

En un artículo publicado en la revista científica Arqueología Iberoamericana, el arqueólogo José Miguel Ramírez del Grupo Interdisciplinario de Investigación Avanzada (GIIA) de la Universidad de Playa Ancha, presentó el análisis de restos de moluscos y una amplia variedad de especies marinas, que incluyen la estrella de mar, hallados en un fogón del año 800 d.C., en Maitencillo, a 40 kilómetros al norte de Valparaíso.

Ramírez junto a la bióloga marina Valeria Araya y la investigadora de la Universidad Católica del Norte (UCN), Carola Flores, evidenciaron las preferencias alimentarias en un momento del periodo Alfarero Temprano (fase Bato), encontrados en lo que se sugiere el primer horno prehispánico para la cocción de alimentos al vapor, localizados en la zona central de Chile.

## Anuncio Patrocinado



El contenido de este hallazgo, descubierto en el contexto de un rescate arqueológico realizado en el condominio Costamai en el año 2007, arrojó que machas y choritos fueron las especies más abundantes identificadas, seguidas de lapas, caracol negro y locos, así como jaibas, cangrejos, erizos, chitones, picorocos y estrella de mar. Lo anterior refleja el consumo de una rica dieta de productos del mar de los habitantes de los últimos momentos del periodo Alfarero Temprano de este territorio, entre los años 767 y 969 d.C.

"El aporte de esta investigación radica en las técnicas de preparación y cocción de



alimentos, que no se han estudiado de manera sistemática en los conchales prehispánicos -sitios arqueológicos conformados por restos de moluscos-. En general se asume que los antiguos cazadores-recolectores cocinaban sus alimentos mediante la exposición directa al fuego, pero no siempre quedan huellas en los huesos o conchas de aquello, y si usaron ollas de cerámica no siempre es posible identificar los alimentos cocidos en su interior. En el caso de este fogón que encontramos en Maitencillo, la alternativa más probable es que se utilizaron piedras, previamente calentadas al fuego, para la cocción al vapor dentro del foso, igual que en un curanto. Se trataría del primer caso de un curanto prehispánico en la zona central de Chile", explicó el arqueólogo José Miguel Ramírez.



El investigador de la UPLA precisó que el hecho de haber encontrado valvas completas, sin huellas del uso de instrumentos ni de la exposición al fuego, serían evidencias del uso de alguna técnica de cocción que permitió una fácil separación de las conchas, es decir, mediante la cocción al agua en ollas de cerámicas, o al vapor en fosos con piedras calientes.

## ELEMENTO EXCEPCIONAL

Lo que hace especial a este curanto prehispánico es la gran cantidad de especies procesadas, dominadas por conchas de machas de tamaño grande y choritos de diversas



## En Maitencillo evidencian primer horno prehispánico para la cocción al vapor en Chile central

dimensiones, lo que parece remitir un mayor y menor grado de selección, respectivamente, en la colección de dichos recursos.

"Otro dato interesante es que, entre todos los fogones que encontramos en los 10 sitios de este rescate arqueológico, prácticamente no aparecieron restos de peces ni de mamíferos, pero en cambio toda la variedad de moluscos que se pueden encontrar hasta ahora. En algunos casos prefirieron las machas, en otros los choritos y, solamente en un conchal histórico, dominaban los locos. En el curanto encontramos algo único hasta la fecha, que fueron los restos de estrella de mar. Todo esto se podría explicar por cambios en el gusto a lo largo del tiempo, por la accesibilidad y abundancia de los recursos según las estaciones, por fenómenos naturales como las marejadas, por ejemplo, o por el impacto de cambios oceanográficos profundos como el fenómeno de El Niño", sostuvo.

A pesar de haber cuantificado solo un individuo de estrella de mar, entre cientos de minúsculas placas, Ramírez afirmó que se trata de un hallazgo inédito tanto en la literatura arqueológica chilena como en la de los demás países.

y tú, ¿qué opinas?