

La yuca destronada y el maíz triunfante: interpretaciones sobre la etnohistoria y arqueología de Las Bahamas (con sendas notas sobre las relaciones de producción)*

Alfredo E. FIGUEREDO

Miembro de la Asociación Internacional para la Arqueología del Caribe

“Another trait which clearly came from South America is the cultivation of manioc (*Manihot utilissima*), since that crop is believed to have been used first in the eastern slopes of the Andes Mountains. We know definitely that the Coral Bay people planted manioc because clay griddles for baking **cassava** (a manioc flour bread) are always found in their sites” (Figueredo 1974b: 3).

Resumen:

Tradicionalmente, la literatura acerca de la etnohistoria y arqueología de Las Bahamas ha hecho énfasis en el papel desenvuelto por la yuca en la prehistoria de las islas; teorías se han propuesto acerca del asentamiento humano en este archipiélago basado en esta premisa. Evidencia se produce para demostrar que las fuentes etnohistóricas y arqueológicas de Las Bahamas proponen que la yuca no era tan importante, e indican que el maíz era de gran importancia. Esto está de acuerdo con las fuentes históricas localmente en cuanto a la importancia relativa de la yuca y el maíz. Material etnográfico adicional clarifican las relaciones de producción en la prehistoria de Las Bahamas, particularmente en conexión con el cultivo del maíz y su elaboración para el consumo humano.

Palabras claves: Prehistoria, Bahamas, agricultura, yuca, maíz.

Abstract:

Traditionally, the literature on the ethnohistory and archaeology of the Bahamas has emphasized the role of manioc in the prehistory of the islands; theories have been proposed regarding the settlement of the Archipelago based upon this premise. Evidence is set forth to show that the ethnohistoric and archaeological sources for the Bahamas argue for manioc not being all that important and also point in the direction of maize as a major staple. This agrees with the historical sources as to the relative importance of manioc and maize locally. Additional ethnographic material elucidates the relations of production in Bahamian prehistory, particularly in connection with the cultivation of maize and its elaboration for human consumption.

Key words: Prehistory, Bahamas, agriculture, manioc, maize.

Empiezo esta ponencia con la cita precedente, para que se puedan reír un poco de mí. Todos pensábamos *así*, hasta recientemente. Poco a poco, cambiamos nuestra opinión, primero acerca del significado de los burenes en la

inferencia del cultivo de la yuca —después de la “nota de advertencia” en una de estas reuniones hace 38 años por parte de Warren de Boer (1975), y luego, debido a la aparente escasez de evidencia para el cultivo de la yuca, o su consumo, en el registro arqueológico (Pagán Jiménez *passim*). Más sobre esto en su lugar.

La yuca, sin embargo, fue un cultivo importante en Las Antillas prehistóricas y también en la

* Versión en español de la ponencia presentada en la 77^a Reunión Anual de la Sociedad para la Arqueología Americana, 18-22 de abril de 2012, Memphis, Tennessee.

América del Sur (*vid.* Sturtevant 1966; *cf.* Lathrap 1970). Históricamente, fue de gran importancia en la América del Sur; tan importante, que el enlace de las islas con el continente representado por la gran familia de lenguas aruacas se creía que estaba de alguna manera detrás de la dispersión de la yuca por el Caribe (Lovén 1935: 350).

Hay dos variedades básicas de yuca, “dulce” y “agria”, pero aún en una variedad dada, estos atributos están en una escala móvil. Aún la yuca “más dulce” puede resultar, por varias circunstancias, algo “agria”, y su reverso. La yuca “dulce” se consume más o menos como cualquier otro tubérculo, sobre todo asada o cocida, y a veces frita. La yuca “agria” tiene “agriedad” tan tóxica, que se somete a procesos industriales para hacerla comestible (*cf.* Fernández de Oviedo 1535 y Las Casas, *passim*).

El juego de útiles que a veces acompaña este proceso industrial alguna vez lo llamé “pertrechos tupíes” al mencionar su falta entre los pueblos Gê-parlantes (Figueredo 1984). La Figura 1,

muestra un dibujo imaginario por el artista Francisco Henares acerca de las etapas de este proceso industrial para hacer harina de yuca (Morales y Morales 1904: 34).

Los burenes de cerámica, hemos visto, a veces se usaban para cocer *cazabe*, o el pan sin levadura hecho de la harina de yuca. Últimamente, hemos descubierto, que estos mismos burenes se usaban con más frecuencia para cocer otros cultivos vegetales (*cf.* Rodríguez Suárez y Pagán Jiménez 2008). A la inversa, como se verá en mi artículo sobre horticultura Gê, algunas culturas que cultivaban la yuca no la cocían sobre burenes; en su lugar, empleaban otros métodos, tales como hornos de tierra, para cocer tortas de harina de yuca (Figueredo 1984). Esto podría acontecer también en las islas, porque ahora se fecha el cultivo de la yuca allí antes de la introducción de la cerámica (Pagán Jiménez 2009).

El cultivo de la yuca, como era practicado por los pueblos caribeños de la prehistoria tardía, era en montículos artificiales (Figueredo 1982). Esta

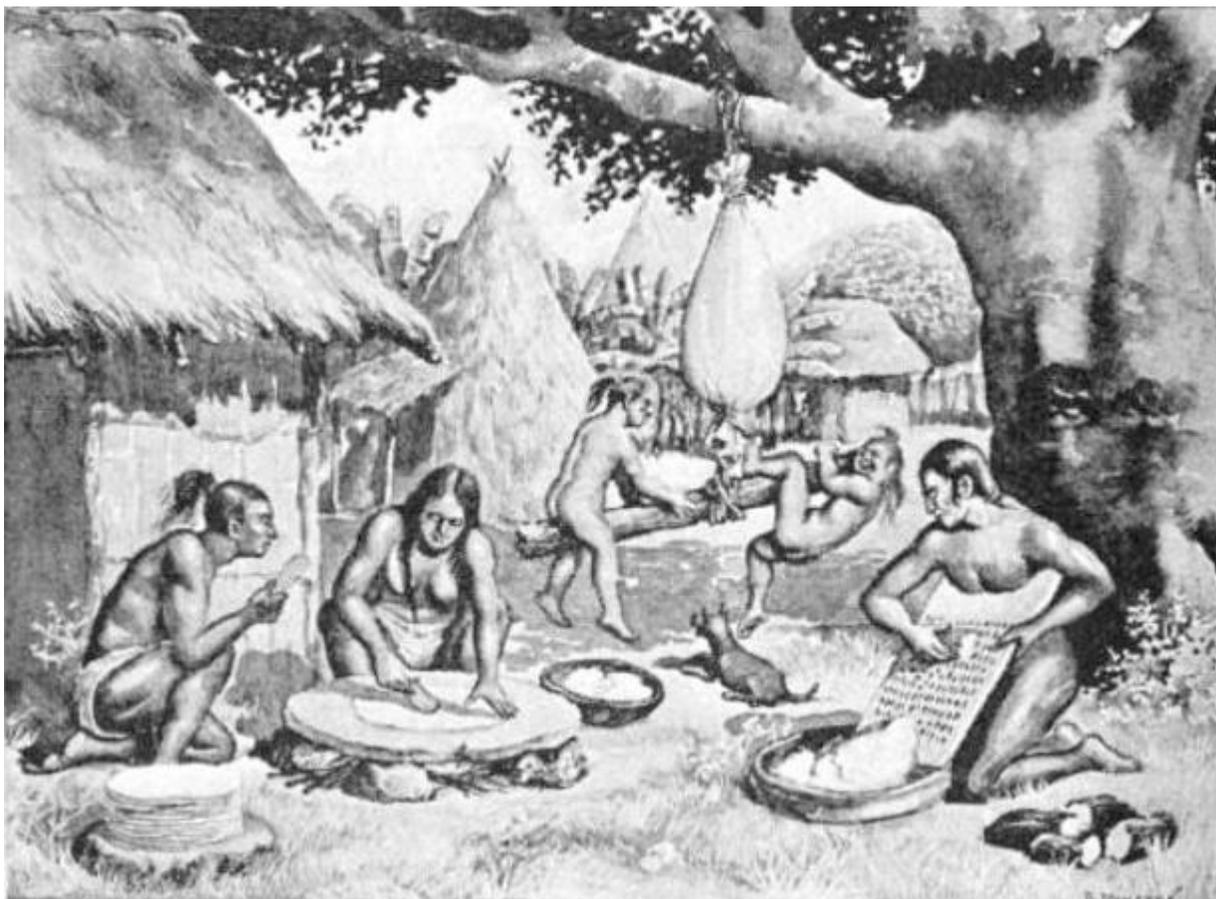


FIG. 1. El dibujo de Francisco Henares acerca de la confección del cazabe

técnica agrícola se produce en ambas las Antillas Mayores y Menores y también en el continente del sur (Iriarte y otros 2012). Estos montículos se han identificado arqueológicamente en particular en la Isla Española (Hatt 1932: 12; Veloz Maggiolo, Ortega, y Caba Fuentes 1981). A mi entender, no se han observado en Las Bahamas.

El cultivo de la yuca, cuando estaba presente en estas islas, fue similar al que se observó al Contacto en otras regiones cárnicas de Las Antillas. Se hacía en los agujeros de solución o jagüeyes con tierra fértil conocidos localmente como “pots” o “banana holes” (Figueredo 1982, 2011b). Sin embargo, puede ser que la diligencia sea recompensada en la búsqueda arqueológica de montículos agrícolas en Las Bahamas.

Cada día se hace más evidente que la yuca, y su pan, no eran un elemento focal de la agricultura o de la dieta humana de Las Antillas prehistóricas (cf. Rodríguez Suárez y Pagán Jiménez 2008). Se verá en su lugar que esto es particularmente cierto en el caso de Las Bahamas.

¿Por qué pensábamos por tanto tiempo que la yuca era importante? Creo que tiene mucho que ver con las vicisitudes del Contacto, y luego, con el asentamiento europeo. Los europeos eran grandes consumidores de pan; el *cazabe* era el pan local que duraba más, y se podía comer según se necesitaba. Considero que después del Contacto europeo, estos mismos colonos pusieron hincapié y promovieron el cultivo de la yuca y la confección de *cazabe*. Una perspectiva similar se ha propuesto recientemente por Mickleburgh y Pagán Jiménez (*en prensa*).

Compárese la preocupación de Velázquez para plantar “montones de yuca” al principio de la Conquista de Cuba (Velázquez 1514; Figueredo 1971). Lo primero que hizo Ponce de León al “convertir y pacificar” a los nativos de Santa Cruz (1509) fue hacer un *conuco* para el rey (Figueredo 1978b). La isla de La Mona, entre La Española y Puerto Rico, fue uno de los lugares, bajo la administración de sendos españoles, que proveían *cazabe* a los asentamientos y flotas de los españoles (Dávila y Dávila 2003; Figueredo 2011b).

Mucho después, cuando los franceses se asentaban en nuevas islas en las Antillas Menores, una de las primeras tareas era plantar 5 a 6,000 montones de yuca para asegurar la vida de la colonia;

el *cazabe* se usaba a menudo como lastre de sus buques (Highfield 2012).

Quiero señalar, como se explicará más adelante, que algunos grupos específicos en Las Antillas podrían haber favorecido a la yuca tal y como siempre hemos creído. Cuando los cultivos americanos fueron introducidos al África, sus fortunas variaron según los lugares de introducción. Unos grupos favorecían la yuca, otros el maíz, otros el maní, otros el boniato, y, algunos, como se imaginaría, los favorecían a todos igualmente (Murdoch 1959 *passim*). Considero que algo similar aconteció en el Caribe prehistórico.

Las Bahamas, sin embargo, son poco adecuadas al cultivo de la yuca. Esto se ha indicado por la mayoría de los arqueólogos quienes se han asomado a la cuestión, y aún se ha propuesto como la razón de la escasa población de Las Bahamas septentrionales (e.g. Sears y Sullivan 1978). Sin embargo, aunque entre los cultivos de los grupos generalmente taínos, la yuca ciertamente sufre problemas climáticos en Las Bahamas septentrionales, otros cultivos mayores, tales como el maíz, el boniato, el maní, etc., no los tienen; el único cultivo, además de la yuca, que podría sufrir dificultades en Las Bahamas septentrionales es el ñame.

Extraordinariamente, nuestro “conocimiento recibido” acerca del cultivo de la yuca por los lucayos no se atestigua en las fuentes históricas. Los narrativos principales para la etnografía de los lucayos son el *Diario* de Colón (editado por Las Casas 1559), seguido por las *Décadas* de Pedro Mártir (1912) y algún material presentado por Fernández de Oviedo (1535) y Las Casas (1556, 1559). Los únicos cultivos específicamente mencionados por estos autores son el algodón y el maíz. El único cultivo comestible es el maíz, pues el algodón es un cultivo industrial para obtener textiles.

El texto de Colón acerca de un cultivo lucayo comestible (según Las Casas 1556), solamente menciona “panizo”. Esto fue en la isla que él llamó “Fernandina”, ahora Long Island (Ferro 1987), llamada *Yuma* por los nativos, lo cual, según Granberry (1991) quiere decir “[Tierra] Media Alta”. El texto es el siguiente:

“De la isla dice ser llana, muy verde y fertilísima, y que no ponía duda que todo el año sembraban pa-

nizo y lo cogían y así todas las cosas, y bien atinaba a la verdad, porque todo el año en aquéllas [las Lucayas] y en esta Española y en todas las de los alrededores y aun lejanas, o la mayor parte del año, o al menos dos veces, se sembraba y cogía el grano de maíz que aquí el Almirante llamaba panizo.” (Lib. I, Cap. XLII).

Es consabido que los lucayos fueron arrebatados de sus islas por los españoles para trabajar como esclavos en La Española y otras colonias. He aquí a Pedro Mártir (1912: II, 249) sobre un lucayo tratando de fugarse y regresar a su patria desde La Española, y la comida que trajo consigo: “Este hombre [lucayo] intentó una tarea casi imposible. Cortando un tronco de jaruma [*¿Ceiba pentandra?*], sacó la médula del interior. Entonces lo llenó de maíz y de calabazas con agua, como suministros para la jornada, y cerró los extremos del árbol. Lanzando este tronco al mar, él, con dos de sus parientes (un hombre y una mujer), quienes sabían nadar, se embarcaron en el árbol.” Sin embargo, los fugitivos fueron capturados 200 leguas mar adentro por un barco español que regresaba a La Española de Chicora (Carolina del Sur).

MacNutt (el traductor al inglés), tradujo mal “calabazas llenas de agua” como “pumpkins full of water”.

Conocemos bastante acerca del cultivo del maíz por los antillanos protohistóricos, gracias a Fernández de Oviedo (1535), quien cultivó maíz en su propiedad de La Española. Esbozo los atributos sobresalientes de este cultivo en una obra previa (Figueredo 1982), y expongo que en regiones cársicas el cultivo del maíz se practicaba con el método de roza y quema (Figueredo 2011b).

Lovén (1935: 372) señala que Colón observó, en la Isla Española cerca de Point de Môle St Nicholas “un valle grandísimo y vido que estaba todo sembrado como de cebadas, y parecióle que debía de haber por el grandes poblaciones...” La expresión “como de cebadas” probablemente se refiere al maíz. Este es territorio meillacoide, como Las Bahamas.

Veloz Maggiolo y asociados ubican la plataforma de despegue del “pueblo” meillacoide hacia Las Bahamas, Cuba y Jamaica, en el norte

de La Española (Veloz Maggiolo, Ortega, y Caba Fuentes 1981). La inferencia del cultivo en *várzeas* [llanuras de inundación] planteada por estos autores a lo mejor es más adecuada para el maíz que para el cultivo de tubérculos. Puede ser que los sendos “pueblos” meillacoide cultivaban el maíz extensamente.

Lovén comenzó a ver la importancia del maíz en Las Antillas: “Although maize was to the Tainos a culture-plant of far less value than manioc, nevertheless it had attained among them a more important position than it had held with their kinsmen in Guiana and in tropical Brazil. The Tainos had real *maizales* and carried on a more regular cultivation of maize than was practiced in the tropical lowlands of South America. This came to pass under influence from Yucatan” (Lovén 1935: 370-371).

Creía que el cultivo del maíz se originó en otra parte: “The resemblance to Central America cultivation appeared particularly in the *organization and technique of the sowing*” (Lovén 1935 p. 373). Sin embargo, como señala Hathaway (1957), las mismas “organización y técnicas de siembra” fueron atestadas entre grupos suramericanos por Gumilla (1741). Cada vez más, el maíz parece ser importante para por lo menos algunos grupos en la América del Sur baja, como indiqué (Figueredo 1984) entre los Gê, y por Iriarte y otros (2012) entre los grupos prehistóricos en las Guayanas.

“According to Oviedo the Hispaniolan Indians always selected wooded areas for planting [maize], land covered with herbaceous vegetation being considered less fertile. After cutting and burning the trees, shrubs, and canes and waiting for the new moon to appear, five or six Indians placed themselves in a row a step apart. Each made a small hole with a planting stick, threw in it four or five grains of maize taken from a small sack tied around the waist or slung around the neck, covered the hole with earth [using his feet], then moved forward a pace and repeated the process” (Hathaway 1957: 6).

El cultivo del maíz en Las Antillas, sobre todo en las Antillas Mayores, data al menos al 2,000 a.C. en el área de Puerto Rico y la Cuba occidental (Pagán Jiménez *passim*).

La evidencia del maíz está documentada por fitolitos y granos carbonizados en la isla de San Salvador o Watling (Berman y Pearsall 2008; Berman 2012), y se infiere de las proporciones de isótopos estables de carbono y nitrógeno y proporciones de isótopos de nitrógeno en el colágeno de huesos de restos humanos lucayos (Keegan y DeNiro 1988).

Lovén (1935 *passim*) y otros han sustentado que los taínos solamente conocían el maíz suave, consumido cuando tierno. Sin embargo, se incrementa la evidencia de granos de almidón atrapados en el cálculo dental humano, que indica un maíz duro consumido como pan (Mickleburgh y Pagán Jiménez *en prensa*).

Al escribir acerca de los parientes de los lucayos en Cuba, Hathaway (1957:7) señala: “[...] there is no good reason, botanical, ethnological, or culinary, to believe that the Taíno Arawak had only soft corn. In fact, botanical and historical evidence presented below suggest that the Sub-Taíno group possessed only hard corn, and that the Taíno had both hard and dent varieties.”

El “Sub-Taíno” de Hathaway es el grupo étnico conocido propiamente como ciboney, el cual Las Casas (*passim*) y otros consideran como prácticamente el mismo pueblo que los lucayos; entonces, es posible que los lucayos solamente tuvieran maíz duro. Esto se debe de comprobar.

¿Será nueva toda esta información? Sorprendentemente, no es así. Vimos que los únicos cultivos mencionados en el *Diario* de Colón en Las Bahamas son el algodón y el maíz, y que el maíz mereció mención especial en Long Island. Mirando más al exterior, vemos que en la década de 1540 el italiano Girolamo Benzoni brevemente vivió entre los nativos de La Española; él claramente expuso que su pan principal (aparte del *cazabe*, el cual también menciona más tarde) se cocía de harina de maíz duro. “Questo è il pane della gente commune, dura due giorni, poi si mussa” [Este es el pan del pueblo común, dura dos días, a continuación, se echa a perder] (Benzoni 1572: 57-59).

Obviamente, un pan que dura nada más que dos días es prácticamente inservible para abastecer buques o almacenar comestibles a largo plazo. ¡Por eso la yuca y el *cazabe* atrajeron a los españoles!

Lovén y otros eruditos conocían a Benzoni y sus escritos acerca de la importancia del maíz, pero los minimizaron estimando que para el año 1540 sin duda los taínos estarían influidos por inmigrantes de los continentes cercanos. Una lectura cuidadosa de Benzoni, sin embargo, no arroja trazos de esta influencia; convivió con nativos básicamente viviendo una existencia tradicional, en cuanto su servitud se los permitía. He mencionado casos modernos semejantes de minimizar la importancia del maíz como casos de “yuca en el cerebro” (Figueredo 2009).

La Figura 2 viene de Benzoni (1572: 57), y muestra gráficamente los pasos involucrados en la confección del pan de harina de maíz. Esta tarea, tal como se ilustra, se efectuaba por las mujeres.



FIG. 2. El dibujo de Girolamo Benzoni acerca de la confección del pan de harina de maíz

Indiqué con anterioridad una cosa curiosa (Figueredo 1982). La siembra del maíz, por lo menos en los lugares consabidos, tales como La Española, se hacía por los hombres (*indios*, no *indias*). El cuidado del cultivo (espantar aves, por ejemplo) se confiaba a los muchachos (Hathaway 1957: 6). No hay evidencia acerca de quiénes recogían la cosecha, pero podría ser una tarea comunitaria.

Los lucayos no estaban organizados como nosotros; entre ellos, el gobernante local era bastante absoluto, y, al parecer, todos los bienes y servicios eran enajenados completamente. Pedro Mártir

(1912: II, 252) expone lo siguiente en su *Década Séptima*: “Los reyes se preocupan por la siembra y la pesca. Todo lo que se siembra o se planta o se pesca, y todo lo que tiene que ver con la caza, o se fabrica en cualquier forma, se hace de acuerdo con las órdenes del rey. Él distribuye estas tareas entre su pueblo según su voluntad. Las cosechas se almacenan en graneros reales, para dividirse durante el resto del año, y se distribuyen entre las diferentes familias de acuerdo a sus necesidades.”

Las Casas (1556: Capítulo CCV) hace eco de lo mismo. MacNutt traduce el término latino *regulus* de Mártir como “rey”, y no refleja el diminutivo de “pequeño rey”. Estos son los *caciques* (señores de la tierra) de los taínos, en su vez divididos en tres grados descendientes de *matunherí*, *baharí* y *guaoxerí* (Las Casas *passim*; cf. Figueredo 1971). Acerca de una isla que los nativos llamaban *Samoeto*, y Colón llamó Isabela, hoy conocida como la isla Crooked, Las Casas (1559: Lib. I, Cap. XLIII) expone “Entendían también que aquel rey señoreaba todas aquellas islas”.

En resumen, se puede decir que el maíz era más importante como cultivo y en la dieta de los antiguos lucayos y no era como se refleja en la literatura contemporánea. También, teniendo en cuenta la fortuna de los distintos cultivos americanos en África, sospechamos que la importancia relativa de los varios cultivos no era la misma dondequiera. Esto parece ser apoyado por la creciente evidencia arqueológica.

La yuca está definitivamente destronada como *cacique* de los cultivos lucayos, por las razones ya aludidas, y cada día parece que el maíz ha tomado el lugar de la yuca.

Reconocimiento

Mi interés en el maíz prehistórico fue propulsado por conversaciones con Anna C. Roosevelt, cuando los dos trabajábamos en el antiguo Museo del Indio Americano (Fundación Heye). Mi joven amigo Kitz Cahuenas hizo las ilustraciones en formato PDF, algo que no sé hacer. Mary Jane Berman ha guiado este trabajo desde su concepción, y le debo mucho a su paciencia. Jaime Pagán Jiménez, como siempre, colaboró conmigo. Odlanyer Hernández de Lara me pidió la traducción al español. Gracias a todos.

APÉNDICE I

“Le donne Molandaie, che lo macinano, pigliano una quantità di questo grano, & la sera inanzi lo bagnano con acqua fredda; la mattina con due pietre à poco à poco lo infrangono; chi stà in piedi, & chi con la ginocchia in terra; nè guardano se bene ci andasse dentro capelli, ò pidochi loro. Fata la massa, che à poco à poco hanno / <p. 58> con la mano spruzzata d'acqua, fanno certi panmetti, ò lunghi, ò tondi, & messogli in foglie di canne, con manco acqua che sia possibile lo fanno cuocere. Questo è il pane della gente commune, dura due giorni, poi si mussa. I Signori lo mangiano così; mettono in molle in grano, le molandaie lo rompono con le pietre, & lauato con acqua calda, gli spiccano la scorza, & vi resta il siore, & quanto sia possibile lo macinano, & fattone la massa ne fanno fugaccine piccole, & in vn testo ritondo le cuocono, dandogli sotto piano il fuoco. Questo pane è di gran trauaglio, con ciosia che bisogna fresco; perche non vale come stà fatto assai, & poco freddio; ma il mezo è buono, nè caldo, nè freddo. [...] Fanno ancora vn'altra maniera di pane detto cazabi, di una radice nominata iucca, di grossezza d'vn napo. [...] & le piantano in certi mon- /<p. 59> toni di terra detti conuchi, [...]” (Benzoni 1572: 57-59).

APÉNDICE II

“Here is the citation for the two carbonized maize kernels that have been recovered from the Pigeon Creek dune 1 site on San Salvador. cal. A.D. 1460-1650 (cal. A.D. 1520, 1580, 1630) (2 sigma) (carbonized maize kernels) (2 sigma) (95 per cent probability), cal. A.D. 1490-1640 (1 sigma) (68 per cent probability) (Berman, *en prensa*)” (Berman 2012).

Bibliografía

Aarons, George A., Grace S. R. Turner, David H. Bethel, y R. Ian Lothian (1992). *Prehistoric and Historic Archaeological Field Research in Abaco, Bahamas: 1988-1991*. Report Number One. Decatur (Ill.): White Sound Press. 28 (2) p.

- Benzoni, Girolamo (1572). *La Historia del Mondo Nvovo* di M. Girolamo Benzoni, Milanese. In Venetia, ad instanti di Pietro & Francisco Tini, fratelli. M.D.LXXII.
- Berman, Mary Jane (2012). Correo electrónico al autor del 20 de enero.
- *En prensa*. The Lucayans and Their World. *Proceedings of the Fourteenth Symposium on the Natural History of the Bahamas*, edited by Craig Tepper and Ronald B. Shaklee. Gerace Research Centre, San Salvador, Bahamas. 15p.
- Berman, Mary Jane, y Perry L. Gnivecky (1995). The Colonization of the Bahama Archipelago. *World Archaeology*, vol. 26, pp. 421-441.
- Berman, M. J., y D. M. Pearsall (2000). Plants, People, and Culture in the Prehistoric Central Bahamas: A View from the Three Dog Site, an Early Lucayan Settlement on San Salvador Island, Bahamas. *Latin American Antiquity*, vol. 11, No. 3, pp. 219-239.
- (2008). At the Crossroads: Starch Grain and Phytolith Analyses in Lucayan Prehistory. *Latin American Antiquity*, vol. 19, No. 2, pp. 181-203.
- Boer, Warren de (1975). The archaeological evidence for manioc cultivation: A cautionary note. *American Antiquity*, vol. 40, pp. 419-433.
- Carbone, Victor A. (1980a). *An Outline of Puerto Rican Archaeology*. Atlanta: no publisher.
- (1980b). Some Problems in Cultural Paleocology in the Caribbean Area. *Proceedings of the Eighth International Congress for the Study of the Pre-Columbian Cultures of the Lesser Antilles*, pp. 98-126.
- Dávila Dávila, Ovidio (2003). *Arqueología de la Isla de Mona*. San Juan: Editorial del Instituto de Cultura Puertorriqueña.
- Dreyfus, Simone (1980). Notes sur la chefferie Taïno d'Aïti: capacités productrices, ressources alimentaires, pouvoirs dans une société précolombienne de forêt tropical. *Journal de la Société des Américanistes*, Tome 67, pp. 229-248.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo (1535). *Historia General y Natural de Las Indias*. Madrid: Biblioteca de Autores Españoles, 1959. 5 vols.
- Ferro, Gaetano (1987). Columbus and his Sailings According to the 'Diary' of the First Voyage: Observations of a Geographer. Donald T. Gerace (ed.), *Proceedings of the First San Salvador Conference: Columbus And His World*, pp. 99-113.
- Figueredo, A. E. (1971). The Indians of Cuba. A Study of Cultural Adaptation and Ethnic Survival. *Círculo: Revista de Humanidades*, vol. III (1971), no. 3, pp. 121-145.
- (1974a). *The Archaic Period of St. Thomas, Virgin Islands: New evidence and interpretations*. 39th Annual Meeting of the Society for American Archaeology, Mayflower Hotel, Washington, D.C., 4 May. [Available online:] <http://cubaarqueologica.org/document/aef33.pdf>
- (1974b). *A Brief Introduction to the Prehistory of the Virgin Islands*. Department of Conservation and Cultural Affairs: Division of Libraries and Museums. Charlotte Amalie, 1974. 12 p. [Available online at:] <http://www.cubaarqueologica.org/document/aef36.pdf>
- (1978a). *Lucayan Origins*. Molloy College, N.Y., Second Bahamas Conference on Archeology, 13 October. Unpublished presentation.
- (1978b). The Virgin Islands as an Historical Frontier between the Taínos and the Caribs. *Revista/Review Interamericana*, vol. VIII (1978), no. 3, pp. 393-399.
- (1982). Agricultural Systems of the Aborigines of the West Indies. *12th. Annual Agriculture and Food Fair of the Virgin Islands*, pp. 67-69. [Available online at:] http://webpac.uvi.edu/imls/ces_uvi/agrifest/1982.pdf
- (1984). On the Horticulture of the Gê. *Anthropos: Internationale Zeitschrift für Völker- und Sprachenkunde*, vol. 79, pp. 643-645.
- (2009). Book review of Corinne L. Hoffman, Menno L. P. Hoogland, and Annelou L. van Gijn, eds., *Crossing the Borders*. New Methods and Techniques in the Study of Archaeological Materials from the Caribbean. *Cuban Affairs*, vol. 4, issue 2, pp. 1-4.
- (2011a). The Marginal Cultures of the Early Historic Greater Antilles. *The Proceedings of the XXIII Congress of the International Association for Caribbean Archaeology*, Samantha A. Rahovich, ed., June 29-July 3, 2009, Antigua; Session 14, Paper 3, pp. 678-689. English Harbour: Dockyard Museum.

- (2011b). Patrones de asentamiento y uso del paisaje en el carso antillano por los agroalfareros prehistóricos. *Cuba Arqueológica*, vol. 4 (2011), no. 1, pp. 9-23.
- Figueredo, A. E., y Stephen D. Glazier (1982). Spatial Behavior, Social Organization, and Ethnicity in the Prehistory of Trinidad. *Journal de la Société des Américanistes de Paris*, vol. LXVIII, pp. 33-40.
- Granberry, Julian (1956). The Cultural Position of the Bahamas in Caribbean Archaeology. *American Antiquity*, vol. XXII, no. 2, pp. 128-134. Salt Lake City.
- (1991). Lucayan Toponyms. *Journal of the Bahamas Historical Society*, vol. 13, no. 1, pp. 3-12.
- Granberry, Julian, y Gary S. Vescelius (2004). *Languages of the Pre-Columbian Antilles*. Tuscaloosa: The University of Alabama Press. (10) [xi]-xiv, (2) [1]-153 (1) p.
- Gumilla, Juan (1741). *El Orinoco ilustrado, historia natural, civil, y geographica de este gran río*. En Madrid: por Manuel Fernandez.
- Hathaway, William H. (1957). Races of Maize in Cuba. National Academy of Sciences-National Research Council: *Publication 453*. Washington, D.C.
- Hatt, Aage Gudmund (1932). Notes of the Archaeology of Santo Domingo. *Geografisk Tidsskrift*, Bind 35, pp. 9-17.
- Hedges, S. Blair (2006). Paleogeography of the Antilles and Origin of the West Indian Terrestrial Vertebrates. *Annals of the Missouri Botanical Garden*, vol. 93, pp. 231-244. St. Louis.
- Highfield, Arnold R. (2012). [MS on the history of the French period of Ste. Croix, 1650-1733.]
- Iriarte, José, Mitchell J. Power, Stéphen Rostain, Francis E. Maple, Huw Jones, Jennifer Watling, Bronwen S. Whitney, y Doyle B. McKey (2012). Fire-free landuse in pre-1492 Amazonian savannahs. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, Early Edition (9 April). 6 p.
- Keegan, William F., y Michael J. DeNiro (1988). Stable Carbon and Nitrogen-Isotope Ratios of Bone Collagen Used to Study the Coral Reef and Terrestrial Components of Prehistoric Bahamian Diet. *American Antiquity*, vol. 53, no. 2, pp. 320-336.
- Las Casas, Bartolomé de (1556). *Apologética Historia Sumaria*. México: Universidad Nacional Autónoma, 1967. 2 vols.
- (1559). *Historia de Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1951. 3 vols.
- Lathrap, Donald W. (1970). *The Upper Amazon*. New York: Praeger Publishers.
- Lovén, Sven (1935). *Origins of the Tainan Culture, West Indies*. Göteborg: Elanders Boktryckeri Aktiebolag.
- Martyr d'Anghera, Peter (1912). *De Orbe Novo. The Eight Decades*. Translated from the Latin with Notes and Introduction by Francis Augustus MacNutt. New York: G.P. putnam's Sons, The Knickerbocker Press. 2 vols.
- Mickleburgh, H. L. y J. R. Pagán Jiménez (*En prensa*) New insights into the consumption of maize and other food plants in the pre-Columbian Caribbean from starch grains trapped in human dental calculus. *Journal of Archaeological Science* (2012), doi: 10.1016/j.jas.2012.02.020.
- Morales y Morales, Vidal (1904). *Nociones de Historia de Cuba* por el Dr. Vidal Morales y Morales. Adaptadas a la enseñanza por Carlos de la Torre y Huerta, ilustradas por Francisco Henares. Habana: Librería é Imprenta "La Moderna Poesía".
- Murdock, George Peter (1959). *Africa. Its Peoples and Their Culture History*. New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Newsom, Lee A. (2008). Caribbean Paleoethnobotany. Present Status and New Horizons (Understanding the Evolution of an Indigenous Ethnobotany). Corinne L. Hoffman, Menno L. P. Hoogland, and Annelou L. van Gijn (eds.), *Crossing the Borders: New Methods and Techniques in the Study of Archaeological Materials from the Caribbean* (Tuscaloosa: The University of Alabama Press), pp. [173]-194.
- Oldendorp, Christian Georg Andreas (1777). *Geschichte der Mission der evangelischen Brüder auf den caraïbischen Inseln S. Thomas, S. Croix, und S. Jan*. Barby: F. Laux.
- Pagán Jiménez, Jaime R. (2005). Agroeconomía huecoide: una síntesis. Luis Chanlatte Baik

- and Yvonne Narganes Storde, *Cultura La Hueca* (Río Piedras: Museo de Historia, Antropología y Arte, Universidad de Puerto Rico), pp. 78-82.
- (2007). De antiguos pueblos y culturas botánicas en el Puerto Rico indígena. El archipiélago borincano a la llegada de los primeros pobladores agroceramistas. *BAR International Series* 1687.
- (2009). Nuevas perspectivas sobre las culturas botánicas precolombinas de Puerto Rico: implicaciones del estudio de almidones en herramientas líticas, cerámicas y de concha. *Cuba Arqueológica*, año II, No. 2, pp. 7-23.
- (2011). Early phytocultural processes in the pre-Colonial Antilles. A pan-Caribbean survey for an ongoing starch grain research. Corinne L. Hofman and Anne van Duijvenbode (eds.), *Communities in contact*. Essays in archaeology, ethnohistory & ethnography of the Amerindian circum-Caribbean (Leiden: Sidestone Press), pp. 87-116.
- Pagán Jiménez, Jaime R., y José R. Oliver (2008). Starch Residues on Lithic Artifacts from Two Contrasting Contexts in Northwestern Puerto Rico. Los Muertos Cave and Vega de Nelo Vargas Farmstead. Corinne L. Hoffman, Menno L. P. Hoogland, y Annelou L. van Gijn (eds.), *Crossing the Borders: New Methods and Techniques in the Study of Archaeological Materials from the Caribbean* (Tuscaloosa: The University of Alabama Press), pp. [137]-158.
- Pérez de la Riva, Francisco (1951). La agricultura indoantillana. *Revista de Arqueología y Etnología*, no. 13-14, pp. 228-286.
- Pestle, W. J. (2010). *Diet and Society in Prehistoric Puerto Rico. An Isotopic Approach*. Thesis submitted as partial fulfillment of the requirements for the degree of Doctor of Philosophy in Anthropology in the Graduate College of the University of Illinois at Chicago.
- Righter, Elizabeth (editor) (2002). *The Tutu Archaeological Village Site*. A multidisciplinary case study in human adaptation. Edited by Elizabeth Righter. New York: Routledge. Taylor & Francis Group.
- Rodríguez Suárez, Roberto, y Jaime R. Pagán Jiménez (2008). The *Burén* in Precolonial Cuban Archaeology: New Information Regarding the Use of Plants and Ceramic Griddles during the Late Ceramic Age of Eastern Cuba Gathered through Starch Analysis. Corinne L. Hoffman, Menno L. P. Hoogland, y Annelou L. van Gijn (eds.), *Crossing the Borders: New Methods and Techniques in the Study of Archaeological Materials from the Caribbean* (Tuscaloosa: The University of Alabama Press), pp. [159]-169.
- Roumain, Jacques (1942). Contribution à l'étude de l'ethnobotanique précolombienne des Grandes Antilles. *Bulletin du Bureau d'Ethnologie d'Haïti*, no. 1, 72 p.
- Rouse, Irving (1992). *The Tainos*. Rise & Decline of the People Who Greeted Columbus. New Haven: Yale University Press.
- Santa Cruz, Alonso de (1542). *Die Karten von Amerika in dem Islario General des Alonso de Santa Cruz, Cosmógrafo Mayor des Kaisers Karl V.* Innsbruck: Verlag der Wagner'schen Universitäts-Buchhandlung, 1908. (2) [III]-XX, (4) [3]-59 (1) p., Tafeln I-XV.
- Sauer, Carl Ortwin (1969). *The Early Spanish Main*. Berkeley: University of California Press.
- Sealey, Neil E. (2006). *Bahamian Landscapes*. Third Edition. Oxford: Macmillan Caribbean.
- Sears, William H., y Shaun O. Sullivan (1978). Bahamas Prehistory. *American Antiquity*, vol. 43, no. 1, pp. 3-25.
- Sinelli, Peter T. (n.d.). *Meillacoid Origins of Classic Taino Society*. 15 p.
- Slayton, Ian Arthur (2011). *A Vegetation History from Emerald Pond, Great Abaco Island, The Bahamas, Based on Pollen Analysis*. Master's Thesis, University of Tennessee. (3) [i]-viii, 1-85 p.
- Sturtevant, William C. (1966). History and Ethnography of Some West Indian Starches. Peter J. Ucko and George W. Dimbleby, eds., *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*. Chicago: Aldine.
- Vásquez de Espinosa, Antonio (1942). *Compendium and Description of the West Indies*. Charles Upson Clark, ed. and trans. Washington: Smithsonian.
- Velázquez, Diego (1514). Carta de Relación. Carlos M. Raggi, ed., *Velázquez: Carta de Rela-*

- ción de la Conquista de Cuba*, pp. (13-25). Troy (New York): Círculo de Cultura Panamericano, 1965.
- Veloz Maggiolo, Marcio (1992). Para una definición de la cultura taína. *Las Culturas de América en la Época del Descubrimiento: La Cultura Taína* (n.p.: Turner Libros, S.A., Sociedad Estatal Quinto Centenario), pp. [17]-23.
- Veloz Maggiolo, Marcio, Elpidio Ortega, y Ángel Caba Fuentes (1981). *Los modos de vida meillacoides y sus posibles orígenes*. Santo Domingo: Editorial Taller.
- Wilson, Samuel M. (1993). The Cultural Mosaic of the Indigenous Caribbean. *Proceedings of the British Academy*, vol. 81, pp. 37-66.
- Winter, John H., y Mark Gilstrap (1987). Preliminary Results of Ceramic Analysis and the Movement of Population into the Bahamas. *Proceedings of the XII International Congress for Caribbean Archaeology*, pp. 371-386.

Recibido: 18 de octubre de 2012.

Aceptado: 6 de noviembre de 2012.