

Cover Page



Universiteit Leiden



The handle <http://hdl.handle.net/1887/138653> holds various files of this Leiden University dissertation.

Author: Ciofalo, A.J.

Title: Starchy foodways: Surveying Indigenous Peoples' culinary practices prior to the advent of European invasions in the Greater Caribbean

Issue date: 2020-03-25

Nederlandse Samenvatting

De culinaire benadering in archeobotanisch onderzoek wordt in dit proefschrift gebruikt om verloren of vergeten bestaanswijzen te reconstrueren. Eten is een sociaal glijmiddel dat sterk verbonden is met identiteit. Daarmee draagt het begrijpen van culinaire praktijken bij aan ons begrip van groepsidentiteit. De geschiedenis van de mens in het Caraïbisch gebied is rijk aan etenswijzen. Door middel van verschillende vormen van plantmanagement werd het fundament voor diverse en onderscheidende culinaire praktijken gelegd die de Europeanen, en later de rest van de wereld, vanaf 1492 uitgebreid hebben benut. In dit onderzoek zijn microbotanische resten (zetmeel) gebruikt, verkregen van verschillende soorten verondersteld plant-gerelateerde artefacten die werden opgegraven in drie geografische regio's: het noordwesten van de Dominicaanse Republiek, de Bahama-archipel en centraal Nicaragua. Vier casestudy's van vijf archeologische sites werden uitgevoerd. De eerste casestudy betreft een residu-analyse van artefacten van schelp en kalksteen van de archeologische vindplaats LN-101 (cal. 1088 ± 68 n.Chr.) op Long Island in de Bahama's. Deze casestudy vormt het eerste onderzoek van kalkstenen werktuigen in de Bahama-archipel en de eerste zekere identificatie van maniok in deze groep eilanden. De tweede casestudy is een analyse van zetmeelmonsters genomen van schelpen artefacten van drie archeologische vindplaatsen: El Flaco (cal. 1309 ± 81 n.Chr.) en La Luperona (cal. 1352 ± 60 n.Chr.) in het noordwesten van de Dominicaanse Republiek, en Palmetto Junction (cal. 1391 ± 41 n.Chr.) op Providenciales, Turks- en Caicoseilanden. Deze casestudy levert aanvullend bewijs voor het gebruik van exogene planten in de noordelijke Caraïben en herkent culinaire praktijken waarbij tweekleppige schelpen werden gebruikt voor het bewerken van bepaalde planten die mogelijk voorgekookt waren voordat ze verder werden verwerkt. In de derde casestudy kwam het verkregen materiaal van dezelfde vindplaatsen, maar de artefacten zijn aardewerken bakplaten. Deze casestudy levert het eerste bewijs dat maniok (cassavebrood) op deze ceramische bakplaten in het Caraïbisch gebied werd bereid. De vierde casestudy breidt de reikwijdte van dit proefschrift uit naar het vasteland van Nicaragua. Uit unieke vondsten van fragmenten van aardewerken bakplaten opgegraven in The Barillas (cal. 1261 ± 37 n.Chr.) in centraal Nicaragua, wordt een oud vooropgesteld idee over de culinaire praktijken in de regio betwist. Een en ander ontkracht de theorie dat bakplaten uitsluitend gebruikt werden voor de productie van maïstortilla's in prekoloniaal Midden-Amerika, waardoor de hier bestaande simplistische associatie tussen etnische identiteit en culinaire traditie kan worden genuanceerd. In het algemeen creëert dit proefschrift een meer verfijnd

inzicht in hoe zetmeelrijke culinaire praktijken varieerden in het gebied rond de Caraïbische Zee voorafgaand aan Europese invasies.