

---

## Comiendo en un castillo al sur del mundo: restos de alimentos provenientes del castillo de la Pura y Limpia Concepción de Monforte de Lemos (Niebla, Región de Los Ríos)

Claudia Silva D.<sup>\*</sup>, Josefina González A.<sup>\*\*</sup> y María Victoria Popovic S.<sup>\*\*\*</sup>

**RESUMEN:** Mediante la revisión de evidencias arqueológicas y fuentes documentales, se indagó acerca de los recursos alimenticios disponibles y consumidos por los antiguos habitantes del castillo de Niebla. Los datos permitieron concluir que el abastecimiento de esta plaza española dependía de las relaciones comerciales establecidas con los grupos *mapuche-williche* asentados en la cuenca de Valdivia. Asimismo, aun cuando los ingredientes utilizados eran básicamente de origen europeo (p. ej. vacuno y trigo), las preparaciones estuvieron a cargo de cocineras locales.

**PALABRAS CLAVE:** restos de alimentos, prácticas culinarias, relaciones intersociales, castillo de Niebla

**ABSTRACT:** Through the review of archaeological evidence and documentary sources, this article looks into the food resources available and consumed by the former inhabitants of the castle of Niebla. The data allowed to conclude that the supply of this Spanish stronghold rested upon the commercial relations established with the *mapuche-williche* groups settled in the Valdivia basin. Also, even though the ingredients used were basically of European origin (e. g., beef and wheat), the preparations were in charge of local cooks.

**KEYWORDS:** food remains, culinary practices, intersocial relations, castle of Niebla

---

\* Licenciada en Antropología, mención Arqueología, Universidad de Chile; magister en Arqueología, Universidad de Tarapacá-Universidad Católica del Norte.

\*\* Licenciada en Antropología, mención Arqueología, Universidad de Chile.

\*\*\* Licenciada en Antropología, mención Arqueología, Universidad de Chile.

---

Cómo citar este artículo (APA)

Silva, C., González, J. y Popovic, M. V. (2019). *Comiendo en un castillo al sur del mundo: restos de alimentos provenientes del castillo de la Pura y Limpia Concepción de Monforte de Lemos (Niebla, Región de Los Ríos)*. Bajo la Lupa, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural.

## Introducción

Pocas actividades resultan tan básicas y cotidianas como comer, aunque no por ello se trata de un fenómeno simple. Como ya han planteado numerosos tratados antropológicos, históricos, filosóficos y médicos (p. ej., Lévi-Strauss, 1968; Goody, 1995; Carrasco, 2007; Sciolla, 2010), cuando se come se entrecruzan juicios, prejuicios y comportamientos basados en conocimientos medioambientales, nutricionales y relativos al lugar de origen, la posición social, los gustos, los modales de mesa, la salud psíquica y corporal de los comensales, los dogmas y las emociones. Estos y otros factores que otorgan complejidad al fenómeno alimentario son puestos en movimiento cada vez que llega la hora de la comida, siendo sopesados –como veremos en este artículo– según se esté en un escenario biogeográfico y cultural familiar o ajeno.

En esta línea, el llamado «período histórico americano» –esto es, el tiempo transcurrido desde el arribo de los españoles al continente hasta nuestros días– se presenta como un marco propicio para estudiar cómo las prácticas culinarias de recién llegados y anfitriones debieron ajustarse al novel contexto ecológico y cultural, para plasmar con el correr de los años diversas amalgamas de caracteres locales. Ello, porque a pesar de que los europeos trajeron consigo sus propios alimentos, estos fueron escaseando a medida que avanzaban las exploraciones, obligándolos a recurrir rápidamente a los recursos alimenticios disponibles en los nuevos territorios. Con este fin les fue útil la observación de costumbres locales, a partir de la cual seleccionaron para su consumo aquello que por aspecto o sabor les resultaba más reconocible o, por último, menos repulsivo. No obstante, el hambre fue compañera inseparable de los primeros exploradores (Sanfuentes, 2010), quienes emplearon las analogías y los preceptos que hacían «civilizado» un objeto o costumbre como tamicos para la adopción o el rechazo de recursos animales y vegetales nativos en su dieta (Pardo y Pizarro, 2013).

Entretanto, en el nuevo continente empezaron a cultivarse los cereales (principalmente trigo, cebada y avena), legumbres (lentejas, arvejas y garbanzos) y frutales europeos (vid, manzanas, peras, carozos, cítricos, olivos, entre otros), logrando adaptarse exitosamente a las condiciones ambientales de distintas regiones americanas. Lo propio ocurrió con el ganado bovino, caprino, caballar, ovino y porcino, así como con ciertas aves de corral que arribaron con los colonos. Tales circunstancias mejoraron en parte las míseras condiciones de vida que estos hombres y mujeres soportaron en su afán conquistador, aumentando las raciones de alimentos y permitiéndoles paladear comidas frescas y consabidas.

Ahora bien, la proliferación de especies animales y vegetales exóticas, junto con la implantación de modalidades de explotación de recursos intensivas y depredadoras, impactaron profundamente sobre el medio ambiente, generando una nueva ecología (Arnold, 2000; Torrejón y Cisternas, 2002; Torrejón *et al.*, 2004; Solari *et al.*, 2011) que, si bien aportó alimentos inéditos, significó la modificación casi total de los sistemas de subsistencia locales en corto tiempo. Dicho proceso se aceleró por la desestructuración forzada de las relaciones sociales y económicas imperantes en América antes del contacto europeo, de la cual el régimen de encomiendas y tácticas de guerra ofensiva como la quema de cultivos y el robo de ganado representan claros ejemplos.

Aunque en el cono sur del Nuevo Mundo, específicamente en la cuenca de Valdivia, también se verificaron los hechos descritos, la distancia de los centros de poder europeos y los conflictos permanentes entre españoles y grupos locales obligaron al confinamiento de los primeros en fuertes, poblados y misiones de difícil acceso, lo que los dejó sin abastecimiento asegurado durante todo el período colonial. Así, aunque insertos en una red globalizada de traslado de productos, gran parte de los alimentos debieron ser obtenidos en el entorno de dichos asentamientos, ya fuera mediante producción propia –auxiliada por mano de obra local– o por medio de transacciones con parcialidades *mapuche-williche* (Garland, 1767; Mariño de Lobera, 1580/1865; Rosales, 1675/1877; Guarda, 1979; Martínez de Bernabé, 1782/2008), tal como se intentará graficar sobre la base de las evidencias de alimentos recuperadas durante excavaciones arqueológicas practicadas en el castillo de la Pura y Limpia Concepción de Monforte de Lemos, mejor conocido como el «castillo o fuerte de Niebla». A partir de estas basuras de naturaleza doméstica y de los testimonios de quienes habitaron o visitaron este lugar y sus inmediaciones, revisamos algunas de las prácticas relacionadas con la alimentación, particularmente, los ingredientes o el «paquete culinario» (Castillo *et al.*, 2018) de los habitantes del castillo durante sus 175 años de ocupación (1645-1820) como uno de los bastiones del complejo defensivo más importante del Pacífico Sur, aquel conformado por los fuertes y castillos de la bahía de Corral.

## Escenario ambiental e histórico del castillo

El castillo de Niebla está emplazado en la boca norte de la bahía de Corral, a los pies de la cordillera de la Costa y sobre una puntilla elevada llamada «de Niebla», «de Santa Helena» o «de la Santa Cruz». El estero de La Huairona, que

baja de norte a sur por los cerros del sector, fue sin duda determinante para la instalación de esta fortificación, así como los caseríos y tierras de cultivo que, según se observa en los mapas de la época, se situaron a su alrededor (fig. 1). Esta fuente de agua permanente, sumada a los pantanos, las vertientes que afloran en varios puntos, la lluvia y la humedad oceánica crean un medio rico en flora y fauna, recursos entre los cuales varios poseen valor alimentario.



Figura 1. Detalle de los planos de Valdivia levantados por Juan Garland en 1764 (izq.) y José Manuel de Moraleda en 1788 (der.) donde se muestra el castillo de Niebla y su entorno de caseríos y cultivos. Biblioteca Nacional de Chile.

Los rasgos apuntados son comunes a toda la cuenca de Valdivia, especialmente a su sector occidental, distinguiéndose así tres elementos que asignan particularidad a dicha región: agua, montes y vegetación. En efecto, la cordillera de la Costa domina la orografía del lugar, y entre sus cumbres y lomajes desprendidos hacia el este se abren paso variados cuerpos de agua, como ríos, esteros, manantiales, lagunas, humedales, estuarios, marismas y el océano al oeste. Por su parte, las copiosas lluvias colaboran en el aumento de los caudales y la mantención de una alta humedad ambiental<sup>1</sup>. En consecuencia, la cubierta vegetal es tupida, destacando las formaciones forestales de olivillo (*Aextoxicon punctatum*) y otras especies arbóreas<sup>2</sup> (fig. 2), más o

<sup>1</sup> El sector se encuentra inserto en la denominada «zona oceánica o lluviosa» (Di Castri y Hajek, 1976), con precipitaciones que alcanzan los 3000 mm anuales y 80% de humedad ambiental.

<sup>2</sup> También podemos mencionar el coigüe (*Nothofagus dombeyi*), el ulmo (*Eucryphia cordifolia*), el laurel (*Laurelia sempervirens*), la tepa (*Laureliopsis philippiana*), el tinoe (*Weinmannia trichosperma*) y el mañío hembra (*Saxegothaea conspicua*).



Figura 2. Puntilla de Niebla vista desde sector Los Molinos Altos (izq.); estero en Isla del Rey (centro); bosque de olivillo en la costa valdiviana (der.). Fotografías de Jimena Jerez.

menos representadas según la cota, exposición al sol, vientos e influencia oceánica del terreno donde crecen. Las mismas condiciones influyen en los sotobosques, que albergan formaciones matorrales y herbáceas, diversas plantas trepadoras y epífitas, y hongos, junto a comunidades vegetales propias de cavernas, zonas anegadas y bordes de ríos, donde crece una gran variedad de especies hidrófilas y *hualves* o bosques pantanosos siempre verdes (Ramírez y San Martín, 2005; Solari *et al.*, 2011; Jerez, 2017).

Dentro de este universo no son pocas las especies aprovechadas por sus propiedades alimentarias. Así, están las docas o frutillas de mar (*Carpobrotus chilensis*) que crecen en las dunas litorales; las totoras y los juncos (*Typha angustifolia*, *Schoenoplectus californicus* y *Juncus procerus*); gran variedad de mirtáceas, como la murta (*Ugni molinae*), la pitra (*Myrceugenia exsucca*), la luma (*Amomyrtus luma*) y el arrayán (*Luma apiculata*); el michay (*Berberis darwinii*); la frutilla blanca (*Fragaria chiloensis*); hongos comestibles como los digüeños (*Cyttaria espinosae*), el changle (*Ramaria flava*), el gargal (*Grifola gargal*), el chicharrón de monte (*Gyromitra antártica*) y el loyo (*Boletus loyo*); la nalca o pangué (*Gunnera tinctoria*); el avellano (*Gevuina avellana*); el copihue (*Lapageria rosea*); helechos como el ampe (*Lophosoria quadripinnata*); el mengroy (*Apium australe*); y el chupón (*Greigia sphacelata*), por dar algunos ejemplos (fig. 3) (Hoffman, 1997; Jerez, 2017).

Tal variedad vegetal y nichos geográficos acogen también una enorme diversidad faunística, compuesta por mamíferos, anfibios, reptiles, aves terrestres y acuáticas, peces de agua dulce y salada, mariscos y crustáceos ampliamente descritos en numerosos estudios biológicos (p. ej., Smith-Ramírez *et al.*,



2005). Para nuestros fines se destacan aquellos consumidos como alimento, tales como el pudú (*Pudu pudu*), el coipo (*Myocastor coypus*), la torcaza (*Columba araucana*) y diferentes patos (Anatidae); en el ambiente acuático, lobos marinos (*Otaria flavescens*), peces como la sierra (*Thyrstites atun*), el róbalo (*Eleginops maclovinus*), el puye (*Galaxias maculatus*), el pejerrey (*Basilichthys australis*) y la trucha (*Percichthys melanops*), y distintas especies de invertebrados como lapas (*Fissurella* sp.), choritos (*Perumytilus purpuratus*), choro zapato (*Choromytilus chorus*), machas (*Mesodesma donacium*), jaibas (*Cancer edwardsii*) y piure (*Pyura chilensis*), entre otros.



Figura 3. Ejemplos de vegetales, hongos y algas aprovechadas como alimentos en el área de estudio: (a) mengroy; (b) arrayán; (c) chupón; (d) copihue; (e) digüñe; (f) doca; (g) loyo; y (h) luga y luche. Fotografías de Jimena Jerez.

Mención aparte merecen las algas comestibles obtenidas mediante la recolección de orilla, como el cochayuyo o *kollof* (*Durvillaea antarctica*), el *tinilhue* o chascón (*Lessonia nigrescens*), el luche rojo (*Pyropia columbina*), la luga (*Gigartina skottsbergii*) y el luche verde (*Ulva lactuca*) (Jerez, 2017).

Un medio ambiente fértil como este ha sustentado sin dificultad a grandes contingentes de población a lo largo de siglos, cuestión que abordamos a continuación a partir de la revisión de estudios arqueológicos desarrollados en la cuenca de Valdivia –particularmente en su sección inferior– y de relatos

históricos que la describen desde del siglo XVI. Ambas fuentes coinciden en mostrar la constante intervención antrópica que ha sufrido este espacio, sobre todo en lo que respecta a los recursos forestales, ya sea con fines de extracción maderera o con el objeto de despejar tierras para caminos, asentamientos, agricultura y praderas de pastoreo –estas dos últimas actividades orientadas a la producción de alimentos–.

### *El registro arqueológico*

La presencia de sitios con funciones funeraria, productiva y habitacional en toda la cuenca de Valdivia (Adán *et al.*, 2007) ha demostrado, entre otras cuestiones, el aprovechamiento de los recursos en diferentes nichos ecológicos del área desde mucho antes del arribo de los españoles. Las evidencias más antiguas de ocupación humana en el sector están en Chan Chan, localidad costera ubicada al norte de la bahía de Corral que presenta asentamientos datados hacia los 4400 años a. C., con restos óseos de mamíferos y aves marinas, peces y caparzones de invertebrados marinos (Navarro, 1995; Pino y Navarro, 2005). Algo más tardíos serían los materiales líticos (punta de proyectil y desechos de talla) encontrados en el estero Naguilán y Huachocopihue, este último sector ubicado en el área urbana de Valdivia (Adán *et al.*, 2017).

En la zona también se encuentran los asentamientos relacionados con el complejo Pitrén, primera tradición alfarera definida para el centro-sur de Chile (c. 300 a 1000 años d. C.). Ubicados en espacios abiertos y aleros, los sitios arqueológicos de este período en la cuenca que analizamos cumplían funciones domésticas y funerarias (Adán *et al.*, 2007, 2016). Entre ellos se cuentan Cueva Las Vulvas y Colún 13, en la localidad homónima (25 km al sur de Niebla), asociados a un ambiente de eficiencia de desembocadura que se distingue por integrar recursos terrestres, marinos y dulceacuícolas (ríos y lagunas); también el sitio Fundo Santa María, ubicado más al interior, en las cercanías de la ciudad de Valdivia. Las evidencias registradas en estos yacimientos arqueológicos y en el resto de la región centro-sur de Chile han permitido establecer que las poblaciones pertenecientes al complejo Pitrén mantenían un sistema de subsistencia de tipo mixto: a la caza, la pesca y la recolección, incorporaron las primeras prácticas hortícolas y, posiblemente, también pastoriles como medio para obtener recursos alimenticios (Adán y Mera, 2014; Adán *et al.*, 2016)<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> En el sitio Villarrica W10 se encontraron restos de mazorca de maíz (*Zea mays*) datados hacia el

Ambos métodos de producción de alimentos fueron completamente dominados entrado el primer milenio de nuestra era, coincidiendo con el debut de una nueva tradición cerámica, la bicroma rojo sobre blanco, que define el llamado «período Alfarero Tardío» (1000-1550 años d. C.) (Adán *et al.*, 2005). Se dio así un incremento en la productividad de recursos comestibles –la cual mantuvo su carácter mixto–, lo que sería consecuencia de un aumento poblacional y explicaría la gran cantidad de sitios datados para este período y su importante envergadura (Adán *et al.*, 2016). La identificación de quínoa (*Chenopodium quinoa*), maíz (*Zea mays*), poroto (*Phaseolus vulgaris*) y zapallo (*Cucurbita* sp.) en sitios de más al norte (islas Mocha y Santa María, costa de Arauco, Lumaco, Purén y Cueva Los Catalanes) (Dillehay *et al.*, 2007; Silva, 2010, 2014; Roa *et al.*, 2014, 2018; Campbell *et al.*, 2018) avalan tales supuestos, así como las plataformas de cultivo elevadas detectadas en los humedales de Budi, Lumaco y Purén, que han sido datadas para esta época (Dillehay *et al.*, 2007). Por otro lado, el hallazgo en Alboyanco (Angol) de un fragmento de tejido en lana de llama junto a herramientas de madera para el trabajo textil (Navarro y Aldunate, 2002) apoyan igualmente la hipótesis de una economía con base agropastoril para este período<sup>4</sup>.

Aunque evidencias como estas han sido esquivas para la cuenca de Valdivia –en particular, para momentos prehispanos–, el emplazamiento de los sitios arqueológicos es similar a lo visto en sectores más septentrionales, organizados la mayoría de ellos en torno a terrazas fluviales o en los bordes de humedales (Adán *et al.*, 2017), cuestión que ha sido interpretada como una consecuencia de la actividad agrícola. Así se da, por ejemplo, con los sitios arqueológicos en el valle de la Mariquina, que los investigadores relacionan con la numerosa población originaria y las extensas tierras de cultivo descritas por los cronistas hispanos (Adán *et al.*, 2016). Igualmente, en los relatos y grabados de la época aparecen camélidos como parte del ganado local (Brouwer, 1646) (fig. 4)<sup>5</sup>.

---

siglo IX d. C. (Adán y Mera, 2014). Mucho más temprano es el polen de este cereal identificado en Purén con una data de 5000 años (Abarzúa *et al.*, 2014), sin embargo no existe el correlato arqueológico para este dato, como pueden ser mazorcas, granos o almidones (Roa *et al.*, 2018).

<sup>4</sup> Para la isla Mocha, frente a las costas de la cordillera de Nahuelbuta (Región del Biobío), se identificaron restos óseos de camélidos que, si bien no han sido catalogados como domésticos, podrían reflejar el aguachamiento de los especímenes recuperados con el fin de facilitar su transporte marítimo (Becker, 1997).

<sup>5</sup> Otros asentamientos del período son Chan Chan 1, Morro Gonzalo 1 y Alero Morro Gonzalo 1, los dos últimos ubicados frente a Niebla, en la boca sur de la bahía de Corral. También se registraron nuevas ocupaciones en la localidad de Colún y el sitio Estero Lumaco 1, junto a otros emplazados en Cabo Blanco, Paillao y Aganchilla, en el entorno de Valdivia (Adán *et al.*, 2007, 2017).





Figura 4. Representación de camélido (*chiliweke*) como ganado de los grupos *mapuche-williche* en Valdivia. Fuente: Brouwer, J. (1646).

filiación únicamente *mapuche-williche*; otros, europea, y los restantes, de ambas procedencias. Esto último se ha notado con claridad durante las excavaciones practicadas en la ciudad de Valdivia, donde se encontraron asociadas vajilla local e indoeuropea (Urbina y Adán, 2014; Mera *et al.*, 2018), lo cual sugiere contemporaneidad en el uso de piezas locales de cerámica monocroma y decorada –incisas, corrugadas y con diseños en rojo y blanco– y de alfarería torneada y vidriada (mayólica) de tradición panameña (Urbina y Adán, 2012a; Urbina, 2018).

Por otra parte, los sitios con materiales exclusivamente locales pueden ser reflejo de dos situaciones: (a) asentamientos precontacto o (b) coexistencia de espacios habitacionales *mapuche-williche* y otros exclusivamente españoles en el área valdiviana, como se lee en las reseñas históricas (Guarda, 1994).

Además de los contextos descritos anteriormente, hay objetos que llaman la atención por la mixtura de materialidades y tradiciones. Ejemplo de ello son los artefactos de vidrio y piezas cerámicas de tradición local con incrustaciones de mayólica, porcelana, vidrio o loza como decoración (Adán *et al.*, 2007). Recientemente se han estudiado asimismo botijas y *meshenes* recuperados en el entorno de Valdivia. Ambos corresponden a contenedores cerámicos: los primeros, de origen español, usados para la importación de vino y aguardiente peruanos, y los segundos, de raigambre local, utilizados para el depósito y transporte de chicha y, probablemente, de vino elaborado en la zona. Junto con coincidir en su función, estos dos tipos de recipientes presentan morfologías similares, por lo que se presume que los *meshenes mapuche-williche* fueron hechos por mano de obra local con técnicas y estéticas hispanas (Urbina *et al.*, 2017).

Ya en tiempos poscontacto o históricos, el número de sitios arqueológicos vuelve a aumentar –como ocurrió durante los últimos siglos del período prehispánico–, sumando asentamientos de función bélica (fortines, fuertes, castillos, baterías), doméstica (caseríos, plazas urbanas y misiones), productiva (fábricas, canteras) y funeraria. En paralelo, los contextos arqueológicos se complejizan: algunos presentan materiales de

También en el ámbito alimentario, los sitios de data histórica del casco urbano de Valdivia muestran la preeminencia del consumo de productos cárnicos de origen ganadero y europeo, principalmente vacuno (*Bos taurus*). Junto con ello, la recuperación de restos de choro zapato (*Choromytilus chorus*) revela la intensa explotación de este otrora abundante recurso marino (Mera *et al.*, 2018).

Si bien el detalle de los elementos arqueológicos hallados en el castillo de Niebla se presenta más adelante, por el momento es preciso señalar su inclusión en el sistema de defensa levantado en la bahía de Corral hacia mediados del siglo XVII, junto con los castillos de Amargos, Corral y Mancera, otros puestos como las baterías del Molino, del Piojo y Carboneros, y los fuertes de Baides, Chorocamayo y San Carlos. Las estructuras en piedra canchagua y ladrillos de varios de estos castillos –algunos de los cuales han sido excavados con fines investigativos– se distinguen hasta hoy: a partir de los trabajos en los castillos de Corral y Mancera, por ejemplo, se advierte la predominancia de materialidades locales en los espacios de uso habitacional de estas plazas españolas, con gran cantidad de fragmentos cerámicos de tradición *mapuche-williche* asociados a materiales de origen europeo menos numerosos o, incluso, ausentes en los estratos más profundos, hecho que demuestra la ocupación previa de dichos espacios por parte de población originaria. Con todo, los estudios de los contextos indican la articulación existente entre los habitantes hispanos de estos castillos y los grupos *mapuche-williche* asentados en sus cercanías (Urbina y Adán, 2014).

Atendiendo a los fines de este artículo, interesa mencionar los resultados de análisis carpológicos<sup>6</sup> realizados para Mancera, que determinaron la presencia de semillas carbonizadas de especies endémicas y nativas con aplicaciones alimentarias, medicinales, como materia prima y como combustible tanto en la casa del gobernador como en el polvorín. Las especies registradas corresponden a murta (*Ugni molinae*), maqui (*Aristotelia chilensis*), matico (*Buddleja globosa*), calle-calle (*Libertia chilensis*), luma (*Amomyrtus luma*), lingue (*Persea lingue*), mañío hembra (cf. *Saxegothaea conspicua*), quilo (*Muehlenbeckia hastulata*), lleivún o cortadera (*Cyperus eragrostis*) y coirón (*Festuca* sp.). En la casa del gobernador se hallaron asimismo semillas de trigo (*Triticum* sp.) y uva (aff. *Vitis* sp.), lo que denota la presencia de alimentos europeos (Coles, 2011; Silva, 2017).

---

<sup>6</sup> Se trata de una disciplina botánica especializada en el estudio de semillas, que los estudios arqueológicos utilizan para la identificación taxonómica de los restos vegetales depositados en los contextos analizados a fin de determinar, entre otros asuntos, las especies vegetales usadas por sus antiguos habitantes.

Para las etapas tempranas de la Colonia, los restos de semillas antiguas recuperadas en otros sitios de la cuenca de Valdivia confirman que, si bien tanto españoles como comunidades originarias consumían cereales europeos, se seguían recolectando recursos silvestres y manteniendo los cultivos nativos. En el sitio Centro Extensión UACH, por ejemplo, aparecen asociadas semillas de trigo y luma; en Trintrin se encontró maíz (*Zea mays*), maqui y voqui colorado (*Cissus striata*); y en el alero Ollita Encantada se detectó boldo (*Peumus boldus*) y una semilla de madi (*Madia sativa*), especie usada para la fabricación de aceite. Por el contrario, en otros cinco sitios arqueológicos de la zona solo se identificaron restos de plantas silvestres, la mayoría de ellas comestibles, tales como avellano (*Gevuina avellana*), copihue (*Lapageria rosea*), nalca (*Gunnera tinctoria*), canelo (*Drymis winteri*) y peumo (*Cryptocarya alba*) (Silva, 2017) (fig. 5).



Figura 5. Plantas comestibles identificadas en sitios históricos de la jurisdicción española de Valdivia: (a) boldo; (b) voqui quilo; (c) frutilla blanca; (d) murta; (e) madi; (f) trigo; y (g) uva. Fotografías de Jimena Jerez y Rocío Rivas S.

Otro asentamiento que ha sido objeto de estudios es la misión franciscana del Cristo Crucificado o misión de Niebla, localizada 8 km al norte del castillo. Las excavaciones realizadas en la casa misional y en la cocina o «casa de indios» nuevamente evidencian el predominio de la materialidad local por sobre la europea<sup>7</sup>. Con respecto a los restos vegetales, se encontraron

<sup>7</sup> A un 94 % de los fragmentos cerámicos se le atribuyó factura *mapuche-williche*. También se recuperaron lascas líticas, una pequeña punta de proyectil, un punzón, una cuenta discoidal de hueso y un probable aro de cobre martillado (Urbina y Adán, 2012b).

en la cocina 26 semillas carbonizadas de murta y un grano de trigo, y otro grano de este tipo junto a una avellana en la casa misional (Silva, 2017).

Debido al escaso desarrollo en la zona de estudios en arqueología industrial y otros especializados en el pasado inmediato, los contextos arqueológicos del período Republicano han sido menos considerados que los de fases anteriores. De todos modos, el hallazgo permanente de materiales adjudicables a los siglos XIX y XX durante las excavaciones arqueológicas en la ciudad de Valdivia y otros centros poblados de la cuenca invita a pensar el desarrollo del período Republicano desde su cultura material, contribuyendo al diálogo multivocal característico de la memoria histórica reciente. Un esfuerzo de estas características fue el realizado para el sitio Contraloría Regional de Valdivia (Mera *et al.*, 2018), que comenzó su secuencia ocupacional en el siglo XVI con un asentamiento *mapuche-williche*, pasó después a otro de carácter español, luego a una ocupación ligada con la colonización alemana del siglo XIX y, finalmente, a los restos del edificio de la aduana chilena levantado a comienzos del siglo XX. Relacionados con estas últimas etapas se encuentran los restos de objetos importados desde centros de producción principalmente europeos: fragmentos de loza de factura alemana e inglesa, envases de vidrio y restos de juguetes, algunos de rasgos más bien suntuosos, como juegos de tacitas de porcelana, un caballito de plomo y figurillas de porcelana con posible función ornamental (Munita y Mera, 2016). Tales restos demuestran la conexión de este puerto fluvial con el mercado mundial y, sobre todo, el ingreso de mercancías orientadas a satisfacer las necesidades de los estratos sociales más acomodados de la sociedad valdiviana de la época (Munita y Mera, 2016; Lema, 2017).

### *Las fuentes escritas*

La ciudad de Valdivia fue fundada en 1552 junto al río que sus antiguos ocupantes llamaron «Guadalafquén» (Mariño de Lobera, 1580/1865) y cerca de la costa de los Ainil, designación registrada por Alderete y Pastene en 1544 durante su viaje de descubrimiento de la bahía de Corral (Guarda, 2001). Como se lee en los relatos de los primeros hispanos arribados a la zona, la comarca era generosa en oro –su mayor aliciente–, pero sobre todo en recursos vegetales y animales que eran comerciados en el mercado fluvial de Valdivia. Varios autores destacaron las sementeras trabajadas por la numerosa y bien organizada población del lugar, así como la abundancia de pescados y mariscos:

Entraron los nuestros por esta loma y viéronla toda tan adornada de arboleda sembrada a mano que parecía un paraíso [...].

Tenía su comarca al tiempo desta fundación más de quinientos mil indios en espacio de diez leguas, y estaba mui bastecido de maíz, legumbres y frutas de la tierra; y después acá lo está mucho más con las de Castilla, que se dan casi todo jénero en grande abundancia; hai también muchas ovejas, vacas, puercos, y cabras: y no es menos la abundancia de trigo, y cebada que se cojen con maravilloso multiplico [...]. Es la ciudad mui regalada de pescado; y no menos de marisco, que sacan los indios entrando doce brazadas debajo del agua. (Mariño de Lobera, 1580/1865, pp. 138-139)

La abundancia de pescado en el río y en el puerto era el regalo de la ciudad; la abundancia se experimentaba en que cada semana entraban por el río cien canoas cargadas de pescado, frutos de la tierra y legumbres [...]. (Rosales, 1675/1877, p. 464)

Una vez instalados los encomenderos y las misiones religiosas en tierras interiores, el conocimiento de los españoles sobre el entorno de Valdivia se amplió. Su movilidad por la jurisdicción aumentó, a la par con una red de puestos coloniales conectados por vías fluviales y terrestres que alcanzó un radio de 50 km alrededor de la ciudad (Urbina *et al.*, 2018). De este modo, se fueron abriendo no solo tierras de labranza y crianza de ganado europeo –sobre todo en los llanos de la depresión intermedia (Solari *et al.*, 2011)–, sino también la posibilidad de un trato cotidiano con las poblaciones locales, que, si bien mantuvieron cierta distancia con los extranjeros, establecieron con ellos relaciones de intercambio comercial, ofreciendo tanto productos de origen nativo como europeo, estos últimos adoptados y reproducidos en sus propios terrenos:

Distantes de la ciudad doce leguas están los llanos que llaman de Valdivia, donde los vecinos de la ciudad tenían copiosísimas sementeras de trigo, zebada, garbanzos, lentexas y otras legumbres de que se proveía abundantísimamente la ciudad y les sobra para tener trato de ellas con el Perú. Los campos abundan de frutillas y copiosos murtilares, y en la fertilidad no dan ventaja a los demás del Reyno. (Rosales, 1675/1877, p. 464)

Es fértil de trigo, zebada, vino, aceite, maíz, abas, alberjas, y todo género de legumbres y frutas que de España se han traído, dándose aquí todas como allá [...].

Es increíble la fertilidad de los pastos, con que se sustentan infinitos ganados mayores y menores. [...] ay impenetrables bosques de guindas, ciruelas y membrillos [...]. Los manzanos dan en tanta abundancia, que se hacen bosques de ellos, y desde Valdivia a Calle-Calle están los márgenes de los ríos por cuatro i cinco leguas coronadas de altísimos manzanos [...]. Y los indios de arriba, desde la Imperial, Tolten y la Villarrica,



hasta Osorno, tienen sus manzanares cada uno, para hacer chicha de manzanas [...]. Y dicen que aquellas son sus viñas, porque aunque son muy amigos de vino, no plantan, ni cultivan las viñas [...].

Y comercian con la abundancia de los frutos de la tierra y de los ganados, que es el mayor trato, haciendo grandes matanzas de vacas, carneros, ovejas y cabras. (Rosales, 1675/1877, pp. 191-193)

Esta primera ocupación española tuvo, sin embargo, corta vida, ya que Valdivia y los puestos cercanos fueron arrasados hacia 1599, cuando las diversas agrupaciones *mapuche* asentadas al sur del río Biobío se levantaron contra los invasores hispanos y los expulsaron momentáneamente. Tras dicho episodio, la jurisdicción de Valdivia se mantuvo sin intervención europea durante casi cincuenta años, a excepción de dos efímeras intentonas, una española en 1602 y otra holandesa en 1643. Esta última no hizo más que alertar a las autoridades hispanas sobre la necesidad de retomar la posesión del bastión marítimo del sur, lo cual se concretó hacia el año 1645 con la construcción de las fortalezas que conformaron el sistema defensivo fluviomarítimo del estuario de Valdivia y la bahía de Corral, incluyendo el castillo de la Pura y Limpia Concepción de Monforte de Lemos (Guarda, 2001).

Si bien estos asentamientos defensivos tenían como objetivo la protección contra invasiones de otras naciones europeas, sus ocupantes debían mantenerse alertas a nuevos ataques de grupos locales; entretanto, los colonos y las colonas españoles, criollas y mestizas permanecían en torno a sus murallas, en compañía de familias *mapuche-huilliche* que cumplían trabajos para los primeros (Guarda, 1986; Montandón, 2001). Junto con los caseríos, también aparecieron las huertas que, si bien no eran tan productivas como las de tierras interiores, funcionaron como despensa en caso de aislamiento, a la vez que ofrecían variedades de productos para las mesas de estos asentamientos:

En su principio [Mancera] fue reducida al fuerte que levantaron, y duró algunos años rodeado de indios, pero con el retiro de estos, que no aprecian la intermediación nuestra, empezó el aumento de la población a formar vecindario fuera de los muros, compuesto de las familias de los militares que tuvo la isla [...]. (Martínez de Bernabé, 1782/2008, p. 54)

Después de ciento treinta años de un establecimiento el único proficuo, adquirido a fuerza de sangre, logrado en la extensión que sólo permite el terreno del Presidio [el de Niebla]; cuando apenas empezaba el vecindario a tomar colorido de Pueblo, y a acimentarse en haciendas logradas con tantas fatigas para su abasto [...], violentó a más de doscientas familias a desamparar el Presidio [...]. (Martínez de Bernabé, 1782/2008, p. 58)

[...] aunque el trigo sólo reditúa cuando más doce por uno, pero se considera que la falta de agricultura origina esta poca resulta. Se logra más excesiva en arvejas, habas, cebada, frijoles, ajos, cebollas, chalotas o cebollín francés, y en toda hortaliza, con preferencia a la de todo el Reino y particularmente la abundancia de maíz, aunque más pequeña la mazorca, y las papas o criadillas de tierra, que sirven de pan y alimento común de estos naturales y patricios. (Martínez de Bernabé, 1782/2008, p. 63)

No obstante, los mayores suministros de alimentos frescos provenían de las haciendas en los llanos, incluyendo aquellas anexas a las misiones religiosas (Guarda, 1968, 1979) y las pertenecientes a las parcialidades *mapuche-williche* –por medio de intercambios o conchavos–:

Carneros traen anualmente para sus provisiones estos vecinos, por medio del conchavo con los indios los mantienen en sus chacarillas los sujetos de más comodidad y así su bastan sus casas; pero al público es muy poca la venta de esta carne, no faltándole la de vaca, aunque con escasez el invierno, porque las muchas lluvias impiden el conchavo o comercio de los indios y la conducción de reses de los vecinos, por lo pantanoso de los caminos.

De gallinas y pavos es abundante, no tanto por las crías domesticas cuanto por el conchavo con los indios [...]. (Martínez de Bernabé, 1782/2008, pp. 70-71)

Dicha producción agropecuaria –tanto la española como la *mapuche-williche*– aumentó con creces a lo largo del período Histórico Temprano o Colonial, al igual que la extracción de bosques (Guarda, 1979; Solari *et al.*, 2011), actividades que continuaron su desarrollo en los siglos XIX y XX, hasta nuestros días.

Aunque al parecer menos demandados, los recursos silvestres también fueron consumidos. El mismo Martínez de Bernabé (1782/2008) señala que en los bosques de Niebla se podían recolectar frutillas, maqui, murta y frutos de voqui, y encontrar también animales para la caza, como palomas, tórtolas, zorzales, loros o choroyes, patos canquenes, venadillos (es decir, pudúes) y huillines<sup>8</sup>.

Si bien el suministro oficial y mayor que recibían las plazas españolas asentadas en la cuenca de Valdivia correspondía al real situado –pago anual que hacía la Corona española a sus tropas en América–, el arribo de este aporte desde Perú siempre fue incierto, tanto así que no fueron pocas las veces en

---

<sup>8</sup> En los campos y montes también era posible la recolección de miel, producida por abejas que «las hay con abundancia pero parecen bastardas [...] la miel recogida en sus bellotas es del mismo color, claridad y gusto que la de abejas» (Martínez de Bernabé, 1782/2008, pp. 73-74).

que se perdió por distintos imprevistos (Martínez de Bernabé, 1782/2008). Además de dinero, esta remesa contenía alimentos —típicamente azúcar, aceite, vino, aguardiente, charqui o «cecinas de vaca», harina, grasa, frijoles y ají—, materiales de construcción, herramientas y otros enseres. Junto a estos bastimentos y a los contingentes de soldados, presos y desterrados, en los barcos también venían comerciantes que negociaban sus mercaderías con colonos y grupos locales, al igual que otros que llegaban por tierra desde distintas urbes del reino (Martínez de Bernabé, 1782/2008; Guarda, 2001).

La porción correspondiente a cada soldado se establecía de acuerdo con el tipo de mercancía y, como es propio de las milicias, del grado en la cadena de mando<sup>9</sup>. También a la población civil se le daba este acceso diferencial a los recursos alimenticios, y dado que los castillos funcionaban como presidio, los presos, esclavos, mulatos y mestizos eran los menos favorecidos en el reparto:

El lino [...] sólo aprovechan la semilla que, tostada y hecha harina, forman panes y mezclan con cebada, siendo comida natural de indios, y de ellos introducida entre los mestizos y gente pobre.

En este estado se hallan los infelices faltos del preciso alimento, desmayándose en el trabajo y enfermando, así por la corta ración que se les da como por defecto en su distribución. Llegan a arrancharse hasta el número de doscientos y más hombres en una caldera o paila grande y un rancharo que les asiste.

En atención a la mucha necesidad que pasan los desterrados que se emplean en las obras de fortificación y su desfallecimiento en el trabajo, he tomado la providencia de socorrerles con la cebada que condujo el navío La Perla el año pasado; por cuyo socorro consiguen algún alivio, porque tostada la cebada y reducida a harina les sirve de alimento. (Garland, 1767, p. 69)

Un tratamiento más ventajoso recibían los sacerdotes, «damas bien nacidas», hijos de buenas familias e, incluso, altos funcionarios de Gobierno que cometían delitos y eran desterrados al sur de Chile (Guarda, 2001). Tanto mejor les iba a los miembros de la pequeña nobleza asentada en Valdivia, Niebla y demás castillos, quienes mantuvieron sus privilegios durante la Colonia.

La presencia española en el sector oeste de la cuenca de Valdivia se vio truncada hacia 1820, cuando tropas chilenas tomaron posesión del territorio. La instalación del Estado chileno en la antigua jurisdicción española se

---

<sup>9</sup> Dice Martínez de Bernabé (1782/2008): «El detalle de raciones, según reglamento, señala al Gobernador 6, al Veedor 4, al Sargento Mayor, Factor y Capitanes a 3; a los ayudantes, tenientes, subtenientes y otros a 3; a los sargentos y condestables a 1½; tambores, cabos y soldados a 1; que se compone de 22 onzas de pan diario, 22½ libras de cecinas o charque mensual y otras tantas libras de grasa anual» (p. 98).

concretó con el establecimiento de colonos nacionales y europeos –estos últimos, principalmente alemanes– y fue avanzando de oeste a este, obligando la migración de las comunidades *mapuche-williche* que se habían asentado en espacios interiores durante el período Colonial y arrinconándolas hacia la precordillera y cordillera andina (Solari *et al.*, 2011). En este proceso, los antiguos asentamientos fueron repoblados por colonos eurochilenos, al tiempo que se fundaban nuevos pueblos, se dividían las tierras en fundos y se instauraban las radicaciones indígenas por títulos de merced, principal fuente de conflictos entre chilenos y *mapuche* hasta ahora (Correa *et al.*, 2005; Marimán *et al.*, 2006).

Tales avatares históricos no afectaron la vocación portuaria de la zona, transformándose Corral en el puerto marítimo principal de la bahía y reafirmando Valdivia su carácter de puerto fluvial (Guarda, 2001; Aguirre, 2009). La independencia de la Corona española y la llegada de los colonos alemanes convocados por el Estado de Chile abrieron el mercado valdiviano y la importación de productos se hizo más intensa y globalizada, promoviendo el ingreso de nuevos alimentos, esta vez procesados en fábricas mecanizadas, como fue la tónica del período industrial. A su vez, la cuenca tuvo su propia revolución industrial, con la aparición de aserraderos, curtiembres, balleneras, molinos, cervecerías, destilerías, astilleros, fundiciones, siderúrgicas y otras fábricas (Guarda, 2001; Skewes, 2001).

El apogeo de Corral como puerto y centro fabril a partir de la segunda mitad del siglo XIX impulsó el repoblamiento de la caleta de Niebla, que había sido comprada por el inmigrante alemán Gustavo Prochelle; este fue vendiéndola en porciones a otros alemanes y a chilenos para construir sus casas de veraneo, lo que acabó por convertirla en un destino turístico a comienzos del siglo XX. Otro factor que favoreció la chilenización de esta localidad fue una epidemia de viruela que diezmó a las comunidades *mapuche* en 1890 (Guarda, 2001; Aguirre, 2009).

Entretanto, el castillo de Niebla siguió usándose esporádicamente con fines castrenses y como faro: en efecto, existen datos sobre su utilización como depósito militar hacia 1830 (Hermosilla y Bahamondes, 2009), y sobre uno de sus muros de canagua se observa un grabado de 1925 con los escudos de los ejércitos de Suiza y Chile (fig. 6).

## Restos arqueológicos del castillo de Niebla

El castillo de Niebla ha sido objeto de excavaciones arqueológicas sistemáticas, prospecciones subacuáticas de su borde costero y monitoreos arqueológicos

para trabajos de reparación, labores que han permitido recuperar variados restos culturales de data tanto prehispánica como histórica, los que han ido conformando la colección del Museo de Sitio Castillo de Niebla y cuyo detalle se entrega a continuación.

Los primeros trabajos corresponden a los realizados por Van Meurs y su equipo entre los años 1992 y 1995, cuando fueron excavadas cinco estructuras emplazadas en el sureste (baluarte oriental) y oeste del asentamiento (capilla, almacén y Casa del Castellano). Para nuestros fines, la Estructura I es la más relevante, pues presentó un fogón con abundantes desechos de alimentos, además de ser descrita en los planos del siglo XVIII como la cocina. Su arquitectura se caracterizó por el uso de bloques irregulares y canteados de bloques de canchagua, madera (se encontró un hoyo de poste) y piso de piedra laja (Aguilera, 1994; Van Meurs, 1996) (fig. 7).



Figura 6. Grabado sobre muro de canchagua del castillo de Niebla, con escudos de los ejércitos de Suiza y Chile, 1925. Fotografía de Juan Pablo Turén.



Figura 7. Excavaciones arqueológicas efectuadas en el castillo de Niebla por el equipo de Marijke Van Meurs, década de 1990. A la izq., trabajos en Estructura I o cocina. Fotografías de Francisco Jerez.

Posteriormente, los sondajes arqueológicos efectuados en 2009 (Hermosilla *et al.*) abarcaron el interior del castillo y sus terrenos inmediatos, con una grilla de 30 pozos de sondeo. Entre los materiales obtenidos, destacan aquellos provenientes del sector oeste del sitio, pues dan cuenta de áreas de procesamiento y descarte de basura doméstica, interpretadas como contextos



primarios asociados a la elaboración de alimentos. Por otro lado, los resultados de las excavaciones permitieron definir al menos dos momentos de ocupación: uno de data reciente, entre los 0 y 20 cm de profundidad, y otro de carácter histórico, entre los 20 y 60-70 cm de profundidad. En definitiva, los investigadores identificaron distintas áreas de actividad al interior del fuerte asociadas a la ocupación española durante los siglos XVII, XVIII y XIX, y su vinculación con poblaciones originarias reflejada en el hallazgo de restos cerámicos propios de las tradiciones alfareras locales.

Estos últimos, junto con los fragmentos de cerámica de tradición hispanoamericana, loza y porcelana recuperados en las excavaciones, nos remiten a los utensilios de cocina y vajilla de los habitantes del castillo, siendo notable la predominancia de los restos correspondientes a cerámica de tradición local. Dentro de este conjunto se identificaron piezas monocromas, muchas con huellas de exposición al fuego, tales como ollas o *challas*, jarros, escudillas y platos. Destaca la base de una olla que fue encontrada sobre piedras lajas circulares, cuya función era mantener calientes dicho recipiente y su contenido (fig. 8).

Menos numerosos fueron los fragmentos de piezas decoradas, con ejemplares pertenecientes a los estilos pintados Valdivia y Tringlo, además de fragmentos con incrustaciones de cuarzo o mayólica (Hermosilla y Bahamondes, 2010; Urbina, 2018). Algunas de estas muestras cerámicas fueron fechadas entre los años 1505 y 1805 d. C. (Hermosilla y Bahamondes, 2010; Urbina, 2018). La datación más temprana revela que el castillo de Niebla fue situado sobre un asentamiento *mapuche-williche*, mientras que la más tardía da luces acerca del abandono que las parcialidades originarias hicieron del lugar en las postrimerías del gobierno español.

La presencia de cerámica hispanoamericana –considerablemente menor– estuvo representada sobre todo por fragmentos de botijas y contenedores usados para el transporte y almacenaje de vino, vinagre, aceite, miel, frijoles,



Figura 8. Base de olla cerámica encontrada sobre piedras lajas canteadas cuya función era mantener calientes el recipiente y su contenido. Museo de Sitio Castillo de Niebla, n.ºs inv. CP0006.1, CP000.2, CP000.3 y CP000.4. Fotografía de Juan Pablo Turén.

garbanzos, alcaparras, almendras, dátiles y pólvora (Avery, 1997, citado en Urbina, 2018). Además, se encontraron porciones de piezas mayólicas de factura americana (panameña o andina) y restos de piezas vidriadas y sin vidriar, distinguiéndose entre ellas los búcaros<sup>10</sup>, que, aunque escasos, dan cuenta de la presencia en el castillo de miembros de la élite hispana (Urbina, 2018). Cabe destacar, asimismo, el hallazgo de un recipiente de cerámica vidriada de factura local, pero de data más reciente, elaborado en la fábrica de Eduardo Clasing M., que funcionó en Valdivia durante la primera mitad del siglo XX (Lema, 2017).

También de época más reciente son los fragmentos de loza y porcelana recuperados en el castillo, entre los cuales se diferencian dos grupos temporales. El más temprano fue datado por medio de los sellos de fábrica alrededor del año 1820, por lo que se lo vincula a las últimas ocupaciones militares de este asentamiento. Se trata de una vajilla económica, elaborada en Inglaterra y traída a América para su uso entre las capas medias de la sociedad (Lema, 2017). La fecha del segundo grupo quedó establecida para las últimas décadas del siglo XIX, y en él se cuenta loza de fabricación inglesa, francesa y porcelana alemana, lo cual es coherente con el carácter de balneario de élite que adquirió Niebla hacia esos años.

Siempre en relación con la alimentación, durante prospecciones arqueológicas efectuadas por Van Meurs (1998) se detectaron pozos de agua en varios sectores de la zona histórica de Niebla –incluyendo uno dentro del castillo–, la mayoría asociados a vertientes y al estero La Huairona.

A continuación, se entregan los resultados de los análisis practicados sobre residuos de alimentos hallados en la Estructura 1, correspondiente a la cocina levantada hacia 1763, y los sondajes del sector oeste del castillo (Aguilera, 1994; Van Meurs, 1996; Hermosilla *et al.*, 2010).

### *Restos óseos de animales*

El conjunto óseo analizado corresponde principalmente a desechos del consumo de vacuno (*Bos taurus*) (97,7%), con aportes mínimos de ovino (1,5%) y aves (0,7%). Dominan los fragmentos de costillas y vértebras de la sección lumbar, patas delanteras (húmeros distales), patas traseras (fémures), huesos de pierna y falanges, además de una cantidad relativamente importante de

---

<sup>10</sup> Se trata de piezas de cerámica de paredes finas y engobe rojo usadas para enfriar el agua de beber y que, además, eran comestibles (Rovira y Gaytán, 2010).

fracciones de diáfisis de huesos largos (fig. 9). Se encuentran distribuidos en toda la secuencia estratigráfica, pero concentrados especialmente entre los 30 y 50 cm de profundidad, donde predominan los fragmentos de diáfisis de 4 a 5 cm de largo. A esto se suma la presencia de huellas de cortes rectos y profundos denotativa del uso de elementos metálicos, posiblemente sierras, todo lo cual permite suponer una pauta alimentaria que incluía cortes de carne normados. Lo mismo puede inferirse al observar la diferencia entre las partes esqueléticas encontradas en cada nivel de excavación: a aproximadamente 60 cm de profundidad se registró mayor cantidad del cuarto trasero, mientras que en los niveles más superficiales predominan las piezas delanteras.

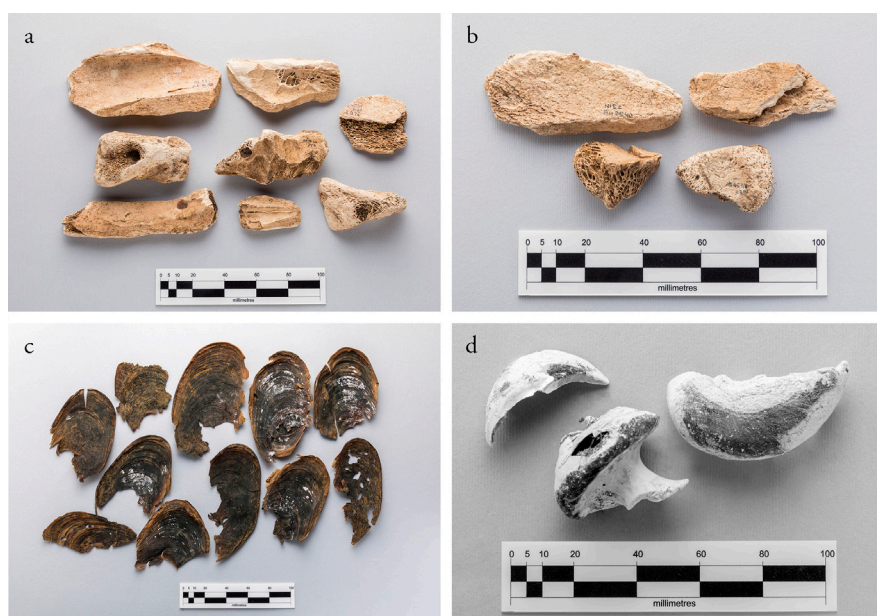


Figura 9. Restos de alimentos rescatados desde el fogón de la Estructura I (cocina) del castillo de Niebla, entre los 20 y 60 cm de profundidad: (a) y (b) fragmentos óseos de vacuno; (c) choro zapato; y (d) caracol negro. Museo de Sitio Castillo de Niebla, n.º inv. CE0029, CE0034, CE0058 y CE0054. Fotografías de Juan Pablo Turén.

Con respecto a las aves, no fue posible identificar especies –aunque se detectó un coracoides de Passeriforme o pájaro–, registrándose principalmente fragmentos de diáfisis. Lo propio ocurre con los ovinos, de los cuales se obtuvo diáfisis, costillas y vértebras, que presentan huellas de combustión superficial y descascaramiento producto de la acción del fuego. La totalidad de los huesos de ovinos se encontraba depositado a 60 cm de profundidad, por lo que se trataría de un único evento de consumo.

Las diferencias estratigráficas detectadas a partir de los análisis taxonómicos y la presencia de distintas partes esqueléticas se reafirman con la observación del estado de conservación de los huesos estudiados, por lo que se pueden establecer al menos cuatro eventos de consumo de carne.

### *Mariscos*

En cuanto a los restos de invertebrados, estos corresponden a especies marinas, con presencia mayoritaria de choro zapato (*Choromytilus chorus*) y muy escasos fragmentos de lapa (*Fissurella* sp.) y otros venéridos no identificados. También se obtuvo un bajo número de gastrópodos como caracol negro (*Tegula atra*) y fragmentos de conchas pequeñas asignables a locos (*Concholepa concholepa*) (fig. 9).

### *Semillas*

Desde las muestras de sedimentos provenientes del castillo de Niebla se recuperaron 16 semillas carbonizadas, condición que garantiza la buena conservación de especímenes antiguos y da señas sobre su manipulación en áreas de combustión (p. ej., fogones) y preparación de alimentos.

Se identificaron seis granos de trigo (*Triticum aestivum*) entre los 30 y 40 cm de profundidad, donde se detectó además un alto número de fragmentos de carbón. Junto a ellos se encontraron ocho semillas altamente calcinadas, sin sus rasgos anatómicos, por lo que no fue posible determinar la especie vegetal a la que pertenecían. A pesar de ello, sus dimensiones (0,8 por 0,5 cm) y morfología general son equivalentes a las que presentan varios carpos con importancia económica dentro de la flora local, por ejemplo, el peumo, que se consume preferentemente cocido.

### *Botellas*

Una porción de los fragmentos de vidrio rescatados en el castillo corresponden a botellas (fig. 10), las que nos remiten a prácticas alimentarias relacionadas con bebidas elaboradas en fábricas y, por ende, con la sociedad industrial.

La muestra analizada contiene restos de botellas confeccionadas mediante la técnica semiindustrial de soplado en molde, características de la segunda mitad del siglo XIX. En menor cantidad se encontraron botellas fabricadas con maquinarias propias del siglo XX (Lynch, 2004). Al respecto,

y aunque no se trata de una botella, destaca la base de un plato de vidrio blanco que muestra el sello de Cristalerías Chile, fábrica fundada en 1904.



Figura 10. Fragmentos de botellas de vidrio recuperadas durante monitoreos arqueológicos en el castillo de Niebla. Museo de Sitio Castillo de Niebla, n.º inv. CE1660, CE1667, CE1663 y CE1674. Fotografías de Juan Pablo Turén.

En cuanto a los contenidos, estos correspondían en su mayoría a vino y cerveza, envasados en botellas de colores verde oscuro o café. También se identificaron licores destilados (gin y otro), dos de ellos provenientes del hemisferio norte –a juzgar por las inscripciones en inglés que presentan en sobrerrelieve–, lugar de origen de los licores de mejor calidad que circulaban en Chile en el siglo XIX (Palma, 2004).

### La cocina del castillo: ingredientes «blancos», manos morenas

Al revisar las evidencias arqueológicas y fuentes documentales referidas a la alimentación en el castillo de Niebla y la cuenca de Valdivia, se advierte que los recursos comestibles siempre han sido abundantes en el área. «Hambre», de hecho, no es una palabra que se repita en los relatos de los moradores y visitantes del castillo, salvo en referencia a quienes eran desterrados y encarcelados allí, quienes sí la experimentaban a causa del castigo.

A la riqueza propia de su entorno silvestre y la excelente producción agrícola de las especies locales, se sumaron los cultivos y ganados traídos por



los españoles, los cuales prosperaron y se naturalizaron gracias a las óptimas condiciones ambientales de esta cuenca. Los nuevos alimentos se incorporaron rápidamente en la dieta de la población originaria, lo que tuvo como consecuencia que esta se volviera más carnívora (Sciolla, 2010), a la vez que convirtió a la carne en base del sistema de intercambio instaurado entre ambos grupos.

La escasez o abundancia de alimentos en el castillo de Niebla y los demás puestos hispanos parece haber dependido más de la calidad de las relaciones sociales que establecieran con su vecindario *mapuche-williche*, que de la disponibilidad del Real Situado y otros bastimentos de ultramar. Así, la creciente productividad de especies europeas sumada a la estabilidad de las relaciones comerciales con las parcialidades originarias permitieron a los colonos contar con ingredientes familiares en sus platos, los que complementaban con el uso de recursos nativos como, por ejemplo, los mariscos, en particular el choro zapato.

Según la abundante muestra de huesos de animales recuperados desde el castillo y otros sitios históricos de la cuenca de Valdivia, la base cárnica de las preparaciones en estos lugares fue el vacuno cocido. Esto al menos en aquellas recetas en que se usaban cortes de carne con hueso, pues los restos óseos de vacuno analizados no presentan huellas de exposición directa al fuego; no así los escasos restos de ovino, que seguramente fueron asados. Dichos resultados nos remiten a un tipo de preparación común entre los habitantes del centro-sur de Chile: nos referimos a los guisos pertenecientes a la familia de los *can*, entre ellos, el vailelcán (que también incluía mariscos), el charquicán y el luchicán. Además, estaban el locro, guiso de carne con papas y otros condimentos, y el ilolcol (Pereira Salas, 1977; Couyoumdjian, 2010; Sciolla, 2010). Al mismo tiempo, el plato más popular de España durante la época de los descubrimientos geográficos era la «olla podrida», cocimiento de carnes (vaca, aves, conejo, carnero, jamón), garbanzo, cebolla y ajo (Suárez, 2009).

Vemos entonces que en ambas cocinas existían platos de fácil amalgama<sup>11</sup>, situación que debió ser la tónica en los espacios de preparación de alimentos del castillo y en las casas españolas de Niebla y sus alrededores. Tal aseveración se ve confirmada por las fuentes escritas, cuando señalan que las mujeres *mapuche-williche* fueron incorporadas al servicio de las vivien-

---

<sup>11</sup> Quizás el famoso caldo valdiviano sea una expresión de esta mixtura, considerando que entre sus ingredientes están los huesos de rodilla, huesos largos de vaca descarnados –que fueron abundantes en la muestra osteofaunística del castillo de Niebla–, charqui –parte de las menestras traídas por el Real Situado– y gran variedad de ingredientes (Torres, 2001) que lo asemejan a la mencionada olla podrida y a los numerosos guisos *mapuche*.

das hispanas específicamente para el trabajo en las cocinas, reemplazando o complementando una labor que también era tradicional para las mujeres españolas y criollas (Martínez de Bernabé, 1782/2008, Guarda, 1986). No es casualidad, entonces, que en las misiones religiosas y haciendas de encomenderos, el recinto de cocina fuera llamado «casa de indios» (Mera *et al.*, 2007; Poblete, 2007).

Así, las cocinas coloniales valdivianas se convirtieron en contextos interculturales de carácter femenino, espacios donde se pusieron en práctica formas de preparación tradicionales con orientación *mapuche*, utilizando ingredientes de origen europeo<sup>12</sup>. Todo cocinado y servido en vajilla local, con algunas finas excepciones para la élite española, como las piezas de mayólica y los búcaros.

### Agradecimientos

Al equipo del Museo de Sitio Castillo de Niebla, en especial a Jimena Jerez y Ricardo Mendoza, y al equipo de Colecciones Digitales de la Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. Al proyecto Fondecyt 1130730 por su apoyo en los estudios carpológicos para sitios de Valdivia, cuyos resultados son publicados en este trabajo. A Jimena Valenzuela por su ayuda en la identificación malacológica.

### Referencias

- Abarzúa, A., Pinchicura, A., Jarpa, L., Martel-Cea, A., Stierken, M., Vega, R. y Pino, M. (2014). Environmental responses to climatic and cultural changes over the last 26,000 years in Purén-Lumaco valley (38°S). En T. Dillehay (Ed.), *The Telescopic Polity. Andean Patriarchy and Materiality* (pp. 123-141). Nueva York: Springer.
- Adán, L., Mera, R., Bahamondes, F. y Donoso, S. (2007). Historia cultural de la cuenca del río Valdivia: proposiciones a partir del estudio de sitios alfareros prehispánicos e históricos. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, (12), 5-30.
- Adán, L., Mera, R., Navarro, X., Campbell, R., Quiroz, D. y Sánchez, M. (2016). Historia prehispánica en la región centro-sur de Chile: Ca-

---

<sup>12</sup> Si bien la presencia de afrodescendientes era alta según los datos históricos (Guarda, 1986), esta no ha podido ser contrastada en el registro arqueológico, siendo una tarea pendiente evidenciar la importancia de este componente poblacional en las costumbres y vida cotidiana del castillo de Niebla.

- zadores-recolectores holocénicos y comunidades alfareras (ca. 10.000 años a. C. a 1550 años d. C.). En F. Falabella, M. Uribe, L. Sanhueza, C. Aldunate y J. Hidalgo (eds.), *Prehistoria en Chile. Desde sus primeros habitantes hasta los incas* (pp. 401-442). Santiago: Editorial Universitaria.
- Adán, L., Mera, R., Uribe, M. y Alvarado, M. (2005). La tradición cerámica bícroma Rojo sobre Blanco en la región sur de Chile: los estilos decorativos Valdivia y Vergel. En *Actas del XVI Congreso Nacional de Arqueología Chilena* (pp. 399-410).
- Adán, L., Urbina, S. y Alvarado, M. (2017). Asentamientos humanos en torno a los humedales de la ciudad de Valdivia en tiempos prehispánicos e históricos coloniales. *Chungará*, 49(3), 359-377.
- Aguilar, N. (1994). *Excavaciones arqueológicas en el castillo de Niebla 1992-1993. Descripción y análisis de la metodología y los principales rasgos culturales encontrados*. (Práctica profesional). Universidad Austral de Chile.
- Aguirre, L. (2009). *Niebla. De nuevas historias a nuevas ruralidades*. Valdivia: Ediciones Kultrún.
- Arnold, D. (2000). *La naturaleza como problema histórico: El medio, la cultura y la expansión de Europa*. Madrid: Fondo de Cultura Económica de España.
- Becker, C. (1997). Zooarqueología y etnohistoria: un contraste en isla Mocha. En D. Quiroz y M. Sánchez (eds.), *La isla de las palabras rotas* (pp. 71-85). Santiago: Centro de Investigaciones Barros Arana.
- Brouwer, J. (1646). *Diario y relación histórica del viaje realizado por el estrecho Le Maire hacia las costas de Chile, al mando del general Hendrick Brouwer en el año 1643*. Ámsterdam: Imprenta J. Broer.
- Campbell, R., Roa, C. y Santana, F. (2018). Más sureño que los porotos: Primeros fechados 14C AMS para el sitio Cueva de los Catalanes. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, (48), 85-89.
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales*, 15(30), 80-101.
- Castillo, L., Araujo, E., Chiavazza, H. y Prieto-Olavarría, C. (2018). Cocinar y alimentarse en tiempos de conquista. Reconstruyendo paquetes culinarios a partir de análisis cerámicos y arqueofaunísticos (Mendoza, siglos XV-XVII). *Arqueología*, 24(2), 109-132.
- Coles, K. (2011 Ms.). *Informe de análisis carpológico excavaciones isla Mancera: sectores polvorín, plaza colonial y castillo*.
- Correa, M., Molina, R. y Yáñez, N. (2005). *Reforma Agraria y las tierras mapuches. Chile 1962-1975*. Santiago: Editorial LOM.

- Couyoumdjian, R. (2010). Testimonios de viajeros en la Araucanía en el siglo XIX. En C. Sciolla (ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile*. (pp. 195-224). Santiago: Editorial Catalonia.
- Di Castri, F. y Hajek, E. (1976). *Bioclimatología de Chile*. Santiago: Universidad Católica de Chile.
- Dillehay, T., Pino, M., Bonzani, R., Silva, C., Wallner, J. y Le Quesne, C. (2007). Cultivated wetlands and emerging complexity in south central Chile and long distance effects of climate change. *Antiquity*, (81), 949-960.
- Garland, J. (1767). *Documentos de la ciudad y presidio de Valdivia*. Archivo Nacional de Chile. Fondo Varios, Volumen 284.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- Guarda, G. (1968). El virrey Amat y los jesuitas: los ataques a las misiones de Valdivia. *Historia*, (6), 263-283.
- Guarda, G. (1979). *La sociedad en Chile austral antes de la colonización alemana: 1645-1850*. Santiago: Editorial Andrés Bello.
- Guarda, G. (1986). La visita del fiscal DH. don José Perfecto de Salas al gobierno de Valdivia y el censo de su población (1749). *Historia*, (21), 289-354.
- Guarda, G. (1994). *Valdivia. Una ciudad chilena del siglo XVI*. Santiago: Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Guarda, G. (2001). *Nueva historia de Valdivia*. Santiago: Ediciones Universidad Católica de Chile.
- Hermosilla, N. y Bahamondes, F. (2010 Ms.). *Estudio restauración castillo de Niebla, comuna de Valdivia, Región de Los Ríos. Informe Final de arqueología Etapa II*. Programa Puesta en Valor del Patrimonio, Damop-GORE de Los Ríos, Consejo de Monumentos Nacionales, Santiago.
- Hermosilla, N., Bahamondes, F., Popovic, V. y Bueno, L. (2010 Ms.). *Estudio Restauración Castillo de Niebla. Informe Etapa I*. Programa Puesta en Valor del Patrimonio, Damop-GORE de Los Ríos, Consejo de Monumentos Nacionales, Santiago.
- Hoffman, A. (1997). *Flora silvestre de Chile: Zona araucana*. Santiago: Ediciones Fundación Claudio Gay.
- Jerez, J. (2017). *Plantas mágicas. Guía etnobotánica de la Región de Los Ríos*. Valdivia: Editorial Kultrún.
- Lema, C. (2017). *Aproximación histórica al conjunto de lozas del Museo de Sitio Castillo de Niebla*. Colecciones Digitales, Subdirección de Investi-

- gación Dibam. Recuperado de <https://www.museodeniebla.gob.cl/643/w3-article-84291.html>
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lynch, R. (2004). *Antique Bottle Collector's Haven*. <http://www.antiquebottles.com/>
- Marimán, P., Caniuqueo, S., Millalén, J. y Levil, R. (2006). *¡...Escucha, winka...! Cuatro ensayos de historia nacional mapuche y un epílogo sobre el futuro*. Santiago: Editorial LOM.
- Mariño de Lobera, P. (1580/1865). *Crónica del Reino de Chile*. Colección de Historiadores y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, vol. VI. Santiago: Imprenta del Ferrocarril. Recuperado de <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-98072.html>
- Martínez de Bernabé, P. (1782/2008). *La verdad en campaña. Relación histórica de la plaza, puerto y presidio de Valdivia*. Valdivia: Editorial Kultrún. Recuperado de <https://www.museodeniebla.gob.cl/sitio/Contenido/Publicaciones/24751:La-Verdad-en-Campana>
- Mera, R., Munita, D. y Urbina, S. (2018). El sitio Contraloría Regional de Valdivia. Del Varadero al Muelle y a la patrimonialización de un contexto urbano. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana Dossier «Arqueología Histórica Argentina. Situación y perspectivas»*, (12), 875-902.
- Mera, R., Reyes, V. y Vásquez, L. (2007). Reevaluación del sitio «Casa Fuerte Santa Sylvia» (IX región - Chile). En *Actas VI Congreso Chileno de Antropología*, II (pp. 1947-1957).
- Montandón, F. (2001). *Los castillos españoles en el estuario del río Valdivia*. Santiago: Dirección de Arquitectura, Ministerio de Obras Públicas.
- Munita, D. y Mera, R. (2016). Por aquellos olvidados... Niñas y niños en la arqueología histórica de Valdivia. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, (31), 131-144.
- Navarro, X. (1995). Arqueología de la costa valdiviana: Evidencias de ca. 5000 años antes del presente, zona centro sur de Chile. *Revista Medio Ambiente*, 12(2), 24-34.
- Navarro, X. y Aldunate, C. (2002). Un contexto funerario de la cultura El Vergel. *Gaceta Arqueológica Andina*, (26), 207-223.
- Palma, D. (2004). De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX. *Historia*, 37(2), 391-417.
- Pardo, O. y Pizarro, J. (2013). *Chile: Plantas alimentarias prehispánicas*. Santiago: Ediciones Parina.



- Pereira Salas, E. (1977). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Pino, M. y Navarro, X. (2005). Geoarqueología del sitio Chan Chan 18. Costa de Valdivia: discriminación de ambientes de ocupación humana y su relación con la máxima transgresión del Holoceno Medio. *Revista Geológica de Chile*, 34(1), 59-75.
- Poblete, M. (2007). Misiones franciscanas en Valdivia - Carta de Fray Antonio Hernández Calzada (1823-1844). *Publicaciones Archivo Franciscano*, (93), 127.
- Ramírez, C. y San Martín, C. (2005). Asociaciones vegetales de la cordillera de la Costa de la Región de Los Lagos. En C. Smith-Ramírez, J. Armesto y C. Valdovinos (eds.), *Historia, biodiversidad y ecología de los bosques costeros de Chile* (pp. 206-224). Santiago: Editorial Universitaria.
- Roa, C., Bustos, D., Ramírez, H. y Campbell, R. (2018). Entre la pampa y el Pacífico sur. Evaluando la dispersión más austral de cultígenos en el Cono Sur americano desde la evidencia arqueobotánica y radiométrica de isla Mocha y Cueva de los Catalanes (Sur de Chile). *Anales de Arqueología y Etnología*, 73(2), 189-220.
- Roa, C., Silva, C. y Campbell, R. (2014). El aporte de isla Mocha al conocimiento sobre el aprovechamiento de plantas con valor alimenticio en el sur de Chile (1000-1700 D.C.). En *Actas XIX Congreso Nacional de Arqueología Chilena* (pp. 549-559).
- Rosales, D. (1675/1877). *Historia general del Reino de Chile. Flandes indiano*. Valparaíso: Imprenta de El Mercurio. Recuperado de <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-3356.html#documentos>
- Rovira, B. y Gaitán, F. (2010). Los búcaros. De las Indias para el mundo. *Canto Rodado*, (5), 41-80.
- Sanfuentes, O. (2010). Morirse de hambre. El hambre del conquistador. En C. Sciolla (ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (pp. 89-108). Santiago: Editorial Catalonia.
- Sciolla, C. (2010). Tanto vieron tanto narraron... Textos y fragmentos de la cocina colonial chilena. En C. Sciolla (ed.), *Historia y cultura de la alimentación en Chile* (pp. 133-160). Santiago: Editorial Catalonia.
- Silva, C. (2010). El complejo El Vergel y su vergel: vegetales domésticos prehispanos en la costa septentrional araucana. En *Actas del XVIII Congreso Nacional de Arqueología Chilena*, tomo II (pp. 1279-1289).
- Silva, C. (2014). Archaeobotanical remains. En T. Dillehay (Ed.), *The telescopic polity. Andean patriarchy and materiality* (pp. 221-233). Nueva York: Springer.

- Silva, C. (2017 Ms.). *Síntesis para estudios carpológicos. Proyecto Fondecyt 1130730: Arqueología histórica de la ciudad de Valdivia y su jurisdicción en el período colonial.*
- Skewes, J. (2001). «Puro carbón le derretían esos fierros»: la vernacularización de la industria del acero en Corral, Chile. En *Actas del IV Congreso de Antropología Chilena* (pp. 594-599).
- Smith-Ramírez, C. Armesto, J. y Valdovinos, C. (2005). *Historia, biodiversidad y ecología de los bosques costeros de Chile.* Santiago: Editorial Universitaria.
- Solari, M. E., Cueto, C., Hernández, F., Rojas, J. y Camus, P. (2011). Procesos territoriales y bosques en la cuenca del río Valdivia (siglos XVI-XIX). *Revista de Geografía Norte Grande*, (49), 45-62.
- Suárez, J. L. (2009). Notas sobre la cultura alimentaria en la España del siglo XVII. *Cuadernos de Estudios del Siglo XVIII*, (19), 257-297.
- Torrejón, F. y Cisternas, M. (2002). Alteraciones del paisaje ecológico araucano por la asimilación mapuche de la agroganadería hispano-mediterránea (siglos XVI y XVII). *Revista Chilena de Historia Natural*, (75), 729-736.
- Torrejón, F. y Cisternas, M. (2014). Efectos ambientales de la colonización española desde el río Maullín al archipiélago de Chiloé, sur de Chile. *Revista Chilena de Historia Natural*, 77(4), 661-677.
- Torres, J. (2001). *Origen, fulgor y vigencia del valdiviano.* Valdivia: Editorial América.
- Urbina, S. (2018). *Vida cotidiana en el castillo de Niebla a través de las colecciones cerámicas y cartografías históricas.* Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. Recuperado de <https://www.museodeniebla.gob.cl/643/w3-article-89664.html>
- Urbina, S. y Adán, L. (2012a). La ciudad de Valdivia y su jurisdicción: elementos para una historia indígena en el período Colonial Temprano. En *Actas V Congreso Nacional de Arqueología Histórica Argentina*, tomo II (pp. 175-203).
- Urbina, S. y Adán, L. (2012b Ms.). *La misión de Niebla: una instalación franciscana en la jurisdicción colonial de Valdivia. Informe de avance proyecto DID-UACH. Investigación y puesta en valor del sitio histórico La Misión costa de Valdivia, siglo XVIII.*
- Urbina, S. y Adán, L. (2014). Avances en arqueología de Valdivia. *Boletín de la Sociedad Chilena de Arqueología*, (43/44), 35-60.
- Urbina, S., Villablanca, F., Adán, L. y Alvarado, M. (2017). *Meshen y botijas en la jurisdicción de Valdivia: aportes al estudio de contenedores cerámicos en*

*contextos coloniales (siglos XVI-XIX)*. Póster presentado en las X Jornadas de Arqueología de la Patagonia.

Van Meurs, M. (1996 Ms.). *Informe Parcial de investigación: Excavaciones arqueológicas realizadas en el Fuerte de la Pura y Limpia Concepción de Montfort de Lemos (1992-1995)*.

Van Meurs, M. (1998 Ms.). *Informe arqueológico. Zona histórica de Niebla*. Ilustre Municipalidad de Valdivia. Dirección de Obras.