



Semillas de cebada (*Hordeum vulgare*) carbonizadas procedentes del yacimiento arqueológico La Cerera, en Arucas, Gran Canaria.

Las semillas y los frutos son una valiosa fuente de información para el conocimiento de las prácticas agrícolas y recolectoras de los antiguos canarios.

Los estudios carpológicos, junto con las investigaciones sobre salud y dieta realizadas a partir de restos óseos humanos, revelan que los cereales constituyeron la base de la alimentación de la población prehistórica de Gran Canaria.

A tenor de los datos arqueológicos, evocar el pasado prehistórico de Gran Canaria implica visualizar un paisaje agrícola.



El Museo Canario

Dr. Verneau, 2 Vegueta
35001 Las Palmas de Gran Canaria
info@elmuseocanario.com
www.elmuseocanario.com



Inventario: 13824

Clasificación genérica: Restos arqueobotánicos

Objeto: Semillas de cebada (*Hordeum vulgare*)

Materia: Vegetal

Descripción: Semillas carbonizadas

Uso/función: Consumo humano. Las semillas de cebada carbonizadas son, probablemente, residuos del tostado para la elaboración del gofio, principal forma de cocinar los cereales. La elaboración de esta harina requiere de un tostado previo de los granos de cereal y de la molienda posterior de estas semillas.

Contexto cultural: Periodo prehispánico de Gran Canaria

Clasificación razonada: Los estudios sobre dieta, nutrición, marcadores de actividad, carpología, etc., así como las evidencias arqueológicas, graneros y molinos por ejemplo, revelan la importancia que los productos agrícolas tuvieron en la sociedad prehispánica de Gran Canaria.

Las investigaciones sobre salud dental, emprendidas por Teresa Delgado Darías, demuestran un elevado número de piezas dentarias afectadas por caries, debido al consumo de productos ricos en hidratos de carbono como los cereales, y un importante desgaste de las superficies de masticación, relacionado con el consumo de éstos una vez procesados mediante molinos de piedra.

Por su parte, los estudios del paleocarpólogo Jacob Morales Mateos confirman que el trigo y la cebada fueron los dos cereales cultivados en esta época, mostrando la cebada un consumo dominante. Sin descartar las preferencias gastronómicas y técnicas culinarias, la preeminencia de este cereal posiblemente se debiera a sus ventajas en la producción: capacidad de desarrollo en la mayoría de los pisos bioclimáticos de la isla, tolerancia a la aridez, rendimiento en condiciones desfavorables y resistencia durante el almacenaje,

que, en conjunto, garantizarían un recurso alimenticio estable y una conservación prolongada en el tiempo en los espacios habilitados para tal fin –graneros–.


En relación con el consumo del gofio, y sin excluir otras formas de preparar los cereales, los datos arqueológicos revelan una preferencia por la harina de los cereales tostados. Su preparación proporcionaría ventajas digestivas que se resumen en una mejor asimilación tras el tostado –por transformación del almidón de los cereales en azúcares– y una conveniente digestión de los hidratos de carbono tras la molturación –por separación de la materia fibrosa–. Los instrumentos necesarios para estos dos procesos serían los tostadores cerámicos, en los que los granos adquirirían un color dorado, y los morteros y molinos de piedra. Además, esta harina podría almacenarse durante largo tiempo, una vez introducida en un recipiente convenientemente cerrado, y participar en la alimentación mezclada con agua, caldo o miel.

Por otra parte, los primeros cronistas europeos relataron que los habitantes de Gran Canaria consumían la cebada tras tostarla y molerla, costumbre que se mantiene en la actualidad. Del mismo modo, estudios genéticos sobre semillas arqueológicas demuestran que la cebada hoy cultivada es heredera directa de aquélla. Así pues, el cultivo de la cebada y su preparación se conservan en el presente.

Historia del objeto: Las semillas proceden de la intervención arqueológica llevada a cabo en La Cerera durante el año 2004. Con anterioridad se había realizado una primera intervención en el año 1995.

Procedencia: La Cerera, Montaña de Arucas, T.M. de Arucas, Gran Canaria.

Este yacimiento arqueológico está compuesto por una cueva natural doméstica y una estructura mural próxima a su entrada. Debió de



formar parte del poblado prehispánico de Arehucas, localizado en las laderas sur y este de la montaña citada, sobre el que hoy se asienta la actual ciudad de Arucas. Este antiguo asentamiento estaría integrado por cuevas naturales y artificiales y por edificaciones en superficie. Su ubicación habría estado favorecida por la riqueza natural del territorio –con recursos hídricos procedentes del barranco de Arucas y de la Laguna de Arucas, hoy desaparecida–, su potencialidad agrícola y ganadera –con buenas condiciones para el desarrollo de una agricultura extensiva– y las posibilidades de aprovechamiento del cercano litoral.

Los trabajos de excavación en esta oquedad natural revelaron una de las mayores potencias estratigráficas en cueva para la isla de Gran Canaria –en torno a los 2,50 m de profundidad–, una amplia secuencia ocupacional –desde la segunda mitad del siglo VII d.C. hasta los siglos XI y XIII d.C.–, y un uso multifuncional del espacio, de manera complementaria y puntual con respecto a otras estructuras de la zona, vinculado a tareas domésticas, desde culinarias de preparación y cocinado de alimentos hasta las de fabricación cerámica, entre otras.

Los resultados carpológicos obtenidos en este yacimiento demostraron que los habitantes de La Cerera consumieron cebada durante toda la ocupación del asentamiento, con mayor concentración en los niveles superiores, y que fue éste el principal grano cultivado, de manera similar a lo que ocurre en el resto de la isla.

Cronología: Las primeras fechas obtenidas mediante Carbono 14 sobre madera carbonizada situaron la ocupación de este yacimiento en cueva desde el siglo IV hasta inicios de la conquista europea de las islas. No obstante, dataciones posteriores sobre semillas de cebada redujeron su temporalidad, desde la segunda mitad del siglo VII d.C. hasta los siglos XI y XIII d.C.



Detalle de las semillas. La carbonización de los granos permite la conservación de su morfología durante miles de años. Es común en áreas de cocinado cuando los granos entran en contacto con el fuego, bien por caída involuntaria, bien apartados por exceso de tostadura.



Bibliografía

DELGADO DARIAS, Teresa. *La historia en los dientes: una aproximación a la prehistoria de Gran Canaria desde la antropología dental*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2009. Disponible en: https://mdc.ulpgc.es/digital/document/content/MDC_136872 [Consulta: 17 de septiembre de 2019].

GONZÁLEZ QUINTERO, Pedro; MORENO BENÍTEZ, Marco A.; JIMÉNEZ MEDINA, Antonio M. [ed. científicos]. *El yacimiento arqueológico de la Cerera: un modelo de ocupación en la isla de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2009 (Cuadernos de Patrimonio Histórico. Intervención. 9) Disponible en: http://descargas.grancanaria.com/cultura/patrimonio_historico/ebook-n9-yac-arq-cerera.pdf [Consulta: 17 de septiembre de 2019].

MORALES MATEOS, Jacob Bentejuí. *El uso de las plantas en la prehistoria de Gran Canaria: alimentación, agricultura y ecología*. Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2010.

MORALES, Jacob. *Los guardianes de las semillas: origen y evolución de la agricultura en Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria, 2019.

PINO CURBELO, Miguel del. *Caracterización de la cerámica elaborada a mano en la Gran Canaria prehistórica: un acercamiento etnoarqueológico y arqueométrico*. Dirigida por Amelia Rodríguez, Jaume Buxeda y J. Mangas. Tesis doctoral inédita. Las Palmas de Gran Canaria: Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Departamento de Ciencias Históricas, 2013 Disponible en: <https://accedacris.ulpgc.es/handle/10553/11535> [Consulta: 17 de septiembre de 2019].