

A COMER CON LOS MUISCAS

Estudio de la dieta antigua en una población

al sur de la Sabana de Bogotá

A COMER CON LOS MUISCAS

Estudio de la dieta antigua en una población
al sur de la Sabana de Bogotá

Lucero Aristizábal Losada

Universidad de los Andes
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología

Nombre: Aristizábal Losada, Lucero, autora.

Título: A comer con los muisca : estudio de la dieta antigua en una población al sur de la Sabana de Bogotá / Lucero Aristizábal Losada.

Descripción: Bogotá : Universidad de los Andes, Facultad de Ciencias Sociales, Departamento de Antropología, Ediciones Uniandes, 2026. | 78 páginas : ilustraciones ; 14 x 21 cm.

Identificadores: ISBN 9789587989854 (rústica) | 9789587989861 (e-book) | 9789587989878 (e-pub)
Materias: Muisca – Alimentos | Arqueología social | Excavaciones arqueológicas – Tibanica (Colombia)

Clasificación: CDD 394.12–dc21

SBUA

Primera edición: abril del 2026

© Lucero Aristizábal Losada
© Universidad de los Andes,
Facultad de Ciencias Sociales,
Departamento de Antropología

Ediciones Uniandes
Carrera 1.ª n.º 18A-12, bloque Tm
Bogotá, D. C., Colombia
Teléfono: 601 339 4949, ext. 2133
<http://ediciones.uniandes.edu.co>
ediciones@uniandes.edu.co

ISBN: 978-958-798-985-4
ISBN e-book: 978-958-798-986-1
ISBN epub: 978-958-798-987-8
DOI: [https://doi.org/10.51573/
Andes.9789587989854.9789587989861](https://doi.org/10.51573/Andes.9789587989854.9789587989861)

Corrección de estilo: Camilo Sierra

Diagramación y diseño de cubierta:
Angélica Ramos

Imagen de cubierta: ilustración digital por
Lucero Aristizábal Losada, generada
por la plataforma de inteligencia artificial
ChatGPT (OpenAI).

Impresión:
Imageprinting Ltda.
Carrera 27 n.º 76-38
Bogotá, D. C., Colombia
Teléfonos: 601 631 1350 - 601 631 1736

Impreso en Colombia – *Printed in Colombia*

Este libro cuenta con el aval de la Facultad de Ciencias Sociales y fue sometido a evaluación de pares académicos.

Universidad de los Andes | Vigilada Mineducación. Reconocimiento como universidad: Decreto 1297 del 30 de mayo de 1964. Reconocimiento de personería jurídica: Resolución 28 del 23 de febrero de 1949, Minjusticia. Acreditación institucional de alta calidad, 10 años: Resolución 000194 del 16 de enero del 2025, Mineducación.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser reproducida ni en su todo ni en sus partes, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electro-óptico, por fotocopia o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la editorial.

Dedicado a Andrés Álvarez Orozco.

¡Gracias por todo!

¡Gracias por siempre!

Contenido

Los muiscas • **1**

Arqueología y comida • **6**

El uso de isótopos en arqueología • **12**

El caso de Tibanica • **17**

Reconstruyendo la dieta • **25**

¿Qué comían los muiscas de Tibanica? • **27**

Dieta y estatus • **32**

Dieta y sexo • **40**

Comparando la dieta de los muiscas de Tibanica • **43**

Discutiendo los resultados • **55**

Referencias • **59**

Los muiscas

EN ESTE TRABAJO, quiero hacer un aporte al estudio de la alimentación de la población muisca de los Andes orientales de Colombia. Durante los últimos años, se ha venido acumulando una buena cantidad de estudios regionales y de sitio, los cuales han contribuido a un mejor entendimiento de esta población desde diversas perspectivas, incluidos análisis comparativos entre diferentes trayectorias o periodos. Así, poco a poco, se cuenta con más información para discutir con elementos de juicio más sólidos algunas de las cuestiones que se dieron por ciertas durante años, en particular la idea de que se trató de una sociedad profundamente jerarquizada, en la cual una pequeña élite de individuos logró imponer un control económico o ideológico sobre el resto de la población, como sostuvieron la mayoría de las crónicas de la conquista. En efecto, gracias a los cronistas de los siglos XVI y XVII, se propuso que el territorio de los Andes orientales había caído bajo el control de unos pocos caciques (Simón, 1981), hasta llegar a afirmar que se trataba de una de las tres “civilizaciones” prehispánicas del continente (Gamboa, 2010).

La discusión de este libro se centra en la naturaleza del poder dentro de la población muisca que fue encontrada por los españoles, en términos de diferencias en la alimentación. El tema de la organización social muisca sigue siendo controversial. Aún hoy se identifican posiciones claramente contrarias: para algunos, ciertos individuos de élite concentraban de manera significativa el poder, mientras que otros reconocen la presencia de una sociedad jerarquizada, pero argumentan que no se llegó a la formación de clases sociales que acumularan excedentes, riquezas o monopolizaran el poder y la autoridad.

Las crónicas y los documentos de archivo hacen referencia a ciertos individuos que formaban parte de la élite, en particular caciques y especialistas religiosos. Estos miembros privilegiados de la sociedad disfrutaban de ciertos beneficios, como la posesión de objetos de lujo, el uso exclusivo de ciertos tipos de mantas y un acceso diferencial a alimentos, como la carne de venado (Castellanos, 1955, citado en Gamboa, 2010; Friede, 1976; Langebaek *et al.*, 2011). Los documentos históricos mencionan privilegios asociados con el estatus político de los caciques, como la posesión de “indias de servicio” o el derecho de castigar con la

muerte a sus súbditos desobedientes (AGN Vis. Cund. 8 f. 648r-v, citado en Langebaek, 2012; Friede, 1976; Langebaek *et al.*, 2011; Londoño, 1984). Otras descripciones detallan que los súbditos debían aproximarse a los líderes políticos de espaldas, evitando mirarlos de forma directa, y recoger su saliva en velos, tratándolos como seres sagrados (Gamboa, 2010). En la actualidad, algunos autores señalan que efectivamente en tiempos de guerra los conflictos eran financiados mediante la acumulación de bienes y riquezas, alineándose con los intereses particulares de los líderes políticos (Boada, 2006). Incluso van más allá y proponen que el prestigio, el control de recursos y la acumulación de riqueza fueron elementos fundamentales que interactuaron para establecer la jerarquía social en este asentamiento.

Para citar un ejemplo, se puede mencionar un estudio realizado en El Venado, ubicado en el valle de Samacá. Allí, Ana María Boada (1998; Boada *et al.*, 1999), con base en evidencias, como la distribución de cerámica decorada, la presencia de herramientas especializadas para la producción textil y restos de fauna, infirió importantes diferencias en términos de la distribución de la riqueza. Su estudio se fundamentó en dos premisas: en primer lugar, la acumulación de artefactos destinados a la elaboración de textiles como una manifestación de la producción de riqueza; en segundo lugar, que la relativa abundancia de restos de fauna en ciertos lugares indica el privilegio de un grupo social frente al acceso a recursos alimenticios. Estas premisas llevaron a postular la existencia entre los muisca que encontraron los españoles de unidades domésticas más ricas que otras, así como una división del trabajo entre ellas, de tal forma que mientras unas preparaban alimentos, otras se especializaron en actividades rituales. Desde una perspectiva económica, además, se estaría hablando de cambios significativos a lo largo de diferentes periodos de ocupación en El Venado. En el primero, el periodo Herrera, aunque existían diferencias económicas entre sectores, no se revela un control claro de los recursos. En el siguiente, el periodo Muisca Temprano, se propone una continuidad en las divisiones sexuales del trabajo, con actividades de caza y elaboración de festividades distribuidas entre los diferentes sectores. Por último, en el periodo Muisca Tardío, las diferencias económicas y sociales se fortalecieron, ya que se encontró una mayor acumulación de riqueza y, por ende, de poder en los grupos residenciales identificados como élite. Boada (1998; Boada *et al.*, 1999) sugirió que el consumo de carne de venado marcó especialmente el control ejercido por la élite sobre los recursos.

En resumen, según la arqueóloga, la evidencia cultural de El Venado señala que las élites implementaron diversas estrategias y mecanismos, como festividades, intercambio de bienes y conocimiento ritual, así como el control de recursos, para mantener su hegemonía social, política y económica.

El estudio de Kruscheck (2003) en los alrededores de Funza analiza los cambios ocurridos desde el periodo Herrera hasta la llegada de los españoles. Su trabajo también se basa en la comparación entre unidades de vivienda en términos de la distribución de artefactos, además de la ubicación en suelos más fértiles o cercanos a ellos y campos elevados. Esto se hizo para comprender la relación entre la organización doméstica y la evolución de los cacicazgos respecto a la complejidad social en la Sabana de Bogotá. Los resultados obtenidos permiten argumentar la existencia de diferencias de riqueza y estatus entre las áreas de vivienda, a su vez relacionadas con la participación en festejos, la producción artesanal, el intercambio y el control de recursos.

En el 2006, Boada investigó los patrones de asentamiento y los sistemas de agricultura intensiva en Cota y Suba, en la Sabana de Bogotá. La investigadora desarrolló tres hipótesis de trabajo sobre el desarrollo de las jerarquías sociales en el cacicazgo de Bogotá. La primera consistió en analizar la relación entre el surgimiento de la complejidad social y el desarrollo de la agricultura. En segundo lugar, se propuso establecer el papel de los líderes en el aumento de su base económica y la concentración de población. Boada sugiere que una población mayor favorece la creación de excedentes, al igual que la acumulación de bienes y riqueza, lo que permite el surgimiento y mantenimiento de las élites. Finalmente, con la tercera hipótesis de trabajo, Boada formuló que el control de recursos básicos, como la tierra y el agua, constituye la base de la jerarquía sociopolítica.

Boada (2006) destaca que cada asentamiento tenía mucha más tierra de la necesaria para subsistir mediante la agricultura tradicional, y no hay evidencia de una presión aparente de población que promoviera la agricultura intensiva de maíz como base de la dieta, ni el desarrollo de un sistema político centralizado para administrar y organizar esta producción. También señala que la variación en los asentamientos podría estar relacionada con la dinámica de crecimiento poblacional. La ubicación de los asentamientos favoreció que los grupos ricos accedieran a tierras fértiles, lo que facilitó la diferenciación social y económica vinculada a los linajes fundadores. Por último, Boada propone una

conexión entre las áreas de viviendas correspondientes a los grupos de élite y las mejores tierras agrícolas.

Investigaciones anteriores, realizadas en los valles de Fúquene y Susa, plantean que no se puede establecer una relación directa entre complejidad social, inequidad y control de tierras fértiles (Langebaek, 1995); no obstante, también se pone de relieve que una correlación, por buena que sea, no es una explicación. En otras palabras, el control sobre tierras fértiles o el crecimiento demográfico no proporcionan argumentos sólidos sobre el desarrollo de cacicazgos muisca. Además, una serie de trabajos van en una dirección opuesta a los que se propusieron en El Venado. Según Kruscheck (2003), por ejemplo, la sociedad muisca se volvió más igualitaria con el tiempo. El investigador indica que, sobre los suelos más fértiles, no encontró evidencia que respalde la idea de que la élite tuvo un mejor acceso a ellos; sin embargo, señala que esta falta de evidencia podría explicarse por falencias en la muestra estudiada. Aun así, Kruscheck sugiere que el cacicazgo se desarrolló sin cualquier clase de control económico por parte de la élite y que, aunque participaron en actividades económicas, no fueron controladas por ellos.

Siguiendo la línea de las investigaciones mencionadas, se destaca el trabajo realizado por Romano (2003) en el municipio de Funza. Este estudio se centró en un antiguo sector del cacicazgo de Bogotá. Romano argumenta que tanto las relaciones sociales como las de parentesco se adaptaron de manera favorable a los cambios y asumieron nuevas funciones, que abarcaron aspectos económicos, políticos y de parentesco. Sin embargo, destaca que no hubo subordinación entre estas relaciones; más bien, se establecieron alianzas políticas y sociales entre ellas. En últimas, el autor sugiere que, a pesar de la cooperación entre las unidades domésticas, no se puede asumir la inexistencia de diferencias políticas y económicas en la sociedad. Así, Romano (2003) plantea que la adquisición de estatus en algunas unidades domésticas no debe considerarse un indicador claro de diferenciación en la trayectoria desde la época Herrera hasta la Muisca; concluye que “entre los muisca y los herra, las bases de poder pudieron ser las mismas, manifestándose de manera cuantitativamente diferente entre ambos periodos” (p. 43).

Como se observa en las propuestas expuestas, hay interpretaciones contradictorias sobre la población muisca. Por un lado, se describe una sociedad con una élite fuertemente jerarquizada, que acumula considerables beneficios mediante la posesión de bienes, tierras y recursos. Por otro lado, se presenta la perspectiva de una sociedad en la que la élite

no ostenta un monopolio absoluto del poder, en especial en cuestiones económicas. En esta visión, la élite disfruta de privilegios, pero no se apropia de forma personal de la producción de recursos y excedentes; en cambio, desempeña un papel de administración y redistribución, según la propuesta de Langebaek (1987), quien sugiere que los líderes recibían tributos que luego eran devueltos de manera parcial a la comunidad en forma de redistribución. Aunque esta repartición no necesariamente era equitativa, indica la existencia de especialistas encargados de almacenar excedentes para distribuirlos según las ocasiones y necesidades. Los alimentos tributados se repartían durante festividades, trabajos comunales y otras actividades, ya que era responsabilidad de los líderes alimentar a la población en estos eventos (Langebaek, 1987; Gamboa, 2010). Asimismo, Gamboa (2010) argumenta que, dado que los caciques estaban obligados a alimentar a su gente y mostrar generosidad y hospitalidad, era necesario que tuvieran los recursos suficientes para hacerlo. En efecto, Londoño (1984) destaca la interpretación equivocada que los colonos hicieron del significado de los llamados *tributos*; según este autor, los tributos eran bienes de intercambio o regalos entre los caciques y sus súbditos, y, por lo tanto, deberían considerarse parte de un intercambio recíproco, no un sistema redistributivo. Para respaldar su argumento, utiliza un pasaje de las crónicas registrado por Simón sobre el cacique de Turmequé:

Es costumbre entre los caciques y principales de aquel Reino, cuando unos a otros se visitan, ofrecer una manta ó un tejuelillo de otro que lo valga; y el que lo recibe está obligado al retorno, que ordinariamente es otro tanto ó más regulada la calidad de quien la recibe y dá, y esta es cortesía antiquísima. (Londoño, 1984, p. 173)

Londoño (1984) argumenta que la ostentación de los caciques no implicaba necesariamente explotación hacia sus súbditos; además, sugiere que muchos de los bienes encontrados estaban ubicados en ofrendarios y tumbas, lo que conlleva que, al considerarse ofrendas, perdían su valor de cambio. En el propio sitio de Tibanica, por cierto, Langebaek y sus colegas (2015) han señalado la dificultad de vincular el material cultural con los mecanismos de jerarquización social. Estos estudios cuestionan la idea de asociar la presencia de cortes de venado de mayor calidad con un mejor acceso a proteínas por parte de un grupo social.

Según dicho trabajo, para comprender la jerarquización social, es más efectivo analizar las actividades asociadas con las élites muisca, como las celebraciones y otras prácticas. La investigación abarca diversas dimensiones, como la funeraria, la bioantropológica y la de parentesco, con el objetivo de evaluar la hipótesis sobre la naturaleza del poder de las élites muisca y sus privilegios.

En resumen, los estudios arqueológicos han proporcionado información valiosa, pero a veces contradictoria, sobre la organización social de los muisca. Así, temas como el poder, la economía, la desigualdad y la diferenciación social en la sociedad muisca siguen siendo motivo de debate. La cuestión permanece abierta y amerita nuevas investigaciones. Aquí, precisamente, adquiere relevancia el estudio de la alimentación. Preguntas como ¿qué comían los muisca?, o ¿comían todos lo mismo?, necesitan respuestas contundentes.

Arqueología y comida

La arqueología tiene una larga tradición de interés por la comida; sin embargo, antes de adentrarnos en los alcances de estos estudios, es crucial abordar términos estrechamente relacionados, pero con significados distintos.

En la arqueología de la comida o, como se ha denominado en los últimos años, la arqueología social de los alimentos, los términos *alimento*, *comida*, *nutrición*, *cadena alimentaria*, entre otros, han sido implementados por diversos académicos con connotaciones diferentes.

En primer lugar, los alimentos pueden entenderse como aquellas sustancias básicas que permiten a los seres humanos y animales proveerse de los nutrientes necesarios para mantener la vida y el desarrollo. Entre estas sustancias están los productos vegetales, animales, frutos y granos. Para algunos, esta definición es correcta: la comida es cualquier sustancia que provee los nutrientes necesarios para mantener la vida y el crecimiento cuando son ingeridos (Goyan *et al.*, 2012). Asimismo, otros autores plantean que los alimentos son objetos materiales que al ser estudiados permiten ahondar en las prácticas agrícolas, el comercio y algunas preferencias dietéticas a lo largo de la historia (Hastorf, 2017).

En el caso de *nutrición*, el término hace referencia al proceso mediante el cual los organismos asimilan los nutrientes necesarios para

el crecimiento y el desarrollo, así como al impacto que los alimentos puedan tener en la salud. Para algunos investigadores, la nutrición se considera en el contexto de las prácticas alimentarias y cómo estas reflejan ciertas estrategias de manejo de los recursos y, por lo tanto, otras decisiones de orden económico en las sociedades (Dietler, 2001).

Por otro lado, el término *comida* ha sido asociado con prácticas como la preparación, la cocción y el consumo de los alimentos dentro de un contexto social específico. En este caso, se ha planteado que es posible analizar la comida como evento social y cultural, destacándose en espacios como festines, los cuales son fundamentales para la cohesión social, la jerarquización y la negociación (Hayden, 2014).

Por último, la *cadena alimentaria* incluye todos los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos dentro de un ecosistema o sociedad. El estudio de esta cadena permite conocer cuál es la red de interacciones entre los diferentes actores de la sociedad, en los que se reflejan relaciones de poder y la estructura social (Fox, 1994).

La arqueología social de los alimentos utiliza estos términos para descomponer y analizar las complejas relaciones entre los seres humanos y su entorno alimentario. Al distinguir entre alimentos, comida, nutrición y cadena alimenticia, es posible abordar diferentes aspectos de las prácticas alimentarias y comprender mejor cómo estas influyen y reflejan las dinámicas sociales, económicas y culturales de las sociedades del pasado.

De esta manera, se podría indicar que mientras los animales se alimentan, los humanos comen. La diferencia radica en la forma en que se obtienen los alimentos y en sus prácticas asociadas, como la preparación, el servicio y la comensalidad. Comer no es solo alimentarse, es también una actividad social. Como ha sido descrito por Harris (2010), la definición humana de lo que es bueno para comer va más allá de la fisiología de la digestión y está ligada a las prácticas gastronómicas y, en general, a lo que podríamos llamar *cultura alimentaria*. Por lo tanto, la arqueología de la comida ahonda en el análisis de las prácticas y hábitos alimenticios, además de los aspectos nutricionales y fisiológicos.

Desde los primeros estudios, es claro que comer va más allá de ser simplemente un elemento para satisfacer necesidades básicas. Tanto los trabajos clásicos como las investigaciones más recientes han destacado el valor social de la comida y su vinculación con aspectos como la igualdad, la inequidad, la reciprocidad, la negociación y el mantenimiento

del poder (Lévi-Strauss, 1965, 1970; Douglas, 1996, 1975; Mauss, 1954; Dietler, 1996; Hayden, 2001; Hastorf, 1991, 1999, 2003; Bray, 2003a, 2003b; Counihan, 2005). Es crucial que el lector comprenda que nuestro enfoque no se centra únicamente en la alimentación en sí misma, sino en la sociedad que la consume. Como señala Counihan (2005), “los alimentos contribuyen a la creación de vida social, política, económica, moral y nutricional de las personas de manera fuerte, pero a menudo de sutiles maneras” (p. 13).

Esta perspectiva nos lleva a reconocer que la comida no es solo un medio para satisfacer nuestras necesidades nutricionales, sino un elemento clave para la construcción de la vida social, política y económica de una comunidad. Entender la comida como un lenguaje simbólico nos permite desentrañar las complejas interacciones y dinámicas que se dan en una sociedad a través de sus prácticas alimenticias. En última instancia, el estudio de la comida nos invita a explorar las múltiples capas de significado que esta tiene en la vida de las personas y en la estructura de las sociedades.

La conexión entre la comida y el poder político y económico en las sociedades ha sido un tema relevante. Algunos investigadores han establecido correlaciones entre ciertos alimentos y el nivel de complejidad de una sociedad; incluso, para algunos, la producción y el consumo de alimentos específicos, como el maíz, han desempeñado un papel significativo en el surgimiento de sociedades complejas (Reichel-Dolmatof, 1961). Los estudios que abarcan la evolución social, desde las sociedades tempranas hasta las complejas, han utilizado comparaciones de prácticas alimenticias de subsistencia y la introducción de nuevas tecnologías (domesticación, preparación, consumo, presentación) para explicar cómo los hábitos alimenticios y las preferencias por ciertos alimentos impulsan el cambio social (Fischler, 1980). No obstante, algunos autores sugieren que las prácticas alimenticias son dinámicas, lo cual hace difícil determinar asociaciones simplistas entre la comida y la complejización social (Cuéllar, 2013).

Es común asumir que las disparidades en la dieta revelan desigualdades sociales, lo que implica que aquellos con poder disfrutan de una dieta más rica y abundante que otros. Se ha llegado incluso a considerar la existencia de una “comida élite”, a la cual solo tienen acceso individuos con cierto poder (Hastorf, 2003; Thomas, 2007; García, 2012). Sin embargo, la distinción va más allá de la calidad o cantidad de alimentos, también conlleva estrategias de diferenciación. En algunos casos, las

élites afirman su estatus mediante la circulación y el consumo de ciertos alimentos, independiente de su valor nutricional. Esta relación compleja entre comida, poder y estatus resalta la importancia de comprender las prácticas alimenticias como fenómenos sociales multidimensionales.

Un ejemplo que ilustra lo mencionado es un estudio realizado en Ecuador por Ubelaker y sus colegas (1995). En esta investigación, se compararon las dietas de distintos grupos sociales, y los resultados revelaron diferencias significativas entre ellos. Sorprendentemente, el grupo de alto estatus consumió maíz en mayor proporción que el grupo de bajo estatus, a pesar de que ambos grupos tenían un acceso similar a fuentes proteicas. Esta conclusión es relevante porque contradice las descripciones etnohistóricas que sugerían una segregación en el acceso a proteínas por parte de la élite. El estudio sugiere que el tema no radicaba tanto en el control de un alimento más difícil de conseguir o más “escaso”, sino que se relacionaba con una actividad propia de la élite, como el consumo de chicha, que probablemente se llevaba a cabo durante trabajos comunales o celebraciones.

En resumen, no es aconsejable simplificar la relación entre comida y diferenciación social mediante la fórmula convencional de que las élites consumen alimentos de mayor calidad y en mayores cantidades. La manera en que se estructura el acceso a la comida refleja complejas prácticas sociales y culturales que van más allá de las meras distinciones nutricionales, lo que subraya la importancia de considerar el contexto cultural al analizar las dinámicas alimenticias. Lo anterior no quiere decir que la alimentación y la política no tengan relaciones; es innegable que la comida desempeña un papel político, no solo como un acto privado, sino también en eventos públicos, como banquetes o celebraciones. Los festejos se han definido como “eventos de consumo comunal que difieren de lo cotidiano” (Dietler, 1996, p. 89) o, según la descripción de Hayden (2001), como “cualquier intercambio entre dos o más personas de alimento especial en una comida para un propósito o una ocasión especial” (p. 28). No es casualidad que los festejos estén vinculados con la creación y el mantenimiento del poder de las élites (Bray, 2003a, 2003b).

Estos eventos ofrecen beneficios evidentes: movilizan a las personas para trabajar, fomentan relaciones de cooperación y alianzas, o simplemente sirven para resaltar el poder político a través de la reciprocidad o la compensación por agresiones, entre otras dinámicas (Hayden, 2001). Así, los festejos se convierten en oportunidades más profundas que la

mera alimentación: son instancias donde se tejen y refuerzan las complejas redes de relaciones sociales y políticas en una comunidad o sociedad.

De esta manera, los festejos se constituyen en un espacio propicio para destacar y concretar ciertas diferencias en términos de acceso a recursos. Según Dietler (1996), existen tres tipos de patrones de festejos que arrojan luz sobre las complejas dinámicas sociales que los rodean. El primero es conocido como *entrepreneurial feast*, en el cual se manipula la comensalidad con el objetivo de adquirir *capital simbólico*, es decir, prestigio. En este tipo de celebración, se espera una reciprocidad específica por parte de los invitados. El segundo, llamado *patron-rol-feast*, destaca la hospitalidad como elemento primordial y busca reafirmar las relaciones sociales a través de la redistribución de recursos y bienes. Por último, encontramos los *diacritical feasts*, donde el uso de cocinas y preparaciones especiales desempeña un papel fundamental. En este caso, la diferencia radica en la calidad de los alimentos, lo que marca una distinción entre una élite y el resto de la población.

En relación con el tema de la comida y la diferenciación social, diversos estudios destacan la importancia de los roles de género en la producción, la distribución y el simbolismo de los alimentos. Un ejemplo es el trabajo de Crown (2000), quien evaluó los cambios gastronómicos y su relación con roles de sexo en cuatro regiones del suroeste de Estados Unidos. A partir de evidencia etnográfica, restos óseos y herramientas recuperadas en enterramientos, Crown señala que la mayoría del trabajo relacionado con la preparación de alimentos fue realizada por mujeres, lo cual les otorgaba un estatus diferenciado como productoras de alimentos. Asimismo, Spielmann (1988), en su análisis sobre la comida femenina, el tabú y la fertilidad en grupos de cazadores-recolectores, explora cómo ciertos alimentos designados como tabú podrían haber influido en la baja tasa de reproducción en estas poblaciones. Los alimentos tabúes estaban asociados a tres momentos cruciales en la vida de las mujeres: la menarquia (alimentos frescos como carne y otras fuentes proteicas), el embarazo y la lactancia (alimentos grasos altamente apreciados y animales), así como a la menstruación (carne fresca). Para Spielmann (1988), la carencia de alimentos ricos en proteínas y grasas en la dieta de las mujeres generaba estrés nutricional en periodos cruciales para la reproducción. Estos estudios resaltan cómo las prácticas alimenticias están entrelazadas con las estructuras sociales y de género, influyendo no solo en la dieta, sino también en el estatus y la salud reproductiva de las comunidades.

La cuestión de la comida, en todo caso, va más allá de asuntos propios de las diferencias sociales tomadas como un asunto en abstracto, independiente de otras consideraciones. Diversos investigadores han subrayado la importancia de examinar los aspectos rituales —como los festejos— y los cotidianos en la producción de alimentos, para comprender el papel de la comida en las relaciones de identidad, poder y negociación. Un ejemplo de este enfoque es el análisis realizado en un poblado del sur de Arabia, donde se investigó la arquitectura, la producción agrícola y el uso de la cerámica en lo que se ha denominado *gastropolítica*. El resultado de este estudio argumenta que los festejos proporcionaron un escenario idóneo para negociar la identidad cultural y las estructuras de poder (Lewis, 2007). Durante estas actividades rituales, se establecieron acuerdos de unión entre grupos de agricultores y nómadas, cuyas relaciones podrían haber terminado en conflictos serios si no fuera por la intermediación de la comida. Otro ejemplo proviene de China (Nelson, 2003), específicamente de rituales fúnebres. Aunque algunas tumbas sugieren una diferenciación en el tratamiento mortuorio, en términos de mayor elaboración y cantidad de ofrendas, todos los fallecidos fueron tratados como ancestros en beneficio comunal del clan. A pesar de que las dimensiones de los festejos y banquetes, en algunos casos, estuvieron mediadas por la estratificación social, la comida actuaba como un mecanismo regulador de las relaciones sociales. En este contexto, la comida no solo servía como nutrición, sino como un lenguaje que expresaba y moderaba las complejidades de las interacciones sociales y culturales.

En el caso del antiguo territorio muisca también encontramos ejemplos ilustrativos. Uno es el trabajo de Langebaek (2006), quien logró recuperar evidencia cerámica que indicaba la realización de festividades en el sitio conocido como El Infiernito. Los análisis incluyeron la comparación de material cerámico decorado, como jarras y cuencos, que se ha asociado con los utensilios utilizados en estas celebraciones. La evidencia recabada le permitió al autor identificar dos sectores en el asentamiento, uno de ellos con más indicios de festividades; sin embargo, cabe destacar que esta mayor presencia de elementos festivos no implica una diferenciación social marcada.

La lección aprendida es que, si bien es dudoso que las élites muiscas monopolizaran la realización de festejos, se necesita evidencia directa de qué comían los muiscas y si existían diferencias de género, edad o

estatus importantes. Afortunadamente, la arqueología tiene herramientas adecuadas para emprender esta tarea.

El uso de isótopos en arqueología

Desde una perspectiva biológica, la premisa bien conocida es que “somos lo que comemos”, ya que las unidades básicas de los tejidos corporales de cualquier animal provienen de los alimentos que han consumido a lo largo de su vida. En este sentido, la arqueología dispone de herramientas poderosas para desentrañar la dieta de las personas en el pasado.

Los análisis de isótopos estables en colágeno y apatita de restos óseos se han utilizado desde las décadas de los setenta y los ochenta para reconstruir la dieta antigua. Estos análisis permiten determinar qué consumieron los individuos en los últimos años de su vida (Vogel y Van der Merwe, 1977; Van der Merwe y Vogel, 1978; Deniro y Epstein, 1978). El término *isótopo* deriva de *iso* (“igual”) y *topos* (“lugar”), indicando “mismo lugar”. Los isótopos son partículas subatómicas, también llamadas nucleidos. En la reconstrucción de la dieta, los isótopos estables más empleados son los de nitrógeno (^{14}N y ^{15}N) y carbono (^{12}C y ^{13}C). Para realizar estos análisis, se utilizan materiales duraderos como huesos, dientes o cabello.

No obstante, es importante tener en cuenta que las tasas de crecimiento y regeneración de los tejidos orgánicos ocurren en diferentes periodos. Por ejemplo, en el caso de los huesos, la información isotópica reflejará la dieta de los últimos 10 a 15 años, aproximadamente. Esta limitación temporal es clave para interpretar de forma correcta los resultados y comprender que la información isotópica proporciona una instantánea específica de la dieta en un periodo determinado de la vida de un individuo.

El uso de isótopos estables de carbono es ideal para determinar qué dietas se basaron en recursos C_3 y cuáles en C_4 . Los valores isotópicos de las plantas se transmiten a los animales que las consumen; por lo tanto, aquellos que se alimentan de plantas C_3 muestran concentraciones menores de $\delta^{13}\text{C}_{\text{VPDB}}$ que aquellos que se alimentaron de plantas C_4 . Es importante destacar que los valores isotópicos del carbono revelan información diferente sobre la dieta: los valores isotópicos de carbono y nitrógeno del colágeno únicamente muestran las proteínas ingeridas,

mientras que los valores isotópicos del carbono de la apatita presentan la dieta total (carbohidratos, lípidos y proteínas) (Norr, 1995).

Por otra parte, los isótopos de nitrógeno indican la proporción de proteínas vegetales consumidas en relación con las de origen animal; de esta manera, reflejan el nivel trófico de los organismos analizados.

El nitrógeno es asimilado por organismos vegetales, ya sean marinos o terrestres, y se encuentra principalmente en la atmósfera en forma de N_2 . En el caso de las plantas terrestres, estas absorben nitrógeno de la atmósfera o del sustrato mineral. La proporción promedio de nitrógeno para las especies marinas es de aproximadamente 4 ‰ por encima del medio terrestre, y este valor se mantiene a lo largo de la cadena trófica. En el caso de los lactantes que están siendo amamantados, los valores de nitrógeno se superponen aproximadamente de 3 ‰ a 5 ‰ al nivel trófico de sus madres (Schwarcz y Schoeninger, 1991). Esto sugiere que la información isotópica del nitrógeno puede proporcionar valiosos *insights* sobre las relaciones tróficas y los patrones alimenticios en las poblaciones estudiadas.

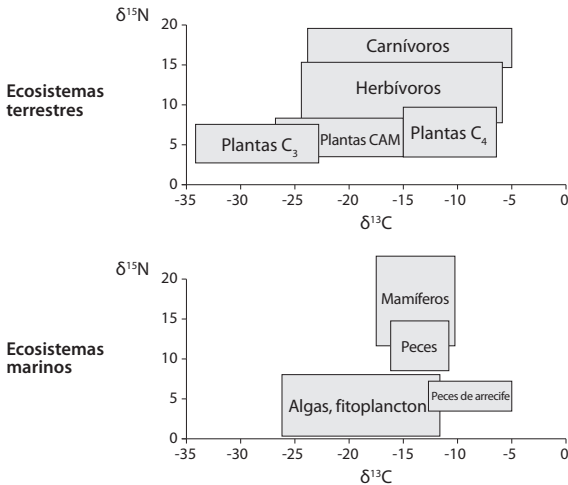


Gráfico 1. Modelo de distribución isotópica en ecosistemas terrestres y marinos

Fuente: elaboración propia con base en Ambrose (1993).