

Il n'existe pas encore de traduction. Merci de votre compréhension.



El esqueleto de un rey

Ahora es un parqueadero del centro de Leicester, pero allí se irguió alguna vez uno de los primeros conventos franciscanos de Gran Bretaña (construido en 1230 y demolido en el siglo XVI durante la operación "Disolución de los Monasterios"), en cuya iglesia fue enterrado el último Plantagenet, el rey Ricardo III, luego de su muerte en la batalla de Bosworth en 1485. Y allí, los arqueólogos de la Universidad de Leicester, encontraron no sólo restos de la construcción medieval, sino también un esqueleto, cuya datación es del rango de 1455-1540 AD. Los investigadores Prof. Kevin Schurer y Dr. Turi King, en pruebas de ADN de un diente del esqueleto comparadas con muestras de un par de descendientes vivos del último Plantagenet, indican que, "más allá de una duda razonable", se trata del rey Ricardo III. En cuanto a la integridad del personaje, la osteóloga Dra. Jo Appleby señala, entre otras cosas, que el esqueleto muestra un individuo bien alimentado, pero que sufría de escoliosis (torcedura) de la columna y que el brazo no era atrofiado, como dice la tradición. Entre sus 10 heridas sufridas en la batalla, constan dos golpes cerca de la base del cráneo, que produjeron probablemente su muerte. Además tenía heridas "post mortem" en la caja torácica y en las nalgas, según la antigua costumbre medieval de continuar atacando al vencido, luego de su muerte, para humillarlo más. Interesante historia para admirar lo que se puede hacer en arqueología con la moderna tecnología (Carly Hilts febrero 4, 2013; AlicePark time.com febrero 7, 2013, sección ciencia).

La longitud de la muralla china

Desde 2007, las oficinas de patrimonio cultural y de mapeo y reconocimiento de China han recorrido 15 provincias midiendo las murallas y registrando su estado de conservación. Se conoce ahora que la Gran Muralla construida en la dinastía Ming (1368-1644 AD) tiene 8.850 Km de longitud. Y el total de las varias murallas existentes alcanza 21.196 Km de largo. Según Tong Mingkang, jefe de la oficina china de patrimonio, hay 43.721 sitios patrimoniales, entre trozos de muralla, trabajos defensivos, y otras estructuras relacionadas con la gran muralla. Este monumento es en realidad una serie de fortificaciones de piedra, ladrillo y tierra endurecida, construida en dirección este-oeste, a lo largo de la frontera histórica de China, para protegerla de intrusiones de grupos nómadas y para ejercer control fronterizo de aduanas de mercancías transportadas a lo largo del Camino de Seda. Las construcciones más tempranas parecen datar del siglo VII antes de Cristo, pero fue en la dinastía Ming cuando se reparó y reestructuró masivamente la muralla para defender China de las invasiones manchúes (que igual cruzaron la gran muralla en 1644). La muralla es patrimonio de la humanidad desde 1987, pero se encuentra en claro proceso de deterioro: solo 8% de la muralla Ming permanece intacta; el 74% en condición pobre, y el resto reducido a cimientos (posthorizonspr.com Noviembre 26, 2012).

Asuntos lácteos

Hace algunos miles de años, la revolución neolítica dió a los humanos la agricultura y la ganadería. La domesticación de los animales les dio acceso, entre otras cosas, a la leche, que es bastante nutritiva, por tener proteína, muchos micronutrientes, calcio y carbohidratos. Pero la humanidad, que venía de un larguísimo periodo de caza y recolección, tenía problemas en la digestión del componente azucarado de la leche, la lactosa. Hoy, solo el 35% de la población global del mundo -sobre todo gente de ancestro europeo- puede digerir en la adultez la lactosa, sin consecuencia alguna. Cómo ocurrió este cambio es el problema que ha abordado el genetista evolutivo Mark Thomas, del University College de Londres. La mayoría de infantes puede digerir la leche, sin molestia a su estómago, gracias a una enzima llamada lactasa, la misma que dejaba de funcionar una vez llegada la persona a la adultez. O sea que los adultos seguían siendo intolerantes de la leche, a no ser que la procesaran en queso y yogurt, que elimina un poco de lactosa. Pero esto ya no sucede hoy con gente de ancestro europeo –del norte y del centro, y ciertas poblaciones africanas y del Oriente Medio. Thomas ha sugerido que, hace unos 8.000 años, en la región de la actual Turquía, ocurrieron mutaciones que volvieron más frecuente la producción de la enzima lactasa, por ende desarrollándose la tolerancia adulta a la lactosa. Y poniendo el asunto en términos evolutivos, se podría decir que este nuevo rasgo debió dar a los bebedores de leche alguna ventaja evolutiva. Para el caso europeo, Thomas arguye que las plantas llevadas desde el Creciente Fértil –básicamente trigo y cebada- habrían fallado en la corta estación de crecimiento del Norte de Europa, causando hambrunas en la población, que podría haber respondido con un acrecentamiento de la bebida de leche. Y esto habría favorecido a los individuos que tenían la mutación de la lactasa. De

hecho, se han encontrado antiguos esqueletos en el norte de Europa, Escandinavia, Francia y España que muestran persistencia de lactasa en la adultez. Y de los demás qué? Nada dice Thomas al respecto, y yo tampoco, porque tengo que ir al baño (Helen Thompson npr.org/blog/s/thesalt diciembre 28, 2013).

El diccionario demótico de Chicago

Los antiguos egipcios nos legaron la historia oficial y de sus reyes a través de los jeroglíficos, lengua de la élite usada en las tumbas y columnas de los monumentos que yacen a lo largo del Nilo. Sin embargo, se conoce también que, desde el comienzo, la gente hablaba otra lengua de escritura diferente, que evolucionó de los jeroglíficos más antiguos y que, entre 650 AC y 500 AD, sirvió para el registro de una gran variedad de documentos, incluyendo textos legales y comerciales, cartas privadas y textos literarios, religiosos y científicos. Esta era la lengua a la que los griegos le dieron, acertadamente, el nombre de “egipcio demótico”, o lengua de la gente común. El hallazgo en 1799, durante la campaña francesa en Egipto, de la Piedra Rosetta, que contenía un decreto expresado en tres lenguas (jeroglífica, demótica, y griega), dio pie a la increíble empresa de Champollion de decifrar los jeroglíficos egipcios. Docientos años después, los investigadores del Insituto Oriental de la Universidad Chicago han completado y publicado online, luego de 40 años de duro trabajo, el Chicago Demotic Dictionary, editado por la Dra. Janet H. Johnson, egiptóloga del mencionado Instituto. Se trata de un diccionario de 2000 páginas, que duplica las miles de palabras demóticas ya conocidas y complementa el glosario demótico publicado en alemán por Wolja Erichsen en 1954, además de proporcionar nuevos usos de palabras conocidas, voces compuestas, expresiones idiomáticas, préstamos de otras lenguas, etc. Es indudable que este diccionario será el instrumento principal para reconstruir la vida social, política y cultural de este periodo del antiguo Egipto, como ha señalado ya la editora de esta magna obra (John Noble Wilford nytimes.com septiembre 17, 2012).

El penacho de Moctezuma II

El penacho es el tocado de cabeza que usó el último rey azteca, donado aparentemente por éste a Hernán Cortés para ser entregado como regalo al rey Carlos V. Documentado primero en 1596, en la colección del archiduque tirolés Fernando II, el penacho cayó en el olvido, hasta que misteriosa, o milagrosamente, reapareció en el Museo Etnográfico de Viena durante la segunda guerra mundial. El objeto en si es un tocado de plumas de 150 cm. de ancho, con incrustaciones de piedras preciosas. Se estima que unas 450 plumas verdes iridiscentes de la

cola del quetzal están cuidadosamente anudadas, junto con turquesas, adornos de oro y plumas de color rojo y café. Luego de un año de restauración, el penacho ha vuelto a la sala de exposicion del museo, reactivando la vieja disputa entre México y Austria por la posesión permanente del objeto. Por el momento, se discute al menos un período de préstamo a México para que pueda ser admirado en su país de origen. Alfonso de María y Campos, Director del INAH mexicano, ha manifestado que México debería compartir el objeto, siempre que se pueda encontrar la manera de enviarlo sin riesgo para su integridad, añadiendo un comentario de alivio para Austria: “No disputamos la propiedad o la posesión”. La Universidad de Tecnología de Viena ha señalado ya que el armado frágil del penacho puede aflojarse o destruirse durante el transporte, o si se ve expuesto a vibraciones, y este es por el momento la cuestión clave del préstamo a México (Sim Sim Wissgott google.com/hostednews/afp/article noviembre 17, 2012)

Cacao precolombino en Ecuador

Aunque la invención del chocolate apunta hasta el momento a Mesoamerica, hay información creciente de que el cacao (*Theobroma cacao*) fue de uso muy temprano en América del Sur. Ahora, la noticia más espectacular anuncia la probabilidad de que el cacao haya sido domesticado en la amazonía ecuatoriana. Por cierto, hay muchas variedades de cacao extranjero que se consumen en el país. Sin embargo, recientemente los connaisseurs están interesados en la variedad llamada nacional, de gran calidad de grano y de aroma fino, lo que ha llevado a que varias instituciones nacionales y extranjeras, particularmente nuestro INIAP y el CIRAD de Francia (Centro de Cooperación Internacional de Investigación Agronómica para el Desarrollo), investiguen la existencia de la variedad ancestral de nuestro cacao nacional, por medio de análisis de ADN en múltiples colecciones de cacaos cultivados en Ecuador. Estudios ya realizados han permitido ubicar a la provincia de Morona Santiago como centro de domesticación de la variedad nacional. De hecho, la nueva cultura arqueológica ecuatoriana Mayo Chinchipe, que se desarrolló tempranamente en Zamora Chinchipe y que está actualmente bajo estudio por parte de Francisco Valdez, CRD, ha dado evidencia de que el cacao nacional estaba siendo producido y usado hacia 3.300 a.C., la fecha más antigua de cualquier cacao producido en el continente americano. La microflora, particularmente gránulos de almidón adheridos a las paredes de vasijas de esta cultura, indica que se trata de la variedad ancestral del cacao nacional. Para más información sobre este importante descubrimiento, ver “ *Origen de la domesticación*

del cacao y su uso temprano en el Ecuador

”, por Claire Lanaud, Rey Loor Solórzano, Sonia Zarrillo y Francisco Valdez, 2012, Nuestro Patrimonio 34:12.14,

Revista del Ministerio Coordinador de Patrimonio

, Quito.