

University of York encabezó investigación que analizó dieta de habitantes de Herculano, Italia, arrasada por el famoso volcán

# Pescado o lácteos: análisis a víctimas del Vesubio reveló diferencia alimenticia entre mujeres y hombres

**"El mayor consumo de pescado por parte de los hombres responde a que ellos tenían un papel más prestigioso en la sociedad", dice Silvia Soncin, arqueóloga inglesa.**

TERESA VERA

**A**nálisis del colágeno de los restos óseos de once hombre y seis mujeres que sucumbieron tras la erupción del Vesubio en el año 79, que arrasó Pompeya y la vecina Herculano, revela que la dieta de sus habitantes variaba según el sexo: pescado y cereales para ellos, mientras que ellas consumían más huevos, lácteos y carne.

El estudio encabezado por University of York (Reino Unido) y publicado en "Science Advances" se centró en Herculano y encontró que "la diferencia alimenticia tiene su origen en las diferentes ocupaciones y restricciones dictadas por una distribución desigual del poder".

Silvia Soncin, una de las autoras del estudio y que pertenece al departamento de Arqueología de la mencionada universidad, dice que "el mayor consumo de pescado por parte de los hombres responde a que ellos tenían un papel más prestigioso en la sociedad. Tenían más probabilidades de dedicarse a la pesca y a las actividades marítimas. Y si eran esclavos lograban la libertad más jóvenes, hacia los treinta años y podían conseguir poder económico. Las mujeres, en cambio, si eran esclavas lograban su libertad en torno a los cuarenta" (puede revisar detalles en <https://bit.ly/3kJDnzt>).

Agrega: "Encontramos diferencias significativas en las proporciones de alimentos marino y terrestres consumidos entre hombres y mujeres. Los hombres obtuvieron, por término medio, 50% más de sus proteínas alimentarias del marisco en comparación con las mujeres".

## Gasto energético diferente

Claudia Olave, romanista con especialidad en historia y académica de la Universidad Central, dice que las diferencias entre la comida de hombre y mujeres son la misma, sea Pompeya y Herculano. "Pero el contraste entre la dieta hombres y mujeres tiene que ver con que ambos tenían un lugar diferente en la sociedad y con un gasto de energía distinto. El hombre era el encargado de la guerra, del trabajo y del esfuerzo físico. No hay que olvidar que estas ciudades estaban cercanas al



Según los historiadores, aunque la mujer fuera letrada como la esposa del panadero de Pompeya Terentius Neo, seguía siendo mujer.

mar, los hombres trabajaban directamente la pesca y se alimentaban con sus productos más el cereal con el hacían un puré que mezclaban con agua y leche. Esto era más alimenticio y le proporcionaba un nivel proteico bastante graso", comenta.

## Labores domésticas

En general, dice la especialista en derecho romano, "la función de la mujer, tanto en Pompeya y Herculano, era la de reproducción, quedarse en la casa cuidando a la familia y vivía en

torno a lo que podía producir: huevos, leche y carne".

El historiador Sergio Estrada, académico de la Universidad Mayor, aporta que "la alimentación, en cualquier cultura está condicionada y determinada por elementos sociales, factores culturales, económicos y una dinámica de poder. Desde el punto de vista histórico, el estudio inglés abre una serie de preguntas para comprender ciertas dinámicas propias de la sociedad romana. Se sabe que la mujer estaba sometida a una dinámica que si

bien tenía algunas libertades, igual estaba circunscrita a un ámbito doméstico y eso explica su alimentación de huevos, lácteos y carne".

En el caso de las mujeres de elite de Pompeya, Herculano, que eran parte de la sociedad romana, no tenían más libertades que las que eran plebeyas. "Aunque fuera letrada, sigue siendo mujer y la alimentación, en el caso del banquete, sigue circunscrita a los sujetos con poder al interior de la sociedad romana y ese sujeto de poder es la figura masculina". Máximo Quiral, historiador de la Universidad Técnica Metropolitana coincide en que la diferencia alimenticia existía por diferencia de clase y de género y valora el estudio que proporciona información directa y cuantitativa.

## Análisis óseo/dieta común

El arqueólogo Mauricio Uribe, arqueólogo de la Universidad de Chile, este que este tipo de análisis de dieta se ha masificado en arqueología a partir de análisis biomoleculares de restos óseos e isótopos estables. "En el cuerpo quedan residuos de lo que uno ingirió y los alimentos están compuestos por átomos que tienen isótopos, un elemento químico con distintas sustancias, alimentos finalmente. Como estos isótopos no se degradan dan la información específica de lo que comió cuando adulto y murió", comenta.

En este caso, el análisis nitrógeno da cuenta del consumo de mucho pescado, de mucho producto marino. El análisis del carbono detecta las plantas comestibles como el cereal. Una dieta muy mediterránea y que se sabe ahora a través de los huesos y no la literatura. La historia está escrita en los cuerpos. La dieta común es la que están representando estas personas, que no es mala, es una buena dieta. No está representado los grandes banquetes romanos donde hay aves exóticas y abundante vino".

Acota que este tipo de análisis se está haciendo mucho en Chile. Por ejemplo, cuenta Uribe, se ha tratado de determinar la dieta que tuvieron las antiguas poblaciones prehispánicas de Tarapacá y San Pedro de Atacama de hace 2000 años de antigüedad.

"Por la literatura sabemos muchas cosas, pero hay que comprobar con los huesos", remata Uribe.