

[TENDENCIAS]

# Maíz: las huellas de cómo este cereal de América lo cambió todo

Un estudio ha constatado, tras analizar restos óseos, que el cambio de dieta que provocó este alimento fue en el siglo XVI.

Ignacio Arriagada M.

El maíz traído de América se introdujo progresivamente en la dieta de los habitantes de Canarias, archipiélago atlántico español, hasta convertirse en un alimento fundamental a finales del siglo XVIII y principios del XIX, cuando sus cosechas ya superaban a las de trigo en lugares como Gran Canaria, isla cuya expansión demográfica fue posible, en buena medida, gracias al nuevo cultivo.

Once investigadores de las universidades de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC), La Laguna y Burgos (norte de España), el Museo Canario y el Instituto de Historia del CSIC publicaron este mes en 'American Journal of Biological Anthropology' un estudio sobre los efectos que tuvo en la sociedad canaria la llegada de un nuevo alimento, el maíz.

Y sus resultados tienen relevancia más allá de las islas, porque Canarias fue la puerta de entrada al continente de los nuevos cultivos traídos de América tras el arribo español de 1492, de modo que lo que ocurrió en el archipiélago español pue-



ACTUALMENTE, EL MAÍZ TIENE UNA INFLUENCIA GLOBAL SIGNIFICATIVA EN LA ALIMENTACIÓN.

de verse como un anticipo de lo que sucedería después en otros territorios, remarca a EFE el primer firmante del trabajo, Jonathan Santana, de la ULPGC.

## CAMBIO DE DIETA

La investigación analiza si el cambio de dieta dejó alguna huella en un centenar de restos óseos humanos recuperados de yacimientos arqueológicos de los siglos XVI a XVIII del norte de Gran Canaria y también en huesos de ganado hallados

en el entorno del Hospital de San Martín de Las Palmas, abierto desde 1481 hasta 1780.

Su estrategia fue la de medir la presencia en esos restos de C4, un isótopo del carbono generado por la fotosíntesis de plantas como el maíz y el sorgo. Su concentración en los huesos habla mucho sobre la dieta de la persona o animal en cuestión, porque la ingesta de cereales mediterráneos como el trigo o la cebada -los consumidos hasta el 1492 en

Europa- deja una impronta diferente: el isótopo C3.

Los resultados del análisis indican que en el siglo XVI, en las primeras décadas de viajes a América, ya se aprecia en los huesos de esas personas y animales el rastro de isótopos procedentes del consumo de maíz, aunque minoritarios.

En el siglo XVII se va consolidando una dieta mixta de maíz y cereales mediterráneos y en el XVIII ya se observa que el primero es un componente fundamen-

tal de la comida tanto de los habitantes de la isla, como del ganado que les surtía de carne y queso y que, a su vez, también era alimentado cada vez más con maíz como forraje.

Los autores resaltan que ese hallazgo concuerda con datos históricos obtenidos de los registros de producción de cereales de Gran Canaria, que se llevaban al detalle por razones fiscales.

En 1789 hay constancia de que se produjeron en la isla 42.554 fanegas de maíz

(a 55,5 litros por fanega: 2.361 metros cúbicos), frente a 74.116 de trigo (4.113 m3); pero solo dos décadas después, en 1813, la cosecha de este primer cereal en la isla ya casi doblaba a la de trigo (98.708 fanegas frente a 57.527, o 5.477 m3 frente a 3.195).

Ese cambio en los cultivos, subraya el artículo, coincidió con la presencia, cada vez mayor en la isla, de ganado vacuno (en la etapa aborigen, la proteína animal en la alimentación procedía sobre todo de la cabra y la oveja) y con nuevas técnicas agrícolas asociadas al uso como abono de los excrementos generados por el ganado.

Como resultado, en el norte de Gran Canaria, la vertiente más húmeda y fértil, el cultivo de maíz desplazó con rapidez a las plantaciones de caña de azúcar, el 'oro blanco' que había movido su economía en las décadas que siguieron a la conquista de las islas.

Y todo ello derivó en cambios sociales profundos: el maíz y las nuevas técnicas agrícolas propiciaron un importante crecimiento de la población de Gran Canaria y favorecieron la expansión de las ciudades. 🌽