

Dossier

Estratègies alimentàries en el passat

Introducció

Josep Anfruns, Walter Cruells, Alejandro Pérez-Pérez

COTA ZERO va dedicar els dossiers 7 i 9 a temes relacionats amb l'aparició de noves formes econòmiques (Dossiers: Agricultura: orígens, adopció i desenvolupament I i II) i a l'estudi en profunditat d'una especialitat en l'aportació de recursos (Dossier: Arqueozoologia. Economia i Societat). L'objectiu del present dossier és oferir, en part, la mateixa problemàtica que en els anteriors però des d'una òptica inversa, és a dir, veure quins són els canvis alimentaris de les poblacions humanes a través del temps i quines conseqüències comporten tant des de la perspectiva biològica com social, econòmica i cultural. Quines són les implicacions d'unes determinades dietes enfront d'unes altres, tant pel que fa a l'organisme humà com pel que fa a les transformacions tecnològiques que comporten. Es tracta, doncs, de presentar una aproximació al món de l'alimentació, tant en la seva vessant econòmica com tecnològica, biològica i cultural que complementi els anteriors dossiers realitzats per COTA ZERO i de tancar, així, el cicle dedicat a aquesta temàtica.

El dossier consta de deu articles que parlen de diversos temes implicats amb l'alimentació. Els aspectes antropològics, desenvolupats per Sílvia Carrasco, tracten de l'organització i la cultura alimentària de diferents grups de societats a partir de les seves tecnologies bàsiques de subsistència, i a partir del registre etnogràfic que hi ha sobre la cacera, la recol·lecció i l'agricultura estableix noves hipòtesis reconstructives per a la interpretació de les dades arqueològiques actuals i planteja una reconstrucció de l'adaptació nutricional. Proposa, també, un conjunt de ca-

tegories complexes per comprendre i ampliar el tractament de l'organització alimentària i l'establiment d'hipòtesis explicatives al si de cada cultura.

Les tècniques de reconstrucció de la dieta de les poblacions antigues són tractades des de l'Antropologia biològica i a partir de les metodologies analítiques i descriptives. Assumpció Malgosa i M. Eulàlia Subirà desenvolupen tres nivells multidisciplinaris d'estudi en relació al tema, la quantificació d'elements traça i d'isòtops estables a partir de les anàlisis químiques focalitzades, l'estudi de les peces dentàries a nivell patològic i l'examen dels factors d'estrès nutricional sobre la població.

Peter Ungar ens ofereix una gran síntesi sobre les línies evolutives que portaren cap als humans fa uns 5,99 milions d'anys. Dóna resposta a preguntes com: per què hi va haver aquesta separació? Com eren els avantpassats humans més antics? A partir de l'estudi de la dieta proposa una comprensió sobre l'origen i l'evolució humans així com una perspectiva única sobre les nostres adaptacions i sobre com les discordances entre les nostres dietes i els aliments pels quals vam ser «dissenyats» ens han conduït a patir molts dels problemes de salut a què han de fer front actualment les societats industrialitzades. L'article revisa també els nostres requeriments i limitacions nutricionals per tal de poder definir un escenari sobre l'evolució de les dietes humanes, des de la separació dels nostres parents vius més pròxims, fa uns sis milions d'anys, fins a l'origen i la dispersió dels humans moderns.

De les interrelacions entre aliments i ceràmica com a medi de transformació en parla Laia Colomer en un article on analitza quines millores de qualitat nutricional va suposar l'aparició de la ceràmica dins la tecnologia culinària prehistòrica. Gràcies a noves línies d'investigació sobre l'ús culinari de les ceràmiques prehistòriques, com la composició de la pasta, la configuració de morfometries i les anàlisis de residus orgànics, avui dia es pot comprendre millor la ceràmica com a artefacte amb propietats úniques per a poder ser utilitzat amb el foc i la seva proliferació en les economies agrícoles al llarg de la prehistòria.

Un dels elements vinculats a l'alimentació més poc coneguts en la nostra prehistòria és el que deriva dels cereals. En principi només hi havia prevista una sola col·laboració relacionada amb els cereals i les primeres evidències del pa en l'arqueologia europea a càrrec de Kai Fechner. La possibilitat, però, de tenir un balanç comparatiu sobre aquest tema en una zona tan poc coneguda com l'Europa oriental i central per part d'un investigador romanès, Dan Monah, ens ha semblat una bona oportunitat per a incloure'l al dossier i tenir, així, una visió global sobre aquest tema d'àmbit europeu.

L'alimentació humana a l'Edat del Ferro presenta ja els mateixos elements que caracteritzen l'Europa històrica. Olivier Buchsens-chuts ens apropa a les estratègies alimentàries d'aquest període a partir dels registres arqueo-

lògic, arqueozoològic i paleobotànic i dels textos. Analitza les economies agropastorals del primer mil·lenni i la intensificació de la producció gràcies al desenvolupament de l'utilatge de ferro i les noves tecnologies, com la femada i el conreu profund, que van comportat un millorament de les cadenes operatives alimentàries.

L'alimentació al món romà és exposada per Joan Gómez Pallarès a través d'una anàlisi dels textos clàssics des del segle II aC fins als segles IV-V dC. Aquests textos aporten dades molt diverses des de perspectives tan diferents com el teatre, la sàtira, la novel·la, l'epigrama, la medicina, els textos legals... i parlen, principalment, d'allò que menjaven els romans.

Per acabar, Josep I. Oms i Alejandro Pérez-Pérez ens ofereixen una aproximació a l'anàlisi d'indicadors d'estrès en les poblacions d'època històrica, bàsicament romana i medieval, que permeten tenir una àmplia visió de les condicions de qualitat de vida de les poblacions humanes. Les patologies relacionades amb la càries i la presència d'hipoplàsies a l'esmal dentari indiquen els processos que van patir aquelles poblacions afectades per les condicions ambientals adverses, la manca de recursos alimentaris o la incidència de malalties infeccioses. Les lesions en les restes òssies esquelètiques, d'altra banda, permetran diagnosticar-ne l'etiologia i fer extrapolacions per tal de deduir les condicions de salut que van predominar en aquells períodes.