúcar y miel de cañas y conservas, y algunas frutas verdes como son: membrillos, granadas y manzanas e uvas. Porque toda esta Tierra Firme no produce ni se quiere criar en ella ninguna cosa de España, que bien se tiene hecha la experiencia, más la grande humedad y grosedad de la tierra no lo consiente. Lo que aquí tienen en grande abundancia, es mucho maíz (AGI Panamá 33, citado en Castillero Calvo, 2004, p. 169).

De esta manera, algunos productos se van encareciendo por el desabastecimiento y por los indicadores de oferta y demanda, construidos sobre factores como el transporte y la abundancia de los alimentos (Chaunu, 1983), además de otros de carácter social, ya que los alimentos se convertirán en indicadores de posición social como fue el caso de la carne de res y el pan de trigo. Por ejemplo, el cerdo que se criaba en los arrabales de la ciudad llegó a escasear tanto que en el mercado un animal pequeño podía costar entre 8 y 12 pesos (Mena García, 1992, p. 60), casi el doble de lo que costaban productos importados como la fanegada de harina (equivalente a la cosecha de 6439 m²) o la arroba de vino o aceite (equivalente a 25 libras) (Balbuena Castellano, 2004).

El costo de los productos en el mercado también podía variar por las condiciones del clima, del transporte y de la seguridad en el recorrido. De hecho, el ejercicio de la piratería encareció muchas veces los artículos y con frecuencia el simple rumor de ataque podía disparar los precios (Castillero Calvo, 2004). Sobre este tema, en la tabla 1 se presenta un listado de algunos productos ofrecidos en el mercado de la ciudad hacia 1579:

Tabla 1. Relación de los principales productos de la dieta panameña hacia el siglo XVI (AGI Panamá 62, 9 marzo de 1579. Tomado de Mena García, 1984, p. 216-217).

Producto	Valor
1 fanegada de harina	5-6 pesos
1 arroba de vino	5 ½ -6 pesos
1 arroba de aceite	5-6 pesos
1 almud de mostaza	7-8 pesos y por menudeo 1 real
1 puño de sal	½ real
Espicias para un guisado ordinario	1 real
Frutas y Vegetales	Valor
1 fanega de maíz	3-4 pesos
1 lechuga	½ real
4 rábanos	½ real
1 melón pequeño	4-6 reales
1 col	1 real
5 berenjenas	½ real
4 naranjas	½ real, cuando hay pocas 1 real
1 ensalada	3 reales
1 granada (para enfermos)	5 reales
3 cebollitas	1 real
2 cabezas de ajos	½ - 1 real
1 membrillo (del Perú)	4-5 reales
1 escudilla de garbanzos	2 reales
1 escudilla pequeña de frijoles	1 real
Carnes y productos de origen animal	Valor
1 gallina	14-15 reales
1 pollo	6 reales
1 palomino	5 reales
1 tocín	5-6 pesos
1 queso de Oveja	6 pesos
1 libra de pescado	2 reales
4 huevos	1 real
1 arrelde de Ternera	2 ½ reales
1 cabrito	5-6 pesos

La dependencia de este tipo de elementos impulsó la búsqueda de soluciones, como generar espacios de producción local que permitieran abastecer la demanda de las colonias y por ende bajar los precios. No obstante, la competencia que evidentemente se originó puso en peligro el monopolio de los productos de Castilla frente a los de Indias, a lo que respondieron las autoridades peninsulares protegiendo sus mercados. Por esta razón, durante el siglo XVII se restringió la venta de algunos productos de origen americano e incluso se habló de los efectos dañinos que podían tener en la salud, como fue el caso del tabaco y del vino peruano para inicios del siglo XVII (Castillero Calvo, 2004, p. 165), comentarios que evidentemente tenían un marcado interés económico que no hizo mella en las preferencias de la población, quienes siguieron consumiendo el tabaco y el vino de la tierra.

EL IMPACTO DE LA FAUNA FORÁNEA Y EL CONSUMO DE PROTEÍNA CÁRNICA EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE PANAMÁ VIEJO

Después de este marco sintético que explica la situación de abastecimiento alimenticio en Panamá, es posible concentrarnos en uno de los elementos de producción local que más se extendió en las cercanías del puerto: el ganado bovino. Estos animales, junto con los cerdos, lograron adaptarse rápidamente a las condiciones ambientales de Panamá, a diferencia de las ovejas y cabras que se aclimataron mejor en latitudes altas (Saldarriaga, 2006). Aunque, la fauna local seguía siendo una fuente importante de proteínas cárnicas de la población panameña en la colonia, ésta se obtenía con las actividades de caza. Sobre esto, en el siglo XVI era frecuente la caza de venados, pavos y patos que se encontraban en abundancia cerca de la ciudad de Panamá, junto con la captura de peces y reptiles dada la cercanía a cuerpos de agua dulce y marina (Castillero Calvo, 2004, p. 125).

Por su parte, el ganado europeo tenía la ventaja de poderse criar en las inmediaciones de la ciudad donde había disponibilidad de pastos, lo que favoreció el crecimiento de los hatos que en el año de 1607 llegaban a 102 con cerca de 53.600 cabezas de ganado (Carles, 1969, p. 30). Sin embargo, la instalación de los hatos se hizo en las parcelas indígenas, cambiando el uso de la tierra que hasta entonces era empleada para la actividad hortícola y, además, asignando nuevos roles de trabajo para la población indígena y esclava quienes se encargaron del cuidado de vacas, cerdos y aves de corral (AGI Panamá 236 L.10 F.213r).

De esta forma, se empezaron a integrar paulatinamente nuevos ingredientes, cuya preparación también se tuvo que adaptar a las condiciones del istmo y a los conocimientos que tenían los grupos indígenas para la conservación de sus productos. Por ejemplo, era muy común poner a salar o secar al sol la carne, técnica que era empleada también para evitar la descomposición del pescado, y luego era vendida como cecinas y tajajos (Saldarriaga, 2006). No obstante, había subproductos que también eran consumidos por la población, incluyendo la grasa y las pieles (Tabla 2).

Tabla 2. Precios de venta – en reales- de carne vacuna en los mataderos de Panamá para el siglo XVI (Construcción propia a partir de los datos presentados por Castillero Calvo, 2004, p. 179, 182).

Ganado	Producto	Valor (1564-1565)	Valor (1570)
Vaca	Carne (15 arrobas por res).	30	22,5 a 30
	Lengua, menudo y corazón	3	1
	Sebo (a 2 arrobas la res)		12
	Cuero (Unidad)		16
	Subtotal	33	51,5 a 59
Ternera	Carne (133 libras por unidad, a un real arrelde – 6,25 reales la arroba).	33,25	33,15
	Cabeza, manos, menudo, riñones, molleja, ubre.	4	4
	Sebo (¿20 libras?)		6,4
	Cuero (Unidad de 7 a 10 libras)		8
	Subtotal	37,25	51,65

El crecimiento de la ganadería provocó algunas disputas por el acaparamiento de las tierras, el uso del agua y el manejo del mercado de la carne, provocando que sus precios bajaran considerablemente y restringieran la entrada de ganado de otras localidades como Natá o de la Villa de los Santos, de donde se trae maíz y gallinas, además de reses (Castillero Calvo, 2004; Rubio, 1947). La disminución en los precios hizo que la carne de cerdo y gallina aumentaran considerablemente, siendo alimentos que no eran tan abundantes y que generalmente eran consumidos por la élite de la ciudad o por algunos enfermos que la recibían en su convalecencia.

Esta misma tendencia es la que muestra el registro arqueológico en las excavaciones del Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo, en la que se observa una alta representación de mamíferos (62,32%) en comparación con los demás taxones, aunque el consumo de moluscos también muestra una frecuencia relativamente alta, pero esto será discutido en el siguiente apartado (Tabla 3).

Tabla 3. Taxones según las clases identificadas en el análisis arqueofaunístico.
 Fuente: Elaboración propia a partir de los datos presentados por Rivera-Sandoval (2012, p. 316).

Taxón	NISP	%NISP
Mammalia	2365	62,32
Reptilia	3	0,08
Pisces	15	0,40
Aves	62	1,63
Mollusca	1350	35,57
Total	3795	100,00

Gran parte de los mamíferos representados corresponden al ganado vacuno (*Bos primigenius*), con el 50,7% de los restos de vertebrados identificados, mientras que la siguiente especie europea mejor representada es el cerdo (*Sus scrofa domestica*) con un modesto 14,88% (tabla 4). Esto se relaciona con la clasificación que la teoría humoral hacía sobre los alimentos, estableciendo un orden social y una cadena jerárquica de acuerdo con los elementos a los que eran vinculados (aire, tierra, agua, fuego) (Grieco, 2004). Los alimentos del elemento tierra, representados básicamente por las plantas, estarían ubicados en la base de la estructura con la carne de ternera, que era muy bien valorada junto con el carnero, y mucho más abajo estaría el cerdo (Grieco, 2004, p. 622).

Tabla 4. Consumo selectivo de presas según el porcentaje de distribución diferencial esquelética (%DDE), número de restos (NR) y región anatómica. Fuente: Elaboración propia a partir de los datos presentados por Rivera-Sandoval (2013, p. 117, 121-122).

Región Anatómica	Estructura ósea o dental	<i>Bos primigenius</i>			<i>Sus scrofa domestica</i>		
		NR	%NR	%DDE	NR	%NR	%DDE
Cabeza	Mandíbula	-	-		2	6,25	
	Cráneo	-	-	7,34%	-	-	34,38%
	Meato auditivo	-	-		-	-	
	Incisivo	1	0,92		1	3,125	

VACAS, GALLINAS, CERDOS Y MOLUSCOS. APROXIMACIÓN AL PROCESO DE TRANSCULTURACIÓN EN LAS PAUTAS DE ALIMENTACIÓN DE PANAMÁ VIEJO (SIGLO XVI-SIGLO XVII)

	Canino	-	-		4	12,5	
	Premolar	3	2,75		1	3,125	
	Molar	4	3,67		3	9,375	
Costilla	Costilla	23	21,1	21,10%	12	37,5	37,50%
Espaldar o paleta	Escápula	3	2,75	2,75%	1	3,125	3,13%
	Pubis	-	-		-	-	
	Ilión	1	0,92		-	-	
Cadera	Acetábulo	-	-	0,92%	-	-	0%
	Isquión	-	-		-	-	
	Vértebra lumbar	-	-		-	-	
Cuartos Traseros	Fémur	6	5,5		1	3,125	
	Tibia	7	6,42	11,92%	-	-	3,13%
	Húmero	6	5,5		1	3,125	
Cuarto delantero	Radio	4	3,67	10,09%	-	-	3,13%
	Cúbito	1	0,92		-	-	
	Metatarso	1	0,92		-	-	
Patas traseras	Tarso	-	-	0,92%	-	-	0%
Patas delanteras	Metacarpo	1	0,92		-	-	
	Carpo	1	0,92	1,83%	-	-	0%
	Falange	4	3,67		2	6,25	
	Metapodial	1	0,92		3	9,375	
	Navicular	2	1,83		-	-	
Extremidades y Casco	Astrágalo	11	10,09	42,20%	1	3,125	18,75%
	Sesamoideo	-	-		-	-	
	Podiales	14	12,85		-	-	
	Calcáneo	14	12,85		-	-	
Rodilla o codillo	Rótula	1	0,92	0,92%	-	-	0%
Total		109	100	100%	32	100	100%

Tomando en cuenta los resultados obtenidos del índice de distribución diferencial esquelética (DDE), presentados en la tabla 4, se puede decir que las partes del animal que eran consumidas también tenían un valor que se trasladaba de igual forma al tipo de preparación que podía tener. Por ejemplo, las costillas y patas de las reses, que fueron las mejores representadas en la muestra analizada, eran empleadas para sopas o cocidos, mientras que los cuartos traseros y la cadera eran preferentemente guisados (Rivera-Sandoval, 2013). Por su parte, el cerdo que se caracterizaba por un buen sabor, también era una muy buena fuente de grasa para freír en reemplazo del escaso y costoso aceite de oliva. Su consumo se extendió en todos los sectores de la población, incluso en los indígenas que empezaron a criar estos animales y a incorporar las frituras en sus preparaciones. De los restos analizados de este taxón se encontró mayor porcentaje del consumo de costillas, mandíbula y patas; de las primeras se obtenía carne magra para ahumar, asar y adobar, mientras que de la mandíbula se usaba la carrillada para asados, guisos y estofados y, finalmente, las patas se empleaban en guisos, cocidos, sopas

y caldos (Rivera-Sandoval, 2013). Llama la atención la falta de restos asociados a cortes como la paletilla, en la región escapular o del área del fémur, de donde se prepara el jamón, carnes con preparaciones mucho más elaboradas y que se seguramente se sirvieron en las mesas de los principales vecinos de la ciudad.

Otro animal importante en las prácticas alimenticias importadas desde Europa fueron las gallinas (*Gallus gallus*), representadas en la muestra de fauna vertebrada con un 23,72% (tabla 5). Estas aves fueron muy bien recibidas por la población local, que empezó a criarlas en corrales ubicados en las viviendas (Jiménez & Arrazcaeta, 2007), además de ser muy apetecidas en las mesas de la población colonial y de los ámbitos asistenciales por las propiedades reparadoras que se le asignaban. De hecho, se recomendaba el consumo de especímenes jóvenes debido a su fácil digestión (Cruz Cruz, 1997, p. 191). Por su parte, las aves acuáticas no eran muy consumidas como aquellas que usualmente se hallaban en tierra, recomendando incluso que *los cuerpos bien templados jamás deben comerlas* (Cruz Cruz, 1997, p. 196). La evidencia arqueológica recuperada muestra que había un consumo importante de los cuartos traseros de pollos y gallinas, empleados en preparaciones como sopas, cocidos y guisos (Rivera-Sandoval, 2013).

Además de las gallinas, en otros contextos arqueológicos de América se han encontrado evidencias de patos silvestres y domésticos, pavos, palomas, faisanes, codornices y otras especies de origen local que también se introdujeron en la dieta del periodo colonial (Jiménez & Arrazcaeta, 2007).

Tabla 5. Identificación de los taxones analizados en la muestra de vertebrados del Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo.
 Fuente: Elaboración propia a partir de los datos presentados por Rivera-Sandoval (2012, p. 316, 328).

Taxón	Nombre común	NISP	%NISP
<i>Bos primigenius</i>	Vaca	109	50,70
Cf. Bos	Bóvidos	2	0,93
<i>Sus scrofa domestica</i>	Cerdo	32	14,88
Cf. Didelphidae	Zarigüeyas	1	0,47
<i>Canis Familiaris</i>	Perro	2	0,93
<i>Iguana iguana</i>	Iguana verde	1	0,47
<i>Trachemys scripta</i>	Tortuga hicoatea	2	0,93
Osteichthyes	Peces óseos	9	4,19
ARIIDAE	Bagres	1	0,47
<i>Centropomus armatus</i>	Róbalo	1	0,47
CARCHARHINIDAE	Tiburones	3	1,40
Cf. Sciades	Bagre gris	1	0,47
<i>Gallus gallus</i>	Gallina/Pollo	51	23,72

FAUNA LOCAL, PECES Y MOLUSCOS EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTICIAS DE PANAMÁ VIEJO

Gracias a la ubicación geográfica que tenía la ciudad de Panamá, tuvo acceso a diversas fuentes alimenticias. Siendo una zona costera los recursos eran mucho más variados gracias a la variedad de animales terrestres, marinos y estuarinos. Sin embargo, el registro arqueológico en este tipo de sitios históricos ha

demostrado que fueron poblaciones dependientes de las carnes ibéricas, a diferencia de las poblaciones en el interior, donde se aprovechaban más los recursos locales (Jiménez & Arrazcaeta, 2007, p. 19).

A pesar de ello, el consumo de estas especies tenía aún un valor cultural que sobrevivió al proceso de conquista y colonia, que no eran solamente aprovechadas por los indígenas, sino también por los africanos y por muchos con ascendencia europea. Estos animales representan el 8,84% de la muestra de vertebrados que pudieron ser identificados en algún taxon que, si bien no está a la par con la fauna foránea, muestran una continuidad en las prácticas alimenticias de origen indígena y que aún subsisten en la gastronomía panameña contemporánea. Dentro de los taxones locales, el grupo de los peces sobresale con un 78,9%, seguido muy de lejos por las tortugas (*Trachemys scripta*) con un 10,5% y las iguanas (*Iguana iguana*) y zarigüeyas (Cf. *Didelphidae*), cada una con un 5,26% (Tabla 4).

La baja frecuencia de estos animales puede explicarse en la clasificación hecha por la teoría humoral, en la que eran vinculados con el elemento agua, siendo los que tenían menor estima. Sin embargo, en otros contextos portuarios de la colonia, como en La Habana del siglo XVIII, hubo una larga tradición en el aprovechamiento de especies costeras, entre otras causas por la practicidad logística en las labores de pesca y en el poco tiempo en que se mantenía fresco el producto recolectado (Torres Pico *et al.*, 2001, p. 75). Ello impulsó la utilización de saberes de tradición indígena para identificar qué tipo de peces, crustáceos y animales locales eran los más convenientes, así como los modos de captura y recolección que, junto a las preparaciones, se fueron incorporando en las costumbres alimenticias de la población colonial.

Asimismo, se resalta el protagonismo que mantuvo el consumo de las especies locales dentro de los patrones gastronómicos de la población colonial, aprovechando la caza de venados, reptiles y aves silvestres, o la pesca de la amplia variedad de especies existentes de las fuentes marinas y fluviales cercanas a la ciudad (Cooke & Martín, 2010, p. 115).

Sobre esto, en la descripción de la provincia de Panamá en 1607, se habla de la fauna local de la región y de algunas de sus propiedades alimenticias, por ejemplo, de la iguana se menciona que: “es semejante al lagarto, (...) viven por los arboles y cazanse con lazos; tiene buena carne que sabe como la de conejo” (Audiencia de Panamá, 1908 [1607], p. 153). Respecto a los mamíferos pequeños como las zarigüeyas, el documento comenta: “el guardatinaja y el tarabe son animalejos pequeños de buena carne. (...) La chucha es como comadreja, del tamaño de un ratón y mata las gallinas” (Audiencia de Panamá, 1908 [1607], p. 153). Finalmente, con los peces, siempre se habló de la región de Panamá como una zona de abundancia y diversidad, lo cual se aprovechó para propósitos alimenticios. Por ejemplo, en 1538 se habló del tipo de alimento que se daría a los negros que trabajaban en los caminos de la ciudad en el que se mandaba: “dar de comer de nuestra hacienda mayz y que las sardinas y pescado que pescan las canoas desa ciudad se repartiesen entre la gente” (AGI Panamá 235 L.6 F.215v). Asimismo, para 1607 se mencionaba lo siguiente:

Crianse en este mar del Sur muchos generos de pescados; unos conforme y de la suerte de los de España, y otros de especies diferentes y no vistas por acá; los conformes son estos: lenguados, acedias, besugos, salmonetes; (...), mojarras, corvinas, **robalos**, paruos, agujas, rayas, cazones, jureles de tres generos, cornudas, pampanos, cabrillas, pez volador, pez rey, terranovas, palometas, sardinas, roncadores, sábalo, pez sapo, pulpos, anguilas, morenas, anchovetas, lizas, bonito, albacores, langostas, ostiones, chuchas, cataras, cangrejos, gibias.

Las especies diferentes de las de España son las siguientes: berrugantes, cohinoas viejas, sierras, salemas, pez papagayo, corcovados, boquipenda, albacoras, boquituetas, pez puerco, pez emperador, pez

barbero, pez chapin, rabirrubias, salpa, jurel, barbudo, pez pedro, pardillos, catalinicas, media arroba, herreya, ires, macabíes, tamboriles, pez jabón, pez barrilere, **bagres**, aradas, bocardes, pez caballo, maracas, coruas, meros, pez espada, pez sierra, **tiburones**, ballenas, lagartos grandes de agua (...)” (Audiencia de Panamá, 1908 [1607], p. 155-156).

De esta amplia lista de peces, solo tres especies fueron identificadas en la muestra recolectada en el registro arqueológico: la familia de los tiburones (*Carcharhinidae*) con un 15,8% del grupo de fauna local, y con un 5,26 % cada uno la familia de los bagres (*Ariidae*), el róbalo armado (*Centropomus Armatus*) y el bagre gris (cf. *Sciades*). Estos se caracterizan por tener un hábitat vinculado predominantemente con las costas y las áreas estuarinas de baja profundidad, ambientes que facilitan la pesca artesanal (Sanabria Ramírez, 2008, p. 119-120). La baja frecuencia de estos animales en el hospital de Panamá quizá se relaciona con la baja estima que tenían los peces dentro de la categorización alimenticia de la época, por su naturaleza fría y húmeda, lo que se creía formaba flemas en el cuerpo, principalmente en el estómago, pasando al hígado y de allí al resto del cuerpo a través de las venas (Cruz Cruz, 1997).

No obstante, los peces de agua dulce eran mucho más fríos y húmedos que los de mar, siendo estos últimos los más convenientes para el consumo. Asimismo, esta categorización podría explicar el hecho de por qué salaban el pescado, no sólo para preservarlo por más tiempo sino porque de esta forma adquiriría un carácter *caliente y seco*. Retomando el tema de los peces marinos, éstos generalmente se buscaban según su tamaño, con una predilección por los pequeños, así como los de carne blanca plateada, escamosos y sin que emitieran olores desagradables (Cruz Cruz, 1997, p. 221). Aunque la carne de pescado se consideraba de bajo nivel nutricional, se prefería el cocido al asado, el asado al cocinado en cazuela y el cocinado al frito, pero siempre acompañado de especias, vino y limón.

Asimismo, las ostras y bivalvos eran consideradas en esta clasificación como peces, es decir fríos y húmedos y por ende facilitadores de la flema, eran definidas como *ventosas* y por eso mismo facilitaban la lujuria (Cruz Cruz, 1997, p. 223). A pesar de estas observaciones, en el registro arqueológico del hospital hubo una presencia importante de moluscos (bivalvos y gasterópodos), con una amplia diversidad de especies, lo que sugiere el aprovechamiento de los recursos costeros como fuente de alimento.

Esto se puede explicar por una parte en las particularidades del paisaje del istmo y en la heterogeneidad que se observa en las condiciones de preservación de los desechos de moluscos en el contexto arqueológico del istmo, favorecido por la diversidad climática y geológica que presenta la región, así como por las diferencias *intra-sitio* que también influyen en el estado de conservación de las muestras (Cooke & Martín, 2010, p. 109).

En el caso del consumo de moluscos en el Hospital, se puede decir que hubo una amplia selección de especies en comparación con otros sitios de Panamá Viejo, identificando 13 especies de bivalvos y 5 de gasterópodos, lo que implicó también una diversidad de fuentes para su recolección, aunque menor si se le compara con los contextos prehispánicos (Martín & Rodríguez, 2006). En la tabla 6, se observa que entre las especies mejor representadas en el hospital están la *Donax panamensis* (15,85%) o concha de arena y la *Ostrea sp.* (13,26%), las cuales son relativamente fáciles de obtener porque se encontraban en los ambientes costeros e intermareales de bajas profundidades, con sustratos arenosos y rocosos, similares a las condiciones actuales de la bahía panameña (Martín & Rodríguez, 2006). Por otro lado, los géneros *Argopecten sp.* (19,93%) y *Protothaca sp.* (9,04%) se asocian con estrategias de captura más complejas, ya que en el primero hay que alejarse de la línea de costa y buscar aguas claras, y en el segundo internarse en los manglares, que paulatinamente van escaseando con el abastecimiento de madera para la fábrica de la ciudad (Sanabria Ramírez, 2008, p. 109).

Tabla 6. Identificación de los taxones analizados en la muestra de moluscos del Hospital San Juan de Dios de Panamá Viejo. Fuente: Elaboración propia a partir de los datos presentados por Rivera-Sandoval (2012, p. 331-332).

Taxón	Nombre común	NISP	%NISP
<i>Argopecten sp.</i>	Almeja de agua salada	269	19,93
<i>Donax panamensis</i>	Concha de arena	214	15,85
<i>Chione subrugosa</i>	Almeja	7	0,52
<i>Noetia sp.</i>	Almeja	17	1,26
<i>Mulinia sp.</i>	Almeja de agua salada	5	0,37
<i>Plicatula sp.</i>	Almeja de agua salada	8	0,59
<i>Semele sp.</i>	Almeja de agua salada	1	0,07
<i>Solen sp.</i>	Navajas	4	0,30
<i>Cardita sp.</i>	Almeja de agua salada	2	0,15
<i>Prothotaca sp.</i>	Almeja Blanca	122	9,04
<i>Anadara tuberculosa</i>	Piangua/Concha prieta	28	2,07
<i>Pinctada sp.</i>	Madre perla	22	1,63
<i>Ostrea sp.</i>	Ostra	179	13,26
Bivalvos no identificados	-	391	28,96
<i>Thais kiosquiformis</i>	Caracol de roca	30	2,22
<i>Nerita sp.</i>	Caracol marino	27	2,00
<i>Thais melones</i>	Caracol de roca	1	0,07
<i>Hexaplex sp.</i>	Caracol de roca	8	0,59
<i>Fisurella sp.</i>	Lapa	1	0,07
Gasterópodos no identificados	-	14	1,04

Para el contexto de Panamá Viejo se han podido hacer estudios comparativos entre el comportamiento de los restos de moluscos para el periodo prehispánico y el colonial. A partir de los resultados se ha propuesto que, con la llegada de los europeos, la explotación de este tipo de recursos disminuyó considerablemente. Por un lado, se sugiere que el deterioro de los manglares para la obtención de madera con fines constructivos y la simplificación en las técnicas de recolección influyeron en el consumo de ciertas especies, a diferencia del periodo prehispánico que muestra una mayor diversidad de especies. Por ejemplo, se afirma que: “las almejititas *Donax* habrían sido más fáciles de recolectar cerca de la ciudad, que las *Protothaca* y las conchuelas *Argopecten*, los géneros más importantes en la época precolombina” (Cooke & Martín, 2010, p. 114).

Sin embargo, es claro que este tipo de animales fueron introducidos en las pautas de alimentación de los españoles, quienes tuvieron que ajustarse a las nuevas condiciones ambientales de Panamá, haciendo una selección de las especies consideradas aptas para el consumo y que fuesen similares a las comidas en la península ibérica en aquella época. De esta forma, de 3750 especies identificadas para la bahía de Panamá solo se observaron 18 asociadas al hospital, aunque, como se mencionó atrás, es un número alto para la evidencia que presentan otros sitios de Panamá Viejo, hecho que quizá se vincule a las necesidades de abastecimiento y demanda del hospital.

Habría que considerar si dentro de esta lógica se insertó el consumo de especies menos tradicionales o si más bien marca una continuidad de costumbres indígenas, como fue el caso de las iguanas y tortugas. Estos animales causaron sorpresa entre los españoles que llegaron a América, quienes no lograron ubicarlas dentro

de su clasificación alimenticia. Por ejemplo, la iguana era relacionada con salamandras y lagartos, pero no se sabía si considerarla como pescado o como carne, dadas sus costumbres tanto acuáticas como terrestres. Esta posición ambigua confundía el esquema cerrado de los europeos, quienes consideraban que Dios había asignado un único lugar en el mundo para los animales y que éstos estaban contraviniendo aquel orden divino (Saldarriaga, 2006, p. 35). De igual forma, se intentó comparar el sabor de la iguana con algunas aves, peces e incluso el conejo, siendo considerado la mayoría de las veces como pez, razón por la cual se permitió su consumo.

En este modelo clasificatorio, la tortuga entró en la misma categoría de los peces al estar vinculada con ambientes acuáticos, aunque algunos opinaban que este animal tenía un sabor similar a la res, por lo que muchas veces su carne fue secada y empleada como provisión durante los viajes hechos a través de los ríos (Saldarriaga, 2006, p. 38-39). Sin embargo, fue durante la cuaresma que aumentó su demanda y consumo, al considerarse una carne apta para los días de abstinencia. De esta manera, la iguana y la tortuga, además de sus huevos, lograron posicionarse en las mesas de las poblaciones costeras de Tierra Firme, aunque fueron más populares entre indígenas y la población de origen africano por la ambigüedad que representaba para muchos españoles (Triana & Antorveza, 1996, p. 52).

CONCLUSIONES

En los primeros años de la colonia, se empezó a clasificar las especies vegetales y animales para ser insertados en el esquema alimenticio y de explotación europeo, desconociendo los significados que ya habían sido construidos por las poblaciones indígenas. Este proceso inicia con la ubicación de las fundaciones de pueblos, villas y ciudades, que muchas veces coincidían con el hábitat de las especies autóctonas, las cuales fueron aprovechadas para alimentar a la población de estos centros urbanos (Saldarriaga, 2006, p. 37), que en el caso de Panamá se caracteriza por su ambiente de manglar y áreas arborícolas de aguas poco profundas (Sanabria Ramírez, 2008, p. 160-161). Adicionalmente, estaba el saber indígena sobre las propiedades de estos animales, las técnicas y temporadas para atraparlos y la manera de prepararlos; dicho conocimiento fue apropiado por los colonizadores quienes introdujeron nuevas herramientas para optimizar la caza. Por último, los mismos animales fueron “occidentalizados” al asignarles una escala de valor dentro del esquema clasificatorio europeo, permitiendo de esta forma que se incluyeran en las prácticas alimenticias o, por el contrario, excluyéndolos de las mismas. Esto responde a los procesos de expansión europea y a la cultura del capitalismo, que invisibilizó los discursos y prácticas de aquellos sectores de la población que no hacían parte del modelo hegemónico implementado en las colonias, esas otras miradas y experiencias que la Arqueología debe dar cuenta (Leone, 1995, 1999; Leone & Knauf, 2015).

Precisamente, en el registro arqueológico se observa que estos procesos globales no limitaron a los sectores subordinados, quienes además lograron permear el sistema a través de aspectos de la cotidianidad que se hicieron importantes para toda la sociedad colonial. En el caso de la alimentación del Nuevo Mundo, se verá en la creación y co-creación de nuevos gustos y preferencias, con elementos novedosos y ya conocidos que se fueron incorporando en las cocinas, en donde confluyeron diferentes saberes en relación con las cualidades de la proteína animal, la manera de obtenerla y de prepararla, asignándole además un lugar en la escala de sabores y en la de propiedades alimenticias (Rivera-Sandoval, 2013, p. 124).

Por otro lado, la abundante fauna foránea que se empezó a implantar desde los primeros años de fundación de la ciudad generó nuevos mecanismos de producción y nuevas formas de apropiación del espacio, desplazando las huertas indígenas por extensas áreas para la ganadería y la cría de cerdos y aves de corral. Asimismo, las actividades tradicionales asociadas a la pesca y caza de la fauna local se vieron afectadas al reducirse la variedad de especies consumidas. También se observa que el favorable índice de adaptación del ganado europeo, generó un aumento en su población y por ende una baja en los costos de la carne, lo que permitió que todas las clases sociales pudieran consumirla (Sanabria Ramírez, 2008, p. 314).

Al respecto, Juan Franco (1978 [1792]) hace una serie de observaciones sobre las costumbres alimenticias del panameño hacia finales del siglo XVIII, quienes generalmente tomaban solo dos comidas, pero en el que la carne era consumida:

(...) una muy completa a las nueve o diez de la mañana, que es el almuerzo, compuesta de ciertas viandas determinadas, regularmente las de más fuerte digestión; y otra a las tres, o cuatro de la tarde, con que cierran el día aunque algunos suelen tomar el chocolate. La cantidad de carne que acostumbran a comer es muy excesiva comparada con el poco pan, y la que en España regularmente se gasta. (...). La razón que los induce a abstenerse de la cena, (...), está fundamentada en la experiencia que han adquirido del mucho mal que les hace, pues hallándose el estomago regularmente debilitado, y sin fuerzas con las dos digestiones precedentes, formadas con trabajo, por el excesivo calor del día que las disipa, no puede resistir a la noche carne, ni otro manjar grueso que lo cargue” (Franco, 1978 [1792], p. 21).

No obstante, la alta frecuencia de restos malacológicos en el registro arqueológico del hospital denota un consumo importante de recursos marinos, estuarinos y fluviales por parte de los pobres enfermos de distintos orígenes (indígenas, africanos y europeos) que eran atendidos allí y de los hermanos Juaninos responsables de su cuidado, lo cual se articula con la continuidad de prácticas indígenas locales que seguramente fueron adaptadas más fácilmente por la población de origen africano que por los europeos, aunque estos también ya traían unas prácticas, conocimientos y significados sobre el consumo de moluscos. Si volvemos desde nuestro estudio de caso a la discusión inicial sobre la transculturación y la alimentación se puede constatar la complejidad de las situaciones concretas. Por un lado, el contacto y la interrelación es siempre específica de un lugar a otro. La trayectoria transcultural y alimentaria en Panamá fue muy particular, pero responde a dinámicas similares registradas en emplazamientos históricos del Caribe, como en la plantación azucarera Crève Coeur en Martinica, en el que la población esclava consumía fauna doméstica vinculada con carne de res y cerdo, junto con el producto de la pesca, caza y recolección de fauna local, en el que los moluscos ocuparon un rol importante (Wallman *et al.*, 2018). Asimismo, en Cartagena de Indias, aunque se observa la implementación constante de los estilos de vida europeos en la vida cotidiana de la ciudad, también se registran procesos de resistencia por parte de la población indígena y africana que aún mantiene muchas de sus prácticas culturales (Therrien, 2007). Esto se puede observar en el registro arqueofaunístico del convento de Santo Domingo en el que se ve predominantemente fauna local (tortugas, aves, peces, moluscos), que se explica por la cercanía que tenía esta orden religiosa con las comunidades indígenas por su labor evangelizadora (Therrien, 2002).

Por otra parte, la interacción entre nativos, colonizadores y trabajadores foráneos, esclavizados o sometidos a otras formas de subordinación fue generalizada. Los dos polos, local y global, están siempre en interacción y la investigación arqueológica puede contribuir para entender mejor esa relación, tan importante en el pasado y en el presente. Procuramos mostrar como el caso de Panamá sirve para explicar este proceso a

través de la cotidianidad de los alimentos e invitamos a que se amplíe esta línea de trabajo con otras investigaciones que permitan dar cuenta de los procesos de interacción humana y ambiental.

AGRADECIMIENTOS

Estamos agradecidos con Lourdes Domínguez y Alexandre Guida Navarro por sus valiosos comentarios, así como con Juan Guillermo Martín y Alexandra Lara Kraudy, por el apoyo en las fases de análisis del material arqueofaunístico. Adicionalmente, quisiéramos mencionar el apoyo institucional recibido de Unicamp, CNPq, Fapesp y la Universidad del Norte. La responsabilidad de las ideas plasmadas en este trabajo se limita a los autores.

REFERENCIAS

Fuentes Documentales

Archivo General de Indias (AGI).

Panamá 235 L. 6.

Panamá 236 L. 10.

Bibliografía

Agudelo, B. (1983). *Los Hijos del San Juan de Dios en Nueva Granada, Colombia*. Bogotá: Carvajal S.A.

Anderson, C. L. (1944). *Old Panama and Castilla del Oro*. New York: North River Press.

Andrade, O. de (1976 [1928]). O manifesto antropófago. En: Teles, G. M. (ed.). *Vanguarda européia e modernismo brasileiro: apresentação e crítica dos principais manifestos vanguardistas* 3ª ed. Petrópolis: Vozes.

Audiencia de Panamá (1908 [1607]). Descripción de Panamá y su provincia, sacada de la relación que por mandado de consejo hizo y envió aquella audiencia. En: Serrano y Sanz, M. (ed.). *Relaciones históricas y geográficas de América Central* (p. 1-218). Madrid: Librería General de Victoriano Suárez.

Azevedo, E. de (2017). Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. *Sociologias*, 19 (44), p. 276-307. doi: <https://doi.org/10.1590/15174522-019004412>.

Balbuena Castellano, L. (2004). Cervantes, Don Quijote y las matemáticas. En: Marrero Rodríguez, M. I., Méndez Pérez, J. M., & Padrón Fernández, M.E. (coord.). *Matemáticas, historia y fronteras: sociedad, ciencia, tecnología y matemáticas* (p. 12-64). San Cristóbal de La Laguna: Universidad de La Laguna.

Boas, F. (1940). *Race, Language, and Culture*. New York: The Macmillan Company.

Bombino, A. L. (2016). Transculturación e identidad en el pensamiento de Fernando Ortíz, su pertinencia ante la visión hegemónica de poder, *Caderno de Letras*, 26, p. 125-142.

Carles, R. D. (1969). *220 años del periodo colonial en Panamá*. Panamá: Escuela de artes y oficios Melchor Lasso de la Vega.

Castillero Calvo, A. (2004). *Historia General de Panamá. Vol. I Tomo I y II*. Panamá: Comité nacional del centenario de la República.

Chaunu, P. (1983). *Sevilla y América siglos XVI y XVII*. Sevilla: Publicaciones de la Universidad de Sevilla.

- Cohen, A., & Serjeantson, D. (1996). *A manual for the identification of bird bones from archaeological sites*. Londres: Archetype Publications.
- Cooke, R., & Martín Rincón, J. G. (2010). Arqueozoología en la Baja América Central (Nicaragua, Costa Rica y Panamá). En: Mengoni Goñalons, G., Arroyo-Cabrales, J., & Polaco, O.J. (eds.). *Estado actual de la arqueozoología latinoamericana - Current advances in Latin-American archaeozoology* (p. 105-132). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Cruz Cruz, J. (1997). *Dietética Medieval*. Huesca (España): La Val de Onsera.
- Deagan, K. A. (2008). Environmental Archaeology and Historical Archaeology. En: Reitz, E. J., Scudder, S. J. & Scarry, C. M. (eds.). *Case Studies in Environmental Archaeology. Interdisciplinary Contributions to Archaeology* (p. 21-42). New York: Springer. doi: https://doi.org/10.1007/978-0-387-71303-8_2.
- Debevec, L., & Tivadar, B. (2006). Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food. *Anthropological notebooks* 12 (1), p. 5-16. Retrieved from: <http://www.dlib.si/?URN=URN:NBN:SI:DOC-IPF3MOPM>.
- Domínguez, L., Funari, P. P. A., & Navarro, A. G. (Org.). (2019). *Arqueología del contacto en Latinoamérica*. Jundiaí, São Paulo: Paco editorial.
- Evans, C. (2014). Soldiering Archaeology: Pitt Rivers and 'Militarism'. *Bulletin of the History of Archaeology*, 24, Art. 4. doi: <http://doi.org/10.5334/bha.244>.
- Franco, J. (1978 [1792]). *Breve noticia: o, apuntes de los usos y costumbres de los habitantes del istmo de Panamá y sus producciones, 1792*. Panamá: Instituto Nacional de Cultura, Dirección Nacional del Patrimonio Histórico, Museo de Historia de Panamá.
- Funari, P. P. A., & Senatore, M. X. (Org.). (2015) *Archaeology of Culture Contact and Colonialism in Spanish and Portuguese America*. New York: Springer International Publishing.
- Gallota, D. R., & Gallota, J. M. (1986). *Anatomía de los mamíferos domésticos: osteología*. Buenos Aires: Editorial Hemisferio Sur.
- García Canclini, N. (1989). *Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México City: Grijalbo.
- Grayson, D. K. (1984). *Quantitative zooarchaeology. Topics in the analysis of archaeological faunas*. Orlando, FL.: Academic Press.
- Grieco, A. F. (2004). Alimentación y clases sociales a finales de la Edad Media y en el Renacimiento. En: Flandrin, J. L., & Montanari, M. (eds.). *Historia de la Alimentación* (p. 611-624). Gijón (España): Ediciones trea.
- Gruzinski, S. (1999). *La pensée métisse*. Paris: Fayard.
- Hillson, S. (1999). *Mammal bones and teeth. An introductory guide to methods of identification*. Londres: Institute of archaeology. University College of London.
- Instituto Nacional de Cultura (INC-Panamá) (1975). *Descripción corográfica de algunos lugares de las Indias, sacada de informaciones que están en las secretarías del Consejo: la ciudad de Panamá (1610)*. Panamá: Instituto Nacional de Cultura.
- Jiménez Vázquez, O., & Arrascaeta Delgado, R. (2008). Las aves en la arqueología histórica de La Habana Vieja. *Gabinete de Arqueología, Boletín*, 7, p. 17-29.
- Keen, A. M. (1971). *Sea Shells of Tropical West America. Marine mollusks from Baja California to Peru*. Stanford, CA: Stanford University Press.
- Landon, D. B. (2005). Zooarchaeology and Historical Archaeology: Progress and Prospects. *Journal of Archaeological Method and Theory*, 12 (1), p. 1-35. doi: <https://doi.org/10.1007/s10816-005-2395-7>.

- Leone, M. P. (1995). A Historical Archaeology of Capitalism. *American Anthropologist*, 97 (2), p. 251-268. doi: <https://doi.org/10.1525/aa.1995.97.2.02a00050>.
- Leone, M. P. (1998). Symbolic, Structural and Critic Archaeology. En: Whitley, D. S. (ed.). *Reader in Archaeological Theory: Post-processual and Cognitive Approaches* (p. 49-68). Londres: Routledge.
- Leone, M. P. (1999). Setting Some Terms for Historical Archaeologies of Capitalism. En: Leone, M. P., & Potter, P.B. (eds). *Historical Archaeologies of Capitalism. Contributions to Global Historical Archaeology*. Boston: Springer.
- Leone, M. P. (2009). Making Historical Archaeology Postcolonial. En: Majewski, T., & Gaimster, D. (eds.). *International Handbook of Historical Archaeology* (p. 159-168). New York: Springer.
- Leone, M. P., & Knauf, J. E. (2015). Introduction to Historical Archaeologies of Capitalism, Second Edition. En: Leone, M. P., & Knauf, J. E. (eds.). *Historical Archaeologies of Capitalism* (p. 3-22). Cham, Suiza: Springer.
- Leone, M. P., Potter, P. B., & Shackel, P. A. (1987). Toward a Critical Archaeology. *Current Anthropology*, 28, 283–302. doi: <https://doi.org/10.1086/203531>.
- Lyman, R. L. (1994). Quantitative Units and Terminology in Zooarchaeology. *American Antiquity*, 59 (1), 36-71. doi: <https://doi.org/10.2307/3085500>.
- López García, J., Mariano Juárez, L., & Medina, F. X. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Disparidades. Revista de Antropología*, 71 (2), p. 327-370. doi: <http://dx.doi.org/10.3989/rntp.2016.02.001>.
- Lumbreras, L. (1974). *La Arqueología como ciencia social*. Lima: Histar.
- Martín Rincón, J. G., & Rodríguez, F. (2006). Los Moluscos Marinos de Panamá Viejo. Selectividad de Recursos desde una Perspectiva de Larga Duración. *Canto Rodado*, 1, p. 85-100.
- Mena García, M. C. (1984). *La Sociedad de Panamá en el Siglo XVI*. Sevilla: Publicaciones de la Diputación Provincial de Sevilla.
- Mena García, M. C. (1992). *La Ciudad en un cruce de caminos (Panamá y sus orígenes urbanos)*. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas - Escuela de Estudios Hispanoamericanos.
- Moshenska, G., & Schadla-Hall, T. (2011). Mortimer Wheeler's Theatre of the Past. *Public Archaeology*. 10 (1), p. 46–55. doi: <https://doi.org/10.1179/175355311X12991501673221>.
- Mrozowski, S. A. (2006). Environments of History: Biological Dimensions of Historical Archaeology. En: Hall, M., & Silliman, S. W. (eds.). *Historical Archaeology* (p. 23-41). Malden, MA: Blackwell Publishing.
- Myers, J. (2015). Uma "Atlantic History" Avant la Lettre. Transculturaciones Atlánticas e Caribenhas em Fernando Ortiz. *Sociologia & Antropología*, 5 (3), p. 745-770. doi: <https://doi.org/10.1590/2238-38752015v535>.
- Ortiz, F. (1922). *Historia de la arqueología indocubana*. La Habana: Imprenta El Siglo XX.
- Ortiz, F. (1983). Del fenómeno social de la «transculturación» y de su importancia en Cuba. En: Ortiz, F. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* (p. 86-90). La Habana: Editorial de Ciencias Sociales. Retrieved from: http://www.ffo.cult.cu/downloads/ortiz/Del_fenomeno_social_de_la_transculturacion.pdf.
- Palus, M. M., Leone, M. P., & Cochran, M. D. (2006). Critical Archaeology: Politics Past and Present. En: Hall, M. & Silliman, S.W. (eds.). *Historical Archaeology* (p. 84-104). Malden, MA: Blackwell Publishing.
- Reitz, E. J., & Wings, E. (2008). *Zooarchaeology*. Cambridge: Cambridge University Press.

- Rivera-Sandoval, J. (2012). *Dolencias, Remedios y Sepulturas. Hacia una arqueología del “cuerpo” en el antiguo hospital de San Juan de Dios de Panamá La Vieja*. (Tesis doctoral en Arqueología sin publicar). Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (Argentina).
- Rivera-Sandoval, J. (2013). Alimentos para el cuerpo enfermo. Aproximaciones al régimen alimenticio en el hospital de San Juan de Dios de Panamá Viejo. En: Hernández Mora, I. (ed.). *Cultura Material e Historia. Encuentro Arqueológico II* (p. 105-126). Camagüey: Ediciones El Lugareño.
- Rubio, A. (1947). *Esquema para un análisis de Geografía urbana de la primitiva ciudad de Panamá*. Panamá: Banco de Urbanización y Rehabilitación.
- Saldarriaga, G. (2006). Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII. *Fronteras de la Historia*, 11, p. 21-56. doi: <https://doi.org/10.22380/20274688.513>.
- Sanabria Ramírez, P. A. (2008). *Transformaciones en Cultura-Naturaleza generadas con la introducción de los animales domésticos a Panamá durante la colonia*. (Tesis de pregrado en Antropología sin publicar). Universidad del Cauca, Popayán (Colombia).
- Santos, C. R. A. (2005). A alimentação e seu lugar na História: os tempos de memória gustativa. *História Questões e Debates*, 42 (1), p. 11-31. doi: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v42i0.4643>.
- Skoglund, C. (2001). Panamic Province Molluscan Literature. Additions and Changes from 1971 through 2000. I Bivalve and II Polyplacophora. *The Festivus* 32 (Supplement), p. 1-119.
- Skoglund, C. (2002). Panamic Province bivalve (Mollusca) literature. Additions and changes from 1971 through 2001. III Gastropoda. *The Festivus* 33 (Supplement), p. 1-286. Retrieved from: <https://www.biodiversitylibrary.org/bibliography/166309>.
- Therrien, M. (2002). Estilos de Vida en la Nueva Granada. Teoría y práctica en la Arqueología Histórica de Colombia. *Arqueología Histórica de Panamá La Vieja*, 2, p. 19-38.
- Therrien, M. (2007). Más que distinción, en busca de la diferenciación: arqueología histórica de Cartagena de Indias en el siglo XVII. En: Meisel Roca, A. & Calvo Stevenson, H. (eds.). *Cartagena de Indias en el siglo XVII* (p. 17-72). Bogotá: Banco de la República.
- Torres Pico, J. M., Crespo Díaz, R., & Vergara Rodríguez, R. (2001). Restos de animales en un yacimiento histórico habanero. *Gabinete de Arqueología, Boletín*, 1 (1), p. 72-77.
- Triana y Antorveza, H. (1996). Salud y esclavitud en América Hispana. Análisis socio-cultural e histórico. En: División de Investigaciones Científicas – Universidad Militar Nueva Granada (ed.). *Historia de la Medicina Vol. I* (p. 44-78). Bogotá: Academia Colombiana de Historia, Universidad Militar Nueva Granada.
- Trigger, B. G. (1984). Alternative Archaeologies: Nationalist, Colonialist, Imperialist. *Man, New Series*, 19 (3), p. 355-70. doi: <https://doi.org/10.2307/2802176>.
- Vargas, S. (2014). Antropofagia cultural: momento do pensamento crítico latino-americano. *Revista Eletrônica da ANPHLAC*, 17, p. 282-303. Retrieved from: <https://revista.anphlac.org.br/anphlac/article/view/2117/2052>.
- Viveiros de Castro, E. (2007). *Encontros*. Rio de Janeiro: Azougue.
- Viveiros de Castro, E. (2016). O que temos nós com isso? En: Azevedo, B. (ed.) *Antropofagia. Palimpsesto Selvagem* (p. 11-19). São Paulo: Cosac Naify.
- Wallman, D. (2018). Histories and Trajectories of Socio-Ecological Landscapes in the Lesser Antilles: Implications of Colonial Period Zooarchaeological Research. *Environmental Archaeology*, 23 (1), p. 13-22. doi: <https://doi.org/10.1080/14614103.2017.1345086>.