



**UNIVERSIDAD DE CHILE
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE POSTGRADO**

**APROXIMACIONES ARQUEOLÓGICAS SOBRE CONSUMO DE ALCOHOL E IDENTIDADES SOCIALES
EN UN SITIO DE NAUFRAGIO DE MEDIADOS DEL SIGLO XIX.
El caso de la barca de transporte *Infatigable*, Valparaíso**

Tesis para optar al grado de Magíster en Arqueología

SILVANA BELÉN MARTÍNEZ MONTENEGRO

**Directora:
Isabel Cartajena**

**Tutor:
Diego Carabias**

**Comisión Examinadora:
Flora Vilches
Nicolás Lira**

Valparaíso, año 2021

RESUMEN

El presente estudio es una caracterización y análisis de una muestra de contenedores vítreos, contenedores de gres y vajilla vítrea (vasos y copas) provenientes de un contexto de naufragio que data de 1855, dentro de la bahía de Valparaíso. El sitio arqueológico, denominado S3 PV, corresponde al pecio de la barca transporte Infatigable, desde el cual se han recuperado una gran diversidad de otras materialidades.

A través de la caracterización arqueológica de contenedores y vajilla, integrando y contrastando con información proveniente de fuentes escritas, se busca explorar la variabilidad de bebidas representadas y la diversidad de prácticas asociadas al consumo de alcohol a bordo de una nave de la Armada de Chile.

Se establece la existencia de una estrecha relación entre el consumo de alcohol y la conformación de la sociedad a bordo, donde el beber se constituye como un elemento identitario transversal de la dotación, el cual se enmarca en un contexto muy particular y se manifiesta de formas diferenciadas.

Palabras clave: Contenedores vítreos, contenedores de gres, vasos, copas, consumo de alcohol, identidades sociales, sociedad a bordo, Armada de Chile.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, debo agradecer a ARQMAR y ÁRKA por brindarme la oportunidad de llevar a cabo la presente investigación, y por facilitarme tanto los materiales que se analizaron como el espacio necesario para hacerlo, junto con darme las directrices generales para comenzar a explorar tanto el mundo de la arqueología histórica como el sitio de naufragio.

En segundo lugar, quiero agradecer de todo corazón a aquellas personas que, en diferentes momentos y procesos de la elaboración de la memoria, me apoyaron de una u otra forma. A Valeria Sepúlveda y Florencia Marín, por apoyarme al inicio de la investigación con su voluntad de oro e infinito conocimiento, y a Jaime Widow por orientarme hacia el final de la escritura con su conocimiento, infinita paciencia y preocupación. También quisiera agradecer a mis compañeras y compañeros de carrera y de vida que formaron parte de mi vida universitaria, por ser una motivación e ilusión constante, y especialmente a mi generación de la carrera de Antropología (2014) y a mi curso de Magíster de Arqueología (2018), ya que sin el apoyo colectivo y la contención emocional que nos brindamos estos años, nada de esto sería hoy posible.

Escribía hace unos años Pedro Lemebel que eso del amigo o el compadre es algo tan masculino, tan burgués. Y así como él, yo tampoco tengo amigos, yo también tengo amores. Son estos amores quienes, en un momento u otro, me sostuvieron y me dieron las energías necesarias para continuar con la carrera, con la tesis y con la vida misma. Gracias a cada una y cada uno, por su compañía, su apoyo incondicional, su paciencia para escucharme hablar horas sobre la tesis y regalarme sus comentarios y apreciaciones, por su atención, por su voluntad de leerme y su disposición a ayudarme y conversar. Quiero agradecerle a Alejo Odgers, Belén Venegas, Alejandro Morgado, Consuelo Robledo, Nicolás Díaz, Daniel Bizama, Christoffer Baeza, Sergio Parra, Ignacio Abarca y Daniela Cordero. Gracias a ustedes he podido soñar y lograr tantas cosas, entre ellas esta tesis. Quiero agradecer especialmente a Valentina Guevara, por haber sido y ser siempre luz en mi oscuridad. Les estoy agradecida para siempre.

Desde el rincón más cálido de mi corazón, quiero agradecer de forma especial a Eduardo A. Donoso, mi compañero, quien me ha acompañado, apoyado y motivado desde la búsqueda y definición de tema de tesis hasta el tipeo del punto final. Estas breves líneas no le hacen justicia a lo que ha significado para mi tesis tu apoyo, soporte y contención, ni son justas con lo que ha significado para mí tu amor, el cuidado y tu confianza absoluta en mí y en que iba a ser capaz de sacar esto adelante. Gracias por los cariños, por los trasnoches, por las conversaciones para desentramar la mente, por las tacitas de café y por no dejarme nunca caer. Me motivas, me inspiras, me enorgulleces, me haces feliz y me haces mejor persona. Simplemente gracias por dejarme caminar contigo, te amo.

Finalmente quiero agradecer y dedicar este trabajo a las dos personas que son el motivo de todo lo que hago y para ser cada día la mejor versión de mí. Quiero dedicar esta tesis y cada una de las horas de trabajo invertidas en ella a mi madre y a mi padre, Silvia Montenegro y Carlos Martínez. A ustedes les debo todo lo que soy, gracias a ustedes he logrado cosas que pensaba imposibles, todo lo que soy y lo que seré es gracias a ustedes, a su infinito amor y apoyo, a su confianza y a todos los momentos hermosos que me han regalado desde que tengo memoria. Gracias a ustedes hoy cumpla una meta más, y desde aquí puedo seguir soñando. Sin ustedes nada de esto habría sido posible, y no puedo más que decir que los amo, y que espero poder retribuirles, de alguna u otra forma a lo largo de mi vida y día a día, todo el amor y las oportunidades que me han dado en la vida. Espero puedan sentirse orgullosos de mí, así como yo me siento orgullosa de ustedes. Los amo infinitamente.

Índice

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA Y OBJETIVOS	6
1.1 Problema	6
1.2 Pregunta de investigación y Objetivos	8
CAPÍTULO II: ANTECEDENTES	9
2.1 Chile y Valparaíso en el siglo XIX	9
2.1.1 <i>Apertura económica y el rol de Valparaíso</i>	9
2.1.2 <i>Panorámica social del Valparaíso de mediados de siglo XIX</i>	10
2.1.3 <i>La Armada de Chile</i>	11
2.2 Beber en el siglo XIX	13
2.2.1 <i>Qué se bebía en el Chile decimonónico</i>	13
2.2.2 <i>Producción e importación de alcoholes</i>	17
2.2.3 <i>Categorías de bebidas</i>	19
2.2.4 <i>La bebida en la marinería</i>	21
2.3 Barca de transporte “La Infatigable”	23
2.3.1 <i>La barca</i>	23
2.3.2 <i>La dotación</i>	24
2.3.3 <i>Hundimiento</i>	24
2.4 Sitio S3 PV	25
2.4.1 <i>El sitio arqueológico</i>	25
2.4.2 <i>Procesos de formación de sitio</i>	26
CAPÍTULO III: MARCO REFERENCIAL	27
3.1 Consumo de alcohol y comportamientos del beber	27
3.2 Identidades sociales y el beber	28
3.3 Sociedad a bordo	30
CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA	33
4.1 Muestra	33
4.2 Descripción y análisis arqueológico	33
4.2.1 <i>Contenedores vítreos</i>	34
4.2.2 <i>Contenedores gres</i>	38
4.2.3 <i>Vajilla vítrea: vasos y copas</i>	41
4.3 Contextualización de la muestra dentro del pecio	44
4.4 Análisis de fuentes documentales	44
CAPÍTULO V: RESULTADOS	46
5.1 Caracterización de la muestra	46
5.2 Análisis arqueológico	48
5.2.1 <i>Contenedores vítreos</i>	48
5.2.2 <i>Contenedores de gres</i>	71

5.2.3. Vajilla: vasos y copas	83
5.3 Contextualización de la muestra en el pecio	94
5.3.1 Espacios de la nave	94
5.3.2 Procesos de formación de sitio	95
5.3.3 Otras materialidades	96
5.4 Análisis de fuentes documentales	97
5.4.1 Documentación respecto a Normativas de la Armada	97
5.4.2 Caracterización dotación de la Infatigable	100
5.4.3 Fuentes sobre producción y circulación de contenedores, bebidas y vajilla	103
5.4.4 Fuentes sobre consumo de alcohol	104
CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	110
6.1 Consumo de alcohol a través del registro arqueológico del sitio de naufragio S3 PV	110
6.2 Sociedad a bordo	114
6.3 Consumo de alcohol y la Oficialidad	118
6.4 Conclusiones	121
Índice de Tablas.....	122
Índice de Figuras	123
BIBLIOGRAFÍA.....	126
ANEXOS.....	134

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN AL PROBLEMA Y OBJETIVOS

1.1 Problema

Las bebidas alcohólicas han sido desde siempre parte de la vida e historia humana. Más que un producto, un recurso, o incluso un placer, el alcohol históricamente ha tenido un rol activo dentro de las relaciones interpersonales, las identidades, las tradiciones y la cultura. La antropología cultural nos ha alertado especialmente que las personas están imbuidas en culturas que poseen normas detalladas sobre el consumo de alcohol, cuyas reglas, creencias y planes establecen claramente quién puede beber qué y los motivos para beber (Kross, 1997). Los comportamientos del beber [*drinking behaviors*] o patrones de bebida no son únicamente manifestaciones de una organización social mayor o de una estructura cognitiva profunda, son prácticas a través de las cuales la identidad personal y grupal se construye, encarna, realiza y transforma activamente (Dietler, 2006).

La mayoría de los estudios sobre el fenómeno del alcohol y el beber pueden agruparse en estudios sobre salud, historia, antropología y arqueología. Respecto a lo que sucedía en el siglo XIX, las investigaciones se han centrado principalmente en los puntos de salud pública e historia, los que sin embargo han enfatizado en descripciones del fenómeno, y en los momentos finales del siglo XIX y principios del XX. Trabajos arqueológicos, tanto en Chile como en el extranjero, han tratado el tema del consumo de alcohol asociado a relaciones sociales, comportamientos, diferencias sociales e identidades. Los indicadores arqueológicos para observar fenómenos de diferencias sociales e identidades son variados, desde el origen y el valor de las bebidas presentes en un contexto particular, como el caso de los contextos cerrados de trabajo como campamentos mineros y salitreros del norte de Chile (Alcaide, 1983; Bittman & Alcaide, 1984; Silva C. , 2018; Sironi & Mafferra, 2020) hasta las características de las botellas, como su tamaño (Smith, 2008).

A través de diversos estudios se ha relevado que el consumo de bebidas alcohólicas interpretó un rol importante dentro de la vida cotidiana de Chile durante el siglo XIX. El consumo de alcohol no se habría limitado a los ámbitos de esparcimiento como la fiesta o la chingana, sino que también en espacios como el hogar y el trabajo (Sandoval, 2014). Así, el consumo de alcohol está ligado a la sociabilidad, al grado mayor de comunicación que puede establecerse entre un grupo de personas, dado que durante el siglo XIX el alcohol “se integró como parte de la cotidianidad, de su forma y modo de vivir, no evadiendo o escapando de ella, sino como una vía de comunicación, permitiéndoles construir redes asociativas entre desconocidos” (Silva, 2014, p.70).

Siendo desde la colonia el puerto principal de Chile, Valparaíso se convirtió, naturalmente, en el foco de desarrollo comercial y financiero, tanto por su cercanía con Santiago como por formar parte de las rutas del Callao (Alegría, 2013). Hacia mediados del siglo XIX al puerto se trasladaban familias chilenas tras el comercio, extranjeros relacionados con las casas comerciales de sus países e inmigrantes pobres que llegaron buscando un mejor pasar. Así, su crecimiento comercial fue un empuje para la República, donde además Valparaíso sirvió como centro de operaciones de la Armada desde su creación (Carabias, 2017) y fue un punto crítico en términos de inmigración y de encuentro de culturas, costumbres e identidades (Harris, 1997).

De esta forma, el panorama del Valparaíso del siglo XIX es, en términos sociales, muy variado, ya que en este espacio se encuentran distintos sujetos y colectividades, desde criollos e inmigrantes pobres, tanto porteños como asociados al interior o al comercio marítimo, criollos de clase alta y colonias extranjeras asociadas a las casas comerciales, como la colonia británica, francesa y alemana, entre otras, hasta comerciantes, vendedores y, por supuesto, marinos (Harris, 1997). Así, es posible sostener que en esta época existe un entramado social y cultural diverso.

Por otro lado, dentro de la cotidianidad porteña del siglo XIX, la vida en el mar ocupa un sitio importante. Las actividades de comercio marítimo y de conectividad entre el puerto y el resto del país tienen como actores a los mismos sujetos que se desenvuelven en el puerto, pero en un contexto distinto: el mar. La mayoría de estas actividades implican vivir en el mar por períodos de tiempo determinados, donde dichos sujetos se relacionan socialmente entre sí de diversas formas y en distintos niveles al compartir la vida a bordo. Como en cualquier subcultura, a bordo de una nave existen patrones reconocidos y sancionados de comportamientos aceptables y desviados relacionados con ella. En su trabajo, Nolan (1976) sugiere que, a nivel estructural, el consumo de alcohol puede ser generalmente más un elemento integrador y no un elemento disruptivo para la vida social a bordo. Beber es una parte normal y generalizada de la vida en el mar. Dejando a un lado el elemento principal de la cooperación en el trabajo, es uno de los patrones de interacción más importantes desde el punto de vista social, ya que tiene relevancia para la adaptación individual a la organización del barco y para la cohesión social a bordo, donde el acto social de beber (*social drinking*) puede formar reciprocidades y unir a los hombres en afiliaciones que pueden brindar una gran satisfacción y la posibilidad de camaradería (Nolan, 1976).

El siglo XIX comienza de manera turbulenta en Chile en términos políticos y sociales, teniendo en consideración las guerras independentistas y el proceso de conformación de la República, lo que implicó una constitución (1833) y un proceso reestructurador de la sociedad chilena en tono de orden y regulación, propio del denominado Estado Portaliano (Ugarte, 1910). El orden, el control y el disciplinamiento social fueron medidas utilizadas por parte de la elite gobernante para introducir a Chile dentro de la economía capitalista, ya que se entendía que las prácticas de los trabajadores, es decir de los sectores populares, debían ser moldeadas para que este adscribiera y fuera funcional al modelo económico y social que se estaba instalando, por lo que cualquier práctica que entorpeciera la producción o las funciones de la mano de obra, como consumir alcohol, debía ser regulada y/o prohibida a través de decretos que ejercieran coerción sobre los sujetos, de manera de contar con una mano de obra dócil (Sandoval, 2014; Silva, 2014).

En este contexto de regulación y normativas, específicamente asociado al consumo de alcohol, la Armada también consideró dentro de sus reglamentos prohibiciones, castigos y raciones permitidas. Entendiendo la importancia del alcohol en la vida cotidiana decimonónica y su rol en la vida a bordo, no es de extrañar que la mayoría de los cuerpos navales y navieras comerciales de mediados del siglo XIX tuvieran considerada la bebida dentro de las necesidades de la tripulación, tal como la comida y el agua (Martín, 1999; Mira, 2010; Proulx, 1984; Zurcher, 1965). En esta época, por su parte, la Armada de Chile incluía dentro de sus raciones diarias una porción de aguardiente estando en tierra, y la

misma porción de ron estando embarcados (Gundian, 1866). Esto denota que en esta época existe por parte de la institución una intención de regulación del consumo de alcohol, tanto en el puerto como a bordo, más que un afán prohibicionista. De esta forma se puede controlar qué es lo que se bebe y cuánto, manteniendo el orden y generando una cierta estandarización de lo que se consume.

El caso de la barca de transporte Infatigable, que prestó servicio a la Armada durante el siglo XIX, resulta interesante ya que conjuga diversos factores. En primer lugar, en el contexto social del Valparaíso de la época la dotación es una representación de esa diversidad, por la heterogeneidad de su composición. En segundo lugar, en términos de consumo de alcohol, siendo un contexto del siglo XIX es de esperar que haya habido consumo a bordo, lo que puede verse en el registro arqueológico del sitio. En tercer lugar, el registro señala variedad de tipos de bebidas y vajilla, por lo que no todos habrían estado consumiendo lo mismo. En cuarto lugar, al tratarse de un contexto de a bordo, permite evaluar si las prácticas asociadas al beber cambian significativamente o no estando en tierra y estando en mar, lo cual entendiendo las prácticas del beber como signos indexados de identidad (Dietler, 2006), puede dar luces de la conformación de otro tipo de identidades sociales a bordo o si éstas se mantienen al igual que en tierra. Con el estudio de los restos materiales del sitio S3 PV (sitio arqueológico de naufragio de la barca Infatigable) asociados a prácticas de consumo de alcohol, se pretende explorar identidades sociales de dichos sujetos a bordo, como una aproximación a la heterogeneidad identitaria de la Armada dentro del contexto social de Valparaíso a mediados del siglo XIX.

1.2 Pregunta de investigación y Objetivos

De esta manera, la pregunta que guía la presente investigación es:

¿Cómo se relaciona la variabilidad en las prácticas de consumo de alcohol a bordo de la barca transporte Infatigable de mediados de siglo XIX con identidades sociales de la dotación?

Objetivo General

Explorar la variabilidad en las prácticas de consumo de alcohol en la Infatigable a mediados de siglo XIX (sitio S3 PV) y evaluar su relación con identidades sociales de su dotación.

Objetivos Específicos

1. Caracterizar arqueológicamente los restos de contenedores vítreos y de gres, vasos y copas del sitio S3 PV
2. Identificar y relacionar tipos de bebidas alcohólicas con contenedores y vajilla representadas en el sitio.
3. Contextualizar los contenedores, vasos y copas respecto al pecio y a otras materialidades.
4. Contrastar y relacionar los resultados del análisis arqueológico con la información de fuentes documentales.

CAPÍTULO II: ANTECEDENTES

2.1 Chile y Valparaíso en el siglo XIX

2.1.1 Apertura económica y el rol de Valparaíso

Como ya se ha señalado, durante la primera mitad del siglo XIX Chile experimentó, en términos económicos, una transición desde un sistema mercantilista tradicional a insertarse dentro del capitalismo, generando un proceso de apertura del mercado criollo y de expansión del comercio. Abrir la economía nacional implicó, a su vez, abrir los puertos del país, lo cual se dejó sentir en el desarrollo de la nascente República con la entrada de capitales y población extranjera, con una gran presencia británica (Garreaud, 1984) Valparaíso como ciudad y como puerto tuvo, desde la colonia y en mayor medida desde el siglo XIX en adelante, una posición estratégica, tanto en términos marítimos como terrestres. La inestabilidad política de la década de 1820 generó en la mayor parte del territorio una pérdida de riquezas, lo que no sucedió en Valparaíso debido a que llegaron hasta él capitales, comerciantes y trabajadores extranjeros a estimular la economía del puerto (Hernández, 1927). La posición del puerto dentro de distintos circuitos en que se movían productos y mercancías, es decir, su cercanía con Santiago, su conectividad con Callao y el sur (Alegría, 2013; Couyoumdjian, 2000) fomentaron el crecimiento de la ciudad y cimentaron su relevancia para el país en términos económicos, sociales y políticos. Así, Valparaíso fue centro de un movimiento constante de mercancías, donde se encontraban productos que se desembarcaron desde el extranjero con productos de las zonas rurales para el abastecimiento general de la ciudad y la población (Urbina, 2002). De esta manera, Valparaíso fue ampliando sus funciones para la República y la economía (Garreaud, 1984), llegando a ser tal su importancia en la primera mitad del siglo XIX que en 1832 sería el mismísimo Diego Portales el Gobernador de la ciudad, y sería en 1842 cuando se crea la Provincia de Valparaíso como tal (Ugarte, 1910).

“Valparaíso nació como caleta, tuvo infancia de puerto y se desarrolló como el emporio de redistribución de mercancías más importante de la costa del Pacífico Sur en el siglo XIX” (Urbina, 2002, pág. 45). Lo anterior resume bastante cuál fue la situación del puerto decimonónico, cuando comenzó a convertirse en una ciudad y polo de atracción de capitales y de población durante dicho siglo (Alegría, 2013; Garreaud, 1984; Harris, 1996; Urbina, 2002). La apertura comercial de Chile y de Valparaíso se expresó en la llegada de financistas europeos, casas comerciales principalmente británicas, alemanas, francesas e italianas, comerciantes e inversionistas nacionales y extranjeros, casas mercantiles locales, comerciantes y pequeños productores, y se fue volviendo más visible esta apertura en la gran cantidad de naves extranjeras que pasaban por el puerto (Alegría, 2013; Parker, s.f.)

Todo el revuelo y crecimiento económico trajo consigo un importante aumento de la población urbana, donde debido a los cambios en las formas de producción generaron concentraciones de población en las ciudades, creciendo de esta forma en términos demográficos y de construcción de la urbe (Garreaud, 1984; Silva, 2014).

Tabla 1: Crecimiento demográfico en Valparaíso, en base a datos presentes en Graham (1822); Ugarte (1901); Merlet (2007).

Fecha Censo	Cantidad de habitantes
1822	15.000
1831	24.000
1855	80.000

Es posible observar de la Tabla 1 que el crecimiento demográfico de la ciudad de Valparaíso durante la primera mitad del siglo XIX fue exponencial y sostenido, lo que se explica por los factores mencionados anteriormente, como la llegada de población rural criolla y de la llegada de población extranjera asociada a comerciantes e inversionistas, que fue consolidando el carácter urbano y cosmopolita del puerto. Así comienza a crecer la ciudad, hacia los cerros debido a la falta de suelo en el “plan” que se hacía sentir con el crecimiento de su población (Urbina, 2002), y se dividió entre el Barrio Puerto y el Almendral (Graham, 1822; Treutler, 1958; Ugarte, 1910).

2.1.2 Panorámica social del Valparaíso del siglo XIX

Como atractivo polo económico y de trabajo, y como recalada obligada de diversas rutas marítimas, Valparaíso del siglo XIX se conforma como una ciudad muy concurrida, con gran cantidad de población flotante e inmigrante que finalmente se asentó en el puerto. Debido a los procesos de migración campo ciudad es que se engrosó la cantidad de población de sectores populares en la ciudad, y a su vez diversas familias de elites llegaron a Valparaíso en un afán de ser parte de la apertura y expansión económica que estaba viviendo el país a mediados del siglo XIX. Así, Valparaíso alberga una alta concentración de población en comparación a otras ciudades de la época, y muy diverso en términos sociales. Por una parte, había una clara diferencia entre elite y pueblo, donde además jugó un papel importante la población extranjera, por lo que el puerto se conformó como un lugar de encuentro entre diversas clases y nacionalidades (Alegría, 2013; Harris, 1996, 1997; Garreaud, 1984; Parker, s.f.; Urbina, 2002).

La elite se conformó por aquellas familias nacionales que tuvieron poder adquisitivo y productivo durante la colonia que encontraron maneras de mantener sus capitales en el nuevo modelo económico capitalista, y además por una importante cantidad de población extranjera, correspondientes a las colonias británica, francesa, alemana e italiana, asociadas a las casas de comercio y a inversionistas o financistas (Estrada, 2006; Estrada, 2013; Estrada, 2014; Garreaud, 1984). En la elite criolla se dejó sentir la influencia europea, manifestándose en sus formas, modas y nuevas costumbres adoptadas directamente desde las formas de vida de británicos y franceses principalmente, donde incluso es posible reconocer en la segunda mitad del siglo XIX un claro proceso de europeización de la elite que ha sido denominado como de afrancesamiento social y de consumo (González, 2002; Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016; Orlove & Bauer, 1997).

Los sectores populares estuvieron conformados por una gran diversidad de sujetos, de distintos orígenes, con distintos oficios y diversas identidades. Como se ha señalado

anteriormente, la presencia extranjera no sólo se limitó a conformar parte de la elite, sino que tuvo gran importancia dentro de los sectores populares también (Harris, 1997). La presencia extranjera dentro de los sectores populares, y de la población en general, puede ilustrarse en el hecho de que los mayores deudores en Valparaíso eran extranjeros, y que para el año 1855 más de 100 extranjeros se atendieron en el Hospital de Valparaíso (Ibidem). Si bien las autoridades sostenían que éstos correspondían a población de carácter flotante, es posible desprender que una cantidad no menor de hombres europeos y norteamericanos se radicaron en Valparaíso de acuerdo con las numerosas actas de matrimonios de la época que reflejan uniones de mujeres de nombres criollos con hombres de nombres de raíz anglosajona o alemana, francesa (Harris, 1996).

En este punto es necesario destacar el hecho de que durante todo el siglo XIX la presencia extranjera en Valparaíso se conformó no sólo por inmigrantes de elite asociados a casas comerciales e inversiones, sino que también llegaron a Chile una cantidad importante de población inmigrante de proletarios, muchas veces analfabetos, deudores y marinos desertores (Harris, 1996; Harris, 1997). Para el presente estudio, es preciso relevar que la presencia extranjera también fue importante en la marina mercante, de pesca y de guerra chilena durante esta época. De esta manera, la marinería en el puerto estuvo representada por personas de distintas nacionalidades, con una innegable influencia europea y por sobre todo británica, de diferentes estratos sociales y oficios. Así, muchas veces la conformación de tripulaciones en el puerto de Valparaíso permitió un encuentro de diversas identidades a bordo (Alegría, 2013; Harris, 1996; Huerta, 1995).

Una de las causas a las que puede atribuirse la llegada de tal cantidad de extranjeros populares al puerto habría sido la deserción de marinería desde naves europeas y norteamericanas que recalaban en Valparaíso. No se reconocen las motivaciones explícitas que habrían llevado a la deserción de dotaciones en Valparaíso, pese a ello, es posible sostener que en general se trataría de factores económicos, de condiciones de trabajo y de disciplina (Harris, 1996, 1997; Rivas, 2004). En esta época la deserción es tipificada como delito y constituye un problema político entre Chile y las diversas naciones que interactuaban en el puerto, sin embargo, desertores encontraron protección en los mismos lugares que frecuentaban, como las pulperías. Particularmente en Valparaíso, hacia 1820 el tema de los desertores comienza a ganar notoriedad, para alcanzar su peak hacia 1850, y no ocurrió sólo en la marinería extranjera, sino también hubo gran cantidad de desertores chilenos, por razones similares a las de los desertores extranjeros (Alegría 2013; Harris, 1996).

2.1.3 La Armada de Chile

La apertura económica, el aumento de las actividades de comercio y el crecimiento de Valparaíso como ciudad, sumado a su posición estratégica con relación a Santiago, a los puertos del norte y del sur de Chile y a su conectividad con Callao, intensificó y fue ampliando las funciones de Valparaíso para con la República, volviéndose un polo de importancia económica y burocrática (Alegría, 2013; Couyoumdjian, 2000; Garreaud, 1984). Desde el siglo XVIII esta ciudad había creado infraestructura portuaria, financiera y

comercial, y funcionando como centro de operaciones de la nación (Garreaud, 1984), resulta esperable que algunas de las instituciones más importantes de la República se conformaran en Valparaíso, como el caso de la Armada de Chile.

Pese al vasto territorio marítimo de Chile y al rol importante que cumplieron sus puertos para el tráfico de mercancías desde la colonia, recién en el siglo XIX en contexto de las guerras independentistas es que surge la necesidad de la creación de la Primera Escuadra Nacional en el año 1818 (Ferrer, 1994; Gundian, 1866; Huerta, 1995; Parker, sin año), de la mano de la fundación de la Academia de Guardias Marinas dos años antes en 1811. Así, la Escuadra Nacional, que posteriormente sería la Armada de Chile, jugó un papel muy importante para la naciente República, en términos de conectividad de territorios, abastecimiento, conflictos armados, movimiento de mercaderías, entre otras (Ferrer, 1994; Huerta, 1995; Ugarte, 1910).

Sin embargo, se debe apuntar aquí que la primera Escuadra Nacional fue fundada en un momento en que toda la República se encuentra en construcción y organización, incluyendo las distintas instituciones que la componen. Así, se conforma una fuerza marítima en un país que no contaba con recursos suficientes para volverla una fuerza sólida y homogénea, como lo ha presentado la historiografía. Con esto, dentro de las dificultades por las que atravesó la Armada se encuentra el hecho de haber quedado, en un primer momento y por diversos factores, en una posición secundaria en comparación al resto de las ramas militares en términos presupuestarios, lo que trajo consigo distintas situaciones, entre las que destaca el hecho de que la institución no contara con recursos que le permitieran contratar tripulaciones profesionales o de mantener tripulaciones en servicio a largo plazo (Alegría, 2013; Ferrer, 1994; Harris, 1996; Huerta, 1995; Ugarte, 1901).

Los limitados recursos y la imposibilidad de regularizar el reclutamiento de sus tripulaciones, llevó a que las dotaciones de la Armada fueran diversas y heterogéneas, durante casi la totalidad del siglo XIX. Sin embargo, con la formación de la Escuadra Nacional en 1818, se crean instituciones como la “Academia de jóvenes Guardiamarinas” con el fin de formar un cuadro de oficiales permanente capaces de operar la nueva unidad naval. Con el gobierno de Manuel Montt y en un ánimo de alfabetización nacional, es que a bordo de las naves de la escuadra nacional se comienzan a impartir las “Clases de primeras letras” destinadas a este colectivo humano de diversas características. Sin embargo, esta capacitación se ubicaba dentro de un esfuerzo debido a los elevados índices de analfabetismo, por lo tanto, este no formaba una marinería profesional (Alegría, 2013; Contador, 2017; Ferrer, 1994; Harris, 1996; Huerta, 1995; Ugarte, 1910).

La heterogeneidad social, de orígenes y oficios que marcó a las primeras dotaciones de la Armada fue consistente durante toda la primera mitad del siglo XIX, aunque esta diversidad fue cambiando de composición. En un primer momento se habla de que las primeras dotaciones fueron compuestas en su mayoría por marinos de origen extranjeros y descendientes de españoles (Huerta, 1995), mientras que ya hacia mediados de siglo con la apertura económica, la presencia extranjera comienza a disminuir, constituyendo dotaciones más homogéneas en términos de nacionalidades dentro de buques y naves de

la Armada (Alegría, 2013; Harris, 1996). En síntesis, podemos dar cuenta que el devenir de los grupos humanos asociados a la Escuadra Nacional fue variando de un grupo humano diverso desde sus periodos fundacionales y la Guerra de la Independencia, donde las tripulaciones de la Marina pasan rápidamente de ser mayoritariamente extranjeras a ser principalmente conformadas por marinería nacional.

2.2 Beber en el siglo XIX

2.2.1 Qué se bebía en el Chile decimonónico

Valparaíso se constituye a mediados de siglo XIX como una ciudad en crecimiento, de carácter cosmopolita y como punto importante de paso y encuentro de población. En el puerto decimonónico es posible identificar dos esferas de formas de socializar, en privado y en público. En general, la elite prefirió socializar en sus casas con jardines o en espacio de la vida pública considerados como decentes, como es el caso de la Iglesia. Por su parte, los sectores populares socializaron y se encontraron en diversos espacios como las casas, calles, plazas, iglesias, chinganas y en los trabajos (Rivas, 2004; Salinas, 2003; Ugarte, 1910). En general, la sociabilidad popular se vio ligada y asociada al consumir y compartir bebidas alcohólicas, cosa que igual hacía la élite, pero con maneras y modales diferentes que hacían concebir las prácticas populares como indecentes.

Durante la primera mitad del siglo XIX a través de normativas legales que penalizaban la embriaguez se ejerció presión sobre el consumo de alcohol, particularmente el consumo por parte de las clases bajas, el cual era muy mal visto por parte de la oligarquía, asociándolo a violencia, delincuencia y a trabajadores indisciplinados e incapaces de producir como lo requería la elite para su integración al modelo capitalista. Así, para la clase dominante, el consumo de alcohol fue una práctica que debía no sólo ser controlada, sino erradicada (Silva J. , 2014). Esta tarea de disciplinar y eliminar el hábito de beber alcohol en el pueblo resultó, en términos reales, impracticable, debido a que no se trataba del consumo en sí mismo, sino que éste respondía a formas propias de los sectores populares de sociabilizar cotidianamente, de sobrellevar el trabajo, de tradiciones y de relaciones, por lo que la desobediencia y el desacato por estas normas podrían entenderse como una resistencia de carácter inconsciente a los códigos culturales que pretendía imponer el Estado, que eran contradictorios con sus propias costumbres (Sandoval, 2014; Silva, 2014). Como manifestación inconsciente de resistencia o como parte de la cotidianidad de la población, existió tensión social respecto al consumo de alcohol durante todo el desarrollo del siglo XIX.

Se tienden a restringir los espacios de diversión y los comportamientos en espacios públicos, y se asocian a delitos y desorden producto del consumo de alcohol. (Sandoval, 2014; Silva, 2014). La represión del consumo de alcohol de la elite hacia los sectores populares tuvo relación con un afán moralizador y de hacer dócil a la mano de obra (Lorenzo, 2012), por lo que ciertos espacios de sociabilidad del pueblo, como pulperías y chinganas, se vieron transgredidos, lo que fue generando una tensión entre las nuevas normas de la elite y las costumbres populares.

De esta manera, es posible identificar que el proceso de conformación de la República, su carácter autoritario y el establecimiento de reglamentos, normas y prohibiciones se dio en un solo sentido, desde la elite a los sectores populares, en un afán moralizador y de amansamiento de la mano de obra, especialmente en aquellas zonas y ciudades cercanas a Santiago y Valparaíso, por su importancia político-económica. Sin embargo, la instalación del Estado-Nación autoritario no fue un proceso que se diera de manera regular y libre de resistencia, ya que los sectores populares como sujetos con capacidad de agencia se vieron lejanos a los intereses de la oligarquía. Esto trajo consigo una tensión entre lo normativo y de orden con las maneras del pueblo, donde el desacato a la autoridad no fueron sólo episodios de “desorden”, sino que respondía a un acto de sobrevivencia y solidaridad en muchos casos, profundamente ligado a la cotidianidad. Esta resistencia a la autoridad se dio de distintas formas y se manifestó como una constante tensión a lo largo del siglo XIX (Sandoval, 2014; Silva, 2014).

Ligado a la sociabilidad y a los espacios de encuentro, y de la mano con costumbres y modas, el consumo de alcohol interpreta un papel notorio en la vida cotidiana de la sociedad porteña del siglo XIX. El consumo de bebidas espirituosas no se limitó sólo a los ámbitos de esparcimiento como la fiesta o la chingana, sino que también se dio en espacios como el hogar y el trabajo (Palma, 2004; Sandoval, 2014). El consumo de alcohol en la población del siglo XIX está ligado a la sociabilidad, al grado mayor de comunicación que puede establecerse entre un grupo de personas, dado que el alcohol en esta época “se integró como parte de la cotidianidad, de su forma y modo de vivir, no evadiendo o escapando de ella, sino como una vía de comunicación, permitiéndoles construir redes asociativas entre desconocidos” (Silva J. , 2014, pág. 70). De esta manera, a través de la comida y la bebida y de las formas de sociabilidad asociadas a ellas, las distintas clases sociales desarrollaron distintas costumbres e identidades culinarias, sin embargo, durante el siglo XIX el “vicio” del beber se dio tanto entre ricos como entre pobres. La diferencia radicó en las formas de beber y en los momentos y espacios en los que se hacía, donde se desarrolló por parte de la elite la imagen de que los sectores populares bebían de formas salvajes y en cantidades indecentes, bebidas que eran consideradas también como de baja categoría o calidad. Sin embargo, en términos generales, las bebidas más importantes y populares en el siglo XIX fueron los distintos tipos de aguardiente, los vinos y las cervezas, en diversas formas y con influencias que fueron variando a lo largo del siglo (Adunka, 2017; Castro, Briones, & Mujica, 2015; Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Lacoste y otros, 2014; Mujica, 2017).

El aguardiente fue en Chile un producto muy importante desde tiempos coloniales, tanto en términos económicos como en términos de sus diversos usos. Gracias a su alta graduación alcohólica, el aguardiente cumplió distintas funciones, desde servir como base para medicinas y desinfectante, hasta la producción de otros alcoholes o el fortalecimiento de bebidas débiles, aunque también se usó para consumo directo (Lacoste, y otros, 2014). El aguardiente fue parte de los productos preparados por los productores y viñateros locales, dado que, aunque no fuera su producto principal, aportaba en la producción de otros licores, como fue el pisco en el Norte Chico y el chacolí en la región de O’Higgins, y tenía entre 22 y 25 grados alcohólicos (Lacoste, y otros, 2014; Mujica, 2017). El aguardiente tuvo la

característica de poder ser utilizado ampliamente para la preparación de diversas bebidas, macerándose con frutas, flores o hierbas se obtuvo mistela, bebida campesina y de bajo costo (Mujica, 2017). Mediante otras formas de producción se obtuvo ginebra, y purificando mediante destilaciones sucesivas podía fabricarse un “aristocrático y buen coñac” (Talavera, 1896, pág. 6). La ginebra tiene sus orígenes en aplicaciones medicinales holandesas, destilándose alcohol con centeno, maíz y enebro como remedio a problemas de riñones.

Respecto al vino, diversos tipos fueron servidos y compartidos de acuerdo con distintos lugares, personas y preferencias, desde festejos, agasajos, hasta la eucaristía (Adunka, 2017). En general las formas de producción y las cepas de vino mantuvieron un carácter simple, hasta la entrada de las influencias francesas hacia 1850. Un tipo de vino típico producido y consumido en Chile fue el denominado Chacolí, el cual surge en el siglo XIX, consolidándose hacia mediados y decayendo hacia finales debido al afrancesamiento (Lacoste, y otros, 2015). Fue un vino de carácter artesanal y asociado al campesinado chileno, el cual gracias a la navegación se distribuyó por Chile, transportado en barriles, ya que no se comercializaba en botellas (Ibidem). La chicha, por su parte, estuvo presente como tradición desde tiempos prehispánicos, fabricándose a partir de la fermentación de variedad de frutos y plantas. Sin embargo, la chicha de uva comienza a producirse gracias a la entrada de uvas y frutos europeos en la colonia, tomando un carácter mestizo, volviéndose parte de la tradición popular de los sectores más humildes. Se distinguen dos grandes variedades: la chicha cruda o fuerte, y la chicha de guarda o cocida, la cual tenía un mayor valor (Ibidem). Tuvo su apogeo justamente antes del afrancesamiento, tendencia que implicó una visión negativa de una gran cantidad de bebidas alcohólicas de fabricación local. Otro tipo de vino que surge en Chile hacia mediados del siglo XIX en respuesta al proceso de afrancesamiento es el vino pipeño, que aparece paralelo al concepto de “uva país”, remitiendo a las formas de hacer vino con materias primas locales y dándoles cabida dentro de un contexto que comenzaba a desprestigiar estas tradiciones (Ibidem). El vino pipeño debe su nombre a la pipa, recipiente donde se conservaba, método empleado en España que llegó a Chile en tiempos coloniales. El vino pipeño encontró su espacio dentro de los mercados populares, gracias a su elaboración sencilla, a diferencia de un familiar cercano suyo como lo fue el vino asoleado, dirigido a un mercado de elite (Ibidem).

Por otro lado, dentro del contexto de apertura económica post-independentista es que a inicios del siglo XIX ingresa la cerveza a Chile, tímidamente en sus inicios para masificar su consumo hacia 1850 (Couyoumdjian, 2004). Se cree posible que la primera botella de cerveza importada (de gres) habría ingresado al país por primera vez cerca de 1812 junto con la producción de esta bebida, ya que no existen antecedentes de esta bebida en tiempos coloniales (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). También existe la posibilidad de que la cerveza haya ingresado en años anteriores de forma casual y esporádica de la mano de navegantes para consumo personal, como el caso de la fragata norteamericana Warren en el año 1807 que solicitó permiso para desembarcar comestibles para consumo de su dotación, entre los cuales se cuentan cajones de botellas de cerveza y vino (Ibidem). En un primer momento, a inicios del siglo XIX la cerveza, de carácter importada, tenía un lugar importante dentro de las preferencias de la elite, en concordancia al proceso de

modernización y europeización que estaba ocurriendo, además de tener precios prohibitivos para los sectores más humildes. Sin embargo, al transcurrir el siglo, junto con la masificación de las importaciones y la producción local de cerveza, ésta se fue popularizando entre los sectores más humildes y perdiendo su carácter de elite (Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Al ser una bebida principalmente importada en sus inicios, llegó más rápidamente a la población urbana que habitaba en las principales ciudades que al campo, especialmente en Valparaíso por sus cualidades de puerto cosmopolita, por lo que la relación entre población urbana y consumo de cerveza fue importante (Couyoumdjian, 2004).

De esta manera, los hábitos de consumo de alcohol y las preferencias de la población fueron variando a lo largo del siglo XIX, debido a factores económicos y sociales, aunque de manera diferenciada entre elite y sectores populares. En términos generales se comienza el siglo XIX con un gran consumo de alcoholes locales como el vino y el aguardiente, y paulatinamente comienzan a ingresar bebidas foráneas como la cerveza, que comienzan a ganar territorio y popularidad, en desmedro del consumo de estas otras bebidas locales.

Un aspecto se relaciona con los tipos de bebidas consumidas, y otro dice relación con los medios materiales en las que eran transportadas y servidas. Durante tiempos coloniales, el vidrio era considerado como una rareza, y por lo tanto sus elevados costos lo hacían conformarse como un lujo (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 2000). Sin embargo, desde mediados del siglo XIX y de la mano con la industrialización y la producción local, se produce una disminución en los costos del vidrio, repercutiendo en su masificación en forma de botellas y de vajilla como vasos y copas (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013; Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Lacoste, y otros, 2015; Molina, 2015; Schávelzon, 2000;). En el registro arqueológico de sitios en la zona central de Chile, la presencia de vidrio en forma de botellas, copas y vasos aumenta significativamente desde inicios del siglo XIX hasta mediados del mismo (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013; Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015). En contextos del mismo período en Buenos Aires, ciudad con características similares a Valparaíso por su carácter de puerto comercial importante y cosmopolita, se evidencian diferencias importantes entre sitios asociados a la elite y sitios asociados a los sectores populares, donde el vidrio siguió predominando en los primeros espacios (Schávelzon, 2000; Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016). En Chile durante la primera mitad del siglo XIX, industrias como la Farmoquímica del Pacífico (Valparaíso, 1837) y la Compañía de Carbón de Puchoco (Concepción, 1850) producían objetos de vidrio, principalmente botellas, damajuanas, vasos, copas y otros tipos de artefactos vítreos (Cortés, 2019; Molina, 2015).

Los contenedores para guardar y transportar bebidas alcohólicas existentes a mediados del siglo XIX fueron diversos. Existieron botellas de vidrio asociadas a vinos franceses, europeos en general y locales, botellas de gres asociadas a cervezas y ginebras, y barriles y cueros asociados a vinos y aguardientes de carácter más artesanal (Couyoumdjian, 2004; Graham, 1822; Gundian, 1866; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Lacoste, y otros, 2015; Schávelzon, 2000). Debido a la escasez de botellas de vidrio, es que en general la mesa

colonial (manteniéndose hasta el siglo XIX) estuvo compuesta por las comidas junto con bebidas alcohólicas, normalmente vino, en una jarra o damajuana, por inexistencia de botellas o por el hecho de que era mal visto tener la botella en la mesa. Aun así, en caso de existir, la botella era reusada y rellenada tal como las jarras o damajuanas (Graham, 1822; Schávelzon, 2000). Por su parte, se sabe que el gres ingresa al país de la mano de la cerveza, y se utiliza ampliamente para botellas de este tipo de bebida y para ginebra, por sus diversas cualidades (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Luego, con las producciones locales tanto de bebidas alcohólicas como de vidrios, hacen que sus costos disminuyan y se popularicen las bebidas alcohólicas en este formato de botella vítrea (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 2000).

Si bien la mesa de los sectores populares no varió de forma notoria durante el siglo XIX, la mesa de la elite sí fue variando y ampliando sus horizontes y, con ellos, sus utensilios y vajillas. Dentro del contexto de apertura económica y de europeización, con una particularmente fuerte influencia inglesa, es que la vajilla ingresa a la vida cotidiana de la elite, como un elemento de ostentación y riqueza (Orlove & Bauer, 1997; Schávelzon, 2000; Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016). Modas europeas como el servicio a la rusa, que implica vajilla específica para cada comida y bebida, fueron ganando espacio dentro de la mesa de la elite chilena, donde nuevos elementos de lujo como copas y vasos significaron la adopción de nuevos modales y tradiciones de mesa (Ibidem). Particularmente el uso y la popularización de vasos, caracterizados como de base gruesa, viene de las costumbres inglesas, que lejos de lo que es hoy el uso de vasos de manera personal, en el siglo XIX se utilizaba un solo vaso para servir la bebida, generalmente vino o aguardiente, el cual se compartía entre los diversos participantes de la mesa (Schávelzon, 2000; Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016).

2.2.2 Producción e importación de alcoholes

En el contexto poscolonial en que se encontraba Chile y particularmente de la elite, con un afán modernizador y europeizante es que comienza a tomar y hacer propios productos y costumbres importadas. El uso de bienes, durante el siglo XIX, está relacionado con éstos como marcadores de estatus social e identidad moderna. En la lógica de estar a la moda y agasajar invitados, es que comienza el interés por bienes importados (Orlove & Bauer, 1997; Schávelzon, 2000; Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016), tales como vinos y champañas europeas, y junto con ellos, de modales, costumbres y valores, momento de mediados del siglo XIX denominado como afrancesamiento o *champañismo* (González, 2002; Orlove & Bauer, 1997; Palma, 2004). Sin embargo, y con el pasar del tiempo y la masificación de algunos de estos productos importados, no sólo la elite se vio interesada en estos bienes, sino también, aunque en menor medida, sectores de población más populares. A causa de la apertura económica y del creciente interés del mercado local por productos y bienes importados, es que en las primeras décadas del siglo XIX se fundan las primeras casas comerciales en puntos de entrada de mercadería como Valparaíso, puerto que se constituyó como lugar de ingreso de mercaderías de importación, que luego eran distribuidos a Santiago y Concepción, entre otras ciudades (Garreaud, 1984; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Orlove & Bauer, 1997; Rivas, 2004).

Durante el periodo colonial, el aguardiente fue uno de los pilares económicos de Chile y Perú, donde el alto valor del producto dio pie para el surgimiento de rutas comerciales con los mercados de Potosí y Buenos Aires (Lacoste, y otros, 2014). En el siglo XIX el Norte Chico se volvió un polo importante de producción de aguardiente (Ibidem), aunque ésta también se producía en Rancagua (Graham, 1822) y Concepción (Sandoval, 2014). El aguardiente, especialmente aquel producido en el Norte Chico, durante la colonia y el siglo XIX tenía por destino el mercado de Potosí, tanto por vía terrestre como marítima, y se produjo en esta época una guerra comercial entre el aguardiente peruano y el aguardiente chileno por el control de dicho mercado, fomentando aún más su producción (Lacoste, y otros, 2014). La industria de la destilación alcohólica implicó una serie de encadenamientos productivos que fomentaron otro tipo de producciones, generando así mercado para la fabricación de botijas de gres, botellas de vidrio, odres de cuero, entre otros (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Lacoste, y otros, 2014).

Por otra parte, respecto a la cerveza, el primer antecedente de su producción nacional se remonta al año 1812 en un comunicado de La Aurora de Chile, que hace referencia a comerciantes ingleses motivando la iniciativa de importar productos requeridos para la fabricación de la cerveza e incentivar su producción local (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). El consumo de cerveza, como se ha mencionado anteriormente, ingresó a Chile con la apertura de los puertos al comercio extranjero, y fue ganando espacio rápidamente entre los productores locales, tal así que ya en el año 1822 existía una cervecería en La Chimba, Santiago (Graham, 1822). En 1825 se instala en Valparaíso la primera cervecería en la Plaza del Orden, de la mano de un médico británico de nombre Andrés Blest que compró los terrenos de la Cueva del Chivato para dichos fines, y cuya producción se comercializaba tanto en Valparaíso como en Santiago, que llegó a importar 348 docenas de botellas, y barriles para cerca de mil litros, según registros documentales (Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). En el año 1823 se fijó un impuesto del 10% para vinos y licores importados, y de un 23% para la cerveza también importada, por lo que los costos de esta bebida eran en general restrictivos para los sectores populares, y debido a que la producción nacional de cerveza (libre de impuestos) no se encontraba masificada aun, hasta al menos 1830 sólo eran consumidas por quien pudiese pagar esos precios (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). A inicios del siglo XIX la cerveza era exclusivamente importada, y para incentivar su consumo se le publicitaba como una forma de estar a la moda consumiendo algo de buen gusto (Ibidem).

A inicios del siglo XIX el consumo de cerveza era aún limitado, sin embargo, conforme al avance del siglo, hacia mediados del mismo, el consumo de esta bebida se incrementó de manera importante. Si bien hubo presencia británica en el rubro, en general la industria cervecera chilena siguió una tradición alemana. Así, hacia 1857 ya existían cinco cervecerías en Valparaíso, tres de ellas de alemanes y dos de italianos (Couyoumdjian, 2004). El consumo de cerveza en el país subió de menos de un litro por persona anual en el año 1840 a más de 14 litros en el año 1886, lo que ocurrió gracias a la disminución en sus costos de transporte y de producción (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). La gran mayoría de la cerveza que se importaba a Chile era embotellada, sin detalles si se trataba de botellas de gres o de vidrio, y esto era cargado con fuertes derechos aduaneros, que

encarecieron la importación de cerveza embotellada más que la de cerveza en barriles (Couyoumdjian, 2004). Sin embargo, junto con el incremento de la producción local de cerveza, se comienzan a importar desde el extranjero botellas de gres en importantes cantidades, volviéndose el vidrio más importante que el gres sólo hacia la segunda mitad del siglo XIX debido a la rebaja de sus costos y su producción local (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018).

Respecto a la producción vitivinícola, entre el periodo colonial y mediados del siglo XIX, se ha caracterizado el cultivo de la vid en Chile en base a la escasez de variedades de uvas y a la simplicidad en la elaboración de los vinos, escasez y simplicidad que se verían disminuidas por la importación de vides francesas y nuevas técnicas de elaboración de vinos hacia 1850, lo que supuso un aumento en la cantidad de terrenos usados para viñas y en la producción vitivinícola, especialmente de la zona central (Heath, 1995). El vino, en sus diferentes variedades como chacolí, pipeño, chichas y asoleados, fueron producidos tanto por pequeños productores locales, grandes viñedos o la misma Iglesia, apuntada en algún momento de finales de siglo XIX como productora del vicio de las masas por el problema del alcoholismo (Dagnino, 1887; Talavera, 1896). Por ejemplo, los dominicos produjeron aguardiente, chicha y chacolí, y los jesuitas vinos y licores. La vitivinicultura y el convento mantuvieron una estrecha relación ya que esta producción aportaba a solventar la vida de los frailes, y su gran conocimiento acumulado acerca de su producción les fue permitiendo mejorar la calidad de sus vinos cada vez más (Adunka, 2017). Por otro lado, muchos vitivinicultores, especialmente de la zona central, destinaron parte de la uva para la elaboración de chicha, sostenidos en la facilidad de consumo, rápida venta y bajo costo. Así, la producción de chicha de forma masiva está documentada desde mediados del siglo XVIII y alcanza su apogeo en el siglo XIX, con una expansión permitida por la disminución en los costos de transporte y la ampliación de su mercado (Lacoste, y otros, 2015). Similares fueron los casos de los vinos pipeños y chacolís, que de la misma manera vieron su crecimiento y apogeo durante el siglo XIX, hasta la entrada de las influencias francesas y el denominado *champañismo*, que relegó los productos locales a una segunda categoría (Lacoste, y otros, 2015; Lacoste, Castro, Briones, & Mujica, 2015).

2.2.3 Categorías de bebidas

Son diversos los factores económicos, sociales y culturales que llevan a la creación de distintas categorías de bebidas, distinguiendo con ellas a la población que las consume y las prácticas asociadas a este consumo. En términos médicos, no fue hasta inicios del siglo XX que el tema del alcoholismo de la población en general se volvió un tema país (Dagnino, 1887; Talavera, 1896), sin embargo, hasta antes de eso se generaron definiciones y distinciones médicas respecto al consumo de alcohol. Este consumo no vio mayor diferencia entre las cantidades de bebidas espirituosas consumidas por la elite y los sectores populares, mas, sí existían diferencias en la calidad de los alcoholes consumidos respecto a su pureza y orígenes (Ibidem). Se hace referencia a alcoholes adulterados sin consideración, de maneras que hoy podrían parecer terribles, y que el pueblo consumía para caer muerto después. En este sentido, se plantea que el tema de la mala calidad de

los alcoholes que consumían los sectores populares era un problema generalizado (Talavera, 1896).

En este punto es necesario relevar la importancia que las categorías de la elite tuvieron en la imagen y en la creación de tipos y estratos de bebidas alcohólicas en términos sociales y económicos. La imagen generalizada de que los alcoholes de corte popular eran de mala calidad fue sumada a un creciente desdén por la industria local asociado con el proceso de afrancesamiento, en desmedro de los productos locales.

De esta manera, respecto al aguardiente en el siglo XIX existe una clara asimetría entre las cepas de uva criollas y las cepas extranjeras, donde el producto de cepas extranjeras se vende y ofrece como un producto superior, de primera clase, en contraposición a su símil local, que era visto como de calidad inferior, pese a que se producía en gran cantidad (Lacoste, y otros, 2014; Talavera, 1896).

Por otro lado, una situación similar experimentó el vino, donde desde tiempos coloniales se hacían distinciones entre las bebidas de carácter europeo y de carácter nativo. Así como en el caso del aguardiente, la producción de uva en Chile con fines vitivinícolas estuvo diferenciado entre las cepas nativas y las europeas, generando una distinción de categorías entre los vinos tipo franceses y los vinos americanos, es desmedro de los últimos (Lacoste, y otros, 2015). Un ejemplo de esto fue el caso del chacolí, vino típico y mal visto, considerado como de baja categoría después del afrancesamiento, despreciado por la élite. Suerte similar corrió la chicha, que por su carácter artesanal y popular no sólo fue despreciado por la elite sino también por los tecnócratas europeos (Ibidem). Así mismo lo vivió el pipeño, que fue demonizado por las mismas características por dichos tecnócratas afrancesados (Ibidem).

Por otra parte, esta idea generalizada de la superioridad de lo foráneo por sobre lo local también se manifestó en las categorías de cervezas. En un primer momento, por su calidad de producto importado y sus elevados costos asociados, la cerveza fue un producto considerado de primera clase, que brinda estatus a quien la consumiera (Couyoumdjian, 2004). De esta manera, a inicios del siglo XIX ingresa la cerveza a los estratos acomodados de la sociedad, relegando bebidas como el aguardiente y la ginebra a clases sociales más bajas (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Sin embargo, transcurriendo el siglo XIX se comienza a masificar y popularizar la producción de cerveza en Chile, lo que irá abaratando sus costos y se generará la distinción entre la calidad de la cerveza local, vista como de segunda categoría, y la cerveza importada, como de primera categoría. Finalmente, hacia mediados del siglo XIX la masificación de la producción y consumo de cerveza fue tal, que otras clases sociales comenzaron a consumirla, implicando una pérdida del estatus que tenía en un primer momento y con ella, una pérdida del interés de la elite en ella. Cabe destacar que la población entre la cual se masificó el consumo de cerveza fue principalmente la población urbana, por motivos de accesibilidad a diversos productos, a diferencia del campo donde éstos tardaron más en llegar (Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018).

2.2.4 La bebida entre la marinería

Para la marinería, se ha sugerido que beber trae beneficios para la cohesión social y la adaptación individual dentro de las naves, siempre que se trate de un consumo social moderado y no de episodios de embriaguez o problemas de alcoholismo en las dotaciones (Nolan, 1976). Se han identificado diferencias importantes entre el beber en el mar (*sea-drinking*) y el beber en el puerto (*port-drinking*), donde beber estando a bordo es una forma de consumo de alcohol compartido y moderado, dentro de las normas (Ibidem), siendo socialmente significativo, donde no beber con los compañeros puede ser tomado muy en serio. Por su parte, el beber en el puerto está asociado a un consumo corto e intensivo, relacionado con borracheras, incidentes (Nolan, 1976), y estrechamente ligado al fenómeno de deserción que se vivió en Valparaíso en el siglo XIX (Harris, 1996; Rivas, 2004).

La vida a bordo en el mar es conocida por ser muy dura, tanto por el rigor del clima y los embates de la naturaleza, como por las agotadoras, rutinarias y repetitivas labores marineras (Martín, 1999), además del largo tiempo en aislamiento. Las labores a bordo incluían desde la limpieza de pisos y camarotes, hasta la manipulación del velamen. La rutina se dividía en un sistema de dos guardias, lo que se refiere a dos turnos, en los cuales mientras una trabaja la otra descansa (Carabias, *Comunicación Personal agosto 2019*). Considerando los embates del clima, las agotadoras labores marineras, además del peso psicológico del aislamiento del mundo y de la familia (Martín, 1999) generan que los mecanismos informales de integración y cohesión de la sociedad de abordaje sean tan importantes, mecanismos asociados estrechamente al consumo del alcohol y del acto del compartir en el beber. El alcohol está tan presente en el cotidiano vivir que existe, de forma prácticamente universal, una porción de alcohol considerada en las raciones diarias para las tripulaciones de distintos tipos de naves (Ibidem). Un ejemplo de esto se encuentra en la Marina Española desde el siglo XVI, donde se consideraba dentro de las raciones diarias una porción de vino, la cual era duplicada para dar valentía en combate cuando era necesario. Sin embargo, los estados de embriaguez eran mal vistos y castigados a pan y agua, mientras que el consumo moderado era con la finalidad de mantener el orden (Mira, 2010).

La importancia histórica que ha tenido el consumo de alcohol para diferentes cuerpos navales puede observarse en la prevalencia contemporánea de prácticas, tradiciones y formas de socializar a bordo asociadas al compartir bebidas espirituosas. Un ejemplo de ello es un estudio actual acerca de la *Marinha do Brasil* que identifica lo que se denomina comportamiento ético naval, asociado a la relación entre el alcohol y la experiencia laboral marítima, que se expresa en forma de tradiciones navales que preceden a los mismos tripulantes a bordo, tradiciones que, al no beber, de lleno se quiebran y, con ellas, quiebran formas de relacionarse entre los marinos (Espindola & Costa, 2013). Profundizando en el tema de las tradiciones navales, un estudio histórico realizado acerca de la *US Navy* en el siglo XIX postula que, para dicho caso particular, las tradiciones de beber embarcados se ligan con una tradición de masculinidad, construida y negociada en el marco de las diferencias sociales y jerárquicas presentes a bordo a través del alcohol (West, 2001). La idea de que en los cuerpos navales el consumo de alcohol a bordo estaba más bien

relacionado con la sociabilidad de las tripulaciones se puede observar también en el caso de la *Royal Navy*, donde un estudio sobre la institución en el siglo XIX sostiene que si bien en el puerto los marinos daban una impresión de ser grandes bebedores, debido a que la marinería bebía de forma corta e intensiva estando en puerto, la realidad del beber a bordo era ligeramente distinta, donde se bebía de forma menos intensa, manteniendo una suerte de borrachera funcional que les permitía continuar con las labores a bordo, lo que sin embargo traía consigo problemas de disciplina.

Entendiendo la importancia del alcohol en la vida cotidiana decimonónica y su rol en la vida a bordo, no es de extrañar que la mayoría de los cuerpos navales y navieras comerciales de mediados del siglo XIX tuvieran considerada la bebida dentro de las necesidades de la tripulación, tal como la comida y el agua (Martín, 1999; Mira, 2010; Proulx, 1984; Zurcher, 1965). Durante la primera mitad del siglo XIX, toda la República se encuentra en proceso de construcción y de organización, incluyendo las distintas instituciones que la componen. Entre ellas, la Armada está generando, dentro de sus posibilidades y su proceso de institucionalización, una serie de normativas, reglamentos y regulaciones para su funcionamiento, entre las que se encuentran aquellas para el ordenamiento de la vida a bordo. El consumo de alcohol fue una de las aristas de la vida a bordo que necesitó ser regulada, donde la Armada de Chile decretó dentro de sus raciones diarias una porción de un décimo de cuartillo (equivalente a 100 ml aproximadamente) de aguardiente estando en tierra, y la misma porción de ron estando embarcados. Esta información corresponde a un ajuste de las raciones diarias que recibía la tripulación de buques de la Armada, hacia 1850 (Gundian, 1866). Además, era considerado dentro de la jornada marinera el café con chica, que refiere a café con aguardiente, como una práctica totalmente aceptable (Merlet, 2002). Esto denota que en esta época existe por parte de la institución una intención de regulación del consumo de alcohol, tanto en el puerto como a bordo, más que un afán prohibicionista. De esta forma se puede controlar qué es lo que se bebe y cuánto, manteniendo el orden y generando una cierta estandarización de lo que se consume.

Sin embargo, no hay referencias a castigos o disciplinamiento que se tomaran con aquellos marineros en estados de embriaguez, aunque dichos estados como ya se ha mencionado, se relacionaban a la subversión y posterior desertión tanto de dotaciones extranjeras como chilenas. Tal fue la magnitud del problema respecto a la desertión, que en el año 1855 se generó una normativa que prohibía el pasar demasiado tiempo en tierra, para evitar que las dotaciones se perdieran y finalmente desertaran (Gundian, 1866).

Si bien se ha asociado el tema del beber como problema a la marinería y su composición más popular, en el siglo XIX la ineptitud por embriaguez no fue exclusiva de marineros, sino que también se dio entre Oficiales lo que significó un problema para el funcionamiento de naves y lo cual requería sanciones y disciplinamiento, como ocurrió en el caso del navío Chacabuco en 1820, donde se envía al Comandante en Jefe una carta haciendo referencia al deplorable comportamiento del Capitán Ramsay, detallando que

“El capitán estaba bebido, cayéndose en cubierta y causando gran confusión entre los oficiales y hombres que frecuentemente me solicitaron le hablara, lo cual, tras mucha

persuasión y por convicción de que era lo correcto lo que pensaba hacer, pregunté al capitán Ramsay qué pensaba hacer con el buque, ya que estábamos en la isla de San Lorenzo y los fatales enemigos cerca delante de nosotros. Su respuesta fue que él pensaba entregarlo al Virrey. Le contesté que creía que era mi deber decirle que se hiciera a la mar; el teniente Addison y el señor Godfrey estaban presentes. Recibió mi opinión con desprecio pero, inmediatamente, viró el buque.” (Claudio Charles al Sr. Bennett, 28 de febrero de 1820. ABO, T. XXXV, doc. N° 295, p. 235. en *Alegría*, 2013)

Pese a que puede tratarse de un episodio particular de consumo excesivo de alcohol por parte del capitán, de todas formas, aporta para ilustrar que el beber fue un fenómeno transversal dentro de las dotaciones y no se limitó sólo a la marinería.

2.3 Barca de transporte *Infatigable*

2.3.1 La barca

Si bien a mediados de siglo XIX el presupuesto para la Armada seguía siendo escueto, dentro de un contexto de desarrollo y apertura económica donde Valparaíso y el movimiento marítimo tenían un especial rol, el Estado de Chile adquiere en 1851 el velero que pasaría a ser la *Infatigable*, adaptada como barca de transporte para incorporarse al servicio de la Armada de Chile (Carabias, 2017) con motivo de conectar de manera más eficiente el puerto con la colonia en Punta Arenas para su abastecimiento (Carabias, 2017; Pérez, 2019). Entendiendo que la cantidad de navíos de los que disponía a mediados de siglo XIX la Armada era limitada, es que diversas naves tuvieron que cumplir en dichos años diversas funciones, fueran campañas militares, diplomáticas o de conexión entre territorios. De esta manera, en sus años activos de servicio (1851-1855) la *Infatigable* cumplió distintas funciones, desde enfrentamientos armados durante la Guerra Civil (1851), traslado de prisioneros o colonos desde el sur, hasta asistencia en naufragios (Ibidem).

En términos generales, la barca ha sido caracterizada como un velero de tres palos y aproximadamente 200 toneladas, fabricado entre 1847 y 1848 en Estados Unidos, de 103 pies de eslora, con una velocidad de hasta 10 millas por hora y con una capacidad de carga de hasta 350 toneladas (Carabias, 2017). Habiéndose construido como una nave mercante debió ser adaptada, con modificaciones en su bodega, y se habrían reportado problemas de diseño respecto de la santabárbara, lugar de depósito de pólvora (Ibidem).

Tanto en la *Infatigable* como en otras naves de guerra de la época, el uso y organización de los espacios a bordo, incluyendo desde la distribución de equipamientos hasta la definición de los espacios de habitabilidad, estaban regulados por la ordenanza general de la Marina (Carabias, 2017). Respecto a los espacios de habitabilidad, es decir, donde la dotación comía y dormía, los sectores ocupados por la Marinería y la Guarnición se encontraban distribuidos desde el palo mayor hacia la proa. Por su parte, el espacio usado por los Oficiales de Mar se encontraba en la cámara de proa, hacia dicho extremo de la nave. Por otro lado, los Oficiales de Guerra utilizaban el otro extremo del barco, hacia la popa, y, a diferencia de la tripulación, tenían acceso a camarotes privados (Ibidem).

2.3.2 La dotación

Respecto a la dotación, se conocen sólo documentos de 1851 y 1852, los que señalan que en este período la Infatigable contaba con aproximadamente 50 individuos en total para su funcionamiento. En términos de estamentos, han sido individualizados como un Comandante (Teniente 1°), dos Tenientes (un Teniente 1° y un Teniente 2°), dos Guardiamarinas, tres Oficiales Mayores (cirujano 2°, contador, piloto 2°), dos cadetes navales, más la Marinería y la Guarnición (*Memoria de Marina, 1852 en Pérez, 2019*). Estos estamentos pudieron ser cotejados con información arqueológica, a través de la cual se han identificado cuatro estamentos, correspondientes a Oficiales de Guerra, Oficiales Mayores y de Mar, Marinería y Brigada de Infantería de Marina (Pérez, 2019).

Por otra parte, también se debe considerar que a bordo de la Infatigable había una proporción no menor de extranjeros, provenientes de diversas nacionalidades y clases sociales, los cuales habrían representado aproximadamente un 30% del total de la dotación (Carabias, Simonetti, & Morales, 2018), lo que no es una situación extraña dentro del contexto de la Armada de mediados de siglo XIX donde las tripulaciones no eran regulares y donde la presencia extranjera en términos de marinería fue importante en la ciudad de Valparaíso (Alegría, 2013; Harris, 1996; 1997). Es así como lo heterogéneo de las dotaciones navales de mediados de siglo XIX puede estar viéndose reflejado en la Infatigable.

2.3.3 Hundimiento

El día 3 de agosto de 1855, mientras la barca de transporte Infatigable era preparada para viajar al servicio de la Armada con rumbo a las colonias del sur de Chile para su abastecimiento, ocurre un siniestro que termina con el naufragio de la nave estando aún en el puerto. Como se detalla a continuación:

“Se hallaba surta en la rada de Valparaiso i lista para zarpar con destino a Punta Arenas de Magallanes, llevando víveres para esa colonia. Hacia sus últimos aprestos de rancho, cuando hizo esplosion la Santa Bárbara, quemándose los 4 quintales españoles de pólvora que tenía en ella, en momentos que se vaciaba en los estanques de cobre el contenido de los barriles. El suceso ocurrió a las 11h.30m. am del día 3 de agosto de 1855. El casco del buque se destrozó desde el palo mayor hasta la popa, i sus costados hasta la línea de flotacion, yéndose a pique cuarenta minutos después, en 29 metros de agua” (Vidal Gormaz, 1901, pág. 261)

La dotación que se encontraba a bordo debió ser auxiliada por otras naves que se encontraran cercanas, y debido a lo rápido que fue el incendio que consumió la parte central del buque y el hundimiento, es que, a diferencia de otros casos de naufragios, los elementos que pudieron ser rescatados fueron escasos, sin embargo, con posterioridad la Armada llevó a cabo acciones de salvamento de restos de la barca con buzos escafandra y con embarcaciones de apoyo (Carabias, 2017). Debido a este accidente, se tuvo que lamentar la pérdida de diez vidas humanas, dos tenientes segundos y ocho tripulantes (Carabias, 2017; Merlet, 2007; Vidal Gormaz, 1901), además de numerosos heridos. Entre los muertos se encuentran individualizados los tenientes segundos Desiderio García y Tomás López

(Merlet, 2007; Vidal Gormaz, 1901), el cabo infante de marina Cornelio Quiroz, el marinero Ambrosio Catalán y los soldados José María Bastías y Francisco Cárdenas (Merlet, 2007, pág. 254).

Se barajan diversos factores que podrían haber contribuido a tal fatal desenlace de la barca de transporte, como señala Vidal:

“La causa del siniestro no es posible explicarla satisfactoriamente; pero es de suponer se debiese al poco orden que había en Santa Bárbara, defecto ya manifestado por su comandante en época anterior, procurando garantizar ese delicado pañol; pero, como en todo país nuevo, sin una administración correcta, los detalles técnicos son desatendidos, el caso previsto hubo de verificarse. Sin embargo, la causa de la explosión debe suponerse motivada por la falta de precauciones en los encargados de operar en Santa Bárbara; pues en ese momento, como se ha dicho, se vaciaban los barriles en los estanques, i el polvorín impregnado la atmósfera se comunicó con los respiraderos de la linterna, porque es sabido no había aislamiento entre la luz i el pañol” (Vidal Gormaz, 1901, págs. 261-262).

El sumario realizado por la Armada finalmente concluyó que, efectivamente, la inflamación del depósito se debió a la manipulación de dichas lámparas por algunos miembros de la dotación (Carabias, 2017). Terminan así, de manera abrupta en el puerto de Valparaíso, los años de la barca de transporte Infatigable al servicio de la Armada de Chile.

2.4 Sitio S3 PV

2.4.1 El sitio arqueológico

El sitio correspondiente al pecio de la Infatigable fue identificado en el año 2005, desde entonces denominado sitio arqueológico S3 PV (Sitio 3 Puerto de Valparaíso), en el marco de estudios para un proyecto que se pretendía realizar en el puerto (Carabias, 2017) y en el año 2009 comenzaría la etapa de investigación y protección del sitio (Ibidem).

El sitio sumergido S3 PV se encuentra en el puerto de Valparaíso, a aproximadamente 40 metros del sitio número 3 del Frente de Atraque número 1, es decir, en un espacio portuario actualmente en uso y actividad, y consta de unos 2.400 metros cuadrados de extensión que incluyen el pecio y la dispersión de materiales asociados a él, en profundidades que van desde los 14 metros a los 21 metros (Ibidem.). El sitio comprende un área de 80x30 metros aproximadamente, en una orientación norte-sur, con un conjunto de materiales arqueológicos variados en superficie y la presencia de dos secciones del casco de madera (Ibid.).

Como resultado de diversas campañas arqueológicas correspondientes a recolecciones superficiales, salvatajes y excavaciones, se han recuperado alrededor de 1500 materiales y objetos, desde elementos de uso personal hasta artefactos y envases de alimentación (Pérez, 2019), pasando por mobiliario, armamento, instrumentos, herramientas, vestuario, entre otros (Carabias, 2017).

El conjunto de contenedores del sitio S3 PV se compone de materiales vítreos y de gres, que en campañas arqueológicas pasadas se asociaron en su mayoría a alimentación, y en

menor medida a farmacéutica, junto con cristalería que ha sido también asociada a alimentación. Entre los contenedores asociados a esta categoría, han sido identificadas hasta ahora, botellas de agua mineral o soda, cerveza, champagne, ginebra, licor y vino; vasos y copas. Cabe destacar que, al momento de la explosión, la Infatigable no había sido aún cargada con los productos para el abastecimiento que debía trasladar hacia el sur, por lo que a bordo solo contenía los recursos para el funcionamiento de la nave, tratándose de víveres y pertrechos navales para el viaje, así como pertenencias personales de la dotación (Carabias, *comunicación personal*, 2019).

2.4.2 Procesos de formación de sitio

Debido al proceso de naufragio, a las condiciones ambientales y al emplazamiento del sitio dentro del puerto de Valparaíso (plenamente activo hasta la actualidad), el sitio S3 PV se ha visto afectado por diversos procesos postdeposicionales. El estudio arqueológico realizado por (Carabias, 2017) determinó la existencia de dos tipos de procesos postdeposicionales, aquellos de carácter cultural y aquellos de carácter ambiental. Dentro de los procesos de formación de sitio de carácter cultural se identificaron tipos asociados a salvamento, pesca, descarte y movimiento marítimo. Por otra parte, dentro de los procesos ambientales se identificó la acción biogénica de organismos marinos (bioturbación), la acción hidrodinámica (oleaje, mareas y corrientes), la acción coluvial y la acción química.

Particularmente, respecto a los procesos culturales, aquellos asociados a salvamento refieren tanto a salvamento sistemático como a salvamento oportunista que habrían alterado el sitio. Asociada a pesca se han encontrado restos de esta actividad que se lleva a cabo en el puerto, como pesas de plomo y nylon subactuales. En este punto cabe destacar aquellos procesos asociados a descarte y pérdida dentro del sitio y próximo a él. Debido al emplazamiento del pecio dentro del área de funcionamiento portuario desde tiempos históricos y su cercanía con el sitio arqueológico S3-4 PV (asociado al funcionamiento del Muelle Fiscal entre 1884 y 1912), se ha recuperado variedad de materiales arqueológicos y subactuales, incluyendo basura doméstica que se deposita periódicamente y que es capaz de contaminar los depósitos estratificados. Ejemplo de ello se han encontrado bolsas plásticas bajo estructuras hasta 40 cm de profundidad, denotando el carácter dinámico de los depósitos en algunas zonas del sitio. Por su parte, el movimiento marítimo ha erosionado capas sedimentarias, exponiendo depósitos y trasladando artefactos y estructuras, afectando su distribución (Carabias, 2017).

Además de aquellos de carácter cultural, respecto a los procesos de formación de sitio asociados a factores ambientales se identificó la bioturbación, es decir, a la acción biogénica de organismos marinos. Estructuras y artefactos se ven afectados por organismos perforadores (*Limnoria*, *Bankia*, *Xylophaga*) e incrustantes (cirripedios, briozoos, poliquetos). Por su parte, ciertos tipos de crustáceos, tales como jaibas, excavan y son capaces de alterar depósitos estratificados y de trasladar artefactos menores. Como otro tipo de proceso, la acción hidrodinámica de oleaje, mareas y corrientes se ha observado en el sitio debido a la moderada abrasión que se genera en la superficie de

ciertas estructuras y artefactos, y es capaz de mover levemente capas sedimentarias no consolidadas (Carabias, 2017).

CAPÍTULO III: MARCO REFERENCIAL

3.1 Consumo de alcohol y comportamientos del beber

Diversos estudios antropológicos respectivos al fenómeno del alcohol han revelado que existe una gran variedad de creencias y reacciones en torno a esta sustancia en diversas sociedades. Cuánto y con quién se bebe, quién ha invitado o cómo se ha obtenido la bebida, y a la salud de quién se bebe, pueden evocar diversas respuestas en diferentes entornos culturales (Gefou-Madianou, 1992). Entendiendo el consumo como una acción activa, creativa, cargada de significados, donde se muestran, confirman y acentúan aspectos de lo que la persona es y desea ser, evocando y expresando identidad, se releva el consumo como un proceso continuo de autodefinición e identificación colectiva (Mullins, 2011; Pineau, 2012). El consumo de alcohol es una práctica clave para la expresión de identidad, es un elemento en la construcción y difusión de las culturas. Como bien se apunta, beber es en sí mismo cultural; es una práctica social, política y económica integral, una manifestación de las instituciones, acciones y valores de la cultura (Wilson, 2005).

En este sentido, el alcohol forma parte de lo que se ha denominado cultura material incorporada (Dietler, 2006), es decir, un tipo especial de cultura material hecha con la finalidad de ser “destruida” a través del proceso transformador de la ingestión. Por ello tiene una relación particularmente cercana con la persona y la simbolización de los conceptos de identidad y diferencia en la construcción del yo (Ibidem). Además, debido a sus propiedades psicotrópicas, las bebidas alcohólicas a menudo tienen una valoración elevada en contextos rituales y, con frecuencia, incluso sirven como un signo crucial del ritual (Dietler, 2006; Kross, 1997). De esta manera, los patrones de beber pueden entenderse como manifestaciones de una organización social, como expresiones de identidad cultural y como prácticas a través de las cuales la identidad personal y grupal se construye, encarna, realiza y transforma activamente (Dietler, 2006; Heath, 1995; Kross, 1997). Este tipo de construcción de identidad a través del consumo de alcohol se produce asociado a una variedad de categorías sociales, que incluyen edad, género, clase, familia o linaje, ocupación, etnia y religión, donde beber sirve tanto para construir un sentido de identidad comunitaria para aquellos que beben juntos o comparten preferencias como un sentido de diferencia con aquellos que no (Dietler, 2006; Smith, 2008).

El alcohol y la acción de beber han tenido, en términos históricos, un papel activo dentro de la vida social, y más que una sustancia, el alcohol (y por consiguiente la acción del beber) es un fenómeno biopsicosocial complejo (Heath, 1995). La antropología cultural ha reconocido que quienes beben están insertos dentro de marcos culturales que norman el consumo de alcohol, por lo que el beber es una manifestación y a la vez un punto de producción y de reproducción de relaciones sociales, identidad, tradiciones y culturas. Dichas reglas y creencias establecen quién puede beber, qué y con quién (Kross, 1997). Desde la antropología y la etnografía se ha relevado que el consumo de alcohol es una

característica extremadamente importante en la producción y reproducción de identidades étnicas, nacionales, de clase, de género y de comunidad local, no sólo hoy sino también históricamente (Wilson, 2005). Mientras que el alcohol está presente en casi todas las sociedades, los usos del alcohol, los significados que se le atribuyen y las acciones asociadas a su consumo, varían ampliamente.

Entender el alcohol en términos antropológicos implica considerar la bebida en sus contextos culturales e históricos, examinando tanto el consumo de productos como los comportamientos de integración y diferenciación social y cultural (Wilson, 2005). Considerando que, al igual que otros comportamientos, aquellos asociados al beber están condicionados por factores estructurales en términos sociales (Nolan, 1976), generalmente en estudios sobre alcohol se ha utilizado el concepto de patrones del beber (*drinking patterns*) para integrar las dimensiones espaciales de la bebida, que incluye lugares y situaciones para el beber (Marshall, 1979). Sin embargo, para la comprensión de la amplitud y la profundidad de los comportamientos relacionados con el alcohol en la diferenciación y reproducción cultural resulta ser un concepto limitado (Wilson, 2005). Por ello, y tomando en consideración la multiplicidad de dimensiones y factores que se encuentran en el acto social del beber, resulta más acertado utilizar el concepto de comportamientos del beber (*drinking behaviors*), entendidos como la manera en que se desenvuelven los sujetos y cómo relacionan los integrantes de un grupo humano a través del acto del beber, produciendo y reproduciendo relaciones, jerarquías, identidades y roles, los cuales si bien son pauteados por una serie de reglas sociales, son contextuales y situados, por lo que estos comportamientos del beber son el reflejo de relaciones específicas a un momento, lugar y actores en particular, y son, por lo tanto, dinámicos y adaptables (Ames, Cunradi, Moore, & Stern, 2007; Wilson, 2005).

3.2 Identidades sociales y el beber

La diferencia o las prácticas de diferenciación son un pilar constitutivo de la identidad, entendiéndose la identidad vinculada al sentido de pertenencia, construido para la definición del propio sujeto en relación con un otro ajeno, como la distinción de un “nosotros” respecto de un “otro”. La diferencia opera en la demarcación de límites de aquello que se identifica, por lo que la identidad lejos de ser una propiedad intrínseca del individuo tiene un carácter relacional que se configura a través de las diferencias, similitudes, reconocimiento y aprobación de los demás sujetos (Díaz-Andreu, 2005; Hernando, 2002; Páez & Giovannetti, 2008). Dicho sentido de pertenencia social implica la inclusión del individuo dentro de una colectividad particular, hacia la cual se generan lealtades, y tal individuo es incluido mediante la asunción de un rol dentro del colectivo, a la vez que dicho sujeto interioriza elementos del complejo sociocultural de la colectividad (Giménez, 1997).

Cabe destacar que para el presente estudio la identidad será abordada desde su arista como fenómeno específicamente colectivo. Identidad entendida de esta manera denota un sentido de igualdad fundamental y consecuente entre los miembros de un grupo, y es esperable que dicha igualdad se manifieste como solidaridad y acción colectiva (Brubaker

& Cooper, 2001). A través de la identidad nos percibimos a nosotros mismos como sujetos, y las demás personas nos ven como pertenecientes o no a ciertos grupos, y esta identidad se construye a través de la interacción entre las personas, en la acción, los comportamientos y las prácticas cotidianas. Ya que la identidad se construye en interacción con otras personas en contextos y condiciones materiales determinadas, antes que cualquier cosa, la identidad es social (Díaz-Andreu, 2005; Hernando, 2002; Páez & Giovannetti, 2008; Puente, 2012).

Con el término identidades sociales se hará referencia a las diversas formas en que las personas se identifican en relación con su pertenencia a determinados grupos sociales, donde cada individuo tiene varias identidades sociales, las cuales se construyen y expresan en interacción con otros sujetos y con cosas, en distintas instancias y prácticas de la vida cotidiana (Cordell, 2008). El concepto de identidades sociales reconoce el carácter mutable de la identidad que los individuos construyen y adoptan, e incluye aquellas identidades a las cuales los sujetos se afilian por elección, más allá del género, etnia, clase o nacionalidad. De esta manera, las identidades sociales de los individuos cambian a lo largo de sus vidas, asumiendo roles diversos en distintos grupos humanos (Ibidem). Así, las prácticas sociales constituyen instancias de construcción identitaria, donde los objetos cumplen también un rol importante, en tanto se manifiestan en ellos y en su uso las identidades, al tiempo que éstos construyen también contextos y relaciones sociales (Puente, 2012). Por ello, al tratar con la interacción de diferentes grupos sociales en contextos particulares, la atención debe ponerse en la medida en la que los miembros de cada grupo utilizan expresiones materiales para manifestar sus identidades sociales (Fennell, 2003).

Los comportamientos del beber y las bebidas consumidas pueden entenderse como manifestaciones de identidad en distintos niveles, considerando una serie de dimensiones identificadas por Dietler (2006): las distinciones espaciales, es decir, la segregación de lugares para beber u otro posicionamiento diferencial estructurado de grupos o individuos mientras beben juntos; las distinciones temporales, como el orden de consumo o eventos en los que se bebe; distinciones cuantitativas, relacionadas con las cantidades relativas de bebida consumida o servida; y distinciones de comportamiento durante y después del beber. El registro arqueológico permite generar aproximaciones desde las tres primeras dimensiones identificadas por Dietler, mas no la última debido a la imposibilidad de contar con un registro etnográfico. En nuestro país los trabajos al respecto han sido escasos, abordando desde el origen y el valor de las bebidas presentes en un contexto particular, como el caso de los campamentos mineros del norte de Chile (Bittman & Alcaide, 1984) hasta las características de las botellas, como su tamaño (Smith, 2008). De esta forma, no existe un tipo de objeto o rasgo particular de cultura material que sea más adecuado que otro para explorar las identidades sociales de grupos humanos, por lo que, considerando la identidad como construcción y el rol de la cultura material en dicho proceso, más allá del objeto mismo, su dimensión identitaria podrá comprenderse al integrarse las características de éste y el contexto en que está participando (Puente, 2012).

3.3 Sociedad a bordo

El hecho de que el marino viva y pase su tiempo libre a bordo implica que su entorno social, los vecinos y los amigos o camaradas, consisten en las mismas personas con las que tiene una relación de trabajo claramente definida. A partir de esta premisa se define la sociedad de a bordo (*shipboard society*), entendiéndose la comunidad de un barco como una estructura de roles vacía, lista para ser llenada en poco tiempo por un grupo diverso y heterogéneo de hombres, diferentes e individuales (Aubert & Arner, 1958). Esta sociedad de a bordo, por lo tanto, se compone con valores y costumbres variadas, propias de cada individuo, que se encuentran dentro del espacio de la nave. La importancia de formar parte de la sociedad de a bordo se asocia a la distancia, tanto física como psicológica, con el hogar, por lo que la camaradería o ambiente junto con la comida y bebida se vuelven significativos para la satisfacción de la tripulación, o para el conflicto. Cada hombre a bordo tiene su identidad, su sentimiento de quién es, vinculado a su ocupación y posición, y esto condiciona la forma en cómo se comporta y se relaciona con el resto de la tripulación dentro de la embarcación. En otras palabras, la comprensión de las sociedades a bordo es el entendimiento de las relaciones y de la interacción social de los sujetos a bordo de un barco (Aubert & Arner, 1958; Moloney, 2015).

La identidad de una sociedad a bordo comprende un producto complejo de diversas variables, las cuales incluyen la historia del barco, el propósito de la nave, el tipo de barco, la organización espacial dentro de éste, la organización social y del trabajo a bordo, la nacionalidad u origen del barco mismo, la composición y nacionalidad de la tripulación (Moloney, 2015) y, con ello, las identidades sociales de sus tripulantes. La Figura n.1 presenta un diagrama de aquellos principales factores que juegan un rol importante dentro de la construcción de la sociedad a bordo y su identidad.

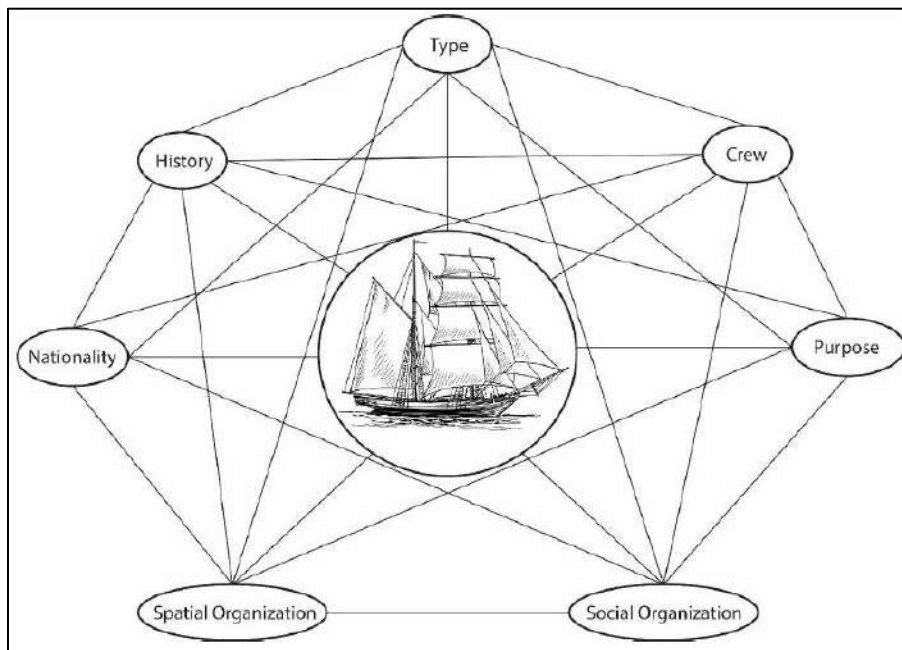


Figura 1: Diagrama factores involucrados en la conformación de la sociedad a bordo y su identidad (Moloney,2015)

Se reconoce de esta forma, en primer lugar, que la cultura y la identidad de las personas a bordo de un barco son distintas de otras culturas, relacionada con la sociedad a bordo, y, en segundo lugar, que las características sociales de las sociedades a bordo pueden estar relacionadas espacialmente y delimitadas por la estructura y organización espacial del barco (Moloney, 2015).

Como dentro de cualquier otra sociedad, en las sociedades de a bordo de una nave existen patrones reconocidos y sancionados de comportamientos aceptables y desviados, donde beber a bordo está anclado dentro de la estructura social de la nave y su cultura (Nolan, 1976), por lo que la comprensión de los hábitos, valores y comportamientos asociados al beber abre la mirada hacia las relaciones sociales que sostienen los sujetos dentro del acotado espacio de la nave. Sin embargo, debe tenerse en consideración que, si bien la nave funciona como una sociedad por sí misma, los sujetos que la componen temporalmente han sido socializados dentro de una estructura social más amplia, por lo que los comportamientos que tienen en el contexto de la nave están siempre permeados por los valores, ideologías, tradiciones e identidades de clase, de género, de etnicidad o de nación que llevan desde tierra. Aun así, se debe reconocer que el espacio de la nave, como sociedad, tiene sus valores propios dentro de los cuales se expresan los de la dotación, es decir, pueden considerarse los barcos como entidades sociales móviles que llevan una cultura (y una cultura material) portátil con significados incrustados y adjuntos (Dellino-Musgrave, 2005) que pueden explorarse analizando dicha cultura material. Dentro de la estructura social de un barco, beber puede ser visto como parte del mecanismo de solidaridad social y, por supuesto, de exclusión (Nolan, 1976).

Zurcher sostiene que el barco en el mar es una institución total, en tanto se trata de un lugar de residencia y trabajo, donde un grupo de personas situadas llevan juntas una ronda de vida encerrada, administrada formalmente, durante un período de tiempo determinado (1965). Dentro de esta perspectiva, identifica dos tipos de organización en la nave: una de carácter formal y otra de carácter informal. La organización formal de la embarcación se describe en las regulaciones publicadas que se ajustan a las órdenes de la autoridad superior en tierra, las que se aplican de acuerdo con la cantidad de personal a bordo y a la función de la embarcación.

Por su parte, la organización informal tiene que ver con las relaciones que crecen en torno a la organización formal, y que tiende en diversas circunstancias a ayudar, limitar y redirigir el desempeño de funciones asignadas formalmente. Estas relaciones incluyen fenómenos de tradición, costumbre, ritual, iniciación y mito, los cuales juegan un papel importante dentro de la vida a bordo del marino. Estos aspectos de la organización informal, aunque no estén explícitamente sancionados por la organización formal, son tácitamente entendidos y aceptados por ella, porque sirven para mejorar, preservar e implementar las metas de la última (Zurcher, 1965). La invención y mantención de tradiciones se comprende como un proceso de formalización y ritualización de un conjunto de prácticas de naturaleza simbólica o ritual (gobernadas por reglas aceptadas y compartidas), con el objetivo de inculcar valores o normas de comportamiento mediante la repetición (Hobsbawm & Ranger, 1983). Las tradiciones pueden establecer o simbolizar cohesión social y pertenencia a comunidades, pueden establecer o legitimar estatus, relaciones de autoridad o instituciones, o pueden buscar la socialización y el inculcar sistemas de valores, creencias y comportamientos (Ibidem).

Por otra parte, el carácter militar de una embarcación también tiene implicancias en varias dimensiones de la vida a bordo y de las identidades y comportamientos de los hombres en el barco. La implementación del rol formal dentro de una embarcación militar (cumplimiento de las reglas, regulaciones y el desempeño en los deberes) es suficiente para integrar un hombre al cuerpo naval. Sin embargo, sólo la membresía de la organización informal, obtenida mediante el cumplimiento de las tradiciones, puede integrarlo a la sociedad de a bordo (Zurcher, 1965).

Particularmente en buques de guerra o naves de carácter militar, la vida a bordo se encuentra profundamente estructurada y sometida a la jerarquía militar, rigiendo la orgánica de funcionamiento del barco y los comportamientos de las dotaciones mediante una estricta disciplina manifestada, por ejemplo, en castigos. En el caso de la Armada de Chile de mediados del siglo XIX, la orgánica de los buques de guerra se regía por ordenanzas navales españolas de fines del siglo XVIII y principios del XIX, las cuales fueron modificándose en coherencia con las necesidades de la fuerza naval chilena (Carabias, 2017). En términos generales, las naves de guerra del siglo XIX en esta región se componían de dotaciones con diferentes rangos y escalafones, los cuales cumplían funciones específicas dentro del funcionamiento de la nave, y en ocasiones se pueden llegar a asociar a ellas elementos de cultura material y espacios particulares dentro del barco (Ibidem). Yendo más allá, Moloney sostiene que la derivación del poder y la autoridad dentro de un entorno estructurado, como el buque de guerra, se relaciona directamente con la organización de los sujetos dentro de un contexto espacial (Moloney, 2015). Ejemplo de esto se observa en la distribución jerárquica de los distintos espacios a bordo de barcos de la *Royal Navy* entre los siglos XVIII y XIX, donde en barcos de mayor tamaño se daba una distribución vertical de los espacios habitables asociados a los oficiales, mientras que en barcos de menor tamaño la distribución fue más horizontal, lo que habría fomentado una menor división entre las distintas clases de oficiales y marinería (Ibidem).

En síntesis, las sociedades a bordo están conformadas por diversas identidades y contextos y, particularmente las sociedades a bordo de buques de guerra están fuertemente permeadas por la importancia de las jerarquías militares y la disciplina, dentro del marco de la orgánica de la nave y de las tradiciones navales.

CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA

4.1 Muestra

Los materiales que componen la muestra provienen del sitio de naufragio S3 PV, correspondiente al pecio de la barca de transporte *Infatigable*, de la Armada de Chile, siniestrado el 3 de agosto de 1855. Los artefactos seleccionados corresponden a contenedores de vidrio y de gres; y a vajilla vítrea, particularmente copas y vasos. Si bien el universo de dichos materiales en el sitio es mayor, se consideran para la muestra aquellos materiales procedentes de excavaciones realizadas en el sitio entre los años 2009 y 2013, lo que conforma una muestra de 45 artefactos completos y semicompletos (es decir, contenedores fragmentados cuya fractura no supera 1/4 de la botella, conservándose casi en su totalidad), y 204 fragmentos.

4.2 Descripción y análisis arqueológico

Para el análisis, en primer lugar, se define contenedor como un término general que aplica a botellas y frascos, donde las botellas se definen por su forma compuesta por una boca proporcionalmente pequeña y un cuello bien definido (Jones & Sullivan, 1985). En base a esto se generan dos categorías morfológico-funcionales dentro del conjunto arqueológico de acuerdo con las categorías propuestas por Jones y Sullivan (1985), dividiéndolo en contenedores (*containers*) y vajilla (*tableware*). En términos del análisis los contenedores se dividen entre contenedores vítreos (*glass containers*) y contenedores de gres (*stoneware containers*), sin embargo, la categoría de contenedor engloba ambas materialidades.

Ya que se consideran tanto artefactos completos como fragmentados, es que se hace necesario generar una forma de poder contabilizar la cantidad de contenedores representados por dichos fragmentos. El NMB se calculó generando una sumatoria entre los contenedores completos, los semicompletos y aquellos fragmentos en los cuales pudiese identificarse un gollete o una base que pueda estar representando un contenedor completo, distinguiéndose así de aquellos fragmentos de cuerpo en torno a los cuáles no es posible asociar un contenedor completo. El cálculo se hizo de forma diferenciada entre contenedores vítreos y contenedores de gres, debido a que ambas materialidades tienen atributos diferentes. Así, en el caso de los vítreos, se contrastó fragmentos de golletes y bases con respecto a sus colores y superficies; mientras que en el caso del gres se contrastó fragmentos de golletes y bases en relación con sus colores de superficies, y con los colores y tipos de pasta.

Por otra parte, el concepto de vajilla (*tableware*) se toma como término particular que se aplica a la cristalería (*glassware*), entendiéndose cristalería como categoría general que engloba cualquier conjunto vítreo, que se utiliza en la mesa y que se asocia a la comida y a la bebida (Ibidem). De esta manera, los elementos de vajilla que se consideraron se dividen en vasos (*tumblers*) y copas (*stemware*) de vidrio.

Se definen como vasos (*tumblers*) aquellos recipientes para beber, de forma simple compuesta generalmente por tener una base cóncava plana o poco profunda, un borde liso y una sección transversal circular, pudiendo ser cilíndrico, acampanado o ahusado, donde pueden variar ampliamente formas y tamaños. Se calculó el Número Mínimo de Vasos

(NMV) en base a la sumatoria de bases y cuerpos con atributos diagnósticos. Por otro lado, como copas (*stemware*) se definen aquellos recipientes de formas más complejas, compuestas por un pie, un tallo (fuste) y un cuenco, diseñados para una gran variedad de usos, principalmente para el beber (Ibidem). Para éstas se calculó el Número Mínimo de Copas (NMC) en base a la sumatoria de cuencos, fustes y pies con atributos diagnósticos.

4.2.1 Contenedores vítreos

El análisis de los contenedores vítreos del sitio S3 PV se efectuó caracterizando los restos conforme a sus atributos formales, describiendo las botellas, e identificando los tipos de envases representados en el sitio.

Para la primera etapa del análisis, se caracterizan y describen los contenedores completos de acuerdo con sus atributos formales asociados a color, superficie, tamaños (*grandes o large*, de más de 500cc aproximadamente, y *3/4*, de menos de 500cc), formas y marcas de molde, de manufactura y de producción (ver Anexo 2, Figura 2). Por su parte, se considerarán para fragmentería los mismos atributos salvo las medidas y las formas, que no se presentan de forma diagnóstica.

Los primeros atributos formales considerados para los contenedores completos y fragmentería son el color y el acabado de la superficie. El color del vidrio de la botella permite evaluar características de manufactura (mayor o menor complejidad) y de función (distintos colores para distintos contenidos) (Ortiz, 2007). Siguiendo a la misma autora, es necesario mencionar que la clasificación del vidrio por colores se limita al uso de palabras (Ibidem), donde la mayoría de los colores presentes en el registro arqueológico histórico pueden agruparse, siguiendo los criterios de la Sociedad de Arqueología Histórica (Society for Historical Archaeology, 2020) en las categorías de ámbar, ámbar claro, ámbar *honey*, aguamarina verde (*aqua green*), aguamarina azul (*aqua blue*), vidrio negro (*blackglass*), esmeralda, esmeralda claro, incoloro, verde citrón, verde claro y verde oliva. En cuanto a los acabados de superficie, se distinguen cuatro tipos: brillante ondulado, brillante liso, opaco y semiopaco.

Para la descripción de botellas completas y ciertos fragmentos diagnósticos se consideran las formas básicas de éstas (Figura 2): gollete (*finish*), cuello (*neck*), hombro (*shoulder*), cuerpo (*body*), base y *push up* (Horn, 2005; Jones & Sullivan, 1985; White, 1978). Para su descripción detallada se identifican distintos tipos de golletes, cuellos, hombros, cuerpos, bases y push up en base a los catálogos *Glass of the British Military 1755-1820* (Jones & Smith, 1985); *The Parks Canada Glass Glossary* (Jones & Sullivan, 1985); *Historic Artifact Handbook* (Horn, 2005) y al catálogo virtual de la Sociedad de Arqueología Histórica (Society for Historical Archaeology, 2020).

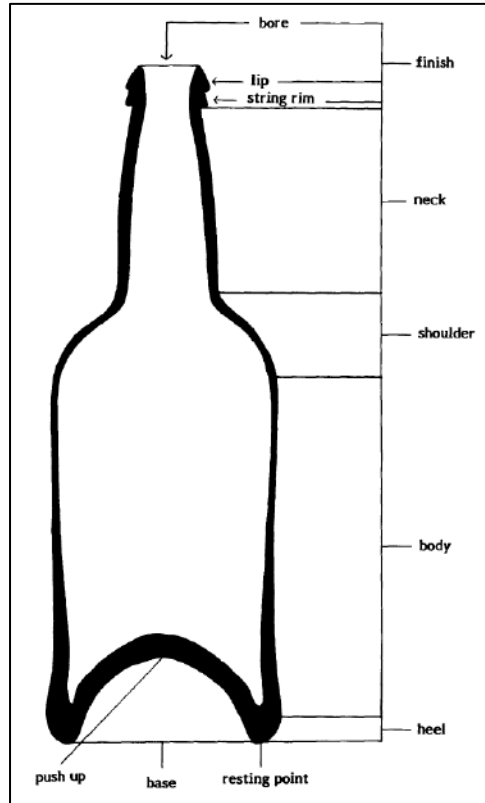


Figura 2: Partes de una botella (Jones & Sullivan, 1985)

Respecto a los distintos tipos de golletes, tomando las descripciones de Horn (2005) se identificaron nueve categorías, las cuales al no tener una traducción al español utilizada comúnmente, se han mantenido con su nombre en inglés. Estos tipos son: *Bead*, *Blob*, *Champagne*, *Collared Ring*, *Double Oil*, *English Ring/Packer*, *Sheared/Blow*, *Stacked Ring* y *Stove Pipe* (ver Figura 3, de izquierda a derecha respectivamente).

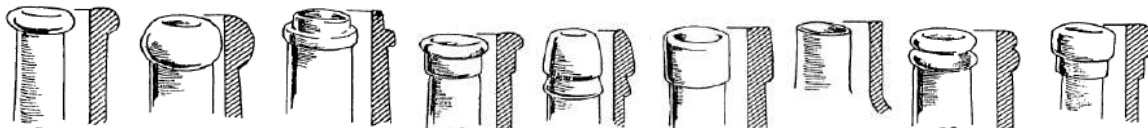


Figura 3: Tipos de golletes (Horn, 2005)

Por su parte, las formas de cuellos corresponden a siete categorías en base a las definiciones de Jones y Smith (1985) y de Jones y Sullivan (1985), los cuales se ilustran en la Figura 4 (de izquierda a derecha): cilíndrico recto (largo), cilíndrico recto (variante corta), cilíndrico acinturado, cilíndrico cónico, cilíndrico globular, cilíndrico cónico recto y cilíndrico cónico globular.



Figura 4: Tipos de cuellos (Jones & Sullivan, 1985; Jones & Smith, 1985)

Las formas de hombro también fueron definidas en base al trabajo de Jones y Sullivan (1985), y se distinguieron cuatro categorías principales: angular pronunciado, angular suave, redondeado y redondeado suave (ver Figura 5, de izquierda a derecha respectivamente).

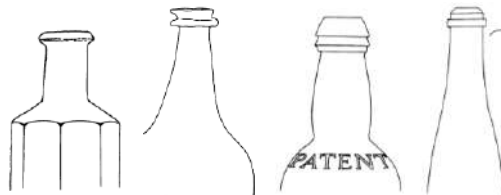


Figura 5: Tipos de hombros (Jones & Sullivan, 1985)

Los cuerpos de las botellas fueron clasificados en cinco tipos diferentes, considerando la información referencial presente en los trabajos de Jones y Sullivan (1985) y de Ortiz (2007). La Figura 6 ilustra los cinco tipos de cuerpos de botella, que de izquierda a derecha se denominan como: cilíndrico recto, poligonal (genérico), ovoidal, bala y sinusoidal.

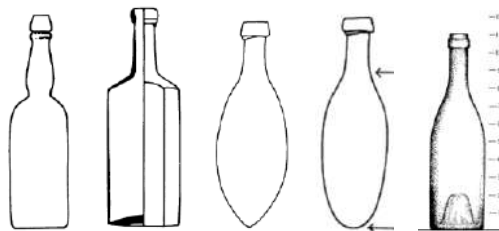


Figura 6: Tipos de cuerpos (Jones & Sullivan, 1985; Ortiz, 2007)

Respecto a las formas de las bases de los contenedores, se distinguieron seis categorías tomando como referencia las definiciones de Horn (2005), las cuales se denominan como de tipo *Blake*, *Excelsior*, *Plain Oval*, poligonal hexagonal, poligonal octogonal y redonda (ver Figura 7, de izquierda a derecha respectivamente).

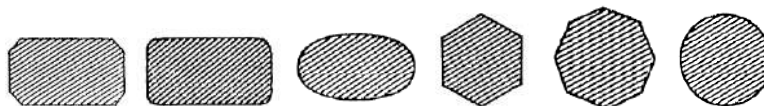


Figura 7: Tipos de bases (Horn, 2005)

Finalmente, el último atributo relacionado a las formas de los contenedores dice relación con los tipos de *push-up* de cada botella, los cuales en base a las definiciones de Jones y Sullivan (1985) se puede distinguir entre cilíndrico cóncavo sin mamelón, cilíndrico cóncavo con mamelón, cónico cóncavo sin mamelón y cónico cóncavo con mamelón. La Figura 8 muestra (de izquierda a derecha) un ejemplo de *push-up* cilíndrico cóncavo (sin mamelón) y de uno cónico cóncavo (sin mamelón), junto con dos imágenes de *push-up* con mamelones de referencia.



Figura 8: Tipos de *push-up* (Jones & Sullivan, 1985)

Además de las formas, las marcas de los procesos tecnológicos con los que fueron manufacturados los contenedores son indicadores cronológicos y funcionales, dado que hubo muchas innovaciones en la fabricación de vidrio durante el siglo XIX, por lo que resulta útil conocer los elementos característicos de la forma de las botellas, de los acabados, bases y las marcas que resultan de su elaboración (Lorrain, 1968; Ortiz, 2007). A su vez, las marcas asociadas a la elaboración de la botella, como las marcas de molde, son reflejo del método de producción empleado, y las marcas de manufactura entregan información sobre el contenido y/o el fabricante, ya que a partir del siglo XIX es frecuente encontrar letras en relieve y sellos que cumplen la función de etiquetas (ver Figura 9), y que pueden indicar la compañía que la produjo y la fecha de fabricación (Ortiz, 2007).



Figura 9: Sello y letras en relieve (Society for Historical Archaeology, 2020)

De esta forma, se distinguen en base a los catálogos de Horn (2005) y de la Sociedad de Arqueología Histórica (Society for Historical Archaeology, 2020) marcas de manufactura como burbujas de soplado, estrías, marcas de molde (de inmersión, de dos y de tres partes) y las marcas de puntel abierta/de arena (ver Figura 10 de izquierda a derecha).



Figura 10: Marcas de manufactura (Society for Historical Archaeology, 2020; Horn, 2005)

Siguiendo los mismos catálogos, se identifican dos tipos de marcas de producción: sellos y letras en relieve. Se distinguen ciertas marcas postdepositacionales en base a los catálogos de Jones y Sullivan (1985) y de la Sociedad de Arqueología Histórica (Society for Historical Archaeology, 2020) como fractura, lascado, rayadura, abrasión, adherencias, desgaste, líneas (denominadas *straw mark lines*, que no tiene una traducción literal) correspondientes a deterioro del vidrio, y patinado, que es un tipo de deterioro de la superficie del vidrio que genera una capa tornasolada.

En este punto cabe destacar otro tipo de atributo relacionado con los contenedores vítreos que se identificó para la muestra: los cierres. Los cierres son elementos que se utilizan para cubrir la abertura de un contenedor para proteger el producto en su interior de derrames, polvos, evaporación, pérdida de gas o para excluir totalmente el aire, y son muy variados, incluyendo corchos, tapones, aspersores, entre otros, así como complejos cierres y precintos patentados (Jones & Sullivan, 1985; Raies, 2013). En particular, se consideraron dos tipos de cierres: precintos (Figura 11) y corchos (Figura 12). Se identificaron dos formas de corcho, una alargada (Figura 12 a la izquierda) y una achatada ahuecado en medio (Figura 12 las tres imágenes de la derecha). Tomando como referencia a Jones y Sullivan (1985) se identificaron corchos como tapón por sí solos, correspondientes a los de forma alargada; y un corcho con posible anillo para quitar el tapón, asociado a la forma achatada con hueco al medio. Sin embargo, podría también tratarse de un ahuecamiento para otro tipo de accesorio de la botella.



Figura 11: Precinto (Raies, 2013)

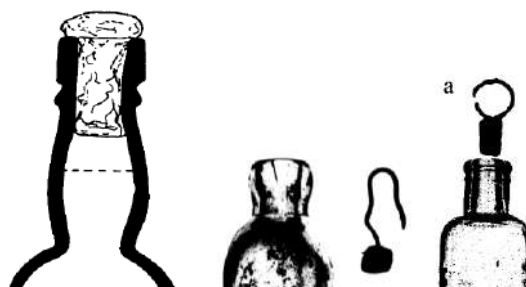


Figura 12: Corchos (Jones & Sullivan, 1985)

4.2.2 Contenedores de gres

El análisis morfofuncional de los contenedores de gres del sitio S3 PV abarca los mismos aspectos específicos que para los contenedores vítreos, es decir, se caracterizan sus atributos formales y sus marcas de procesos tecnológicos, características que en los contenedores varían considerablemente de acuerdo con el tipo de contenido que portaban, como alimentos, agua mineral y bebidas alcohólicas (Bagaloni & Martí, 2012).

El análisis se basó en la propuesta de Bagaloni y Martí (2012) para gres cerámico del siglo XIX, que integra atributos de colores, formas, tipos de pasta, marcas de manufactura, tratamientos de superficie y alteraciones postdepositacionales (Ibidem: p.229). Estos atributos se describieron en base a los catálogos *Cerámicas y Vidrios Colección Museo Regional de Rancagua Volumen I* (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013) y *Volumen II* (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015), *Las botellas de gres de Coínco*

(Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018); *Tipología de Recipientes de Gres Cerámico para la arqueología de Buenos Aires* (Schávelzon, 1987), *Historic Artifact Handbook* (Horn, 2005) y *Tipología de recipientes de Gres Cerámico y precintos de cerveza, Excavaciones arqueológicas de Rosario* (Volpe, 1994). (Ver Anexo 2, Figura 3)

En primer lugar, respecto a los colores, se distinguieron los tipos de coloreados de superficie, existiendo contenedores de superficie exterior monocroma o bicroma (Figura 13).

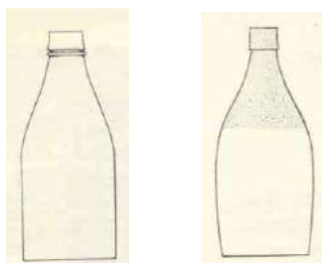


Figura 13: Tipos de coloreado de superficie. Monocromo (izq.) y bicromo (der.) (Volpe, 1994)

La clasificación de colores de superficie y de pastas de los artefactos de gres se han basado tanto en categorías nominales como en las clasificaciones de la tabla Munsell. Para el presente análisis se han tomado como referencia las categorías construidas por Henríquez, Lazzari y Díaz (2018) con base a las tipologías Munsell, distinguiéndose como colores de superficie externa los tonos crema, marrón amarillento, gris verdoso, marrón muy pálido y marrón rojizo; y como colores de pasta los tonos crema, gris claro y gris oscuro.

Siguiendo los criterios del trabajo mencionado, se distinguen las pastas entre homogéneas, es decir aquellas de carácter uniforme sin intrusiones o burbujas de aire visibles, y heterogéneas, las cuales sí presentan intrusiones y/o burbujas de aire e imperfecciones visibles.

Por su parte, dentro los atributos de las superficies externas, se identifican dos tipos de tratamientos: el vitrificado y el barniz o engobado (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Schávelzon, 1987), resultando en tres tipos de acabados de superficie, identificados como brillante liso, brillante ondulado y semiopaco. Respecto a las superficies internas, se identifican cuatro tipos de tratamientos: alisado, engobado, pulido y vitrificado. Por otra parte, respecto a las marcas de manufactura, se distinguen tres dentro del registro: huellas dactilares, rodetes y líneas de torno (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018).

En segundo lugar, se caracterizan los contenedores de gres en base a sus formas básicas: gollete, cuello, hombro, cuerpo y base (Figura 14). De esta manera, se describen los tipos de golletes, de cuellos, las formas de hombros y cuerpos y las formas de las bases a través de las categorías identificadas para cada sección de la botella en los catálogos de Horn (2005), Schávelzon (1987), Volpe (1994) y Henríquez, Lazzari y Díaz (2018).

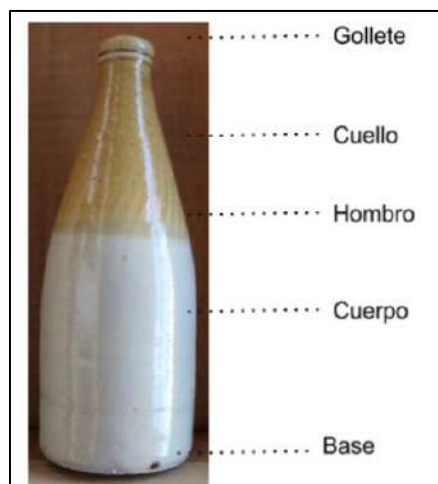


Figura 14: Partes de una botella de gres (Elaboración propia)

En términos específicos, respecto a los tipos de golletes se identificaron tres tipos en base a las definiciones de Horn (2005) anteriormente utilizadas: *Double Oil*, *Double Ring* y *Sheared Blow Over*.

Dentro de las formas de cuellos, se identificaron tres tipos en base a las categorías de Henríquez, Lazzari y Díaz (2018) y de Schávelzon (1987), las cuales son cilíndrico recto, cónico invertido recto y cónico recto (Véase Figura 15, de izquierda a derecha respectivamente).



Figura 15: Tipos de cuellos (Schávelzon, 1987; Henríquez, Lazzari & Díaz, 2018)

Por otra parte, los hombros de los contenedores de gres fueron distinguidos entre dos categorías: angular pronunciado y redondeado (Figura 16, de izquierda a derecha)



Figura 16: Tipos de formas de hombros (Volpe, 1994)

Respecto a los cuerpos de las botellas de gres, se distinguieron tres tipos en base a las categorías de Schávelzon (1987) y Volpe (1994), identificándose contenedores de cuerpo cilíndrico recto, cilíndrico y sinusoidal (Figura 17, de izquierda a derecha).

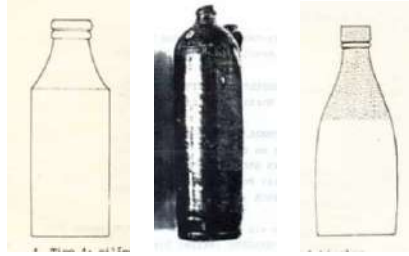


Figura 17: Tipos de cuerpos (Schávelzon, 1987; Volpe, 1994)

En tanto las formas de bases, sólo se identificaron de forma redonda (Figura 18).

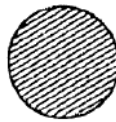


Figura 18: Tipo de base (Horn, 2005)

En último lugar, si bien estos contenedores al igual que el conjunto vítreo han pasado por un estricto proceso y tratamiento de conservación, se distinguen seis tipos de marcas postdepositacionales en base a las categorías de Henríquez, Lazzari y Díaz (2018): abrasión, desgaste, fractura, rayaduras, adherencias y lascados.

4.2.3 Vajilla vítrea: vasos y copas

La sección de vajilla vítrea, conformada por copas y vasos presentes en el sitio S3 PV, se analiza siguiendo la misma estructura que para los contenedores vítreos, comenzando con una caracterización morfofuncional de los artefactos. Se consideran artefactos semicompletos y fragmentería y se analizan en conjunto, debido a la inexistencia de vasos o copas completas, caracterizando sus partes básicas.

Por una parte, los vasos (Figura 19) se conforman por la abertura, el cuerpo y la base (Molina, 2015), mientras que las copas se constituyen en tres partes principales (Figura 20), identificadas como cuenco (*bowl*), fuste (*stem*) y pie (*foot*) (Jones & Sullivan, 1985).

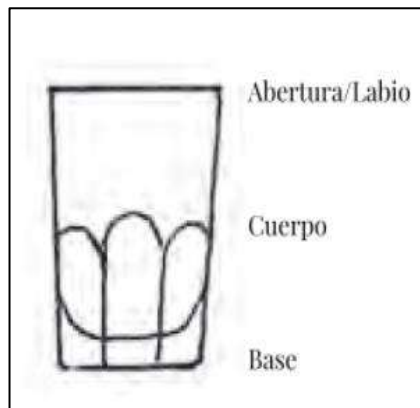


Figura 19: Partes de un vaso (adaptado de Molina, 2015)

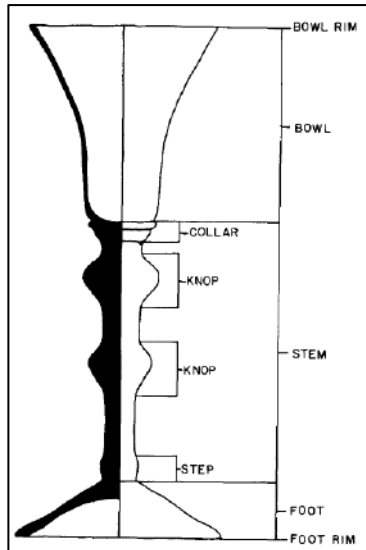


Figura 20: Partes de una copa (Jones & Sullivan, 1985)

Tanto para el caso de las copas como de los vasos, las formas de sus partes básicas se caracterizan en base a los criterios esbozados en los catálogos *Glass of the British Military 1755-1820* (Jones & Smith, 1985), *Protocolo para la descripción de Objetos de Cristal y Vidrio* (Molina, 2015), *The Parks Canada Glass Glossary* (Jones & Sullivan, 1985) y *Cerámicas y Vidrios Colección Museo Regional de Rancagua volumen I* (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013) y *volumen II* (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015).

Respecto a las copas y las formas de sus partes, se consideraron dos tipos de cuencos, los cuales se encuentran ilustrados en la Figura 21 (de izquierda a derecha) y se han identificado como cuencos de tipo balde (*bucket*) y embudo.

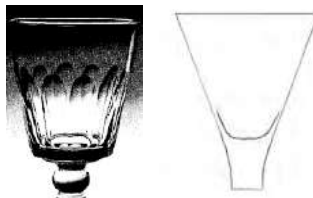


Figura 21: Forma cuencos (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015)

También se caracterizaron las formas de las bases de los cuencos, es decir, la sección de la copa que une el cuenco con el fuste, dentro de las cuales se identificaron cinco tipos: plana octogonal con collar, plana angular endecagonal, plana angular poligonal indeterminada, plana redondeada decagonal y continua con fuste.

Las formas de fustes fueron definidas en base a los tipos descritos por Jones y Sullivan (1985) y Molina (2015), donde se reconocieron tres categorías: cilíndrico, cilíndrico con nudo y facetado.

En relación con los fustes con nudo, se identificó el tipo de nudo en base a las definiciones de Jones y Sullivan (1985), denominándose como nudo *blanded knop* (Figura 22). Por otra

parte, dentro de las formas de pie de las copas se identificó en base a las mismas autoras (Ibidem) la forma de pie tipo *plain conical* (Figura 23).

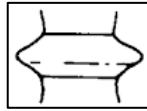


Figura 22: Nudo tipo blanded knop (Jones & Sullivan, 1985)

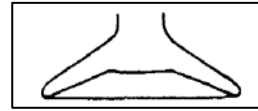


Figura 23: Pie de copa tipo plain conical (Jones & Sullivan, 1985)

Por su parte, los vasos fueron caracterizados en base a los atributos de sus partes principales (forma de abertura, de cuerpo y de base). Respecto a las formas de aberturas se identificó sólo un tipo de forma redonda (Figura 24).

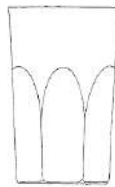


Figura 24: Forma de abertura redonda (Jones & Sullivan, 1985)

De la misma manera, en base a la información y definiciones de los trabajos mencionados, se distinguieron dos tipos de cuerpos de vasos: cónicos y cilíndricos (Figura 25, de izquierda a derecha respectivamente).

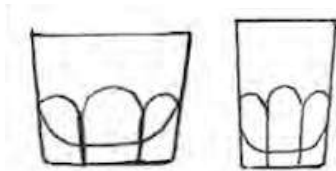


Figura 25: Formas de cuerpo (Molina, 2015)

Finalmente, respecto a las formas de vasos, se distinguieron cinco tipos de bases, los cuales se ilustran en la Figura 26 (de izquierda a derecha), identificados como bases redondas, poligonales octogonales, poligonales decagonales, poligonales dodecagonales y estrellada con columnas (esta última corresponde a una imagen directa tomada desde la muestra).

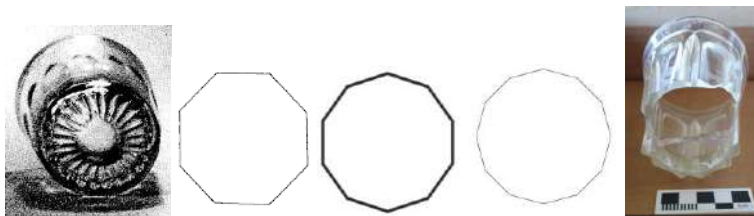


Figura 26: Formas de bases (Jones & Smith, 1985; Jones & Sullivan, 1985)

Así también, a modo de afinar la descripción, se consideran atributos tales como el color, las terminaciones, decoraciones, tratamientos de superficie y marcas postdepositacionales. De esta forma, respecto a los colores se distinguen entre vasos y copas incoloros y coloreados (ver Anexo 2 Figura 4). Los acabados de superficie se identifican como brillante liso, opaco y semiopaco, mientras que se distinguen tres tipos de decoraciones: facetados, moldeados e incisos. En tanto, se identifican burbujas de soplado y marcas de puntel como marcas de manufactura propias del vidrio (Society for Historical Archaeology, 2020).

El conjunto de vajilla, así como el resto de los materiales de la muestra, presenta marcas postdepositacionales, que según los criterios de la Sociedad de Arqueología Histórica (Ibidem) se identifican como fracturas, rayaduras, abrasión, lascado, desgaste, patinado y líneas.

4.3 Contextualización de la muestra dentro del pecio

En esta sección se pretende construir una breve contextualización de los materiales arqueológicos de la muestra respecto del pecio, es decir, asociados a los espacios de la nave y en relación con otras materialidades presentes en el sitio S3 PV. Para ello, se consultaron tres trabajos arqueológicos realizados anteriormente en el yacimiento, los cuales abordan la distribución espacial relacionada a procesos de formación sitio (Carabias, 2017), análisis de vestuario asociado a estamentos y normativas (Pérez, 2019) y análisis de pipas en relación con consumo de tabaco (Widow, 2021).

4.4 Análisis de fuentes documentales

Con la finalidad de contextualizar y discutir los resultados del análisis arqueológico dentro del marco de la presente investigación, se analizan diversas fuentes documentales, tanto primarias como secundarias, respecto a dos líneas generales: bebidas alcohólicas y la dotación de la Infatigable. En primer lugar se busca reunir información acerca de envases de bebidas alcohólicas (vítreos y gres), incluyendo información sobre tipos de bebidas, orígenes, marcas, productores y circulación, para lo cual se utilizan fuentes secundarias, como trabajos históricos y arqueológicos relacionados a los desarrollos de la producción e importación de bebidas alcohólicas de mediados de siglo XIX (Cortés, 2019; Couyoumdjian, 2004; Guajardo & Barra, 2018; Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013; Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Lacoste, y otros, 2014; Lacoste, y otros, 2015; Molina, 2015; Orlove & Bauer, 1997; Ortiz, 2007).

En segundo lugar, se busca reunir información sobre consumo de alcohol en el siglo XIX, para lo cual se genera una breve caracterización en base a fuentes primarias y secundarias. Para esta sección se utilizaron los diarios de Mary Graham en 1822 (Graham, 1822), Paul Treutler entre 1851-1863 (Treutler, 1958) y Gabriel Lafond du Lucy en 1853 (Lafond du Lucy & Gana, 1911), a los cuales se agregan fuentes secundarias escritas en el siglo XIX, particularmente dos tesis de medicina relacionadas a alcoholismo, del Dr. Vicente Dagnino (1887) y del Dr. Joaquín Talavera (1896). Se considera también, dentro de las fuentes secundarias, el libro de Daniel Schávelzon, correspondiente a un trabajo de arqueología histórica del siglo XIX de la ciudad de Buenos Aires (Schávelzon, Zorzi, & Igareta, 2016).

En tercer lugar, se busca recopilar información oficial de la Armada respecto a consumo de alcohol en el marco de las labores a bordo durante la mitad del siglo XIX. Para esta sección se revisa, como fuente primaria, el Manual del Marino o Guía del Comandante i Oficial de Guerra i de administración de la Marina de la República, de Antonio Gundian (1866). Desde esta recopilación, se relevan normativas respecto a la provisión de víveres para la marina, a raciones de la Armada, a sistemas de ranchos y normativas de comportamiento/prohibiciones.

Finalmente, se busca reunir información que permita caracterizar la dotación de la Infatigable, generando un catastro de sus orígenes/nacionalidades, rangos de jerarquía, estratos sociales y oficios, mediante fuentes secundarias (Carabias, 2017; Carabias, Morales & Simonetti, 2018; Pérez, 2019; Vidal Gormaz, 1901; Merlet, 2007)

CAPÍTULO V: RESULTADOS

5.1 Caracterización de la muestra

Se presentan a continuación los resultados obtenidos del análisis de la muestra de contenedores y de gres junto a copas y vasos, comenzando por una descripción detallada de los materiales. En términos generales, la muestra se compone de dos categorías de objetos; contenedores y vajilla (copas y vasos); y de dos materialidades diferentes; vidrio y gres. Materiales vítreos existen como contenedores y como vajilla, y de materiales de gres sólo existen contenedores. En la muestra existen materiales completos, semicompletos y fragmentados.

En el caso de los fragmentos de contenedores vítreos, éstos fueron divididos entre fragmentos de cuerpo en general (es decir que no tuvieran formas de golletes ni de bases identificables) y fragmentos de bases y golletes, donde los últimos sirvieron para ser incluidos dentro del Número Mínimo de Botellas (NMB). El caso de los fragmentos de gres fue similar, con la distinción de que los fragmentos de gres sin formas de golletes ni bases en general son menos numerosos y más grandes, permitiendo distinguir e identificar formas más fácilmente que en el caso de los fragmentos vítreos que resultaron ser menos diagnósticos. En el caso de la vajilla, se calculó el Número Mínimo de Vasos (MNV) y el Número Mínimo de Copas (MNC).

Para el caso de los contenedores vítreos, se calculó el NMB incluyendo contenedores completos, semicompletos y fragmentados. De aquellos restos fragmentados fueron considerados aquellos con secciones de golletes y bases, sin embargo, tomando en cuenta que dos fragmentos distintos (por ejemplo, un gollete y una base) pueden ser parte de una misma botella, se contrastaron en base a otros atributos. Así, los 20 fragmentos de golletes y 40 de bases fueron evaluados contrastando los N de sus colores y sus superficies. De esta manera, se determinó que los fragmentos representan un NMB de 48, lo que sumado a las 30 botellas completas y 10 semicompletas arroja un NMB de vidrio total=88 (Tabla 2). Esto a su vez implica que el conjunto de fragmentos no incluidos dentro del NMB es igual a 132, correspondientes en su gran mayoría a fragmentos de cuerpo.

Tabla 2: Estado de completitud de contenedores y sus frecuencias

Estado		VIDRIO (N)	GRES (N)	Total (N)	Total (%)
Completas		30	2	32	13,7%
Semicompletas		10	1	11	4,7%
Fragmentado	Golletes	20	2	22	9,4%
	Bases	40	4	44	18,8%
	Cuerpo	104	2	106	45,2%
	Cuello	2	0	2	0,9%
	Cuello/Hombro	4	0	4	1,7%
	Cuello/Hombro/Cuerpo	1	1	2	0,9%
	Hombro	4	0	4	1,7%
	Hombro/Cuerpo	5	0	5	2,1%
	Cuerpo/Asa	N/A	2	2	0,9%

Total	220	14	234	100%
Número Mínimo de Botellas (MNB)	88	9	94	40%

Para el caso de los contenedores de gres, el NMB se calculó integrando artefactos completos, semicompletos y fragmentados, fragmentos con secciones de golletes y/o bases. De la misma forma que para los vítreos, el número de golletes (N=2) y el de bases (N=4) fue contrastado con otros atributos para descartar o comprobar que dos o más fragmentos estén representando la misma botella. En primer lugar, se contrastaron los 2 fragmentos con golletes y los 4 con bases relacionando sus colores de superficie externa con colores de pasta, lo que arrojó un total N=5. Sin embargo, en segundo lugar, se evaluaron los atributos anteriores de golletes y bases, contrastándolos esta vez con los tipos de pasta. Los tipos de pasta arrojaron una diferencia (entre homogénea y heterogénea) entre dos fragmentos que a la luz de los colores podían corresponder a un mismo contenedor, por lo que se descartó dicha posibilidad. Así, sumando fragmentos, artefactos completos y semicompletos, se determinó un NMB de gres total =9. De esta forma, el conjunto de fragmentos no incluidos dentro del NMB de gres tiene un N=5, correspondientes en su totalidad a fragmentos de cuerpo, con distintas secciones de la botella incluidas (Tabla 2).

En términos generales, se puede desprender de la Tabla 2 que la muestra de contenedores, tanto de vidrio como de gres, se encuentra fragmentada en gran medida. Además, es posible notar que existe una diferencia numérica muy significativa entre la proporción de contenedores vítreos por sobre los de gres.

En el caso de la vajilla (vasos y copas) no se encontraron dentro de la muestra artefactos completos, sino sólo semicompletos y fragmentados. Sin embargo, cabe destacar que en general los fragmentos de vasos y copas son de tamaños considerablemente mayores que los fragmentos de contenedores vítreos y poseen atributos singulares, que les otorgan la característica de ser diagnósticos, pese a no estar completos.

Tabla 3: Estado de completitud de vajilla y sus frecuencias

Estado	Vasos (N)	Copas (N)	Totales (N)	Total (%)
Semicompletas	2	2	2	14,2%
Fragmentado	4	6	12	85,7%
Totales (N)	6	8	14	100%
Totales (%)	42,8%	57,2%	*	100%
Número Mínimo	6	7	13	92,3%

El Número Mínimo de Vasos (MNV) se calculó considerando las formas de las bases presentes, y posteriormente contrastándolas con los decorados de los cuerpos. De esta manera se determinó que todos los vasos de la muestra son distintos entre sí, arrojando un NMV=6. Por su parte, el Número Mínimo de Copas (NMC) se determinó en base a las secciones de cuencos (N=6) y pies (N=2), contrastando sus N con el color de los fragmentos, con sus marcas de manufactura y finalmente con sus decorados. Así, se obtuvo

que de los 6 fragmentos de copas habría representado un mínimo de 5 copas diferentes, lo que sumado a las 2 copas semicompletas da un NMC total=7 (Tabla 3).

Dentro del conjunto de vajilla vítrea llama la atención su alta variabilidad, donde vasos y copas parecieran ser, prácticamente en su totalidad, diferentes entre sí. Además de ello, es posible observar que la proporción entre copas y vasos es bastante similar en términos de sus frecuencias, con una leve predominancia de copas por sobre vasos.

5.2 Análisis arqueológico

5.2.1 Contenedores Vítreos

Colores:

Se presentan en la Tabla 4 los distintos colores de vidrio identificados en la muestra de contenedores. La clasificación por color de los contenedores vítreos estudiados arrojó las siguientes cifras, ordenadas de mayor a menor: de un total de 88 contenedores (NMB), 21 corresponden a *blackglass*, 19 a verde oliva, 15 a aguamarina verde, 8 a ámbar, 5 a verde citrón, 6 a aguamarina azul, 4 a verde oliva claro, 3 a ámbar miel (*honey*), 3 a esmeralda claro, 2 incoloros, 1 a esmeralda claro y 1 a esmeralda oscuro. De esta manera, predomina el vidrio negro *blackglass*, seguido de vidrios verde oliva y de contenedores en tonos aguamarina (*aqua*).

Tabla 4: Frecuencias de colores contenedores vítreos (N y MNB)

Colores	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Ámbar	2	1	22	25	11,5%	8	9,2%
Ámbar Claro	-	-	1	1	0,5%	-	0%
Ámbar Miel	-	-	6	6	2,7%	3	3,4%
Aqua Blue	4	-	8	12	5,6%	6	6,8%
Aqua Green	9	3	10	22	10%	15	17%
Blackglass	5	2	27	34	15,6%	21	23,9%
Esmeralda	-	-	3	3	1,4%	1	1,2%
Esmeralda Claro	-	1	10	11	0,5%	3	3,4%
Esmeralda Oscuro	1	-	1	2	0,9%	-	0%
Incoloro	-	-	7	7	3,2%	2	2,3%
Verde Citrón	3	-	18	21	9,5%	5	5,7%
Verde Claro	-	-	2	2	0,9%	-	0%
Verde Oliva	4	3	49	56	25,5%	19	21,6%
Verde Oliva Claro	2	-	16	18	8,2%	4	4,5%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

Para el conjunto se identificaron 14 colores distintos, cuyas frecuencias se expresan en la Tabla 4. De estos catorce colores, tres de ellos no se encontraron en el conjunto de contenedores, correspondiendo a los colores ámbar claro, esmeralda oscuro y verde claro. Aun así, al igual que para el NMB, dentro de la fragmentería predominan el color negro (*blackglass*), el color verde oliva y aguamarina verde (*aqua green*).

Si los colores detallados en la Tabla 4 se agrupan en categorías más genéricas, es posible identificar que en realidad los colores más representados, de forma decreciente, son: verde oliva (que incluye tonos oscuros y claros), *blackglass*, aguamarina (que agrupa tonos verde

y azul), ámbar (que incluye también ámbar *honey* y claro), verde (agrupa verde citrón y claro), esmeralda (tono claro y oscuro), y finalmente incoloros, los menos frecuentes (ver Anexo 1, Figura 1 y 2).

Colores verde Oliva (oscuro y claro):

Se identificaron en la muestra dos tonos de verde oliva, (Figura 27 de izquierda a derecha) uno claro y uno oscuro. En total se contabilizó un NMB de 23 (n=74), identificándose como el color más frecuente dentro de la muestra analizada.



Figura 27: Tonos de verde oliva (Fotos de la muestra, autoría propia)

Corresponden a tonos oscuros de verdes, los cuales fueron ampliamente utilizados desde antes del siglo XIX volviéndose más comunes al transcurrir dicho siglo. Se vuelven muy poco comunes después de 1890 y son prácticamente desconocidas hacia 1900. En general estos colores se relacionan a botellas de vino y champagne, en cualquier época; a agua mineral hasta antes de 1880; y a cervezas y diversos licores hasta antes de 1910. (Society for Historical Archaeology, 2020)

Color blackglass (vidrio negro)

Dentro de la muestra se halló en total un NMB de 21 artefactos (n=34) de color negro, siendo así el segundo color proporcionalmente más representado en el conjunto.



Figura 28: Color negro o blackglass (Foto de la muestra, autoría propia)

Este color de vidrio es en realidad el tono más oscuro de vidrios verde oliva o ámbar oliva, donde el color es tan oscuro que no permite el paso de la luz (Figura 28). Esta característica resultó importante para la protección de distintos productos bebestibles de la degradación de la luz, y es por esto que se vuelve popular durante el siglo XIX, principalmente para la producción de botellas de licor, vino y cerveza, aunque en menor medida fue utilizado para productos medicinales, alimentos y tintas. El vidrio negro se vuelve muy poco común después de 1890 (Society for Historical Archaeology, 2020).

Colores Aguamarina (verde y azul):

Dentro de la muestra se distinguen dos tonos de aguamarina: el verde y el azul (Figura 29 de izquierda a derecha). En total se contabilizó un NMB de 21 (n=34). De esta forma, aguamarina resulta ser el tercer color más frecuente dentro de la muestra.



Figura 29: Tonos de color aguamarina (Fotos de la muestra, autoría propia)

Los colores aguamarina en el vidrio son resultado natural de las impurezas propias de las arenas con las que se produce. Es muy común en todo tipo de botellas fabricadas en Norteamérica entre 1800 y 1930, y en Europa era común desde 1750. Se volvieron poco comunes después de 1920. Este color se asocia a gran diversidad de contenedores, como botellas de agua mineral y gaseosas, botellas de bitters, de medicinas, de contenedores de alimentos y de otro tipo de productos distintos a alimentación (Society for Historical Archaeology, 2020). En general, se observa dentro de la muestra que los contenedores de color aguamarina verde son en su mayoría botellas asociadas a bebestibles, mientras que aquellas de color aguamarina azul en su mayoría corresponden a contenedores asociados a alimentación (Jones & Sullivan, 1985; Society for Historical Archaeology, 2021).

Color ámbar, ámbar claro y ámbar honey:

Se identificaron tres tonos de color ámbar (Figura 30 de izquierda a derecha): ámbar, el más general, de un tono oscuro y en ocasiones similar a verde oliva más negro; ámbar claro, que mantiene el tono oscuro, sin embargo, es más transparente tomando un color café; y finalmente ámbar *honey*, que como dicta su nombre, es el tono más claro del ámbar parecido al color de la miel, con un tono más anaranjado que el resto de los ámbares. Dentro de la categoría ámbar se contabilizó un NMB de 11 (n=32). Así, la categoría de color ámbar es, en orden decreciente, la cuarta más representada dentro de la muestra.



Figura 30: Tonos de color ámbar (Fotos de la muestra, autoría propia)

Los colores ámbar fueron utilizados por un extenso periodo de tiempo en la mayoría de los tipos de botellas, y es poco común en contenedores posteriores a 1890. Está asociado generalmente a botellas de cerveza gracias a la protección contra la luz que brinda el vidrio de estos colores, que evita que se degrade la cerveza y que ésta tome un sabor desagradable (Society for Historical Archaeology, 2020).

Colores verdes: Citrón y verde claro

Existen diversos tonos de verdes en la producción de vidrios, y en la muestra se identificaron dos: el verde citrón y el verde claro (Figura 31, de izquierda a derecha). En total, dentro de la categoría de colores verdes que integra ambos tonos mencionados, se contabilizó un NMB de 5 (n=23). En comparación al resto de categorías de colores revisados hasta ahora, la frecuencia de estos colores verdes dentro de la muestra es significativamente menor.



Figura 31: Tonos de verde claro (Fotos de la muestra, autoría propia)

El verde citrón corresponde a un amarillo verdoso brillante, o un verde de matiz dorado; mientras que el verde claro corresponde a un tono de verde diferente a los verdes esmeralda y olivas, con mayor transparencia. Estos colores han sido asociados a botellas del siglo XIX, de licores, vinos Bordeaux y tónicos. (Society for Historical Archaeology, 2020).

Color esmeralda:

Dentro de esta categoría de color se incluyen tres tonos identificados en la muestra, denominados esmeralda, esmeralda claro y esmeralda oscuro (Figura 32 de izquierda a derecha). Se identificó un NMB de 4 (n=16). Así, el color esmeralda es de los colores menos representados en la muestra.



Figura 32: Tonos de color esmeralda (Fotos de la muestra, autoría propia)

Los distintos tonos de esmeralda corresponden básicamente a un color verde diferente a los tonos olivas y amarillentos, siendo de un verde intenso. Distintos tonos de verde fueron utilizados durante el siglo XIX para la producción de botellas de licores diversos, sin embargo, se asocian los tonos de verde esmeralda a botellas de agua mineral también, principalmente a mediados de siglo, y su uso decae hacia el siglo XIX (Society for Historical Archaeology, 2020).

Incoloro

En la muestra se identificaron, dentro de esta categoría, un NMB de 2 artefactos (n=7) (ejemplo en Figura 33). De esta manera, la frecuencia del vidrio incoloro dentro del conjunto es significativamente la más baja, siendo el tipo de vidrio proporcionalmente menos representado.



Figura 33: Vidrio incoloro (Foto de la muestra, autoría propia)

Existen diversos tintes de vidrios incoloros, sin embargo, se ha identificado que aquellos con un tinte amatista corresponden a contenedores anteriores a la Primera Guerra Mundial (1915), y se han asociado a botellas sopladas. Sin embargo, debido a su gran diversidad de usos, el incoloro es poco diagnóstico como atributo por sí solo. Las botellas incoloras eran poco comunes hasta antes de la década de 1870, y se popularizaron con el uso generalizado de máquinas automáticas para la producción de botellas hacia el siglo XX (Society for Historical Archaeology, 2020).

Acabados de superficie:

Respecto de los acabados de superficie de los contenedores se identificaron cuatro acabados de superficie del vidrio: brillante ondulada o *whittle* (ondas producidas por características del molde), brillante lisa, semiopaca y opaca (Figura 34 de izquierda a derecha respectivamente).



Figura 34: Acabados de superficie contenedores vítreos (Fotos de la muestra, autoría propia)

Dentro de la categoría brillante ondulada, se contabilizó un NMB de 13 (n=28). Por su parte, se identificaron superficies brillantes lisas en 27 artefactos (n=83). Respecto a la superficie opaca, se contabilizaron como NMB 37 materiales (n=90). Finalmente, dentro de la categoría de superficie semiopaca, se identificó un NMB de 11 (n=16) (ver Tabla 5). Se catalogaron como no identificables aquellos fragmentos demasiado pequeños o deteriorados como para distinguir su superficie, y éstos corresponden a un 1,4% de la muestra (n=3).

Tabla 5: Tipo de acabados de superficie y sus frecuencias

Acabados superficie	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Brillante <i>Whittle</i>	2	1	25	28	12,7%	13	14,8%
Brillante Lisa	9	3	71	83	37,6%	27	30,7%
Opaca	12	5	73	90	41%	37	42%
Semiopaca	7	1	8	16	7,3%	11	12,5%
No Identificado	-	-	3	3	1,4%	-	0%
Totales	30	10	180	220	%	88	100%

De esta manera, el acabado de superficie predominante dentro de la muestra es el opaco (42%), seguido por el brillante liso (30,7%). Respecto a la categoría de brillante whittle, representa un porcentaje no menor del NMB (14,8%), lo que resulta interesante tomando en consideración que este tipo de superficie se asocia a producción con molde (Society for Historical Archaeology, 2020). Así, estos contenedores podrían corresponder temporalmente a periodos más tardíos dentro del siglo XIX.

Morfología:

En primer lugar, se caracterizan las formas de golletes presentes en la muestra, considerando artefactos completos, semicompletos y fragmentados. Para el caso de semicompletos y fragmentados, se consideraron sólo aquellos fragmentos con gollete, por lo cual 170 quedaron fuera, correspondientes en su mayoría a cuerpos y bases. Así, los artefactos caracterizados en esta sección corresponden a un NMB=50.

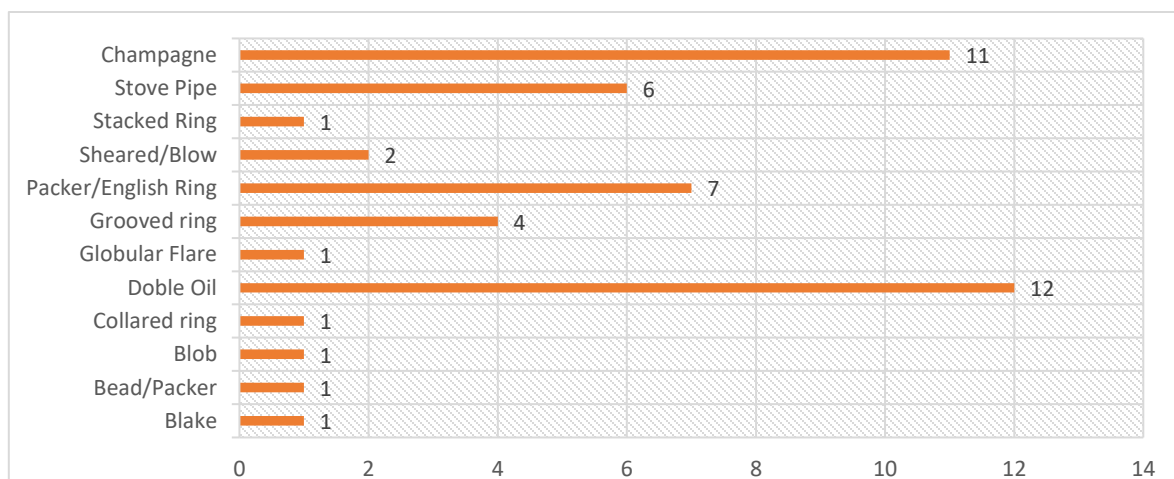


Figura 35: Formas de golletes y sus frecuencias (NMB)

El tipo más frecuente, como ilustra la Figura 35, es la forma *Double Oil* correspondiente a un 13,7% en términos de NMB (n=12), seguido por el tipo *Champagne*, correspondiente a un 12,5% en términos de NMB (n=11). Si bien las frecuencias de ambos tipos de golletes son significativamente mayores en comparación con las del resto de las categorías, éstas últimas permiten afirmar que la muestra de contenedores vítreos tiene una gran variabilidad de formas.

En segundo lugar, se caracterizan los tipos de cuellos de los contenedores de la muestra, cuyas frecuencias se presentan a continuación en la Tabla 6, habiéndose identificado 7 variedades. Por otro lado, dentro del grupo de indeterminados se contabilizaron aquellos fragmentos con cuello cuya fractura no permitió identificar su forma. Del mismo modo, se señaló como “no aplica” aquellos fragmentos carentes de cuello en su totalidad.

Tabla 6: Formas de cuello y sus frecuencias

Forma cuello	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Cilíndrico recto	12	3	7	22	10%	19	21,6%
Cilíndrico recto (v)	1	-	-	1	0,5%	1	1,1%

Cilíndrico acinturado	1	-	4	5	2,4%	4	4,5%
Cilíndrico cónico	1	-	-	1	0,5%	1	1,1%
Cilíndrico Globular	8	4	6	18	8,3%	17	19,3%
Cilíndrico cónico recto	6	2	-	8	4,1%	8	9%
Cilíndrico cónico globular	1	-	-	1	0,5%	1	1,1%
Indeterminado	-	-	3	3	1,5%	-	3,4%
No Aplica	-	1	160	161	72,2%	37	47,7%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

De esta manera, pese a que se identificaron siete tipos de cuellos, los cuales representan que existe una gran variabilidad de formas dentro de la muestra, se evidencia una predominancia significativa de los cuellos cilíndrico-rectos y cilíndrico-globulares por sobre los demás.

Por otra parte, se caracterizaron las formas de hombros, identificándose cuatro tipos distintos, y sus frecuencias se presentan en la Tabla 7. Avanzado el análisis se agregó un nuevo grupo a las categorías denominado redondeado indeterminado, en el cual fueron incluidos fragmentos con hombro que, a causa de su fractura, permitían distinguir una forma redondeada, mas no identificar específicamente si correspondían al tipo redondeado o redondeado suave. Aquellos fragmentos con hombro cuya fractura no permitió identificar su forma, fueron contabilizados como indeterminados. Así también, aquellos fragmentos carentes de hombro fueron integrados a la tabla como “no aplica”.

Tabla 7: Formas de hombro y sus frecuencias

Forma hombro	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Angular pronunciado	3	-	1	4	1,8%	3	3,4%
Angular suave	2	-	1	3	1,4%	3	3,4%
Redondeado	21	8	4	33	15%	30	34%
Redondeado suave	4	2	1	7	3,2%	7	8%
Redondeado ind.	-	-	10	10	4,5%	2	2,3%
Indeterminado	-	-	6	6	2,7%	4	4,5%
No Aplica	-	-	157	157	71,4%	39	44,4%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

Así, se determinó que el tipo de hombro redondeado es, significativamente, el más representado dentro de la muestra, correspondiendo al 34% del NMB total.

Respecto a las formas de cuerpo de los contenedores, se identificaron seis tipos. Se agregó, además, dos categorías denominadas como tipo cilíndrico indeterminado y poligonal indeterminado (Tabla 8), dentro de las cuales se contabilizaron aquellos fragmentos de cuerpos cilíndricos y poligonales, respectivamente, cuyas fracturas no permitieron identificar sus formas específicas.

Tabla 8: Formas de cuerpo y sus frecuencias

Forma cuerpo	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Cilíndrico recto	19	8	4	31	14,1%	30	34%
Cilíndrico ind.	-	-	45	45	20,4%	21	9,5%
Poligonal Hexagonal	1	-	2	3	1,4%	3	3,4%

Poligonal Octogonal	4	-	-	4	1,8%	4	4,5%
Poligonal ind.	-	-	11	11	5%	1	1,1%
Bala	1	-	-	1	0,5%	1	1,1%
Ovoidal	1	1	-	2	0,9%	2	2,3%
Sinusoidal	4	1	3	8	3,6%	8	9%
Indeterminado	-	-	79	7	36,2%	5	5,7%
No Aplica	-	-	36	36	16,1%	13	3,4%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

En tanto, se contabilizaron como indeterminados aquellos fragmentos con cuerpo, cuya fractura no permitió identificar ningún tipo de forma. Del mismo modo, se presentan en la Tabla 8 dentro de “no aplica” aquellos materiales carentes de cuerpo.

Así, se determinó que el tipo de cuerpo más frecuente, por una diferencia significativa, es el cilíndrico, seguido por el tipo sinusoidal. Sin embargo, se evidencia que existe una gran variabilidad de tipos de cuerpos representados en la muestra.

Por otra parte, como muestra la Figura 36, se identificó que las bases de forma redonda es significativamente la más representada (77,2% del NMB), mientras que el resto de las formas se presentó en mucha menor frecuencia; bases de forma poligonal octogonal (3,4% del NMB), poligonal hexagonal (2,3% del NMB), *Plain Oval* (1,1% del NMB), *Blake* (1,1% del NMB) y *Excelsior* (1,1% del NMB). Se excluyeron de la Figura aquellos fragmentos de golletes carentes de base y a fragmentos de base demasiado pequeños para identificar su forma.

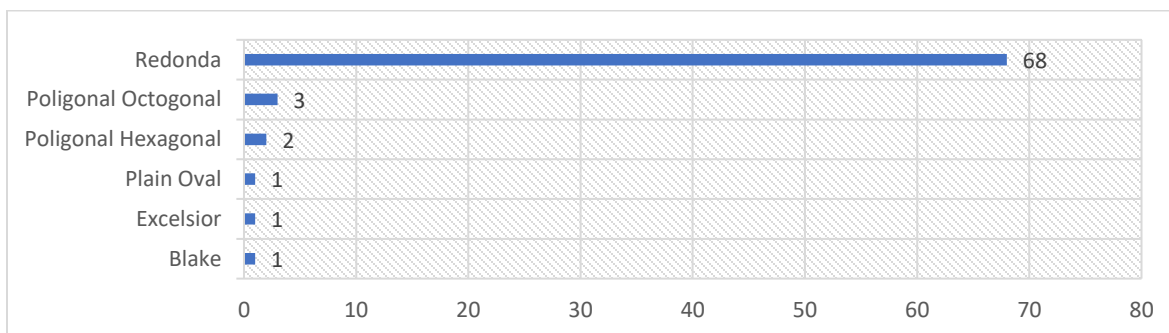


Figura 36: Formas de base y sus frecuencias (NMB)

Finalmente, se presentan en la Figura 37 las frecuencias de las formas de *push-up* identificadas dentro de la muestra. El tipo más común es el cónico cóncavo (27,3% del NMB), junto con su variante con presencia de mamelón (4,6% del NMB). Para este caso, como se observa en el gráfico, se distinguió entre aquellos contenedores cuyo *push-up* no fue posible identificar y aquellos donde éste se encontraba ausente o no aplicaba el atributo. Dentro de los primeros, la categoría de indeterminado, se incluyeron aquellos fragmentos de base con presencia de *push-up* y que, sin embargo, no fue posible identificar debido a su tamaño o forma de fractura. Dentro de los segundos, como categoría de no aplica, se incluyeron aquellos contenedores cuyas bases eran planas, y también aquellos contenedores fragmentados carentes de *push-up*.

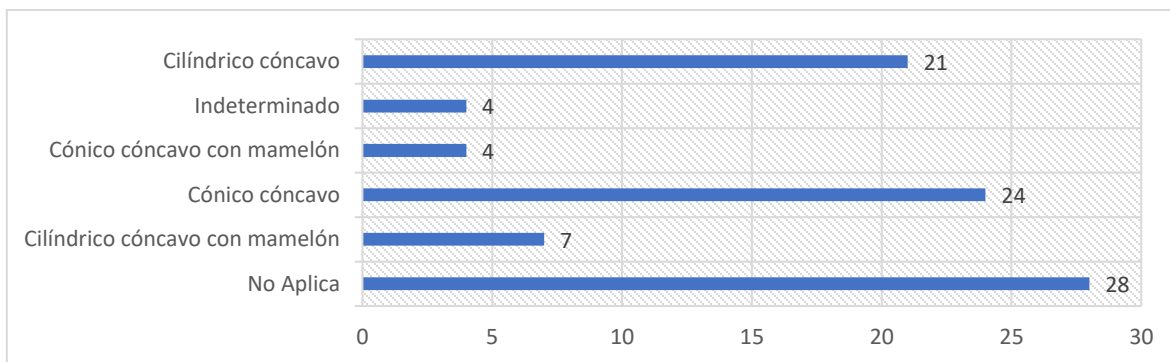


Figura 37: Formas de push-up y sus frecuencias (NMB)

Marcas de manufactura:

Se identificaron dentro de la muestra cuatro tipos de marcas asociadas al proceso de manufactura de los contenedores vítreos, (burbujas de soplado, estrías, marcas de molde y marcas de puntel) cuyas frecuencias se expresan en la Tabla 9 de acuerdo con la cantidad de contenedores que presentan cada tipo de marca. Debido a que estas marcas no son características excluyentes unas de otras, se presentan en diversas combinaciones dentro de la muestra, como por ejemplo entre burbujas de soplado y marcas de moldes (la combinación más común); por lo que la Tabla 9, a continuación, presenta los porcentajes de aparición de cada atributo de forma aislada en cada artefacto.

Tabla 9: Marcas de manufactura y sus frecuencias

Marca de manufactura	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Burbujas Soplado	29	10	152	191	87%	53	60%
Estrías	21	6	21	48	22%	16	18%
Marca de molde	26	7	9	42	19%	5	2%
Marca de puntel	1	10	8	19	9%	8	9%
Ausente	-	-	25	25	11%	6	7%

De esta manera, dentro de las marcas de manufactura la más frecuente fueron las burbujas de soplado. Le siguen las estrías producidas por torsión a la altura del cuello y hombros. Las marcas de molde se encontraron en un 2% en términos de NMB, y por su parte, las marcas de puntel están presentes en el 9% del NMB. Sólo un 7%, correspondiente a contenedores fragmentados, no presentaron ningún tipo de marca de manufactura visible dentro de las dimensiones del fragmento. De lo anterior puede desprenderse que al menos un 60% de los contenedores corresponden a botellas producidas por soplado.

Las burbujas corresponden a cavidades llenas de aire dentro del vidrio, que como dice en su nombre, se relacionan a vidrios soplados. Si bien pueden asociarse las burbujas a los vidrios más antiguos por su forma de producción, el tamaño y el número de las burbujas no tiene ninguna conexión con la antigüedad del vidrio (Jones & Sullivan, 1985). Se identificaron también estrías, las cuales corresponden a marcas lineales que se encuentran en la superficie exterior del cuello de la botella (llegando en ocasiones hasta el hombro), que se forman debido a irregularidades en el proceso de soplado de vidrio, como torsiones o diferencias de temperatura entre el vidrio y el medio (Society for Historical Archaeology,

2020).

En base a lo anterior, y como señala la Tabla 10, en términos de NMB la mayor parte de los contenedores corresponden a botellas producidas mediante la técnica de soplado, soplado libre son 41 las manufacturadas de esta forma, seguidas por 34 hechas en base a soplado con molde, y 7 por soplado indeterminado. Un pequeño porcentaje, representado por 6 envases, no presentan marcas de manufactura visibles, por lo que se contabilizaron como técnica no identificada.

Tabla 10: Tipos de manufactura y sus frecuencias (N)

Ass	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Soplado libre	8	2	42	52	23,6%	41	46,5%
Soplado con molde	22	8	13	43	19,5%	34	38,5%
Soplado indeterminado	-	-	99	99	45,1%	7	8%
Indeterminado	-	-	26	26	11,8%	6	7%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

Por otro lado, dentro de las marcas de molde se identificaron tres principales: marcas de molde de inmersión, de molde de dos partes y de molde de tres partes. El molde de tres partes genera en la botella una marca transversal a la altura del hombro, y desde allí hacia el cuello, y están asociados a una forma de producción más masiva de vidrio soplado, así como los moldes de dos partes. El molde de inmersión genera sólo la marca transversal en el hombro, y se encuentra también asociado a la producción de vidrios soplados con molde. Contenedores que no presentan marcas de molde son aquellos producidos por soplado y moldeado a mano, que no deja marcas, y que se relaciona con una producción de vidrio presumiblemente de mayor antigüedad y de menor cantidad (Ortiz, 2007). Respecto a las marcas de puntel, se identificaron dos tipos: marca de puntel abierta y marca de puntel de arena. La primera se forma al utilizar una cerbatana hueca como varilla, que fue muy común desde el siglo XVIII en Europa; y la segunda también fue un método común de embutir la botella para sujetar y trabajarla en el siglo XIX, donde las partes de arena y vidrio evitaban que la varilla del puntel se adhiriera demasiado a la botella, facilitando su extracción (Society for Historical Archaeology, 2020).

Marcas de producción:

En términos de marcas de producción, se identificaron dos: sellos y letras en relieve, las cuales presentan valiosa información respecto a productores y bebidas producidas, pese a que conforman una parte menor dentro de la muestra.

Tabla 11: Frecuencia de marcas de producción presentes en la muestra

Marca de producción	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Sello	1	2	2	5	2,3%	5	5,7%
Letras en relieve	6	2	2	10	4,5%	9	10,3%
Ausente	23	6	176	205	93,2%	74	84%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

Como ilustra la Tabla 11, este tipo de marcas no son muy frecuentes dentro de la muestra, sin embargo, resultan ser atributos muy diagnósticos y que otorgan información específica, como ya se revisó anteriormente. Así, en términos de NMB se identificaron sellos en el 5,7% de los envases, y se hallaron letras en relieve en el 10,3%. Por su parte, dentro de la fragmentería (cuerpos) se identificó sólo un fragmento con presencia de letras en relieve, donde se distingue una letra “H”.

Pese a que en comparación a otros atributos su frecuencia dentro de la muestra no es tan alta, resultan bastante diagnósticos al momento de su análisis. A continuación, se presentan, con imágenes de referencia, las marcas identificadas, junto con información acerca de la marca, tipo de contenido, origen, entre otras dimensiones que resultan relevantes para su caracterización.

Letras en relieve: “Dr J.G.B. SIEGERT & HIJOS”

Este nombre corresponde a una marca de bitters (amargos) producida originalmente en el Caribe, y se utilizaba para aliviar diversos malestares. La historia refiere su origen al Dr. Johann Gottlieb Benjamin Siegert, alemán que trabajando en el Hospital Militar de Venezuela desarrolló en 1824 su receta de amargos aromáticos, brebajes hechos de una mezcla de hierbas y plantas tropicales, los cuales comenzarían a ser utilizados para curar las dolencias estomacales de soldados (Barton, 2012; Angostura, 2021). Rápidamente los amargos se popularizaron entre pacientes de hospitales, residentes locales y marineros, ya que éstos aliviaban también los síntomas del mareo (Barton, 2012). Ya en 1830 comenzaron a exportarse los amargos del Dr. JGB Siegert, volcándose enteramente a su producción y exportación hacia 1850. En el año 1867 se asocia con su hijo, cambiando el nombre del producto a Dr. J.G.B. Siegert e Hijo. Luego, en 1870, se unió su otro hijo a la compañía, pasando así a llamarse Dr. J.G.B. Siegert e Hijos, nombre que se mantendría hasta el siglo XX cuando se convierten en los amargos Angostura (Ibidem).



Figura 38: Marca “Dr. J.G.B. Siegert & Hijos” (Fotos de la muestra, autoría propia)

Como puede observarse, el envase de esta marca identificado en la muestra (Figura 38) corresponde al último cambio de nombre de la compañía posterior a 1870, ya que las letras en relieve señalan la palabra “hijos” en plural, por lo que el envase habría sido producido e importado posterior a esa fecha. De esta forma, el contenedor de *bitter* del Dr. JGB Siegert presente en el sitio S3 PV dataría de al menos 1870, correspondiendo a un periodo de tiempo posterior al del pecio, tratándose de un contenedor de tipo intrusivo en el sitio.

Letras en relieve: "K // SEE THAT EACH CORK IS BRANDED // CANTRELL & COCHRANE // DUBLIN & BELFAST"

Este nombre hace referencia a una marca de agua con gas y *ginger ale* producidos en Europa. Thomas J. Cantrell es el nombre del primer inventor de la bebida *ginger ale*, cuya empresa en 1852 originalmente se llamó Cantrell & Co., pasando a llamarse Cantrell & Cochrane desde el año 1869 luego de asociarse con otro productor (C&C Group PLC, 2021).

Thomas J. Cantrell nace en Dublín en 1827, y se le reconoce como el primer inventor de la bebida *ginger ale* (C&C Group PLC, 2021). Las botellas de base redondeada de Cantrell & Cochrane, como la identificada dentro de la muestra, se utilizaron desde el año 1869 (año de la fusión de la marca) hasta principios de siglo XX. Originalmente la empresa se llamó Cantrell & Co, establecida en 1852. En general representaban envases de agua con gas o refresco de gengibre seco (la bebida *ginger ale*). La razón de la base redondeada de la botella es que de esta forma se asegura el tapón de corcho permaneciera húmedo para que no pudiera levantarse a causa del gas de la bebida (Hannon & Hannon, 2021).

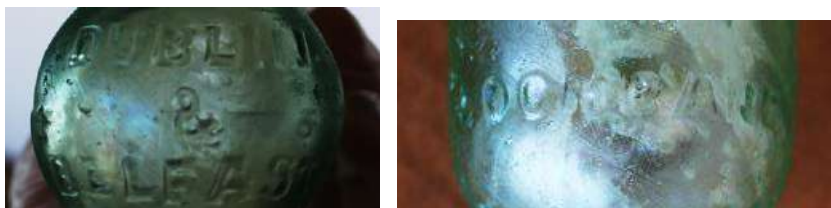


Figura 39: Marca "Cantrell & Cochrane" (Fotos de la muestra, autoría propia)

De esta manera, y de acuerdo con la información disponible, el contenedor identificado con esta marca dentro de la muestra (Figura 39) correspondería al nombre de la marca posterior a su fusión, ya que se lee "Cantrell & Cochrane", por lo que el envase habría sido producido e importado a Chile posterior a 1869. Así, es posible identificar que el contenedor en cuestión, al estar marcado con el nombre "Cantrell & Cochrane" dataría de momentos posteriores a su asociación en 1869, correspondiendo a un tiempo más tardío que el del pecio, tratándose también de un contenedor intrusivo en el sitio.

Letras y números en relieve

Las marcas, números y letras en las bases pueden corresponder a una diversidad de fábricas y formas de producción, sin embargo, es poca la información con la que se cuenta para poder individualizarlas sólo a partir de este atributo. En general, las marcas como puntos corresponden a moldes, los números a seriaciones de fábrica y las letras a iniciales de fabricantes y/o importadores. Pese a no contar con información más detallada de referencia sobre estas marcas, es posible identificar que dichas formas, letras y números en relieve están relacionados con una forma de manufactura de carácter más masivo e incluso industrial (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015).



Figura 40: Letras y números en relieve presentes en bases de contenedores
(Fotos de la muestra, autoría propia)

En la muestra (Figura 40) se identificaron diversas combinaciones de números y letras (posiblemente iniciales), las que sin embargo no pudieron ser individualizadas con el nivel de detalle esperado debido a la escasez de información.

Sello: “F.N.V.”

La fabricación de envases vítreos en Chile comenzó en la segunda mitad del siglo XIX, debido a la alta demanda de las industrias cerveceras y vitivinícolas, entre otras. Recién en 1902 se instalaría en Santiago una de las fábricas de vidrios más importantes: la Nacional (Rojas, 2016; Rojas, Rodríguez, & Fernández, 1997). El logo triangular con las letras F.N.V. pertenece precisamente a la Fábrica Nacional de Vidrios, que se instaló en San Diego en dicho año. En sus años iniciales se trabajó el vidrio de forma manual basada en el soplado, lo cual demandaba la participación de diversos especialistas. Fue la principal abastecedora de vidrios y cristales de Chile, destacando la producción de envases de vinos y cervezas, junto con damajuanas y otros artículos de vidrio como botellones de mesa, vasos y copas (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013).

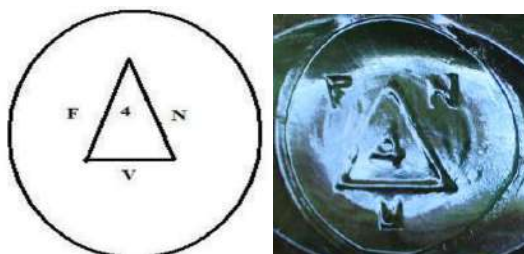


Figura 41: Sello de la Fábrica Nacional de Vidrios. Izquierda (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013); derecha (Foto de la muestra, autoría propia)

En este contenedor, correspondiente a una base, se identificó un sello triangular con las iniciales F.N.V. y un número 4 al medio (Figura 41), el cual correspondería a un logo característico de la Fábrica Nacional de Vidrios (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013). Al tratarse de una fábrica que data del siglo XX, es imposible que existieran contenedores con este sello durante el siglo XIX, por lo que también se escaparía del periodo temporal de actividad de la Infatigable y se trataría también de un material de carácter intrusivo dentro del sitio que data de 1855.

Sello: “St JULIEN MEDOC”

Saint Julien es una denominación de vino tinto pequeña pero importante de la zona de Haut-Médoc en Burdeos, suroeste de Francia, y su reputación está basada en su condición de

fuente confiable de vinos elegantes y dignos de añejarse (Wine Searcher, 2021). Corresponde así a un sello de vino tipo Bordeaux, que consiguió su denominación de origen e importancia en la Exposición de París de 1855 por encargo del emperador Napoleón III (Balter, 2019). Sin embargo, Saint Julien se hizo famoso por su vino de Burdeos en el siglo XVIII, ganando popularidad y elevando su reputación durante el siglo XIX y hasta la actualidad (The Wine Cellar Insider, 2021).



Figura 42: Sello Saint Julien Médoc (Foto de la muestra, autoría propia)

El sello identificado (Figura 42) corresponde a este tipo de vino, y debido a lo amplio del rango de tiempo en que se ha producido, no es posible descartarlo como parte de los artefactos que estuvieron a bordo de la Infatigable. Considerando que este tipo de sellos se utilizaron anteriores a las etiquetas y otras formas de marcar los envases, es posible que corresponda temporalmente a la primera mitad del siglo XIX, o en su defecto, a tiempos anteriores.

Cierres:

Si bien representan una reducida porción de la muestra, se identificaron en la muestra un ejemplar vítreo con precinto y cuatro de corchos asociados a contenedores particulares.

Precinto

Este tipo de sellado consiste en la colocación de un corcho y luego un papel metálico (para el siglo XIX generalmente de plomo y estaño) sobre la parte superior del cuello, y ejerciendo presión con una máquina manual se le encapsulaba. Las funciones de este método eran dar firmeza y mantener en su lugar el corcho para evitar derrames (especialmente para contenidos gaseoso o carbonatados), y para sellar la botella impidiendo el contacto y la degradación producida por el aire.



Figura 43: Restos de precinto (Foto de la muestra, autoría propia)

En conjunto con estas funciones prácticas, los precintos solían tener estampados los logos, marcas y lugares de procedencia, como sellos que brindaban autenticación del producto, asegurando prestigio y calidad. Esto también dice relación con el hecho de que el proceso de sellado de botellas con precintos de plomo/estaño era particularmente costoso a principios del siglo XIX, por lo que sólo se realizaba en bebidas de alta calidad. Sólo hacia 1949 comenzaron a desarrollarse nuevas técnicas que abarataron los costos de este tipo de sellado (Raies, 2013).

En la muestra se identificó sólo un ejemplar de precinto (Figura 43), y lamentablemente resultó imposible identificar información de su producción u origen, sin embargo, su presencia resulta interesante para lo que pueda discutirse respecto a la distinta calidad de las bebidas.

Corchos

El corcho, como material, corresponde a la corteza del alcornoque, y se utiliza por su capacidad de recuperar su tamaño y forma originales después de comprimirlo, lo que genera un sello eficaz. El corcho puede utilizarse como tapón por sí solo, se le puede agregar otro tipo de cierre, puede ahuecarse para insertar algún accesorio como rociadores o anillos para abrir, entre otras formas de uso, por lo que se volvió un cierre estándar de envases de vidrio desde el siglo XVII hasta la actualidad (Jones & Sullivan, 1985).



Figura 44: Restos de corchos (Fotos de la muestra, autoría propia)

En la muestra se identificaron dos formas de corcho, una alargada y una achatada ahuecado en medio (Figura 44). Tomando como referencia a Jones y Sullivan (1985) se identificaron corchos como tapón por sí solos, correspondientes a los de forma alargada; y un corcho con posible anillo para quitar el tapón, asociado a la forma achatada con hueco al medio. Sin embargo, podría también tratarse de un ahuecamiento para otro tipo de accesorio de la botella.

Marcas postdepositacionales:

Se identificaron ocho tipos de huellas postdepositacionales propias de la degradación del vidrio en contextos arqueológico (véase Figura 45 de izquierda a derecha): fracturas, lascados, rayaduras, abrasión, desgaste, adherencias (que en contextos subacuáticos aparecen como adherencias orgánicas asociadas a especies marinas), patinado y líneas (*straw mark lines*).



Figura 45: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia)

La Tabla 12 detalla la frecuencia con que se encuentran estas huellas en el registro arqueológico, y tal como en el caso de las marcas de manufactura, debido a que las huellas postdepositacionales no son excluyentes unas con otras, éstas se presentan combinadas entre sí dentro de la muestra, por lo que se presentan en la tabla los porcentajes de aparición de cada tipo de huella de forma aislada en cada contenedor.

Tabla 12: Frecuencias de marcas postdepositacionales

Marcas postdepositacionales	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Fractura	-	10	178	188	85%	68	77%
Lascado	3	4	146	153	70%	63	72%
Rayaduras	30	10	170	210	95%	86	98%
Abrasión	15	4	40	59	27%	34	39%
Desgaste	22	6	44	72	33%	48	55%
Adherencias	4	-	5	9	4%	8	9%
Patinado	21	4	64	89	40%	54	61%
Líneas	15	5	33	53	24%	36	41%

De esta forma, se reconoce que, en términos generales, la muestra se encuentra altamente fragmentada, lascada y rayada. Considerando que las marcas postdepositacionales descritas han sido identificadas para sitios terrestres, podría considerarse que al tratar con un sitio sumergido algunas marcas sean más frecuentes que otras de forma diferenciada. Así, tratándose de un sitio sumergido emplazado en el puerto de Valparaíso, éste se encuentra expuesto a diversos procesos de formación de sitio, asociados a procesos tanto naturales como antrópicos, que podrían explicar las condiciones postdepositacionales en que se encuentra la muestra.

Se ha diferenciado la abrasión del desgaste, en tanto la primera se trata de un deterioro de la capa más externa del vidrio, mientras la segunda se trata de un daño en su superficie que es capaz de rebajar las paredes del contenedor. Al respecto, se ha observado que existen ciertos patrones de abrasión y desgaste asociables al deterioro por uso de los contenedores. La abrasión y el desgaste en la zona entre el hombro y la base de la botella (es decir, abarcando todo el cuerpo) en contenedores de cuerpo cilíndrico, recto y sinusoidal, podría relacionarse con que dicho deterioro fuese producido por la manipulación, apilamiento o reuso reiterado de los envases, por lo que podrían identificarse como artefactos con trayectorias más largas entre su manufactura y su descarte.

El patinado corresponde a un proceso natural de descomposición del vidrio que genera capas sobre él dando colores tornasolados y quitándole su carácter de transparencia, que

afecta de manera distinta a distintos restos vítreos, incluso en contextos similares (Jones & Sullivan, 1985). Las *straw mark lines*, por su parte, son líneas finas onduladas (solas o formando patrones) que parecen grabadas en la superficie del vidrio pero que no son generadas a propósito, sino que dicen relación con la química de este. Estas líneas pueden aparecer inducidas por el entierro del artefacto vítreo, siendo una reacción química de éste con el suelo, aunque no todos los vidrios reaccionan igual. También se ha observado la existencia de estas marcas en botellas que no han sido jamás enterradas, especialmente en botellas sopladas con la boca anteriores a 1870, lo que puede deberse tanto a factores dentro de la producción de éstas como al hecho de que en el siglo XIX las botellas (sopladas) eran más valiosas y reutilizadas, descartándose con menos frecuencia, por lo que la antigüedad de éstas y su uso podrían haber aportado en la aparición de las marcas. Aun así, no constituyen un atributo confiable ni directo para datar, y que son muchos los factores que influyen para que se generen (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipos de contenedores vítreos diagnósticos

Integrando los distintos atributos señalados anteriormente para la caracterización de los contenedores vítreos, y en base a la información de Jones y Sullivan, 1985; Moreno, 1997; Ortiz, 2007 y Society for Historical Archaeology (2021), se identificaron 10 tipos principales de contenedores presentes en el sitio, los cuales se detallan a continuación en la Tabla 13.

Tabla 13: Tipos de contenedores vítreos y sus atributos principales

	Colores	Gollete	Cuerpo	Base	Cuello	Hombro
Licor Gincase	V. oliva	Bead	Poligonal	Excelsior	Cilíndrico recto corto	Angular suave
Champagne	V. claro / V. citrón	Champagne	Sinusoidal	Redonda	Cilíndrico acinturado	Redondeado suave
Licor (Large)	Blackglass / Aguamarina verde/ V. oliva /Incoloro/Ámbar	Double Oil / Stove pipe	Cilíndrico recto	Redonda	Cilíndrico cónico recto /Cilíndrico globular	Redondeado
Licor/tónico ¾	Verde oliva	Double Oil	Cilíndrico recto	Redonda	Cilíndrico recto	Redondeado
Agua carbonatada	Aguamarina verde	Double Oil	Cilíndrico recto	Redonda convexa	Cilíndrico recto	Redondeado
Agua carbonatada torpedo	Aguamarina verde	Globular Flare	Ovoidal	Redonda convexa	Cilíndrico recto	Redondeado suave
Vino Bordeaux	V. citrón/ V. oliva/ Aguamarina verde	Champagne	Cilíndrico recto/ Sinusoidal	Redonda	Cilíndrico cónico recto	Redondeado /Redondeado suave
Weiss beer	Ámbar	Stacked Ring	Cilíndrico recto	Redonda	Cilíndrico corto	Redondeado
Spirit/Ale	Esmeralda	*	Cilíndrico recto	Redonda	Cilíndrico cónico recto	Redondeado
Contenedor alimentos	Aguamarina verde-azul/ Incoloro	Bead/ Packer English Ring /Sheared blow	Poligonales diversos	Poligonales diversas	*	Variados

Para la identificación de contenedores vítreos dentro de los distintos tipos identificados anteriormente en el análisis, se consideraron sus atributos comenzando por las formas generales de los contenedores, para continuar con las formas detalladas, colores, superficies, marcas de manufactura y medidas, y posteriormente se incluyeron otros atributos más particulares y diagnósticos como marcas de producción como letras y sellos (ver Anexo 1, Figura 3).

A continuación, en la Tabla 14 se detallan los distintos tipos de contenedores identificados con el detalle de sus frecuencias. De esta forma, se observa que el tipo de envase más representado en la muestra corresponde a botellas de licor de tamaño grande (*Large*), seguido por las botellas de vino tipo Bordeaux. En base a los diversos tipos hallados, es posible afirmar que existe dentro del sitio S3 PV una gran variabilidad de contenedores vítreos.

Tabla 14: Tipos de contenedores vítreos diagnósticos y sus frecuencias

Tipo contenedor	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
<i>Champagne</i>	2	-	7	9	4%	8	9,1%
Licor (<i>Large</i>)	8	4	20	32	14,6%	25	28,5%
Licor $\frac{3}{4}$	5	3	-	8	3,6%	8	9,1%
Agua carbonatada	1	-	-	1	0,5%	1	1,1%
Agua carb. Torpedo	1	1	-	2	1%	2	2,3%
Vino <i>Bordeaux</i>	7	1	11	19	8,6%	17	19,3%
<i>Weiss beer</i>	-	-	1	1	0,5%	1	1,1%
<i>Gin case</i>	-	-	19	19	8,6%	3	3,4%
<i>Spirit/Ale</i>	-	1	-	1	0,5%	1	1,1%
Contenedor alimentos	6	-	2	8	3,6%	8	9,1%
Indeterminado	-	-	120	120	54,5%	14	15,9%
Totales	30	10	180	220	100%	88	100%

Tipo Licor (Large)

Dentro de este tipo de contenedor se contabilizó un NMB de 25 artefactos (n=32), identificándose como el tipo más representado dentro de la muestra. Se encuentran en diversos colores y con distintos acabados de superficie.



Figura 46: Contenedores tipo Licor Large (Fotos de la muestra, autoría propia)

Corresponden a envases vítreos de cuerpo cilíndrico recto, cuellos abultados o rectos, con formas que se fueron volviendo más estilizadas hacia mediados del siglo XIX (Figura 46). La producción de estas botellas puede datarse al siglo XVIII en Europa y Norteamérica, y alcanzaron gran popularidad hacia el siglo XIX para contener bebidas espirituosas. Debido a que esta forma de botella fue utilizada para diversas bebidas, es que se define como tipo licor en genérico. Se utilizó para cervezas, vinos y algún tipo de destilado. Éstas se produjeron mediante soplado en molde de inmersión, en molde de dos y de tres piezas hasta el siglo XIX, y de acuerdo con sus usos fueron hechas de distintos colores, con distintos tipos de acabados de superficie y diversos golletes.

Cabe destacar que asociados a este tipo de contenedores se encontraron restos de tres corchos, uno asociado a un contenedor de color ámbar, otro a color aguamarina verde y el otro a color verde oliva. También se hallaron restos de un precinto asociado a una botella color *blackglass* (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipo Vino Bordeaux

Las botellas de tipo Bordeaux, en diversos colores, son las segundas más representadas de la muestra, contabilizándose un NMB de 17 (n=19).



Figura 47: Contenedores de tipo vino Bordeaux (Fotos de la muestra, autoría propia)

Esta forma de botella denominada como tipo “Bordeaux”, generalmente de colores verde claro, aguamarina y verde oliva, fueron típicamente usadas para embotellar vinos de la región de Burdeos, Francia, incluyendo vinos *cabernet sauvignon*, *claret* y *sauterne*. Se caracterizan por un cuerpo alto con lados paralelos, hombros moderadamente redondeados, con un cuello de aproximadamente un tercio del tamaño total, y con golletes estilo champagne entre otros, adecuados para aceptar un sello de corcho (Figura 47). Se produjeron mediante soplado en moldes giratorios o de dos piezas hasta el siglo XX. Se hicieron durante un largo periodo de tiempo desde inicios del siglo XIX hasta al menos 1840, aunque se han mantenido hasta la actualidad con variaciones en sus formas y su producción (Society for Historical Archaeology, 2020). Cabe destacar que, asociado a un contenedor de este tipo, de color verde oliva, se identificó restos de un corcho.

Tipo Champagne

Dentro de la muestra analizada, se identificaron como envases de tipo champagne en total un UNM de 8 artefactos (n=9), lo que significa que casi un 10% de la muestra habría sido de esta clase.



Figura 48: Contenedores tipo Champagne (Fotos de la muestra, autoría propia)

Las botellas tipo champagne se caracterizan por una forma de cuerpo sinusoidal con un cuello largo, con golletes estilo champagne que acepta corcho como cierre por sí solo (Figura 48). Este estilo de botella fue producido por soplado, por moldeado de inmersión o por moldeado de dos piezas hasta antes de 1870, y las últimas dos se volvieron más populares después de esa fecha. No es común encontrar marcas de puntel de hierro en este tipo de contenedores, ya que eran más usados los de arena. El tipo de botella champagne fue producido por un largo período de tiempo, y se masificó hacia el siglo XIX (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipo Licor/tónico ¾

Se contabilizaron en términos de NMB dentro de esta categoría un total de 8 contenedores.



Figura 49: Contenedor tipo Licor/Tónico ¾ (Foto de la muestra, autoría propia)

Este tipo de contenedor comparte formas generales con las botellas de licores grandes (Figura 49), pero en tamaño más pequeño identificado como ¾. Este estilo se produjo durante un periodo largo de tiempo, siendo importantes en el siglo XIX, y se usaron las mismas técnicas de soplado con moldes identificadas para sus versiones más grandes. Las más antiguas son las botellas de vidrio negro y tonos oscuros de verde oliva y ámbar, y otro tipo de tonos más claros se comenzaron a producir hacia finales de siglo XIX. Por su forma

se utilizaron para contener licores, y por su tamaño también se asociaron a contenidos como tónicos para diversos malestares (Society for Historical Archaeology, 2020). Por su tamaño, en caso de haber existido un consumo de alcohol por fuera de las normas y reglamentos de la Armada, podrían haber sido una manera de manipular y beber el alcohol de manera discreta.

Tipo Contenedor alimento

Pese a no corresponder a contenedores de bebidas alcohólicas como tal, se identificaron en la muestra un total de 8 contenedores de alimentos, todos pertenecientes al NMB. Cabe destacar que el ejemplar de corcho restante fue identificado asociado a este tipo de contenedor.

Se distinguieron otro tipo de contenedores dentro de la muestra, correspondiente a contenedores de alimentos (Figura 50) no relacionados a contenedores de bebestibles, los cuales fueron ampliamente utilizados durante todo el siglo XIX para el transporte y almacenaje de diversos productos como salsas, pickles, especias, entre otros productos. Las formas y tamaños son muy diversas, sin embargo, en general presentan un gollete o abertura relativamente grande respecto al resto del tamaño del cuerpo y mucho más amplio que las aberturas de botellas de bebidas, tienden a ser de tamaños más pequeños y son de colores aguamarina o incoloros, junto con formas de cuerpo complejas y muy características (Society for Historical Archaeology, 2020).



Figura 50: Contenedores de alimentos (Fotos de la muestra, autoría propia)

Aun cuando no se trata de contenedores producidos para envasar bebidas alcohólicas, dentro de un contexto de consumo de alcohol como el que representa el sitio S3 PV, por su tamaño pequeño y portátil bien podrían haber servido para transportar y consumir alcohol de forma discreta.

Tipo Gincase

Dentro de este tipo, se contabilizó un NB de 3 (n=19), por lo que su frecuencia podría deberse a una mayor fragmentación de este tipo de contenedor, ya que no se encontraron artefactos completos asociables a éste.



Figura 51: Contenedores tipo ginebra (Fotos de la muestra, autoría propia)

Las botellas tipo gincase, botellas de ginebra, son contenedores cuadrados, con un cuello cilíndrico corto, con una forma cónica y un hombro pronunciado (Figura 51), y su forma facilitaba su empaque en comparación a botellas redondas. Se trata de botellas sopladas y moldeadas con paletas, que comenzaron a producirse en el siglo XV en Europa y que alcanzaron gran popularidad a principios del siglo XIX. Si bien fueron diseñadas para contener ginebra, fue utilizada también para diversos tipos de licor y posiblemente de vinos también (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipo Agua carbonatada (bala y torpedo)

Dentro de la muestra, fuera de las bebidas alcohólicas, se identificaron tres botellas de agua carbonatada, una de tipo bala y dos de tipo torpedo. Esta clase de envases se denominan botellas de fondo redondo, producidas originalmente en Inglaterra y Norteamérica desde donde se exportaron al resto del mundo. Se trata de botellas de agua mineral, agua carbonatada o soda, que datan de 1809 aproximadamente, siendo producidas por soplado y soplados con molde. En general tiene golletes tipo *blob* y *double oil*, a diferencia de los tipos de golletes de la versión estilo torpedo (Figura 52). La forma de su base generaba que, al quedar necesariamente en posición horizontal, el corcho con que se cerraban se mantuviera húmedo con el mismo contenido en su interior, expandiéndose y con esto generando un sellado firme, evitando que el gas del producto carbonatado moviera el corcho de su lugar. Fueron importantes durante el siglo XIX, aunque hacia mediados de siglo se popularizaron las botellas tipo torpedo (Society for Historical Archaeology, 2020).



Figura 52: Contenedor tipo agua carbonatada (Foto de la muestra, autoría propia)



Figura 53: Contenedor tipo torpedo (Foto de la muestra, autoría propia)

Las botellas tipo torpedo, así como las de base redonda, corresponden a envases de agua mineral, agua carbonatada o soda, y se produjeron desde inicios del siglo XIX, aumentando su producción hacia mediados del siglo. Tienen formas similares, sin embargo, la base es mucho más puntiaguda y tiene otro tipo de golletes asociados (Figura 53). Fueron sopladas en molde, originarias de Inglaterra, y se empezaron a producir en Norteamérica en 1840.

La forma puntiaguda de la base tiene la misma función de mantener el corcho húmedo para sellar el producto, probablemente, gaseoso (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipo Weiss beer

Se identificó sólo un fragmento asociado a este tipo de contenedor (NMB 1, n=1). El gollete señalado en la imagen de referencia se relaciona con el estilo de botella propio de cerveza denominado weiss beer, con un cuello corto y un hombro amplio, cuerpo corto y de colores ámbar claros (Figura 54).



Figura 54: Contenedor tipo Weiss Beer (Foto de la muestra, autoría propia)

Este tipo de contenedor estaba destinado a las cervezas de trigo, y se produjeron durante la segunda mitad del siglo XIX e inicios del siglo XX, ganando popularidad pese a ser una forma para una bebida específica (Society for Historical Archaeology, 2020).

Tipo Spirit/ale

Dentro de la muestra sólo se contabilizó un contenedor semicompleto (Figura 55). Este tipo de botellas se usaron para contener diversos productos, entre los que destacan licores y cerveza.



Figura 55: Contenedor tipo Spirit/Ale (Foto de la muestra, autoría propia)

Se produjeron en base a soplado con moldes de tres piezas y pontiles de arena, en tonos oscuros de verdes y de ámbar, y tienen un cuerpo recto con un hombro redondeado pronunciado y un cuello abultado. Esta clase de botellas se produjeron durante un amplio periodo de tiempo, desde el siglo XVIII hasta 1850, volviéndose notoriamente más frecuentes durante el siglo XIX (Society for Historical Archaeology, 2020).

5.2.2 Contenedores Gres

El conjunto de gres dentro de la muestra se compone de un N total de 14, cuyo NMB fue calculado en base a la presencia de materiales completos, semicompletos y fragmentados

que presentaran golletes o bases, y entre fragmentos de cuerpo genéricos. La Tabla 15 presentan en detalle la composición del conjunto de gres.

Tabla 15: Estado completitud conjunto gres

Estado	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Completas	2	14,3%	2	22,2%
Semicompletas	1	7,2%	1	11,2%
Fragmentos	11	78,5%	6	66,6%
Total	14	100%	9	100%

El NMB es de 9 contenedores, y se compone de dos contenedores completos, uno semicompleto, y seis fragmentados con formas de golletes y bases. Por su parte, la sección de fragmentería se compone de 5 fragmentos de cuerpo en términos generales, y se identificó dentro de estos dos con asas, uno con partes de cuello y hombro, y dos sólo de cuerpo.

Colores:

Dentro de los atributos generales de los contenedores de gres se identificó dos tipos de coloración de la superficie: monocroma y bicroma. Las monocromas corresponden a contenedores de diversas formas y de diversos tonos de marrón dependiendo de si el envase era sumergido o no en una base de hierro previamente a la cocción (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018); y las bicromas en general muestran un chorreado de esmalte color marrón o mostaza desde el gollete al hombro. Esta técnica de añadir un baño de óxido de hierro se dio entre 1850 y 1870 (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015).

La Tabla 16 presenta el detalle de los tipos de colores de superficie hallados, y cabe destacar que dentro de la categoría de no identificado se incluyeron aquellos fragmentos de contenedores demasiado pequeños para ser representativos del contenedor en su totalidad, dado que se presentan como fragmentos monocromos, dentro de los cuales no es posible descartar que se trate de contenedores bicromos. Dentro de los contenedores de superficie monocroma se identificaron seis colores, y aquellos de superficie bicroma se identificó sólo una combinación de colores, conformada por los colores crema y marrón.

Tabla 16: Tipos de colores de superficie conjunto gres y sus frecuencias

Tipos color superficie	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Monocroma	1	1	1	3	21%	3	33,3%
Bicroma	1	-	1	2	14%	1	11,2%
Indeterminado	-	-	9	9	65%	5	55,5%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

En relación con lo mismo, se reconocieron dentro de la muestra siete colores de superficie de los contenedores, los cuales se definieron tomando como referencia los colores identificados por Henríquez, Lazzari y Díaz (2018), siendo categorías de colores más que tonos exactos como los que podrían obtenerse a través del trabajo con una tabla Munsell. Se distinguieron así tonalidades crema, marrón amarillento, gris verdoso, marrón muy pálido, marrón rojizo claro, marrón rojizo oscuro y marrón rojo anaranjado (Figura 56 de

izquierda a derecha respectivamente). Se consideran los colores como indicadores cronológicos debido a que los contenedores más antiguos suelen mantener superficies simples, lisas y monocromas, mientras que las bicromas serían más tardías (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018).



Figura 56: Colores contenedores de gres (Fotos de la muestra, autoría propia)

En términos generales, como ilustra a continuación la Figura 57, se identifica que el color de superficie representado con más frecuencia dentro del conjunto es el marrón rojizo claro, con un NMB de 2 (n=4), seguido por el marrón rojizo oscuro, con un NMB de 3 (n=3), por el color crema, con un NMB de 1 (n=2) y por los colores crema-marrón de tipos de superficies bicromas, con un NMB de 1 (N=2). En menor medida se identificaron los colores marrón rojo anaranjado, gris verdoso y marrón muy pálido, con un n=1, respectivamente.

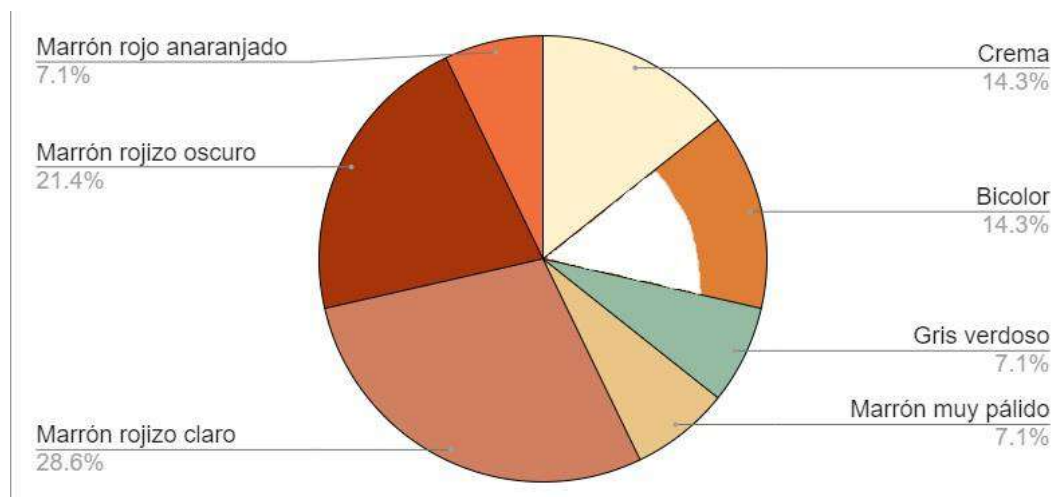


Figura 57: Colores de superficie externa contenedores gres (N)

Pastas:

Este tipo de gres (*stoneware*) está compuesto por arcillas, sílices y feldespato; y se diferencia de lozas y cerámicas rojas por las altas temperaturas a las que se somete en dos cocciones, resultando pastas de colores grisáceos, marrones, cremas y blancos (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). La Figura 58 muestra los cuatro colores de pastas, de izquierda a derecha respectivamente.



Figura 58: Colores de pastas (Fotos de la muestra, autoría propia)

Se caracterizaron los colores de pastas presentes en el conjunto de gres, donde se identificaron cuatro colores, cuyas frecuencias se detallan en la Tabla 17. De esta forma, en términos de NMB, el color más representado corresponde al gris claro (NMB de 5, n=6), y en menor medida se presentan colores como crema (NMB de 1, n=4), gris oscuro (NMB y n=1) y gris oscuro verdoso (NMB de 1, n=2). Se incluyó dentro de la categoría No aplica un contenedor completo, el cual al no presentar fracturas ni lascados fue imposible de evaluar sus atributos de pasta.

Tabla 17: Colores de pasta y sus frecuencias

Colores pasta	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Crema	-	-	4	4	29%	1	11,1%
Gris claro	1	-	6	6	43%	5	55,6%
Gris oscuro	-	-	1	1	7%	1	11,1%
Gris oscuro verdoso	-	1	1	2	14%	1	11,1%
No aplica	1	-	-	1	7%	1	11,1%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Para continuar con el análisis de pastas, se dividió el conjunto entre aquellos contenedores y fragmentos cuyo tipo de pasta es homogénea de aquellos con pasta heterogénea (Figura 59). Al comparar aquellas que constituyen los contenedores de la muestra con otro tipo de objetos de gres, es posible reconocer que todas las botellas presentes en el sitio tienen una pasta homogénea (a diferencia, por ejemplo, de las pastas rojas). Sin embargo, con la finalidad de afinar el análisis se diferenciaron entre pastas homogéneas y heterogéneas para distinguir las últimas (que presentaban una granulometría y oquedades ligeramente mayores) de las pastas más finas, sin embargo, esta diferencia puede deberse a diferencias de materias primas o de formas de producción.



Figura 59: Tipos de pasta (Fotos de la muestra, autoría propia)

La Tabla 18 detalla los tipos de pasta. De este modo, se identificó en términos de NMB que el 66,6% presenta pasta de tipo homogénea, un 22,2% heterogénea y un 11,1% (correspondiente a 1 contenedor completo) quedó como indeterminado, tratándose del mismo contenedor completo cuya pasta fue imposible de observar.

Tabla 18: Tipos de pasta y sus frecuencias

Tipo Pasta	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Homogénea	1	1	7	9	64%	6	66,6%
Heterogénea	-	-	4	4	29%	2	22,2%
Indeterminado	1	-	-	1	7%	1	11,1%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Tratamientos de superficie:

Por otra parte, relacionado con el proceso de cocción de los contenedores, se identificaron en la muestra dos tipos de tratamientos de superficie, el vitrificado liso (o esmaltado) y el engobe (Figura 60 de izquierda a derecha). En el proceso de manufactura, se compactan las pastas y se completa la vitrificación.



Figura 60: Tipos de tratamientos de superficie externa (Fotos de la muestra, autoría propia)

Luego, los tratamientos de superficie consisten en un baño de esmalte en base a plomo o sal, o en la aplicación de engobes o pigmentos de óxido de hierro, junto con una capa de barniz. El vidriado se extiende por el exterior completo de la botella, excepto en la base y en el interior, donde en ocasiones se extiende hasta no más allá del hombro de forma irregular, quedando el centro del cuerpo y la base interna sin el tratamiento. Sucede de la misma forma con los pigmentos de hierro y barnizados (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987). La capa vidriada de las superficies externas (e internas) puede ser brillante u opaco, dependiendo del proceso de cocción y del grado de vitrificación alcanzado (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). De esta manera, se identificaron dentro de los contenedores de gres del sitio S3 PV tres acabados de superficie externa: brillante lisa, relacionada al vidriado, brillante ondulada, asociable a características del molde o de la manufactura, y semiopaca, asociada a barnices o engobes (Figura 61).



Figura 61: Tipos de acabados de superficie (Fotos de la muestra, autoría propia)

Respecto a las superficies externas, se identificaron dos tipos de tratamiento; el vitrificado liso y el engobe, cuyas frecuencias se presentan en la Tabla 19. Dentro del conjunto, se identificó el vitrificado externo de los contenedores como el tipo predominante (66,7% en términos de NMB), y en menor medida se identificó el engobe.

Tabla 19: Tipos tratamiento de superficie externa

Tratamiento s. externa	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Vitrificado liso	1	-	7	8	57%	6	66,7%
Engobe	1	1	4	6	43%	3	33,3%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

El análisis de los acabados de superficie externa, se identificaron tres, cuyas frecuencias se detallan en la Tabla 20. El total de los contenedores presentan un acabado brillante liso, y dos fragmentos brillantes ondulado y semiopaco (uno cada uno respectivamente).

Tabla 20: Tipos acabado de superficie externa y sus frecuencias

Acabado s. externa	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Brillante liso	2	1	9	12	86%	9	100%
Brillante ondulado	-	-	1	1	7%	-	0%
Semiopaco	-	-	1	1	7%	-	0%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Así como para las superficies externas, se identificaron cuatro tipos de tratamientos de superficies internas del conjunto gres: Alisado, engobado, pulido y vitrificado (Figura 62), detallados en la Tabla 21.



Figura 62: Tipos de tratamiento de superficie interna (Fotos de la muestra, autoría propia)

De esta manera, el 88% (NMB) de los contenedores del conjunto presentó alisado, predominando ampliamente, y un 11% a vitrificado.

Tabla 21: Tipos tratamiento de superficie interna

Tratamiento s. interna	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Alisado	2	-	8	10	71%	8	88,8%
Engobado	-	-	2	2	14%	-	0%
Pulido	-	1	-	1	7%	-	0%
Vitrificado liso	-	-	1	1	7%	1	11,2%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Morfología:

Por otra parte, se encuentran los atributos relacionados a las formas de los contenedores de gres, comenzando por las formas de golletes. Se identificaron tres formas de golletes (asimilando las formas a las de los contenedores vítreos de Horn, 2005): Double Oil variante más corto y sin collar, Double Ring y Sheared Blow Over (Figura 63 de izquierda a derecha).

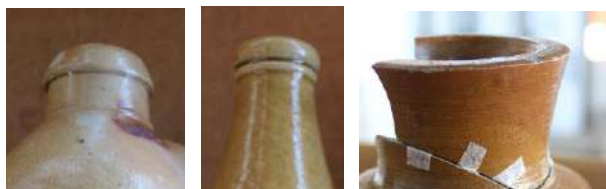


Figura 63: Tipos de golletes contenedores gres (Fotos de la muestra, autoría propia)

Los primeros dos tipos presentan un surco entre el labio y el collar, correspondiente a la marca del hilo o del alambre que mantenía el tapón del contenedor en su lugar, pudiendo ser de corcho o de gres, y que en ocasiones traían precintos sobre el alambre del tapón (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987), aunque esto último no se observa en esta muestra.

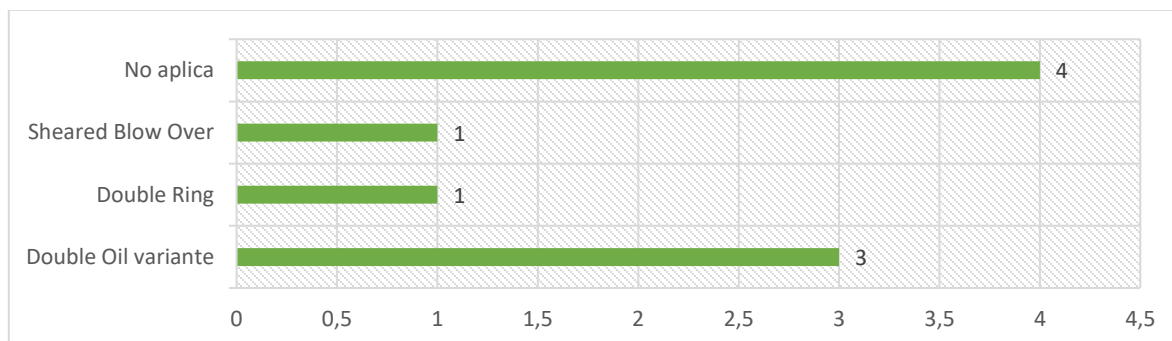


Figura 64: Formas golletes y sus frecuencias (N)

Como muestra la Figura 64, en términos de NMB la forma de gollete más representada es *double oil variante* (NMB=3), seguido por *double ring* y *sheared/blow over* en la misma proporción, correspondiendo a un NMB de 1 cada uno respectivamente. Debido a la carencia de golletes, 4 fragmentos del conjunto NMB quedó contabilizado como “no aplica”.

Respecto a las formas de cuellos, se identificaron tres formas: cilíndrico recto, cónico invertido recto y cónico recto. La Tabla 22 presenta las frecuencias de formas de cuello. Dentro del conjunto NMB se identifica que la forma de cuello más frecuente es cilíndrica recta, correspondiente a un 33,3%, mientras que las formas cónica recta y cónica invertida recta se encuentran en un 11,1% de la muestra respectivamente. Sólo se registró un fragmento de forma cónica recta, correspondiente al 11,1% del NMB. Un 44,4% quedó dentro de los indeterminados al no presentar cuello.

Tabla 22: Formas cuellos y sus frecuencias

Formas cuello	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Cilíndrico recto	1	-	2	3	21%	3	33,3%
Cónico invertido recto	-	1	-	1	7%	1	11,1%
Cónico recto	1	-	1	2	14%	1	11,1%
No aplica	-	-	8	8	58%	4	44,5%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

En tercer lugar, continuando con las formas de la botella, se encontraron dos tipos de hombros: angular pronunciado y redondeados. Estos últimos se distinguen dependiendo de la forma del cuerpo asociada. De esta manera, se distinguieron tres formas de cuerpos: cilíndrico recto, asociado a hombros angulares pronunciados, cilíndrico, asociado a hombros redondeados pronunciados, y sinusoidal, asociado a hombros redondeados ligeros. Así, se distinguieron dos tipos de hombros dentro de la muestra, angular pronunciado y redondeado, cuyas frecuencias detalladas se presentan en la Tabla 23. Un 55,5% de los contenedores carecían de hombros, por lo que quedaron como

indeterminados, mientras que un 33,3% se pudo identificar como hombro redondeado y un 11,1% como angular pronunciado.

Tabla 23: Formas hombros y sus frecuencias

Formas hombro	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Angular pronunciado	-	1	1	2	14%	1	11,2%
Redondeado	2	-	1	3	21%	3	33,3%
No aplica	-	-	9	9	65%	5	55,5%
Totales	2	1	11	14	100%	9	%

En cuarto lugar, se distinguen cuatro formas de cuerpos, detalladas junto con sus frecuencias en la Tabla 24. Puede desprenderse que, en términos de NMB, la forma más frecuente dentro del conjunto es el cilíndrico, seguido por el cilíndrico recto y por el sinusoidal. De este conjunto, un 33,3% de los contenedores se catalogó como indeterminados.

Tabla 24: Formas de cuerpos y sus frecuencias

Formas cuerpo	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Cilíndrico	1	-	2	3	21,4%	3	33,3%
Cilíndrico recto	-	1	2	3	21,4%	2	22,2%
Cilíndrico indeterminado	-	-	2	2	14,3%	-	0%
Sinusoidal	1	-	-	1	7,2%	1	11,2%
Indeterminado	-	-	3	3	21,4%	3	33,3%
No aplica	-	-	2	2	14,3%	-	0%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Finalmente, respecto a las bases, sólo se identificó un tipo de forma redonda, correspondiente a un 77,7% del NMB. El resto de los artefactos corresponden a fragmentos sin formas de base.

Marcas de manufactura:

Otro tipo de atributo incluido dentro del análisis corresponde a las marcas de manufactura del conjunto de gres, identificándose tres tipos de marcas asociadas al proceso de fabricación de los contenedores de gres, tales como huellas dactilares, rodetes y líneas de torno (Figura 65), cuyas frecuencias se presentan a continuación en la Tabla 25. Las marcas de manufactura como atributo no se presentan de forma excluyente entre sí dentro de la muestra, y se generan combinaciones como líneas de torno con huellas dactilares. Por ello, se presentan en la tabla los porcentajes de aparición de cada tipo de marca de forma aislada en cada contenedor y fragmento.

Tabla 25: Marcas de manufactura conjunto gres

Marca de manufactura	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Huellas dactilares	1	1	5	6	43%	4	44,4%
Rodetes	-	-	5	5	36%	3	33,3%
Líneas de torno	2	1	12	14	100%	9	100%

Las huellas dactilares no se encontraron en la pasta, sino en el barniz, pudiendo corresponder a una marca de agarre (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Se identificaron también rodetes como forma de manufactura estructural de ciertos contenedores, y líneas

de torno con surcos leves, asociable a una producción de carácter artesanal sin molde (Ibidem). Coherente con los modos de producción de gres del siglo XIX, destaca que el 100% de los contenedores presentan estas marcas, por lo cual el conjunto gres puede caracterizarse en términos generales por presentar procesos de manufactura similares, asociados al torno.



Figura 65: Tipos de marcas de manufactura (Fotos de la muestra, autoría propia)

Marcas postdepositacionales:

También se consideraron dentro del análisis las marcas postdepositacionales halladas en el conjunto de gres, propias de la degradación de dicho material. Pese a que este conjunto de material ha pasado por un estricto proceso de conservación, se pudieron identificar seis tipos de huellas postdepositacionales abrasión, desgaste, fractura, rayadura, adherencia y lascado (Figura 66), las cuales se encuentran presentes en diversa intensidad en los contenedores, y se combinan de distintas formas entre sí en una misma botella.



Figura 66: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia)

De la misma forma que se han evaluado las marcas postdepositacionales anteriormente en el análisis, se presentan en la tabla los porcentajes de aparición de cada tipo de marca de forma aislada en cada material, debido a que estas huellas no son excluyentes entre sí y se presentan en diversas combinaciones dentro del registro. Tal como señala la Tabla 26, la huella postdepositacional más frecuente es la fractura, seguido por el lascado y el desgaste.

Tabla 26: Marcas postdepositacionales conjunto gres

Marcas postdepositacionales	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% N Total	NMB	% NMB
Abrasión	2	1	1	4	28,5%	4	44,4%
Desgaste	2	-	5	7	50%	7	77,7%
Fractura	-	1	11	12	86%	7	77,7%
Rayaduras	-	1	3	4	28,5%	2	22,2%
Adherencias	-	-	2	2	14%	-	0%
Lascado	1	1	6	8	57%	5	55,5%

Tipos de contenedores diagnósticos de gres

Siguiendo el mismo procedimiento que para los contenedores vítreos, en base a los distintos atributos de los contenedores de gres se identificaron cuatro tipos principales de botellas, los que se detallan a continuación en la Tabla 27, de acuerdo con las referencias en Schávelzon (1987); Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes (2015); Henríquez, Lazzari, & Díaz (2018); y Volpe (1994). Se analizaron contenedores completos y fragmentados juntos, debido a que, a diferencia de los contenedores de vidrio, los fragmentos de gres son en su mayoría grandes y diagnósticos. Para asociar contenedores y fragmentos a un tipo de envase, se consideraron los distintos atributos caracterizados anteriormente, y se relacionaron entre sí comenzando por las formas generales y detalladas, pasando luego a sus tipos de colores y superficies, junto con sus marcas de manufactura y sus medidas.

Tabla 27: Tipos de contenedores de gres y sus atributos principales

	Tipo coloreado	Color superficie	Color pasta	Gollete	Cuerpo	Asa
Cerveza	Bicroma	Crema-Marrón	*	Double Ring	Sinusoidal	Ausente
Ginebra clara	Monocroma	Marrón rojizo claro	Gris claro	Double Oil	Cilíndrico recto	Presente
Ginebra oscura	Monocroma	Marón rojizo oscuro	Gris claro	Double Oil	Cilíndrico recto	Presente
Cerveza recto	Bicroma	Crema-marrón	Crema	*	Cilíndrico recto	Ausente
Household	Monocroma	Marrón rojizo oscuro	Gris oscuro verdoso	Sheared/blow-over	Cilíndrico recto	Ausente

Los contenedores de gres fueron ampliamente utilizados en el siglo XIX, y sus formas en general fueron muy diagnósticas y acordes a los distintos usos que se les dieron. Por su parte, los porrones de ginebra eran contenedores de gran capacidad y boca pequeña, mientras que, por otra, los de cerveza, en sus dos variedades de formas principales, generalmente fueron de capacidad media y boca estrecha (Schávelzon, 1987), características representadas de forma coherente en la muestra de contenedores de gres del sitio S3 PV.

De esta forma, fue posible identificar cinco tipos de contenedores de gres, cuyas frecuencias se encuentran detalladas a continuación en la Tabla 28. De él, se desprende que el tipo más representado son los envases oscuros de ginebra, seguido por envases claros de ginebra. Envases de cerveza se distinguieron dos tipos, aquellos con cuerpo sinusoidal y con cuerpo cilíndrico recto. Sólo un contenedor se identificó como tipo de envase de categoría hogareña (*household*), no asociable a productos de alimentación. Del total de la muestra de gres, un 22,2% resultó imposible de identificar, correspondiendo a aquellos fragmentos de formas y atributos menos diagnósticos.

Tabla 28: Tipos de contenedores de gres diagnósticos y sus frecuencias

Tipo botella	Completas	Semicompletas	Fragmentos	N Total	% Total	Totales NMB	% NMB
Cerveza 1 (sinusoidal)	1	-	-	1	7%	1	11,1%
Cerveza 2 (recta)	-	-	1	1	7%	1	11,1%
Ginebra 1 (clara)	1	-	1	2	14%	1	11,1%

Ginebra 2 (oscura)	-	-	6	6	44%	4	44,5%
Household	-	1	-	1	7%	1	11,1%
Indeterminado	-	-	3	3	21%	1	11,1%
Totales	2	1	11	14	100%	9	100%

Tipo Ginebra

Son los más representados dentro de la muestra. Durante el siglo XVII comenzó en Europa la producción de este tipo de botellas, conocidas por el nombre de “porrones”, envases de gran tamaño promedio, de cuerpo cilíndrico, cuello recto, corto con una boca estrecha que se sellaba mediante un corcho, de hombros redondeados, base redondeada y asa (Figura 67). En ellas se envasaba principalmente ginebra, producida en Europa, desde donde se exportaba tanto el producto como los envases, popularizándose y difundiéndose hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX. En general venían en colores marrones, desde tonos muy claros (arenosos) hasta tonos más rojizos, y otros colores son posteriores a 1880 (Schávelzon, 1987; (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Se caracterizan, además de por su forma, por su pasta de color grisáceo, y su superficie de distintos tonos de color arena a terracota era cubierta con un engobe o barniz que podía ser opaco o brillante, que, sin embargo, no cubre la base (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Suelen presentar marcas de torno en el exterior y en el interior, junto con huellas dactilares. En momentos tempranos traían etiquetas adheridas a la superficie de la botella, que traía información sobre su contenido y procedencia, y durante el siglo XIX fueron siendo reemplazadas por sellos en relieve o inscripciones en negativo en la superficie del envase (Henríquez et al, 2015), lo que sin embargo no se identificó dentro de la muestra, por lo que podría tratarse de contenedores más tempranos.



Figura 67: Contenedores tipo ginebra oscura y clara (Fotos de la muestra, autoría propia)

Tipo Cerveza sinusoidal

Se identificó un contenedor de este tipo. En un principio, la cerveza fue envasada en este tipo de botellas de forma sinusoidal, con una capa de óxido de hierro en tonos marrones, característica que desaparece cerca de 1850 (Schávelzon, 1987). Son envases de forma sinusoidal, caracterizadas por la ausencia de quiebre en el hombro, y si bien existió una variante monocroma (Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015), se identificaron sólo ejemplares de botellas bicromas en la muestra (Figura 68). Las botellas de cerveza durante el siglo XIX tomaron dos variantes, las sinusoidales y las cilíndricas, donde las sinusoidales son las más antiguas, especialmente aquellas que poseen el baño color chocolate (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). La pasta es homogénea y de grano fino sin impurezas, de tonos blancos, y presentan marcas de torno en sus superficies. En su cara

externa tiene un esmaltado o vitrificado, sin embargo, nunca están esmaltadas en la base, y en ocasiones hay esmalte en el interior de manera irregular (Ibidem). Los golletes presentan marcas del hilo o alambre que fijaba los corchos, y debieron tener etiquetas pegadas, ya que hasta mediados del siglo XIX no se imprimieron directamente en los contenedores los sellos o compañías de fabricación y/o importación. Se trata de contenedores importados desde Europa, y este tipo (el más antiguo de las botellas de cerveza) comenzaron a importarse al cono sur cerca del año 1815 (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987).



Figura 68: Contenedor tipo cerveza sinusoidal (Foto de la muestra, autoría propia)

Tipo Cerveza recta

Como ya se ha mencionado, dentro de las botellas de cerveza se encuentra la variante de cuerpo cilíndrico, de la cual se encontró un ejemplar fragmentado (Figura 69), y ha sido identificada como una forma asociada a botellas más tardías que las de variante sinusoidal, que se comenzaron a producir cerca de 1850 y que tenían mayor capacidad. Posee también baño de óxidos en tonos marrones, señalando que no se aleja mucho de la fecha de 1850 ya que posterior a eso esta técnica dejaría de ser usada (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). Se diferencian de las sinusoidales por su pronunciado quiebre a la altura del hombro, y también habrían traído adheridas las etiquetas, explicando la ausencia de marcas de productores en la superficie del envase. También tienen una pasta de tonos blancos, homogénea y sin intrusiones, y en su superficie externa presentan una capa de vidriado notoria.



Figura 69: Contenedor tipo cerveza recto (Foto de la muestra, autoría propia)

Tipo Household

La categoría de *Household* (hogar) es bastante amplia, y se utiliza para designar e incluir en ella productos embotellados cuya función es distinta a la de alimentación, pero que sirven

dentro del contexto doméstico y que son de uso cotidiano (Jones & Sullivan, 1985), y se identificó sólo un contenedor, fragmentado en dos piezas (semicompleto). El contenedor identificado tiene un cuerpo de tamaño medio, cilíndrico recto, con un hombro angular pronunciado y una boca amplia, y presenta una fina capa de esmalte en la parte superior (Figura 70). De acuerdo con su tamaño y forma, se ha asociado a recipientes de productos para el cabello o de higiene personal, probablemente de origen francés, que fueron utilizados durante el siglo XIX hasta los primeros momentos del siglo XX (Schávelzon, 1987).



Figura 70: Contenedor tipo household (Fotos de la muestra, autoría propia)

5.2.3 Vajilla: vasos y copas

El conjunto de vajilla vítrea se compone de artefactos semicompletos y fragmentados, ya que no se encontraron materiales completos. Los vasos corresponden a un 42,8% (n=6) de la muestra de vajilla vítrea, mientras que las copas componen el 57,1% (n=8) restante.

Como detalla la Tabla 29, los vasos se encuentran fragmentados, y cabe destacar que el N total de vasos coincide con el Número Mínimo de Vasos (MNV), debido a que los seis artefactos analizados corresponden a vasos diferentes.

Tabla 29: Detalle conjunto vasos

Secciones vasos	Semicompleto	Fragmentos	N Total	% N Total	MNV	% NMV
Borde-Cuerpo-Base	2	1	3	50%	3	50%
Cuerpo	0	1	1	16,6%	1	16,6%
Cuerpo-Base	0	2	2	33,3%	2	33,3%
Totales	2	4	6	100%	6	100%

Por su parte, respecto a las copas, tal como se presenta en la Tabla 30, se trata de un conjunto artefactual fragmentado en su totalidad, y de su N=8, se ha determinado que un fragmento de pie podría corresponder a una misma copa representada por otro fragmento más diagnóstico. En base a esto, siendo el N=8, se ha calculado que el Número Mínimo de Copas (MNC) es de 7 artefactos.

Tabla 30: Detalle conjunto copas

Secciones copas	Fragmentos	N Total	% N Total	MNC	% NMC
Cuenco-Fuste	4	4	50%	4	57,1%
Cuenco-Fuste-Nudo-Pie	2	2	25%	2	28,6%
Fuste-Nudo-Pie	1	1	12,5%	1	14,3%
Nudo-Pie	1	1	12,5%	-	0%
Totales	8	8	100%	7	100%

Dentro de los atributos generales distinguidos para caracterizar tanto los vasos y las copas de la muestra, se encuentran los colores, las marcas de manufactura, las marcas postdepositacionales, el acabado de la superficie y los decorados. Dentro de las marcas de manufacturas, así como en el caso de los contenedores vítreos, se identificaron burbujas de soplado y marcas de puntel. Por otro lado, y manteniendo la similitud con la sección de contenedores vítreos, se identificaron siete tipos de marcas postdepositacionales: fracturas, rayaduras, abrasiones, lascados, desgaste, patinado y *straw mark lines*. Los acabados de superficie se clasificaron en brillante lisa, semiopaca y opaca. Finalmente, respecto a los decorados, se distinguieron tres tipos: facetado, moldeado e incisos romboidales.

Colores:

En primer lugar, respecto a los colores de vidrios de la muestra de vajilla, lo cierto es que sólo se identificaron artefactos incoloros, salvo por un fragmento de copa de color turquesa, como señala la Tabla 31, correspondiente a un pie.

Tabla 31: Colores presentes en la muestra de vajilla vítrea

Colores vasos	Semicompleto	Fragmentos	NMV	% NMV		Colores copas	N	% N Total	MNC	% NMC
Incoloro	2	4	6	100%		Incoloro	7	87,5%	6	86%
Turquesa	-	-	-	0%		Turquesa	1	12,5%	1	14%
Totales	2	4	6	100%		Totales	8	100%	7	100%

El vidrio incoloro (Figura 71) fue ampliamente utilizado para la confección de vajilla, y fue el más común. Efectivamente, se hallaron exclusivamente piezas incoloras, salvo por un pie de copa de tono turquesa (Figura 72).



Figura 71: Vidrio incoloro (Fotos de la muestra, autoría propia)



Figura 72: Vidrio color turquesa (Fotos de la muestra, autoría propia)



Figura 73: Acabados de superficie (Fotos de la muestra, autoría propia)

Para el caso de los vasos, como señala la Tabla 32, la superficie más representada es la brillante lisa, mientras que, por el contrario, para el caso de las copas, la superficie más frecuente es la opaca (Figura 73).

Tabla 32: Tipos de superficies presentes en la muestra de vajilla vítrea

Vasos	Semicompleto	Fragmentos	NMV	% NMV	Copas	N	% N Total	MNC	% NMC
Brillante lisa	1	2	3	50%	Brillante lisa	3	37,5%	2	28,5%
Opaca	1	-	1	16,6%	Opaca	5	62,5%	5	71,5%
Semiopaca	-	2	2	33,3	Semiopaca	-	0%	-	0%
Totales	2	4	6	100%	Totales	8	100%	7	100%

Marcas de manufactura:

Dos tipos de marcas asociadas al proceso de manufactura se pudieron distinguir en el conjunto de vajilla vítrea, burbujas de soplado y marcas de puntel.



Figura 74: Marcas de manufactura, burbuja (izq.) y marca de puntel (der.).
(Fotos de la muestra, autoría propia)

Como ya se ha mencionado anteriormente para este tipo de atributos, debido a que las marcas de manufactura no son características excluyentes unas de otras, se pueden presentar combinadas dentro de un mismo artefacto. Por esto, la Tabla 33 presenta los porcentajes de frecuencia de aparición de cada atributo de forma aislada en cada artefacto.

Tabla 33: Marcas de manufactura vajilla vítrea

Vasos	Semicompleto	Fragmentos	NMV	% NMV	Copas	N	% N Total	MNC	% NMC
Burbujas	2	2	4	67%	Burbujas	3	37,5%	3	43%
Marca Puntel	-	-	-	0%	Marca Puntel	1	12,5%	1	14%
Ausente	-	2	2	33%	Ausente	4	50%	3	43%

Marcas postdepositacionales:

De la misma manera, se identificaron siete tipos de huellas postdepositacionales propias del vidrio dentro de la muestra de vajilla vítrea (Figura 75), cuyas frecuencias se encuentran detalladas en la Tabla 34, las cuales, al igual que en el caso de las marcas de manufactura, no son excluyentes entre sí, por lo que la tabla presenta los porcentajes de aparición de cada tipo de marca de forma aislada.



Figura 75: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia)

Tabla 34: Marcas postdepositacionales vajilla vítrea

Marcas Postdepositacionales	NM Vasos	% vasos	N copas	% copas	NM Copas	% NMC
Rayaduras	6	100%	8	100%	7	100%
Abrasión	6	100%	4	50%	4	57%
Lascado	6	100%	8	100%	7	100%
Desgaste	3	50%	5	62,5%	5	71%
Patinado	3	50%	2	25%	2	28%
Straw mark lines	3	50%	-	0%	-	0%

Decorados:

Dentro del conjunto de vajilla vítrea, incluyendo vasos y copas, fue posible distinguir tres tipos de decorados presentes en la muestra: facetado, moldeado e inciso (ver Figura 39, de izquierda a derecha respectivamente).



Figura 76: Tipos de decorados (Fotos de la muestra, autoría propia)

Como señala la Tabla 35, el facetado predomina dentro de los vasos y el 25% de las copas presentan facetado. Sólo un 16,6% de la muestra de vasos, correspondiente a 1 artefacto, no presenta ningún tipo de decorado.

Tabla 35: Decorados vajilla vítrea

Decorados	NM Vasos	% vasos	N copas	% copas	NMC	% NMC
Facetado	3	50%	2	25%	2	28,6%
Moldeado	1	16,6%	2	25%	1	14,2%
Inciso	1	16,6%	-	0%	-	0%
Facetado + Moldeado	-	0%	4	50%	4	57,2%
Ausente	1	16,6%	-	0%	-	0%
Totales	6	100%	8	100%	7	100%

El facetado es el resultado de modelar el recipiente generando caras de superficie planas relativamente pequeñas; el moldeado aparece en forma de columnas y, junto con el facetado, fueron de los tipos de decorados más comunes durante el siglo XVIII y XIX; y el inciso en diamantes, denominado como tallado inglés, constituido en base a diagonales cruzadas que se ubican en el cuerpo del recipiente (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015).

Morfología vasos:

Dentro de la muestra se identificaron vasos de formas mayormente simples, considerando la forma de la abertura, la forma del cuerpo y la forma de la base. Así, se identificó sólo una forma de abertura, la redonda. Pudieron distinguirse dos formas de cuerpo; cónicos y cilíndricos, y se distinguieron tres formas de bases; redondas, poligonales y estrellada. Dentro de las poligonales se identificaron según su número de lados como octogonal (8), decagonal (10) y dodecagonal (12); y por su parte la base estrellada corresponde a una

forma que sigue la forma del cuerpo moldeado con columnas, generando esta forma de estrella.

En primer lugar, sólo se identificó una forma de abertura en general, caracterizada como redonda, correspondiente a un 50% de los vasos, mientras que el 50% restante resultó imposible de determinar, como señala a continuación la Tabla 36:

Tabla 36: Formas de abertura vasos y sus frecuencias

Forma abertura	Semicompleto	Fragmentos	Total (MNV)	% Total
Redonda	2	1	3	50%
No aplica	0	3	3	50%
Totales	2	4	6	100%

Por otra parte, se identificaron dos tipos de formas de cuerpo presentes en la muestra, cónicos y cilíndricos, cuyas frecuencias se detallan en la Tabla 37. De esta manera, se distingue que dentro de los vasos predomina el tipo de cuerpo cónico, mientras que sólo uno es cilíndrico.

Tabla 37: Formas de cuerpo y sus frecuencias

Forma cuerpo	Semicompleto	Fragmentos	Total (MNV)	% Total
Cónico	2	2	4	66,8%
Cilíndrico	0	1	1	16,6%
No aplica	0	1	1	16,6%
Totales	2	4	6	100%

En términos de las formas de bases, se encontró mayor variabilidad, identificándose cinco tipos de bases, las cuales se presentan a continuación en la Tabla 38. En términos simples, se identificó un fragmento de base por cada tipo, exceptuando un fragmento de cuerpo cuya base fue imposible de identificar.

Tabla 38: Formas de base y sus frecuencias

Forma base	Semicompleto	Fragmentos	Total (MNV)	% Total (MNV)
Redonda	0	1	1	16,6%
Poligonal octogonal	1	0	1	16,6%
Poligonal decagonal	0	1	1	16,6%
Poligonal dodecagonal	0	1	1	16,6%
Estrellada columnas	1	0	1	16,6%
No aplica	0	1	1	16,6%
Totales	2	4	6	100%

Destaca la alta variabilidad dentro de los vasos, los cuales son todos diferentes, descartando la posibilidad de que correspondan a un solo juego de vasos. Tratándose de vasos de diferentes formas, puede tratarse de un conjunto de vajilla adquirida institucionalmente por la Armada en distintas partidas, o bien, puede corresponder a artefactos adquiridos de forma personal por los sujetos a bordo.

Marca personal:

En relación con la posibilidad de que los vasos hayan sido de adquisición y uso personal, una particularidad hallada durante el análisis fue una base de vaso de vidrio marcada. Como ilustra la Figura 77, se trata de una marca constituida por dos letras irregulares “W R” rayada

en la superficie del vidrio. Debido a las características y a la irregularidad de las letras, se descartó que correspondiera una marca de producción del vaso, y se identificó como una marca personal realizada manualmente con algún objeto fino y duro. Debido a diversos factores, durante el siglo XIX ocasionalmente las personas marcaban los recipientes y/o contenedores de su propiedad (Jones & Sullivan, 1985), por lo que puede inferirse que estas letras correspondan a las iniciales del nombre de quien haya marcado el vaso, posiblemente su propietario o usuario.



Figura 77: Marca personal letras “W R” en la base (Fotos de la muestra, autoría propia)

Morfología copas:

Las copas presentes en la muestra fueron caracterizadas también de acuerdo con sus formas más diagnósticas en cada una de las partes que la componen. De esta manera se consideraron formas de cuencos, de las uniones de cuencos y fustes, de fustes y de los pies. Como forma de decorado se identificaron nudos en los fustes (Molina, 2015), los que también fueron identificados por su forma.

En primer lugar, se identificaron dentro de la muestra de copas dos formas principales de cuencos; bucket y embudo, los cuales se distinguieron con algunas variantes de forma, cuyo detalle se presenta a continuación en la Tabla 39. Se distinguieron tres tipos de cuencos, entre los cuales predomina la forma *bucket*, seguida por la forma de embudo estrecho y, en menor medida, la de embudo genérico. Un 14,3% (en términos de NMB) de la muestra no pudo ser caracterizada con este atributo debido a que se trata de fragmentos carentes de cuenco.

Tabla 39: Forma cuencos copas y sus frecuencias (N)

Forma cuenco	N	% N Total	MNC	% NMC
<i>Bucket</i>	3	37,5%	3	42,8%
Embudo estrecho	2	25%	2	28,6%
Embudo	1	12,5%	1	14,3%
No Aplica	2	25%	1	14,3%
Totales	8	100%	7	100%

Continuando en el cuenco, las uniones entre éste y el fuste se caracterizaron como cinco tipos distintos: plana octogonal con collar, plana angular poligonal (endecagonal e indeterminada), plana redondeada decagonal y continua con el fuste (ver Figura 78, de izquierda a derecha respectivamente).



Figura 78: Formas base cuencos (Fotos de la muestra, autoría propia)

En sentido con lo anterior, se distinguieron las formas de las bases de los cuencos de las copas, identificándose cinco formas que se presentan con sus respectivas frecuencias en la Tabla 40. Un 25% de los cuencos presentan una base plana octogonal con nudo, mientras que los tipos restantes de bases de cuencos se presentaron en un fragmento cada uno respectivamente. Quedaron dentro de la categoría “no aplica” aquellos fragmentos carentes de cuenco.

Tabla 40: Formas base cuencos copas y sus frecuencias (N)

Forma base de cuenco	N	% N Total	MNC	% NMC
Plana octogonal con nudo	2	25%	2	28,5%
Plana angular endecagonal	1	12,5%	1	14,3%
Plana angular poligonal indeterminada	1	12,5%	1	14,3%
Plana redondeada decagonal	1	12,5%	1	14,3%
Continua con el fuste	1	12,5%	1	14,3%
No Aplica	2	25%	1	14,3%
Totales	8	100%	7	100%

Se identificaron tres formas de fustes, denominadas como cilíndrico, cilíndrico con nudo y facetado (ver Figura 79, de izquierda a derecha respectivamente).



Figura 79: Formas de fustes (Fotos de la muestra, autoría propia)

A continuación, en la Tabla 41, se presentan las formas de fustes identificadas dentro del registro arqueológico de copas, donde se observa que el tipo más frecuente son los fustes cilíndricos con nudo (42,8% del NMC), mientras que fustes cilíndricos se encuentran en un 28,6% del NMC y facetados en un 14,3%. Un 14,3% de las copas quedaron como indeterminadas debido a que dichos fragmentos carecen de fustes.

Tabla 41: Formas fustes copas y sus frecuencias

Forma fuste	N	% N Total	MNC	% NMC
Cilíndrico	2	25%	2	28,6%
Cilíndrico con nudo	3	37,5%	3	42,8%
Facetado	1	12,5%	1	14,3%
No Aplica	2	25%	1	14,3%
Totales	8	100%	7	100%

Respecto a las formas de pie, sólo se identificó el tipo *plain conical* en un 57,2% (MNC) de las copas, mientras que el 42,8% restante al tratarse de fragmentos carentes de esta parte de la copa, quedaron contabilizados bajo la etiqueta “no aplica”. Lo anterior se expresa en la Tabla 42 a continuación:

Tabla 42: Formas pie copas y sus frecuencias

Forma pie	N	% N Total	MNC	% NMC
<i>Plain conical</i>	4	50%	4	57,2%
No Aplica	4	50%	3	42,8%
Totales	8	100%	7	100%

Tipos diagnósticos de vajilla vítrea

Respecto al conjunto de vajilla vítrea, se identificaron por separado tipos de vasos y de copas, dentro de los cuales se catalogaron los diversos fragmentos en base a la misma lógica de orden para relacionar los distintos atributos de los artefactos, considerando en primer lugar formas, luego colores, superficies, decorados y marcas de manufactura.

Vasos

Para el caso de los vasos, se consideran sus atributos particulares de formas en base a los cuales se caracterizaron anteriormente, y se definieron cinco tipos de vasos utilizando como referencia los catálogos y trabajos de Jones y Smith (1985), Jones y Sullivan (1985), Van Wormer (2014) y Molina (2015). La Tabla 43 detalla los tipos de vasos identificados en la muestra.

Tabla 43: Tipos de vasos y sus atributos principales

Tipo vaso	Color	Abertura	Cuerpo	Base	Decorado	Superficie
Whisky	Incoloro	Redonda	Cónico	Poligonal dodecagonal	Facetado	Semiopaca
Agua	Incoloro	Redonda	Cilíndrico	Redonda	Ausente	Brillante
Ron	Incoloro	Redonda	Cónico	Estrellada 6 caras	Columnas	Brillante
Licor	Incoloro	Redonda	Cónico	Poligonal octogonal	Facetado	Opaca
Dec. rombos	Incoloro	*	*	*	Incisos romboidales	Brillante

Como señala la Tabla 44, se identificaron cinco tipos de vasos, dentro de los cuales se hallaron dos de tipo whisky, uno de agua, uno de ron, uno de licor y uno decorado con rombos.

Tabla 44: Tipos de vasos y sus frecuencias

Tipo vaso	Semicompleto	Fragmentos	Total (MNV)	% Total (MNV)
Whisky	0	2	2	33,3%
Agua	0	1	1	16,6%
Ron	1	0	1	16,6%
Licor	1	0	1	16,6%
Decorado rombos	0	1	1	16,6%
Totales	2	4	6	100%

Tipo Whisky

Vaso soplado de forma cónica, vidrio incoloro de superficie opaca y semiopaca, con base muy gruesa y de forma poligonal por su decoración facetada (Figura 80), se identificaron dos dentro de la muestra. Estos vasos suelen tener paredes gruesas y de poca altura. Esta característica en conjunto con su decorado facetado, se han asociado a vasos para bebidas destiladas, particularmente a whisky que se distingue por sus paredes de menor altura

(Jones & Smith, 1985; Molina, 2015). En un ejemplar de este tipo de vasos fue encontrada la marca rayada a mano con letras “W R” en la base.



Figura 80: Vaso de tipo whisky (Fotos de la muestra, autoría propia)

Tipo Agua

Vaso de forma cilíndrica, vidrio incoloro de superficie brillante, con base de grosor medio y de forma redonda (Figura 81). La superficie externa no muestra indicios de decoración, por lo que, asumiendo que el resto faltante del cuerpo siguiera la misma forma, tendría un cuerpo sin decorado. Estas características se han asociado a vasos para agua, de formas simples y con un cuerpo cilíndrico alargado. (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015).



Figura 81: Vaso de tipo agua (Foto de la muestra, autoría propia)

Tipo Ron

Vaso soplado y moldeado de forma cónica, vidrio incoloro, moldeado y de superficie brillante, con cuerpo y base de contorno estrellado por su decoración moldeada en forma de columnas verticales (Figura 82). Este tipo de decoración con columnas moldeadas fue común en Europa, particularmente en Inglaterra desde inicios de siglo XIX, y se han asociado a vasos para beber ron (Jones & Smith, 1985). En Chile se han denominado vasos tipo ladrón, y se encuentran en contextos del siglo XVIII y XIX (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013).



Figura 82: Vaso de tipo ron (Foto de la muestra, autoría propia)

Tipo Licor

Vaso soplado de forma cónica, vidrio incoloro de superficie opaca, de base muy gruesa con forma poligonal por su decoración facetada (Figura 83). Estos vasos resultan bastante

similares a los de whisky, sin embargo, se caracterizan por tener paredes y un cuerpo considerablemente más largo, características que se han asociado a vasos para consumo de licor y vino (Molina, 2015).



Figura 83: Vaso de tipo licor (Foto de la muestra, autoría propia)

Tipo Decorado con rombos

Fragmento de vaso de pared decorada, vidrio incoloro y de superficie brillante (Figura 84). Se desconocen las formas del vaso, sin embargo, este tipo de decorado con diamantes incisos o “Tallado inglés” fue menos común que aquellos facetados, particularmente en contextos militares. Este patrón decorativo se encuentra en vasos de sitios que van desde 1750 hasta mediados del siglo XIX. (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015).



Figura 84: Vaso tipo decorado con rombos (Foto de la muestra, autoría propia)

Desde el siglo XVIII la forma más común de vaso de vidrio era cónica, apareciendo la forma cilíndrica a principios del siglo XIX, siendo en general vasos sencillos y con decorados como facetados, moldeados o grabados, entre otros. Además, entrado el siglo XIX y las formas cilíndricas de vasos, éstas se fueron volviendo más bajas en comparación a aquellas altas formas cónicas. Estos vasos eran producidos por soplado libre o, principalmente, por soplado con moldes, y se caracterizan por bases y paredes gruesas (Jones & Smith, 1985; Van Wormer, 2014). Pese a ser más sencillos, en esta época los vasos en general eran más costosos que las copas de vino, lo que puede explicarse en base a que en el siglo XIX el vidrio se vendía por peso, y dado que los vasos tienden a ser más gruesos y pesados que las copas de vino, los precios de los primeros habrían sido más elevados. En términos amplios, los vasos cónicos simples suelen ser los más comunes en contextos militares de Europa y Norteamérica, y éstos solían ser de manufactura británica (Jones & Smith, 1985).

Copas

Finalmente, para las copas se consideraron sus atributos particulares y se distinguieron tres tipos generales de copas presentes en la muestra en base al catálogo de Jones y Smith (1985) y al trabajo de Van Wormer (2014). Los tipos y sus características se detallan a continuación, y la Tabla 45 resume sus atributos principales:

Tabla 45: Tipos de copas y sus atributos principales

Tipo copa	Color	Cuenco	Fuste	Pie	Decorado	Superficie
Ron	Incoloro	Bucket	Cilíndrico con nudo	*	Facetado y moldeado	Opaca
Vino	Incoloro	Embudo estrecho	Cilíndrico con nudo	Plain conical	Facetado y moldeado	Brillante/ Opaca
Vino/Ron	Incoloro	Embudo	Heptagonal facetado	Plain conical	Facetado	Brillante

Se identificaron tres tipos de copas presentes en el registro arqueológico, y como detalla la Tabla 46, el tipo de más frecuente es el de ron, seguido por el de vino y por el vino/ron. Un 14,3% del total de copas fueron imposibles de identificar dentro de dichas categorías debido a que se tratan de fragmentos únicamente de pie, sin más formas diagnósticas.

Tabla 46: Tipos de copas y sus frecuencias

Tipo copa	N	% N Total	MNC	% NMC
Ron	3	37,5%	3	42,8%
Vino	2	25%	2	28,6%
Vino/ron	1	12,5%	1	14,3%
Indeterminado	2	25%	1	14,3%
Totales	8	100%	7	100%

Tipo Ron

Es la más representada. Copa de vidrio soplado e incoloro de superficie opaca, con cuenco de forma *bucket bowl*, con base plana y fuste cilíndrico decorado con nudos de forma *blanded knop* (Figura 85). No se hallaron fragmentos de pie asociados, sin embargo, puede inferirse que el pie haya tenido la forma *plain conical*, la más típica para este tipo de copas. Este tipo de copas se produjeron desde fines del siglo XVIII y durante el siglo XIX, es común hallarlas en contextos militares y se han asociado a consumo de licores, particularmente ron, que fue de las bebidas que formó parte de las raciones navales extranjeras y chilenas (Jones & Smith, 1985).

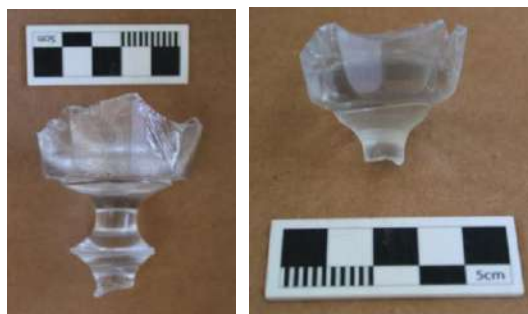


Figura 85: Copas tipo ron (Fotos de la muestra, autoría propia)

Tipo Vino

Copa de vidrio moldeado e incoloro de superficie brillante, con cuenco en forma de embudo muy estrecho decorado con facetas, de base plana decorada con collar, fuste cilíndrico que puede o no estar decorado con nudos de forma *blanded knop* y pie con forma *plain conical* (Figura 86). Este tipo de copas se asocian a consumo de vino, y son muy comunes en contextos militares, apareciendo cerca de 1770, manteniéndose en el siglo XIX (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015; Van Wormer, 2014).



Figura 86: Copas tipo vino (Fotos de la muestra, autoría propia)

Tipo Vino/ron

Copa de vidrio incoloro de superficie brillante, con cuenco en forma de embudo decorado con facetas, de base continua con el fuste también facetado y pie con forma *plain conical* (Figura 87). Con estas características se han identificado copas para vino y para ron, por lo que su uso no está categóricamente asociado a un tipo de licor particular, aunque sí es común también encontrarlas en contextos militares del siglo XIX (Jones & Smith, 1985).



Figura 87: Copa tipo vino/ron (Foto de la muestra, autoría propia)

Si bien en el siglo XVIII y XIX los vasos eran más costosos que las copas por su peso en vidrio, las copas eran consideradas social y estéticamente superiores. Vasos y copas se habrían usado al mismo tiempo en la mesa y podrían haber sido considerados apropiados para diferentes tipos y clases de bebidas. Las copas de vino, siendo una categoría muy general de tipos de copas que abarca distintas formas y atributos, son las más comunes y utilizadas en la época (Jones & Smith, 1985). Copas de vino abundan en sitios militares del siglo XIX, junto con las copas de ron que, a diferencia de las primeras, se caracterizan por un cuenco más amplio y grueso denominado *bucket bowl*, las cuales podían o no tener decorado su fuste con hasta tres nudos o anillos, característica que se halla sólo después de 1800. Las copas facetadas de este estilo aparecen en el último tercio del siglo XVIII, y originalmente también fueron producidas en Europa y Norteamérica, como los vasos (Jones & Smith, 1985).

5.3 Contextualización de la muestra en el pecio

A modo de ubicar los restos arqueológicos analizados anteriormente dentro del sitio S3 PV y dentro de los espacios de la barca transporte Infatigable, a continuación, se presenta una breve contextualización de los materiales a partir de trabajos arqueológicos realizados anteriormente en el mismo sitio (Carabias, 2017; Pérez, 2019; Widow, 2021).

5.3.1 Espacios de la nave

La organización de los distintos espacios dentro de los buques de guerra era bien definida, espacios que eran utilizados para distintas funciones y por distintos estamentos. La Figura 94 ejemplifica en términos simples los distintos espacios que conformaban la barca de transporte Infatigable (ver también Anexo 4, Figura 9). En ella, a grandes rasgos, cabe destacar espacios como la despensa, donde se contenían las provisiones para las raciones diarias, y existían en buques británicos a popa del palo mayor un pañol de pan y otro de vinos y/o bebidas espirituosas (Carabias, 2017). Considerando la importante influencia británica que tuvo durante mediados del siglo XIX la Armada de Chile, podrían encontrarse dentro de los buques de guerra nacionales espacios como estos hacia la popa. Se reconocen también espacios identificados como pañoles de pertrechos, destinados al rancho de oficiales y guardiamarinas (Ibidem). Hacia el otro extremo se encuentra la cámara de proa, que en la Infatigable fue utilizada por los Oficiales de Mar. Se identifican otros espacios como la cocina, los camarotes y la santabárbara, esta última es el lugar donde se produjo la explosión que llevaría al naufragio de la Infatigable (Ibidem).

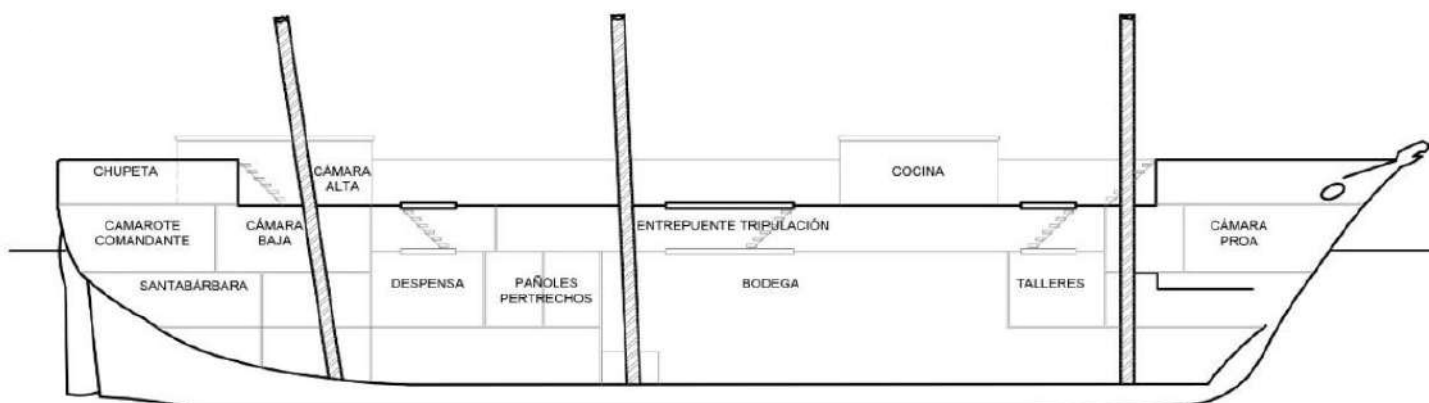


Figura 88: Reconstrucción tentativa y distribución interna. Modificado de Carabias (2017: pág.116, Figura 7-6)

Debido a que la Infatigable fue adaptada de ser un buque mercante para ser utilizada como barca de transporte, existieron problemas de habitabilidad y falta de espacio adecuada para el traslado de pasajeros, llegando incluso a tener que ser utilizada la cámara de proa como espacio destinado a pasajeros (Carabias, 2017). Durante esta época sucedía en la Armada que comandantes modificaban las subdivisiones internas y otros espacios de la nave sin autorización, práctica que buscaba ser eliminada por parte de la Comandancia General de Marina (Gundian, 1866; Carabias, 2017).

5.3.2 Procesos de formación de sitio

A lo largo de los trabajos de investigación realizados en el sitio por Carabias (2017) se ha demostrado que el proceso de naufragio de la Infatigable determinó significativamente la distribución espacial del registro arqueológico en el sitio S3 PV, proceso de naufragio que

fue violento debido a la explosión, quemándose y desplazándose por viento y mareas al momento del hundimiento, en un lapso breve.

El sitio se ha dividido en 5 sectores, denominados con las letras A, B, C, D y E, donde el sector E se encuentra en el extremo norte del sitio y los sectores A y B en el sector más al sur (ver Anexo 4, Figura 1). La hipótesis de hundimiento postula que, desde su posición inicial al producirse la explosión, a causa del incendio que se propagó desde el centro de la nave hacia la proa y a la entrada de agua, se inclina la popa y es arrastrada por el viento y el oleaje en dirección sur, para luego depositarse sobre el fondo desde la popa, produciéndose un nuevo colapso que desplaza elementos hacia popa (Ibidem).

Teniendo en consideración la hipótesis de hundimiento anteriormente planteada, es posible esperar que en los sectores E y D hacia el norte del sitio no sería esperable encontrar restos materiales asociados al sector de la proa de la barca, y probablemente los depósitos de material resultarían ser más bien efímeros. Por otra parte, hacia el sector sur del sitio en los sectores A y B (correspondientes a la mitad de estribor y a la mitad de babor respectivamente), donde se sitúa el pecio, los restos materiales se proyectan en dirección este-oeste, y en estos sectores es esperable encontrar la mayor concentración de materiales, que se encontrarían asociados al casco de la nave (Carabias, 2017). En términos generales, el material vítreo se encuentra ampliamente disperso, manteniendo un eje que sigue la orientación norte-sur general de la distribución material en el sitio. Si bien los restos vítreos se encuentran dispersos, es posible distinguir al menos tres zonas de mayor densidad hacia el extremo sur del sitio, particularmente en los sectores C y B, tomando porciones de los sectores A y el área central del sector D (Carabias, 2017).

Esta alta concentración en el sector C se ha relacionado con el colapso de la estructura del extremo correspondiente a la proa del casco y una posterior dispersión postdeposicional de material hacia el norte. En la Infatigable, el sector de cámara de proa era utilizada por los Oficiales de Mar, y es en esta zona donde se encuentra la mayor concentración superficial de vítreos que, a priori, no se condicen con las normas y usanzas navales de la época (Carabias, 2017).

5.3.3 Otras materialidades

En esta sección se busca contextualizar los materiales arqueológicos de la muestra respecto del pecio, relacionados con otras materialidades presentes en el sitio S3 PV. Se consultaron en particular dos trabajos arqueológicos realizados anteriormente en el yacimiento, los cuales aportan un análisis de vestuario asociado a estamentos y normativas (Pérez, 2019) y un análisis de pipas en relación con consumo de tabaco (Widow, 2021).

Por una parte, el análisis arqueológico de vestuario determina que existe una alta variabilidad dentro del sitio, lo que podría responder a diversos factores. Uno de ellos dice relación con que los uniformes eran adquiridos en distintos lugares y de distintas formas, de tal manera que en el registro se conjugarían tanto materiales obtenidos en diversas

partidas como de adquisición individual (Pérez, 2019). Se ha identificado también la presencia de extranjeros como otro factor relacionado a la alta variabilidad de uniformes, coherente con la gran cantidad de materiales importados. Por otra parte, se relaciona esta variabilidad con los distintos estamentos y grados que conforman la dotación en tanto los distintos objetos se asocian con distintos tipos de uniformes, característicos de dichos escalafones (Ibidem).

La alta variabilidad de los uniformes representa un interesante paralelo con la variabilidad observada en la muestra de contenedores y vajilla del mismo sitio. En general, los contenedores son muy diversos, y representan envases y bebidas alcohólicas que se encuentran fuera de la norma de la Armada, por lo que no se trataría de una adquisición institucionalizada, sino de carácter más individual. Por otro lado, el caso particular de la vajilla muestra que también existe una alta variabilidad entre copas y vasos, siendo todos diferentes entre sí pese a compartir ciertas características comunes como sus formas básicas. Comparando con el caso de los uniformes, la variabilidad de la vajilla puede estar representando también distintas formas de aprovisionamiento. Su nula estandarización permite afirmar que la vajilla presente en el sitio no correspondería a un mismo juego, sino que, de tratarse de una adquisición institucional, habría estado asociada a distintas partidas. De tratarse de una adquisición personal, explicaría su alta variabilidad y podría asociarse incluso a costumbres extranjeras adoptadas por las dotaciones chilenas. Sin embargo, de ser así, llamaría la atención a que pese a ser todas diferentes, guardarán similitudes que, difícilmente, podrían considerarse azarosas, sino que podrían corresponder a una intención de emular formas de beber características de otras fuerzas navales.

Por otra parte, el análisis arqueológico de pipas determina que existe un consumo generalizado de tabaco a bordo de la Infatigable, donde el hábito de fumar pareciera ser transversal a la dotación (Widow, 2021). Se reconoce que, si bien es una práctica generalizada, existen diferencias en la manufactura y la calidad de las pipas, lo que establece una diferencia asociada no a lo que se consume, sino a cómo se consume. Pese a las diferencias de tipos y calidades de pipas, no fue posible relacionar dichos tipos con estamentos específicos dentro de la dotación (Ibidem).

Al considerar la estrecha relación que históricamente ha existido entre el consumo de tabaco y de alcohol, resulta interesante hacer el paralelo entre ambos y sus características. La muestra de contenedores y vajilla del sitio S3 PV, además de ser muy variada, representa bebidas de distintos tipos y calidades. Si bien se reconoce que el consumo de alcohol fue transversal entre los sujetos a bordo, las diferencias de calidades y categorías de bebidas alcohólicas, junto con la presencia y variedad de vajilla, pueden estar asociadas a diferencias más relacionadas a las formas de beber que a consumos diferenciados por estamentos (donde algunos estamentos beben y otros no).

5.4 Análisis de fuentes documentales

5.4.1 Documentación respecto a Normativas de la Armada

En este apartado, se recopilaron una serie de normativas de la Armada de Chile decretadas durante la primera mitad del siglo XIX respectivas a raciones alimenticias (donde se incluyen porciones de alcohol), la organización de las mismas raciones, al ordenamiento de las dotaciones a bordo estando en el puerto y a los sistemas de ranchos y gratificaciones de mesa. Todas estas normas han sido recopiladas desde el Manual del marino o guía del Comandante i Oficial de Guerra i de administración de la Marina de la República, de Antonio Gundian (1866).

Normativa #1 (página 197-198)
<p>VIVERES PARA LA MARINA DE LA REPÚBLICA. SU PROVISIÓN. - Santiago, diciembre 11 de 1857.</p> <p>Oida la Junta Económica i el Comandante Jeneral de Marina, sobre la necesidad de modificar las condiciones para la adjudicación i provision de víveres para la Marina, establecimiento de Magallanes i otros puntos que el Gobierno designe, he tenido a bien aprobar las siguientes:</p> <p>Condiciones bajo las cuales se adjudica la provisión de víveres i son obligatorias para el contratista.</p> <p>(...) 4° La grasa debe ser puesta en barriles de dos quintales i no en panzas.</p> <p>5° El proveedor es obligado a prestar los barriles para embarcar el aguardiente; asi mismo sacos para el embarco de galletas i de frejoles (...).</p>

La normativa #1 guarda relación con el ordenamiento de las provisiones, así como también instrucciones para los proveedores respecto a las formas de almacenamiento de dichas provisiones. De esta normativa resulta interesante relevar el 5° punto, el cual hace referencia a que el aguardiente de las raciones debe almacenarse y embarcarse en barriles de madera, descartando así que esta bebida llegue a bordo en formato de contenedores individuales como botellas.

Normativa #2 (página 248-249)	Normativa #3 (página 247)
<p>RACION DE ARMADA - Santiago, mayo 25 de 1850</p> <p>(...) La nueva racion de Armada que se suministrará en lo sucesivo a las tripulaciones de los buques de la Escuadra, se compondrá de las especies que a continuacion se espresan:</p> <p>Nueva racion de Armada en puerto.</p> <p>Una libra de pan</p> <p>Una i media libra carne</p> <p>Una onza cacao</p> <p>Una i media onza azúcar</p> <p>Cuatro onzas verduras</p> <p>Un diez i seis avos almud de papas</p> <p>Media cabeza de cebolla</p> <p>Media onza sal</p> <p>Un décimo cuartillo de aguardiente</p> <p>Una libra de leña</p> <p>Dos libras carbon de piedra</p> <p>-</p>	<p>RACIÓN DE ARMADA FRESCA. SU MODIFICACIÓN. - Santiago, noviembre 29 de 1860.</p> <p>De acuerdo con lo que propone el Comisario Jeneral de Marina i lo acordado por la Junta Económica del Departamento, sobre las modificaciones que conviene se hagan en la racion fresca de Armada; he venido en acordar i decreto:</p> <p>Art. 1° La racion de Armada fresca o en puerto, se compondrá desde el 1° de enero próximo, de las especies que a continuación se espresan:</p> <p>Una libra de pan</p> <p>Una i media libra carne</p> <p>Una onza de cacao</p> <p>Una i media onza de azúcar</p> <p>Cuatro onzas verduras</p>

<p>Nueva ración de Armada navegando. Una libra galleta Media libra charqui Media libra carne salada Cuatro onzas frejoles Cuatro onzas harina Cuatro onzas arroz Una i media onzas de azúcar Una onza cacao Media onza sal Un octavo onza ají Una libra de leña Dos libras carbon de piedra <u>Un décimo cuartillo de ron</u> Tómese razon i comuníquese. Bulnes. Pedro Nolasco Vidal</p>	<p>Una libra de papas Cuatro onzas cabezas de cebollas Media onza sal <u>Un décimo cuartillo de aguardiente</u> Una libra leña Dos libras carbon de piedra Art. 2° La racion de Armada seca o navegando, permanecerá la misma que determina el decreto de 25 de mayo de 1850, con la agregacion del vinagre en la proporcion de un cuartillo por semana para cuatro hombres. Tómese razon i comuníquese, Montt, Manuel García.</p>
---	---

Las normativas #2 y #3 refieren a las raciones alimenticias de la Armada, la primera en su versión original de 1850, y la segunda en su versión modificada en 1860. De ambas normativas resulta importante relevar la presencia de una porción de alcohol con cada ración, las cuales en un primer momento correspondían a una porción de aguardiente estando en puerto y la misma porción de ron estando en el mar. Luego, en 1860, esta normativa se modifica y queda sólo el aguardiente como parte de la ración. No existen referencias a otros tipos de alcoholes dentro de las normativas.

<p>Normativa #4 (página 132)</p>
<p>Marineros de la República. Prohibición de bajar frecuentemente a tierra. - Santiago, abril 23 de 1855.</p> <p>La desercion en nuestros buques llama la atencion de S.E., <u>mucho mas cuando ella tiene lugar en marineros recién enganchados</u>. Esto no puede provenir sino de abusos en conceder licencias, empleo de los marineros en comisiones en tierra algunas de ellas personales, i estrañas al servicio, i de la ausencia de oficiales a bordo. Llamo la atencion de US. sobre este particular que afecta de una manera alarmante la formacion i disciplina de nuestros equipajes de línea, a fin de que <u>se vijile como es debido el servicio i disciplina interior de los buques, se impida la bajada frecuente de marineros a tierra, la permanencia de botes a deshoras en el muelle, esperando a oficiales, la persecucion vigorosa de faltos i desertores,</u> i en fin todo lo que conozca US. que puede poner atajo al mal que S.E. deplora i quiere se evite. Dios guarde a US. Pedro Nolasco Vidal, Al Comandante Jeneral de Marina</p>

La normativa #4, por otra parte, guarda relación con la disciplina y la mantención de las tripulaciones a bordo, ya que debido a la falta de presupuesto y a la imposibilidad de mantener hombres enlistados de manera regular, sumado a la falta de disciplina que según la normativa parecen tener los marineros, generó un problema de deserción importante. Dichos problemas de disciplina se relacionan fuertemente con el consumo de alcohol de los marineros, por lo que el tema del alcohol era un problema para la Armada en la época. En base a ello, se redacta esta prohibición de bajar a tierra recurrentemente, lo que expresa una necesidad de mantener dentro de las naves y lejos de los excesos e indisciplina de tierra, aun cuando excesos como el beber se daban también a bordo.

<p>Normativa #5 (página 298-299)</p>	<p>Normativa #6 (página 94-95)</p>
<p>RANCHO DE FUNCIONARIO PÚBLICOS DE TRANSPORTE - Santiago, agosto 12 de 1863.</p>	<p>GRATIFICACIÓN DE MESA I RACION DE ARMADA. - Santiago, junio 17 de 1844.</p>

<p><u>El rancho o mesa de los oficiales de las diversas jerarquías en un buque de guerra, es costeado por los oficiales que segun Ordenanza arranchan juntos, i siendo una propiedad particular, cuando un empleado militar, civil o de hacienda se adhiere a alguno de esos ranchos o mesa, hai que pagar la cuota que el oficial ranchero le asigna.</u></p> <p><u>El Gobierno en tales casos, no pudiendo imponer a ningun rancho la obligacion de alimentar al militar o empleado que se trasporta, abona al rancho lo que a ese empleado le cuesta por su mesa. Cuando esos empleados son militares, la lei determina lo que segun sus grados o empleo corresponde pagar por rancho segun los días i la mesa en que comen.</u> Los empleados civiles i de hacienda, pagan ellos mismos su rancho i para que sea éste de cargo al Gobierno es preciso una declaración Suprema que así lo determine; pues de otro modo el Gobierno ha resuelto desde 1852, que no pagará rancho alguno por empleado que se transporte.</p> <p>En el caso de embarque de Ministros de Estado i empleados Diplomáticos, se ha observado la misma regla: el abono por rancho de los Ministros de Estado lo hace el Fisco, el por los empleados Diplomáticos, Intendentes, etc, etc., lo pagan ellos mismos; a no ser cuando un Comandante quisiera obsequiar con su mesa particular a tales empleados.</p> <p>Si V.S. determina que se dé mesa al Teniente Administrador de Mejillones con cargo al Fisco, se dará la órden correspondiente i habrá la obligacion de admitirlo en la mesa de los oficiales: de otro modo lo único que el Gobierno puede ordenar se le dé, es lo que recibe, la racion de armada, que es lo que únicamente se da a todos por el Estado.</p> <p>Las disposiciones vijentes sobre esta materia son las consignadas en la Ordenanza i despues de ella los decretos de abril 29 i 20 de junio de 1854, i conforme a ellas se han transportado en varias ocasiones empleados dependientes del Ministerio de Hacienda, pagándose el rancho por el Estado; i recientemente V.S. ha refrendado el decreto de abono al rancho del Vapor Maipú, por la mesa dada en dicho buque al Señor Ministro del Interior i comitiva en el mes de marzo último.</p> <p>Lo digo a V.S. en contestacion a su nota de 8 del presente. Dios guarde a U.S. Marcos Maturana. Al Sr. Ministro de Hacienda</p>	<p>Siendo el objeto de la gratificación de mesa concedida por Reglamento a los oficiales de todas clases embarcados en los buques de guerra, que se emplee en el rancho i demas anexo a él, para que <u>reunidos en mesa comun los que pertenecen a cada clase, puedan proporcionarse una comida abundante, decente i económica. Resultando tambien de esta medida otra ventaja inapreciable, el cual es la armonía entre los compañeros i la observancia continua i estricta de las reglas de urbanidad, decoro i buena crianza.</u> Dando el Gobierno por otra parte una grande importancia a estas reuniones en cuanto a que en ellas se trata por lo regular de asuntos propios de la profesion i de cuestiones cuya discusion es las mas veces instructiva. S.E. el Presidente me ordena prevenir a U.S:</p> <p><u>1° Que tanto los oficiales de la Armada incluso los guardias marinas, como los de tropa; pilotos, cirujanos, contadores i capellanes no puedan disponer i emplear el valor de la gratificacion de mesa i racion de armada en otro objeto que aquel para que está destinada.</u></p> <p>2° Que ese valor no se entregue por la Comisaría a cada uno en particular sino a la persona o personas nombradas en cada seccion para preparar el rancho i administrarlo con el conocimiento i aprobacion del Comandante del buque.</p> <p><u>3° Que ninguno pueda bajo pretexto de que no coma a bordo u otro cualquiera, eximirse de contribuir a la mesa comun.</u></p> <p><u>4° Que tampoco pueda ninguno disponer de la gratificacion para pago de deudas, asignaciones, u otros gastos ajenos del objeto, pues ellos deben salir solo de la tercera parte del sueldo.</u></p> <p>5° Que los comandantes de los buques, bajo la mas estricta responsabilidad, deben cuidar del cumplimiento de esta disposicion. -- Dios guarde a US.</p> <p>J. Santiago Aldunate. Al Comandante Jeneral de Marina</p>
--	--

Por su parte, las normativas #5 y #6 corresponden a las regulaciones sobre los sistemas de ranchos a bordo de naves de la Armada de Chile para las diversas jerarquías de Oficiales, excluyendo la marinería y la guarnición de los buques. En términos generales los ranchos pueden definirse como mesas comunes conformadas por cada clase o rango, constituidas a voluntad y no por obligación, a modo de poder generar un fondo común para hacer de las raciones una comida más abundante. La normativa #5 es una reglamentación que se aplica exclusivamente al rancho de los Oficiales, e instruye que el Estado deberá hacerse cargo del costo del rancho del funcionario embarcado, asignación que se pagará al Oficial encargado del mismo rancho. Siguiendo la misma línea, la normativa #6 establece que, una vez conformado el rancho, no podrán excusarse de aportar al fondo común

aquellos hombres que aleguen, por ejemplo, no comer a bordo o cualquier otro pretexto. Además, muy importante es el hecho de que dicha normativa establece que los ranchos sólo podrán ser conformados con la finalidad de darse una comida abundante y de generar armonía y camaradería entre las dotaciones, prohibiéndose esta práctica como una forma de pago de deudas o favores por parte de los Oficiales. De esta manera, los ranchos forman parte de la estructura formal del barco, en tanto el este sistema en las marinas militares es de carácter absolutamente obligatorio. Es decir, no se puede no formar parte de un rancho para comer a bordo. Pese a conformarse como una estructura formal y jerárquica, lo que sí se permitía era que Oficiales y tripulación eligieran a los miembros de cada rancho, pudiendo rotarse periódicamente, dando así cierta laxitud a esta estructura constitutiva de la sociedad a bordo.

5.4.2 Caracterización dotación de la Infatigable

Para caracterizar la dotación de la barca transporte Infatigable en 1855, se revisaron fuentes documentales secundarias asociadas a información histórica y a estudios arqueológicos realizados en el sitio S3 PV. Pese a la falta de fuentes primarias¹, las fuentes secundarias aportaron una enorme cantidad de información que ya había sido recabada anteriormente por los autores revisados. En primer término, se consultó la memoria de Carabias (2017), desde donde se relevó información acerca de las estructuras jerárquicas navales generales para mediados del siglo XIX, y se identificaron los principales escalafones que constituyeron la dotación de la Infatigable. Para profundizar en los grados y cargos que componen cada escalafón se consultó la memoria de Pérez (2019), desde la cual además se extrajo información de Memoria de Marina (1852), y también se revisaron los trabajos de Merlet (2007) y Vidal Gormaz (1901), los cuales proporcionaron siete nombres de hombres que conformaron la dotación. Junto con lo anterior, para conocer más detalles acerca de la conformación de la dotación, se consultó el trabajo de D. Carabias, R. Simonetti y C. Morales (2018), proporcionando datos específicos respecto a escalafones, orígenes, cargos, y número de hombres a bordo. La tabla 47 resume la información recabada.

A modo de breve explicación se debe indicar que, en términos generales, las dotaciones se dividen entre Oficiales y tripulación. Dentro de la Oficialidad se encuentran Oficiales de Guerra, quienes ejercían mando operativo de las naves, Oficiales Mayores, quienes ejercían una profesión en particular, y los Oficiales de Mar, quienes mantenían y ejercían una especialidad ligada al funcionamiento del buque. Por su parte, la tripulación se compone de la guarnición, donde se encuentra la Brigada de Infantería de Marina, quienes cumplían diversas funciones de seguridad y vigilancia a bordo y en tierra, y de la marinería, la cual se encargaba de las labores básicas para el funcionamiento de la nave, incluyendo servicio doméstico (Carabias, 2017). Dentro de cada escalafón existen grados que distinguen y jerarquizan a los hombres a bordo, en base a una estructura militar de rangos. Cabe destacar en este punto que, dentro de la Oficialidad, los Oficiales Mayores en general

¹ Para este estudio, lamentablemente, no fue posible acceder a tiempo a fuentes primarias presentes en archivos, debido principalmente a razones sanitarias asociadas a Covid-19.

proviene del mundo civil y no militar/naval, por lo que más que usar grados militares, se les identifica en base a cargos jerarquizados (por ejemplo: Cirujano 2°), así como también se identifican por sus cargos a los Oficiales de Mar y a la marinería no calificada.

Tabla 47: Detalle de escalafones barca transporte Infatigable hacia 1855

	Escalafones	Grados/Cargos	Carácter	Composición	Nombres asociados
O F I C I A L E S	Oficiales de Guerra	Teniente 1°	Militar Naval	Nacional	Comandante Teniente 1° Luis A. Lynch
		Teniente 2°			Teniente 2° Desiderio García
		Teniente 2°			Teniente 2° Tomás López
	Oficiales Mayores	Contador	Civil	Nacional	Juan Rafael Albano
	Oficiales de Mar	Contra maestre	Militar Naval	Presencia extranjera	Juan Zincler
		Carpintero			-
		Condestable			-
Timonel		-			
T R I P U L A C I Ó N	Brigada Infantería de Marina	Cabo	Militar	Nacional	Cabo Infante de Marina Cornelio Quiroz
		Soldado			Soldado José María Bastías
		Soldado			Soldado Francisco Cárdenas
	Marinería (Calificada)	Capitán de Alto	Militar Naval	Presencia extranjera	-
		Capitán de Alto			-
		Capitán de Alto			-
		Marinero 1°			Marinero Ambrosio Catalán
		Marinero 1°			-
		Marinero 1°			-
		Marinero 1°			-
		Marinero 1°			-
		Marinero 1°			-
	Marinería (no calificada)	Paje	Civil Naval	Presencia extranjera	-
		Paje			-
		Paje			-
Paje		-			

Para el caso de la dotación de la barca transporte Infatigable, ésta habría estado compuesta por, aproximadamente, 50 hombres en total, siendo la Tripulación el escalafón más numeroso por sobre la Oficialidad. Respectivo a la Oficialidad, Carabias, Simonetti y Morales (2018) identifican la presencia de 3 Oficiales de Guerra (Teniente 1° y dos Teniente 2°). En la misma línea, respecto a los Oficiales Mayores, Carabias, Simonetti y Morales (2018) reconocen 1, correspondiente a un Contador. En lo que concierne a los Oficiales de Mar, no se encontró referencia directa en las fuentes, sin embargo, Carabias, Simonetti y Morales (2018) reconocen la presencia de un contra maestre, un carpintero, un condestable y un timonel, de lo que se desprende que los Oficiales de Mar a bordo de la Infatigable fueron al menos 4.

Por otra parte, para el caso de la tripulación, se reconoce la presencia de marinería y de Brigada de Infantería de Marina. Dentro de la marinería, Carabias, Simonetti y Morales (2018) hacen una distinción entre marinería calificada y marinería no calificada, reconociendo dentro de la marinería calificada a 3 Capitanes de Alto y 7 marineros 1°, por lo que en total la marinería calificada constaría de al menos 10 hombres. En el caso del resto de la marinería, es decir aquella marinería no calificada, sólo se individualizó a 4 pajes (Pérez, 2019). Finalmente, respecto a la Brigada de Infantería de Marina, en base a la información recabada desde Vidal Gormaz (1901) y Merlet (2007), fue posible identificar la

presencia de 1 Cabo Infante de Marina y de 2 Soldados, por lo que este cuerpo habría estado constituido por al menos 3 hombres. Hasta este punto, en total, se han podido ubicar individualizados 25 hombres, los cuales 4 corresponden a la Oficialidad (3 Oficiales de Guerra y 1 Oficial Mayor), 4 Oficiales de Mar y 17 a la tripulación (10 de marinería calificada, 4 de marinería no calificada y 3 de la Brigada de Infantería de Marina), lo cual está detallado en la Tabla 47. Asumiendo que la Oficialidad fue contabilizada completa, se puede deducir que los, aproximadamente, 25 hombres restantes corresponderían a tripulación, específicamente a marinería no calificada y a Brigada de Infantería de Marina (no representado en la tabla).

A modo de ahondar un poco más en las características de los sujetos que conformaron la dotación de la barca transporte Infatigable, es necesario relevar que una parte importante de ésta estuvo compuesta por extranjeros. Carabias, Simonetti y Morales (2018) identifican que aproximadamente un 30,45% de la dotación correspondió a extranjeros, lo que se traduce en 15 a 16 hombres aproximadamente, dentro de los cuales reconocen que al menos 14 de ellos sería extranjeros no hispanos, dando a entender que podría tratarse de europeos y/o norteamericanos. Los autores además especifican que este tercio de la dotación estaría distribuido entre Oficiales de Mar y la Marinería, siendo los Oficiales de Guerra, Oficiales Mayores y la Infantería de Marina de origen 100% nacional.

5.4.3 Fuentes sobre producción y circulación de contenedores, bebidas y vajilla

Durante mediados del siglo XIX en Chile estaban comenzando a aparecer diversas fábricas e industrias del rubro de la alimentación, particularmente de bebidas alcohólicas, y del rubro de la fabricación de vidrios. La Tabla 48 resume la información de aquellas compañías que produjeron o importaron mayor cantidad de envases y vajilla vítrea y envases de gres, a partir de lo recopilado desde fuentes secundarias (Cortés, 2019; Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Molina, 2015).

Tabla 48: Industrias asociadas a producción/importación de contenedores y vajilla

Nombre	Año	Ubicación	Rubro
Cervecería de Andrés Blest	1825	Valparaíso	Cervecería. Importación de envases de gres
Cervecería de José Tomás Ramos y Luis Infante	1833	Valparaíso	Cervecería. Importación de envases de gres.
Farmoquímica del Pacífico	1837	Valparaíso	Producción de vidrios. Botellas y vajilla.
Cervecería de Carlos Naumann	1847	Ercilla	Cervecería.
Cervecería Andrés Ebner	1850	Santiago	Cervecería. Importación de envases de gres.
Fábrica Nacional de cerveza y hielo	1850	Valparaíso	Cervecería
Compañía de Carbón de Puchoco	1850	Concepción	Producción de vidrios desde 1850
Fábrica de cerveza de Anwandter Hnos.	1851	Valdivia	Cervecería. Importación de envases de gres.
Campbellfield Pottery Co.	1827-1901	Glasgow	Exportación de envases de gres a Sudamérica
J. Miller & Co., Port-Dundas Pottery Co.	1828-1932	Glasgow	Exportación de envases de gres a Sudamérica
Portobello Pottery	1830-1878	Edimburgo	Exportación de envases de gres a Sudamérica

Se ha recabado desde los trabajos analizados, en primer lugar, que la industria vítrea en Chile comienza tímidamente en el siglo XVIII, sin embargo, esta se va volviendo más amplia hacia la segunda mitad del siglo XIX, centrandó su producción en objetos domésticos como botellas, vasos, copas y frascos, donde también fueron frecuentes los envases para agua

carbonatada y las damajuanas. Se ha reconocido que los primeros contenedores correspondían a botellones de vidrio soplado en colores negros, verdes o ámbar y luego se comenzaron a producir aguamarina o incoloras (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013). En general, para esta época no existe información particular acerca de la importación de envases vítreos vacíos, sino que éstos se importaron con bebidas alcohólicas en su interior. Resulta dificultoso distinguir contenedores importados de contenedores locales si éstos no presentan sellos ni marcas de producción visibles, como la mayor parte de los contenedores presentes en el sitio S3 PV. Respecto a la vajilla vítrea, no existen para Chile catálogos del siglo XIX, por lo que resulta también dificultoso discernir entre artefactos producidos localmente o importados. Fuera de Chile, copas y vasos se produjeron en Europa, principalmente Italia, Alemania y Francia, y dentro del territorio nacional, habrían sido producidas por industrias como Farmoquímica del Pacífico y la Compañía de Carbón de Puchoco (Cortés, 2019; Molina, 2015).

Por otra parte, la industria asociada al gres en Chile hacia mediados del siglo XIX estuvo mucho más enfocada en la importación de envases de este material, pese a que existió una producción local en menor proporción. Originalmente el gres fue producido en Europa, desde donde comenzó a exportarse durante la época de las colonias, llegando masivamente a Sudamérica y Chile a comienzos del siglo XIX, asociados a la importación de cervezas y ginebra directamente, o a la importación de este tipo de envases para su distribución local (Couyoumdjan, 2004; Guajardo y Barra, 2018; Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013).

Durante la década de 1850 es posible encontrar en Valparaíso gran diversidad de bebidas alcohólicas, que son tanto para importación y exportación, como para consumo. Por una parte, se encuentra el caso de la cerveza, que fue importada desde Europa tanto embotellada como en barriles, la que iría perdiendo popularidad en tanto crecía la industria cervecera nacional. En términos de vinos, fue importante en estos años la importación de vinos, particularmente franceses, sin embargo, la industria vitivinícola nacional produjo una gran cantidad y variedad de vinos de diversas clases en la zona central, los cuales circulaban por Valparaíso tanto para su consumo como para su distribución en el resto del país. El aguardiente, por su parte, se produjo mayoritariamente en el Norte Chico y la zona central, y se exportó a mercados como el de Perú y el de Potosí debido a su gran calidad, debiendo pasar por Valparaíso en su camino hacia el extranjero. También se produjo aguardiente en Rancagua y Concepción, aunque no con la misma intensidad que en el Norte Chico (Couyoumdjan, 2004; Henríquez, Prado, Lazzari, Alamos, & Reyes, 2015; Lacoste, y otros, 2014; Lacoste, y otros, 2015).

Las formas de distribución de bebidas alcohólicas en el Valparaíso del siglo XIX eran variadas, desde pulperías a vendedores ambulantes, como señalan los viajeros María Graham y Gabriel Lafond Du Lucy:

“De vuelta de un corto paseo, tuve hoy oportunidad de ver un grupo de jinetes, jóvenes y viejos, que venían de los alrededores de Rancagua, ciudad situada casi al pie de los Andes,

al sur de Santiago, con un cargamento de vino y aguardiente. El licor es traído en cueros y a lomo de mulas.” (Graham, 1822: p.169)

“Las casas situadas en las esquinas de las calles tienen casi siempre almacenes o pulperías, llamados bodegones, en los cuales el pueblo se provee de grasa, azúcar, vino, aguardiente del país, este es también el lugar elegido por los ociosos de la clase baja para reunirse a beber i a charlar”. (Lafond Du Lucy, 1853: p.45)

5.4.4 Fuentes sobre consumo de alcohol

Resulta complejo contar con cifras exactas acerca del consumo de alcohol en la década de 1850 ya que la documentación al respecto es escasa e incompleta, sin embargo, Couyoumdjian (2004) recopila datos que permiten reconstruir el consumo de distintas bebidas fermentadas desde 1886 en adelante, y entrega cifras respecto al consumo e importación de cervezas durante las décadas anteriores (Figura 89).

En general, el consumo de bebidas alcohólicas importadas fue aumentando conforme corrían las décadas del siglo XIX, y particularmente la cerveza envasada fue una de las más consumidas, como señala la Figura 98 (Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Lacoste, y otros, 2015; Lacoste, y otros, 2014).

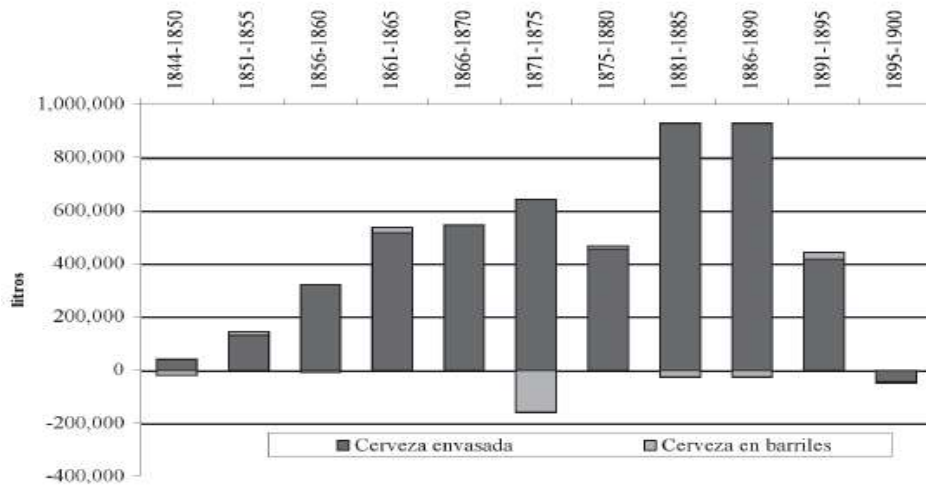


Figura 89: Importaciones netas de cervezas 1844-1900 (Couyoumdjian, 2004)

La siguiente sección se compone de relatos de fuentes primarias (diarios) que ilustran y ejemplifican qué se estaba bebiendo, cómo y dónde, durante el siglo XIX, a modo de delimitar y discutir, a través de referencias cualitativas, un panorama general del consumo de alcohol y del uso de contenedores y vajilla (ver Anexo 2). La decisión de trabajar con diarios personales de la época se debe a que se busca, por una parte, una aproximación al beber alcohol desde lo cotidiano, y por otra, suplir en cierta medida la falta de fuentes históricas oficiales y de archivo en el presente estudio, a las cuales no se pudo acceder por razones sanitarias. Si bien los diarios personales aportan con información relevante, es necesario recalcar que se trata de una visión personal y particular de quien escribe, que en

este caso se trata de personas extranjeras de clase alta, por lo cual sus observaciones pueden contener sesgos, como aspecto negativo, pero también contienen juicios de valor, los cuales son una interesante arista cualitativa que abordar.

Como complemento, se presentan también extractos de trabajos históricos y arqueológicos como fuentes secundarias. Para este tipo de fuentes, se utilizaron trabajos de Schávelzon (2000) realizados en Buenos Aires, ya que, si bien se trata de otro país y ciudad, las características de Buenos Aires como ciudad puerto importante y cosmopolita son bastante similares a las condiciones de Valparaíso durante el siglo XIX, permitiendo generar algunos puntos de comparación entre ambos contextos.

Consumo de alcohol

A continuación, en la Tabla 49, se presentan las citas que fueron más descriptivas respecto al consumo de alcohol en general durante la primera mitad del siglo XIX en Chile. De ellas es posible desprender al menos tres aspectos interesantes sobre cómo se bebía en el siglo XIX (ver también Anexo 2).

Tabla 49: Referencias a consumo de alcohol primera mitad del siglo XIX

Fuente	Cita
María Graham (1822)	El pueblo rodea los puestos con un aire de verdadera importancia (...) el sabroso olor que se exhala y el chisporroteo de la grasa hirviendo hace saber a los transeúntes que allí pueden encontrar frituras dulces y sabrosas; además no escasean las copas de vino o aguardiente para mejorar la merienda (p.176).
Gabriel Lafond du Lucy (1853)	(Invitado por la clase alta de Santiago) En la tarde se come arroz con leche, pasteles i, como postre, frutas de la estación (...), todo acompañado de vinos españoles, franceses, del país o del chacolí rosado. (p.38)
Mujica (2017)	Las mistelas eran elaboradas de distintas maneras. (...). Para esta época, el género femenino fue el principal consumidor de estos brebajes, las mistelas fueron reconocidas como recurso de coquetería femenina. La negra Rosalía (Santiago) vendía su mistela especial, llamada la señorita, porque era uso exclusivo de las mujeres. (p.271)

Un primer aspecto interesante que abordar es la relación que parece existir entre el consumo de bebidas alcohólicas junto con las comidas, sean meriendas o postres de media tarde. Como segundo aspecto, se identifican ejemplos de bebidas asociadas a ciertas clases sociales, como el vino y el aguardiente a sectores populares (Graham, 1822) o los vinos europeos y chacolí rosado a la elite (Lafond du Lucy, 1853). En tercer lugar, a través del trabajo de Mujica (2017) respecto al patrimonio culinario de la zona central de Chile, se puede ejemplificar una diferencia de preferencias de ciertas bebidas por género, como el caso de las mistelas (preparación de aguardiente) como bebidas femeninas.

Uso de vajilla

Por otra parte, en la Tabla 50, se presentan las citas que fueron más descriptivas respecto a los usos de vajilla en general y a las características de ésta durante la primera mitad del siglo XIX. De la revisión pueden identificarse formas de uso particulares de los contenedores, vasos y copas (ver también Anexo 2).

Tabla 50: Referencias a usos de vajilla primera mitad del siglo XIX

Fuente	Cita
María Graham (1822)	(...) vi que en el cuarto costado del departamento había una mesa cubierta de jarros y botellas que contenían licores de varias clases, rodeadas de vasos de diferentes tamaños (...) Mientras tanto había estado observando que unas cuantas viejas gordas andaban ocupadas haciendo mezclas de distintos licores (...) Muy poco era el aguardiente o el vino que se pedía; en cambio había un gran consumo de diversas clases de sorbetes, de los cuales el mejor es la aloja. (p.213-214)
Daniel Schávelzon (2000)	El vino o el agua se servían en jarras y desde fines del siglo XVIII se hizo habitual la presencia de la botella de vidrio en la mesa en lugar de la jarra, la que se rellenaba una y otra vez. Un único vaso daba vueltas y vueltas; las copas eran raras y sólo se usaban en ocasiones especiales, y hubo que esperar un siglo para que se difundieran y fueran un elemento de uso común. (p.65)
	Según otro escrito de la época, "los ingleses introdujeron la costumbre de poner un vaso o una copa en cada asiento, de cambiar los platos cada cambio de comida y de brindar al final". Y hacia 1815 (...) en las casas menos acomodadas, pero no tan absolutamente pobres que no pudieran tener más, sino porque era costumbre, se servía el vino para todos en un solo vaso, o dos cuanto más, vaso que pasaba de mano en mano y por consiguiente de boca en boca de los presentes (p.66-67)
	En la mesa colonial, la botella fue un objeto muy raro, incluso hasta después de mediados del siglo XIX, y al igual que los vasos, circulaba entre los comensales y era rellenada una y otra vez. Jamás se descartaba una botella, a menos que se rompiera o que realmente el lujo fuera inmenso. Las crónicas de época refieren cómo las casas de la ciudad enviaban al almacén a la servidumbre con la botella vacía, para que se la rellenaran con el vino que pedían según la ocasión o la calidad de los invitados que hubiere (p.117).

De lo anterior es interesante relevar, en primer lugar, que se hace referencia a botellas como artefactos costosos o valiosos, los cuales se usaban en la mesa y eran rellenados y descartados sólo cuando se rompían, así como también que se podía usar una por mesa o más de una por mesa dependiendo de las variedades de bebidas presentes. Otro aspecto dice relación con los vasos y copas y sus usos, ya que se ilustra que, a diferencia de lo que sucede actualmente, a mediados del siglo XIX los vasos no solían ser usados individualmente, sino que se compartían y se pasaban de mano en mano entre los bebedores. Además, se asocia el uso de vasos y copas a costumbres inglesas, donde además las copas eran utilizadas en ocasiones especiales, siendo un bien de carácter fino.

Consumo de bebidas alcohólicas por parte de marineros

La presente sección también recopila relatos de fuentes primarias e información de fuentes secundarias acerca del consumo de alcohol, particularmente por parte de los marineros, durante el siglo XIX. Se incluyen en la Tabla 51, relatos y extractos referentes tanto a formas y costumbres asociadas al beber de fuerzas navales extranjeras como de la Armada de Chile, a modo de generar un panorama más amplio de comparación. Así, en esta sección se encuentran escritos sobre costumbres marineras, los marineros en el puerto de Valparaíso, y episodios de consumo de alcohol (ver Anexo 2).

Tabla 51: Consumo de alcohol por parte de marineros en el siglo XIX

Fuente	Cita
Paul Treutler (1958)	Cerca de las 8 horas llegó a bordo el capitán del puerto, con los funcionarios de la aduana, y después de haber examinado los documentos y las mercaderías y de habernos deseado una feliz estadía en el país, con una copa de Jerez, nos abandonaron de nuevo, para visitar otros buques llegados en esa madrugada, después de lo cual pudimos dirigirnos a tierra. (p.35)
Gabriel Lafond du Lucy (1853)	Los marineros extranjeros, franceses, ingleses i americanos, soportan menos bien que los chilenos el vino del país o beben mas que éstos; el hecho es que los naturales conservaban alguna luz de razon, mientras que los extranjeros caian rápidamente en la mas brutal embriaguez, hasta el extremo de no poder moverse. (p.76)
Enrique Merlet (2002)	<p>(...) en la marina británica existía la costumbre de repartir diariamente a la tripulación una mezcla de ron con agua caliente, limón y azúcar, llamada “grog” (...). Adoptada tal usanza por la marina norteamericana luego de las guerras de independencia, y reemplazado en norteamérica el ron por whisky, el reparto de la bebida hecho bajo los ojos vigilantes del segundo comandante no carecía de cierto ceremonial. Grog a bordo y una joven en tierra, era una de los muchos brindis que solían corear los marineros ingleses en el siglo XIX, cuando embarcados en sus buques de guerra ingerían la mezcla de “un tercio de ron por dos tercios de agua”, que a partir de 1881 comenzó a ser distribuida sólo a los mayores de 20 años de edad, varias décadas después de que en 1824 la ración hubiese sido disminuida de media pinta a un “gill”, medida de vino y licor equivalente a un treinta y dos avo de galón o un cuarto de pinta. (p. 132-133).</p> <p>La norma suprimida en la armada estadounidense en julio de 1862, es posible asociarla con la costumbre chilena de beber café con “chica”, ración de cinco centilitros de ron o aguardiente ingerida a bordo de los buques de guerra desde fines del siglo XIX, después de las faenas realizadas bajo condiciones de extremo esfuerzo o de riguroso clima, como son las del austro magallánico y la Antártica, escenarios donde a través del reaprovisionamiento de faros y balizas (señal fija o flotante cuyo nombre deriva del latín “palus”: palo o estaca), y sacrificados períodos de aislamiento, oficiales y tripulantes templan su espíritu marino . A las siete campanadas se sacaba la cantidad necesaria de la cordial y espirituosa bebida de uno de los barriles del pañol de licores, y se vaciaba en un tonel de madera con tapa llamado tina del grog, el que era cerrado con llave y colocado a cuidado de un centinela. Poco después de las ocho campanadas, todos se trasladaban hacia popa, donde el oficial de cubierta observaba el rodar de ojos y la mirada de sumo placer con que los marineros tragaban su media pinta, un octavo de litro de ron diluido con igual cantidad de agua que debía ser bebido ahí mismo (...) (p.133).</p>

En base a la información de estas fuentes, es posible relevar la existencia e importancia de las costumbres del grog y del café con chica, como prácticas de consumo de alcohol dentro de los cuerpos navales, donde los marineros compartían la ración de alcohol, tal como lo hacían en la *Royal Navy*. Por otra parte, se hace referencia al recibimiento del capitán hacia Paul Treutler, ingeniero y viajero alemán, a bordo con una copa de alcohol. También resulta interesante el paralelo que se establece entre cómo bebían los marineros extranjeros versus los criollos, donde al parecer los primeros soportaban menos las bebidas alcohólicas que su contraparte nacional.

Categorías y calidad de alcoholes

Como se ha mencionado anteriormente, las bebidas alcohólicas presentes en Valparaíso a mediados del siglo XIX fueron producidas en diferentes lugares y de diversas formas,

existiendo una gran diferencia entre tipos de bebidas consumidas. Estas diferencias se explican por diversos factores, y generan con ellas categorías de bebidas alcohólicas.

En base a la información recabada desde las fuentes documentales primarias y secundarias, se identifican diversos factores relevantes que configuran distintas categorías sociales y de calidad de bebidas alcohólicas. Se propone, a continuación, observar la muestra analizada a través de la óptica del siglo XIX a partir de las categorías construidas, directa o indirectamente, por los autores de la época (Graham, 1822; Dagnino, 1887; Lafond du Lucy, 1853; Talavera, 1896; Treutler, 1958) y posteriores (Couyoumdjian, 2004; ; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Lacoste, y otros, 2014; Lacoste, y otros, 2015; Mujica, 2017; Schávelzon, 2000) (ver también Anexo 2). Dichas categorías se configuran en base a apreciaciones respecto a las características de los licores, que en general pueden agruparse como: alcoholes suaves o fuertes; locales o importados; caros o baratos; puros o adulterados; consumidos por gusto o por su efecto o función. En este sentido, las categorías que se han identificado son:

Buena calidad: Dentro de los alcoholes de buena calidad, en general se encuentran referencias a bebidas suaves o fuertes sin distinción, suelen ser importadas, por tanto, más caras, son alcoholes puros y que se consumen por gusto o por estatus. Existen, no obstante, alcoholes producidos localmente cuya buena calidad fue reconocida incluso por la élite, y que fueron más económicos que los importados.

Mala calidad: Los alcoholes de mala calidad fueron caracterizados como bebidas en general fuertes, aunque alcoholes suaves también pueden fácilmente entrar en esta categoría, en general producidos localmente o incluso de forma artesanal, suelen ser más baratos y de peor sabor, además de relacionarse a alcoholes adulterados para mejorar su gusto. Se consumen tanto por gusto como por ser funcionales para dar fortaleza o para capear el hambre.

Alcoholes finos: En términos amplios, los alcoholes finos se asocian a la buena calidad. Pueden ser suaves o fuertes, en general importados, caros, puros, y consumidos por gusto o estatus. También están asociados a las instancias en las que se beben y comparten, instancias vinculadas fuertemente a una clase social más alta. Esta clase también valora como finos aquellos alcoholes de producción local con tradición y maneras de producción extranjeras.

Alcoholes populares: Se asocian a mala calidad, pese a que fueran de gusto y preferencia de la mayor parte de la población, aunque existen excepciones. Se caracterizan como bebidas fuertes, de producción local y/o artesanal, de precio más bien económico, pueden estar o no adulterados, y se consumen por gusto y por su funcionalidad. Se vinculan con una clase social más baja, y en general fueron consumidos en instancias más cotidianas que excepcionales.

Bebidas masculinas: Más allá de su calidad y fineza, esta categoría representa el carácter de bebidas fuertes, de sabores más amargos y que se beben en mayor cantidad.

Bebidas femeninas: En contraparte, esta categoría engloba licores más suaves, de sabores más dulces, y que se consumen en cantidades moderadas.

Es posible inferir en base a la información recabada, que las bebidas alcohólicas fueron distinguidas en base a diversas cualidades, como su sabor, su procedencia, su calidad, y las modas que fueron cambiando los hábitos de consumo de la población. De esta forma, las categorías de bebidas alcohólicas son construidas socialmente de acuerdo con indicadores como el estatus, la exclusividad, la fabricación y los contextos de consumo de éstas.

CAPÍTULO VI: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

6.1 Consumo de alcohol a través del registro arqueológico del sitio de naufragio S3PV

Dentro del sitio de naufragio se han identificado, en base a la información de la Society for Historical Archaeology (2021) envases asociados a champaña (vítreos), a cerveza (vítreos y gres), a vino francés (vítreos), a ginebra (vítreos y gres), a licores genéricos que pueden corresponder a vino, cerveza o destilados (vítreos) y a tónicos y licores genéricos como bitters o destilados. Dentro de la sección de vajilla, en base a la información recabada de Jones y Smith (1985), Jones y Sullivan (1985), y Molina (2015) se han asociado copas a consumo de vinos y de licores (probablemente destilados), así como se han relacionado vasos con consumo de whisky, y vasos con consumo de ron. Así también se identificó un vaso asociado a agua, y contenedores vítreos asociados a agua carbonatada y alimentos.

Más detalladamente, dentro de la muestra vítrea el envase mayormente representado corresponde al tipo Licor (*Large*) que pudo ser utilizado para contener cervezas, vinos o destilados (Jones & Sullivan, 1985; Moreno, 1997; Ortiz, 2007; Society for Historical Archaeology, 2020). Tratándose de una forma de contenedor vítreo utilizada ampliamente y para distintas bebidas durante la primera mitad de siglo XIX, es igualmente posible que haya sido manufacturada en el extranjero como en territorio nacional, pudiendo haberse importado desde Europa y/o Norteamérica, a través de las distintas cervecerías que funcionaban en la época, o pudiendo haberse producido localmente por la Farmoquímica del Pacífico o por la Compañía de Carbón de Puchoco (Cortés, 2019; Molina, 2015).

El siguiente tipo de envase más frecuente dentro del registro corresponde al tipo vino Bordeaux, muy característico, importado posiblemente desde Europa, particularmente Francia (Society for Historical Archaeology, 2020; Wine Searcher, 2021). Le siguen en frecuencia los envases tipo Licor ($\frac{3}{4}$), usualmente utilizados para contener destilados o tónicos/bitters para el tratamiento de diversos males (Society for Historical Archaeology, 2020). Al igual que en el caso del tipo Licor (L), los contenedores de Licor ($\frac{3}{4}$) fueron una forma ampliamente utilizada para diversas bebidas, y pudieron haber sido importadas desde Europa, Norteamérica, el Caribe (Smith, 2008), así como podrían haber sido producidas localmente por las fábricas de vidrio anteriormente mencionadas. También se encuentran dentro del registro envases de tipo Champagne, utilizadas en particular para dicha bebida u ocasionalmente para ciertos vinos, pudieron haber sido importados desde Europa (Smith, 2008) o producidas localmente por las fábricas identificadas, asociado a la importante producción de vino desde épocas coloniales en Chile (Lacoste, y otros, 2014).

Además, se identificaron envases tipo *Gincase*, los cuales fueron utilizados para contener ginebra y, en menor medida, ocasionalmente vinos, y se han asociado a una producción particularmente europea, desde donde podrían haber sido importados hasta Chile (Smith, 2008; Society for Historical Archaeology, 2020). En menor medida se hallaron envases asociados particularmente a cervezas importadas como de tipo Weiss Beer y Spirit Ale, que provenían probablemente de Europa y Norteamérica (Couyoumdjian, 2004; Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Smith, 2008).

También cabe mencionar que se identificaron envases asociados a agua mineral/carbonatada, cuyas características particulares, como su morfología y la información impresa en letras en relieve, permitieron identificar como envases importados, particularmente desde Inglaterra (C&C Group PLC, 2021; Hannon & Hannon, 2021). Por otra parte, se identificaron contenedores de alimentos, los cuales podrían haber sido producidos localmente por las fábricas mencionadas al inicio, o podrían haber sido importadas o traídas desde el extranjero. Esta última posibilidad se ve reforzada por la presencia de un contenedor de pimienta cuyas letras en relieve permite distinguir en una de las caras la palabra “*Pepper*” y en otra el nombre “*US Navy*”, identificando así su procedencia norteamericana.

Respecto a la sección de contenedores de gres, los envases mayormente representados corresponden a contenedores asociados a ginebra, y en menor medida, contenedores relacionados a cerveza (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987; Volpe, 1994). En general durante la primera mitad del siglo XIX, estos tipos de contenedores fueron producidos y exportados desde Europa hacia las ex colonias de América, pudiendo haber sido importados a Chile a través de las cerveceras de Andrés Blest, de José Tomás Ramos y Luis Infante, la cervecera de Andrés Ebner o la Fábrica de cerveza de Anwandter Hnos, importadas posiblemente desde Glasgow (Campbellfield Pottery Co.; J. Miller & Co. Port-Dundas Pottery Co) y Edimburgo (Portobello Pottery) (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018).

De esta manera, la muestra de envases vítreos y de gres destaca principalmente por tratarse de un conjunto de contenedores muy diversos, tanto en términos de las formas y tipos de botellas, como en términos de la variedad de bebidas alcohólicas que se encuentran representadas.

Por otra parte, los vasos y copas durante la primera mitad del siglo XIX fueron bienes apreciados y no fueron muy económicos, por lo que su descarte es menor en comparación a los contenedores de vidrio y de gres (Schávelzon, 1987). En el caso de la sección de vajilla, se han asociado vasos a bebidas como whisky, ron, licores y agua; y copas a bebidas como vino, licores destilados y ron (Jones & Smith, 1985; Jones & Sullivan, 1989; Molina, 2015). Formas de vasos y copas similares se han encontrado en contextos militares extranjeros (Jones & Smith, 1985; Jones & Sullivan, 1985), por lo que estos materiales podrían haber sido producidos en Europa y/o Norteamérica y desde allí haber llegado, o podrían haber sido fabricadas por las fábricas Farmoquímica del Pacífico o la Compañía de Carbón de Puchoco que durante esta época producían variados objetos de vidrio en Chile (Cortés, 2019; Molina, 2015). De cualquier forma, fueron artefactos más bien costosos, los vasos por su peso en vidrio y las copas por sus formas complejas y elegantes (Molina, 2015; Schávelzon, 2000). Más allá de las bebidas particulares a las que se pueden asociar vasos y copas, es interesante relevar que, según el análisis arqueológico, en general se trata de vajilla diferente entre sí, es decir, si bien comparten formas y atributos generales, en términos específicos se trata de vasos y copas diferentes. De esta forma, no se trataría de un mismo juego de vajilla, y por su falta de uniformidad, posiblemente no sería vajilla adquirida institucionalmente por la Armada.

Normativas de la Armada

Al contrastar la información del registro arqueológico con la documentación asociada a normativas de la Armada para el siglo XIX (Gundian, 1866) es posible sostener que los contenedores presentes en el sitio no se ajustan a la usanza naval de la época en términos de las raciones, mas, es posible que, de haber correspondido a ranchos, estos envases representarían un consumo perfectamente dentro de norma. No obstante, dada la recurrencia de estos en el registro arqueológico y los antecedentes históricos, es muy probable que también estas evidencias reflejen prácticas prohibidas de consumo a bordo. Las normativas #2 y #3 establecen que la única bebida alcohólica permitida y reconocida dentro de las raciones es el aguardiente, lo cual es incoherente con el registro arqueológico cuya alta variabilidad permite identificar al menos seis tipos de bebidas distintas, sin embargo, al evaluar la posibilidad de ranchos, el registro arqueológico podría ser una representación coherente de ello. A su vez, y en línea con lo anterior, la alta frecuencia de contenedores en el sitio habla de la existencia de una cantidad de alcohol a bordo muy superior a las cantidades establecidas y permitidas por las raciones, que no superaban los 100 ml aproximadamente (décimo cuartillo). De la misma forma, la normativa #1 establece que el aguardiente, como bebida alcohólica permitida, debía ser embarcada en barriles de madera, por lo cual no se ajustan a la reglamentación, y, por lo tanto, sería esperable que no formaran parte de las raciones de la Marina. En este sentido, se reconoce que existe más variedad y cantidad de alcohol a bordo de la Infatigable que el que describen las fuentes documentales, lo cual no necesariamente corresponde a bebidas prohibidas, y puede ser explicado también por diversos factores sociales asociados al fenómeno del beber.

Esta incoherencia entre lo que determinan las normativas de la Armada y el registro arqueológico, y que probablemente estaría representando un consumo por fuera de la norma, podría tener dos explicaciones: consumo informal y/o rancho. Hablar de consumo informal resulta muy amplio, sin embargo, podría leerse como un consumo posiblemente escondido, de carácter individual y que podría haber generado tensión entre estamentos que desobedecen con aquellos que deben hacer cumplir la norma, así como podría haber generado desorden y exclusión de ciertos sujetos. La idea de un consumo informal se debilita si se considera el tamaño de los contenedores como indicador (Bittman & Alcaide, 1984), ya que sería esperable encontrar una proporción mucho mayor de contenedores pequeños (>500cc) por sobre contenedores grandes (<500cc) que permitieran su uso a escondidas, sin embargo, en la muestra analizada sucede lo contrario. Sin embargo, la presencia de contenedores de alimentos (NMB=8), cuyos tamaños son pequeños (>500cc) abre la posibilidad de que éstos también pudiesen haber sido usados para consumo de alcohol a escondidas.

En caso de estar representando uno o varios ranchos, estos artefactos podrían asociarse a un consumo de carácter más colectivo y social, que podría haber generado distensión e integración entre los participantes, aportando, teóricamente, al orden y funcionamiento de la nave, aunque podía abrir la puerta para el consumo excesivo de alcohol y a la borrachera. Considerando que los ranchos permitían bebestibles fuera de las raciones y se practicaban

separados por estamentos, la interpretación de rancho asociado a la Oficialidad es coherente tanto respecto al uso de los espacios de la nave como respecto a la variabilidad de categorías de bebidas alcohólicas identificadas en la muestra.

Posibilidades de reuso de contenedores

Como se ha mencionado anteriormente, al trabajar arqueológicamente con conjuntos de contenedores tanto vítreos como de gres y tratar de vincularlos con las bebidas que se supone debiesen contener, surge la dificultad de las posibilidades de reuso o reutilización de dichos contenedores. Entendiendo, además, que durante el siglo XIX los objetos de vidrio en general, y los contenedores en particular, a diferencia de hoy en día eran objetos costosos, éstos solían descartarse sólo luego de su ruptura o de quedar inutilizables, abriendo la posibilidad de que transcurra un periodo de tiempo importante entre la fecha de fabricación de la botella y su descarte (Busch, 1987; Schávelzon, 2000; Woff, 2019). Tomando lo anterior en consideración, pese a que el sitio S3 PV corresponde a los restos de la barca de transporte Infatigable ocurrido en 1855, no es posible asumir directamente que los contenedores a bordo sean todos de esa fecha. En este sentido, si bien no fue posible datar los contenedores de la muestra de forma exacta, sí se identificaron indicadores que permiten situarlos temporalmente en términos muy generales, junto con lo cual se evaluaron las distintas posibilidades de reuso a través de indicadores más particulares.

En términos amplios, para comenzar, es razonable tomar como referencia el año del hundimiento (1855), lo que genera un margen temporal máximo, es decir, sería esperable que en el sitio los contenedores más tardíos (más nuevos) no hubiesen sido producidos posteriores a 1855. Sin embargo, y considerando las posibilidades de reuso, en base a la idea de que contenedores vítreos fueron producidos en Chile después de la colonia e importados más tempranamente, y los de gres fueron importados desde Europa a inicios de siglo XIX (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987), también resulta esperable encontrar contenedores producidos desde la primera mitad del siglo XIX, diferencia cronológica entre producción y depositación denominada como *time lag*. Así, el margen básico temporal en que se insertan los artefactos de la muestra puede rastrearse a la primera mitad del siglo XIX en general. De esta forma, el análisis de marcas de manufactura y de marcas de producción aporta indicadores más específicos respecto a la antigüedad del conjunto de contenedores.

Respecto a los contenedores vítreos, las marcas de manufactura como burbujas de soplado y marcas de molde permiten identificar que la mayoría de los contenedores fueron producidos mediante la técnica del soplado con molde, seguidos por aquellos que fueron hechos con técnica de soplado libre. Si bien no representa un indicador absoluto al momento de datar contenedores de vidrio, en general el soplado con molde fue un tipo de manufactura más complejo y posterior al soplado libre que es más temprano, asociando el soplado con molde hacia mediados del siglo XIX que es cuando se populariza (Ortiz, 2007; Society for Historical Archaeology, 2021). De esta forma, el conjunto de contenedores vítreos del sitio S3 PV estaría compuesto por contenedores más tempranos, asociados a

inicios de siglo, y otros más tardíos, asociados a mediados de siglo, donde los últimos conforman la mayoría de la muestra.

Por otro lado, respecto a los contenedores de gres, las formas y las marcas de producción pueden dar directrices acerca de la temporalidad de los envases. En el caso de las botellas de cerveza, se ha reconocido que la forma sinusoidal fue producida ampliamente durante las primeras décadas del siglo XIX, siendo reemplazada paulatinamente por la forma cilíndrica recta, que fue ganando popularidad hacia mediados del siglo (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018). En tanto, relacionado a los envases de ginebra, aunque también aplica para los de cerveza, se sabe que a inicios del siglo XIX los contenedores de gres llevaban la información de sus productores y del producto en etiquetas, que hacia mediados de siglo serían reemplazadas o acompañadas con marcas tipo sellos en los hombros o cuerpos de las botellas (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Schávelzon, 1987; Schávelzon, 2000). Ya que en el conjunto de contenedores de gres del sitio S3 PV no presentan ningún tipo de sello o marca, es posible inferir que se trataría de envases más tempranos, asociados a inicios del siglo XIX.

Asumiendo la dificultad arqueológica que implica la reutilización de los contenedores al momento de asociarlos con una bebida alcohólica en particular, se han evaluado anteriormente las posibilidades de reuso de los envases, identificando el ciclaje lateral (Pedrotta & Bagaloni, 2007) mediante rellenado directo como el tipo de reuso más plausible de encontrar representado en el sitio. Si bien el posible rellenado de los contenedores puede alterar el panorama general de bebidas alcohólicas identificadas en el sitio, lo cierto es que debido a las características diversas y particulares de los envases, tales como sus formas y colores que permiten una mejor mantención de su contenido original (como por ejemplo el color *blackglass* que protege los alcoholes de la degradación de la luz), es muy probable que en función de aprovechar dichas características, los contenedores hayan sido rellenados con contenidos de similares rasgos al de origen, como por ejemplo rellenar una botella de cerveza (fermentado) con vino (otro fermentado). Además, respecto a contenedores contemporáneos al sitio, es más alta la probabilidad de que hayan tenido en su interior su contenido original, a diferencia de aquellos contenedores más tempranos, cuya probabilidad de haber sido reusado es mucho mayor. De esta forma, el rellenado directo amplía el panorama propuesto, mas no lo altera significativamente en términos de las categorías de bebidas de alcoholes propuestas para la época.

6.2 Sociedad a bordo

Para comprender la construcción de una sociedad a bordo es necesario, en primer lugar, entender las relaciones e interacciones sociales de los sujetos a bordo de un barco, considerando las estructuras jerárquicas y la organización social y del trabajo para el funcionamiento de la nave, así como los distintos grupos e identidades sociales que conforman las dotaciones (Aubert, 1958; Moloney, 2015). Para el caso de la Infatigable, es posible reconocer una dotación compuesta por hombres de diversos escalafones, rangos, nacionalidades y clases sociales entre otras características, lo que refleja bastante la situación de la Armada hacia mediados del siglo XIX respecto al poco presupuesto que

manejaba y, con ello, a la imposibilidad de mantener tripulaciones regulares y con instrucción formal, lo que genera panoramas de dotaciones diversas y cosmopolitas.

Respecto a las estructuras formales de organización social a bordo de la *Infatigable*, se han reconocido seis escalafones, dos dentro de la Oficialidad, correspondientes a Oficiales de Guerra y Oficiales Mayores, Oficiales de Mar, y tres dentro de la tripulación, correspondientes a Brigada de Infantería de Marina, marinería calificada y marinería no calificada. La dotación de la *Infatigable* hacia la fecha de su hundimiento (1855) constaba de aproximadamente 50 hombres, de los cuales se ha identificado que 4 son Oficiales, 4 son Oficiales de Mar, y el resto corresponde a tripulación. Esta distinción entre Oficialidad y Tripulación, en primera instancia, puede observarse como una organización básica dentro del barco, donde cada escalafón tiene deberes y, en el caso de los Oficiales de Guerra, tienen mando militar y responsabilidad sobre escalafones más bajos, asociado a una estricta disciplina, propia también del carácter militar de la embarcación. Sin embargo, la diferencia dentro de estos dos grandes escalafones va más allá del rol que cumplen dentro de la estructura formal del barco, y se relaciona directamente con las clases sociales y orígenes de los hombres que los conformaron. En términos amplios, la Oficialidad estuvo conformada por sujetos que tenían la posibilidad de formarse en escuelas navales, es decir, hombres de familias criollas, generalmente adineradas o más acomodadas socialmente, y que tenían alguna relación o inclinación por la profesión de las armas. Algunos de ellos llegaron incluso a formarse en el extranjero embarcados en cuerpos navales europeos, principalmente por la falta de infraestructura para su formación naval en Chile (Pérez, 2019). En otras palabras, yendo más allá, ser Oficial “no era sino la continuación de un modo de ser aristocrático” (Arancibia, Jara, & Novoa, 2005, pág. 205). Por otra parte, las tripulaciones en general estuvieron conformadas por sujetos provenientes de familias y sectores más humildes, como campesinos, peones y obreros, de nacionalidad chilena y extranjera, y que muchas veces eran reclutados por necesidad en los mismos puertos, por lo que no contaban con una formación formal y más de alguno desconocía el mar (Pérez, 2019).

En concordancia con lo anterior, a modo de ahondar en las diferencias sociales existentes dentro de la dotación de la *Infatigable*, es importante mencionar el hecho de que a bordo hay hombres que provienen del mundo militar y naval, y hombres que provienen del mundo civil. Según la información recabada (Carabias, 2017; Carabias, Simonetti y Morales, 2018; Pérez, 2019; Memoria de Marina, 1852; Merlet, 2007; Vidal Gormaz, 1901) son los Oficiales de Guerra y la Brigada de Infantería de Marina quienes provienen de una formación militar, mientras que los Oficiales Mayores y la Marinería no calificada corresponden en su mayoría a civiles que cumplen funciones particulares, los primeros asociados a profesiones y los segundos asociados a oficios o servicios domésticos. La situación de los Oficiales de Mar y la Marinería calificada no es tan clara, sin embargo, puede identificarse que se trata de sujetos con una formación u oficio asociado a lo naval, sin que esto signifique que posean una formación militar formal.

Otra arista relevante de la conformación de la dotación de la *Infatigable* se relaciona con la importante proporción de extranjeros a bordo. De acuerdo con Carabias, Simonetti y Morales (2018), aproximadamente 1/3 de la dotación correspondería a sujetos de origen extranjero, tratándose específicamente de alrededor de 14 hombres no hispanos. Esta situación no es extraña si se consideran las condiciones de la Armada hacia mediados del siglo XIX y la importancia que tuvo la influencia europea dentro de la sociedad de la época. De esta manera, la alta presencia de extranjeros a bordo puede explicarse en base a que

debido a la falta de experiencia naval de la nación y del bajo presupuesto que no permitía formar ni mantener tripulaciones regulares, los primeros sujetos incorporados a la escuadra y Oficialidad fueron foráneos (Pérez, 2019), especialmente ingleses y norteamericanos, lo que a su vez se explica si se observa el panorama social general de Valparaíso, ciudad que se estaba volviendo cada vez más cosmopolita y que tenía una importante presencia británica. Además, es importante destacar que durante el siglo XIX la Armada de Chile tuvo como referente a la *Royal Navy*, con la que históricamente se mantenían vínculos, potenciando que familias de orígenes británicos viviendo en Chile generaran marinos y Oficiales (Carabias, 2017). Sin embargo, pese a que en general se mantuvo el imaginario de que los extranjeros ocuparon los altos escalafones dentro de la Armada de Chile en la época, lo cierto es que extranjeros también engrosaron la marinería y los escalafones más bajos, tratándose de hombres de orígenes más humildes, así como el resto de la marinería criolla. Carabias, Simonetti y Morales (2018) confirman lo anterior al identificar que, para el caso de la *Infatigable*, la presencia extranjera se concentra en los Oficiales de Mar y la Marinería en general, donde los rangos de Oficiales de Guerra y Oficiales Mayores estaban siendo ocupados exclusivamente por sujetos criollos.

Un aspecto interesante respectivo a la conformación de la dotación de la *Infatigable* dice relación con que los cuerpos navales militares en general y la Armada en particular han sido instituciones históricamente pobladas por hombres. Este punto adquiere importancia en tanto implica una característica común de los 50 sujetos a bordo, que más allá de sus diferencias sociales, les permite manejar valores, símbolos y prácticas comunes asociadas a la categoría de ser hombre, volviéndose un punto de posible integración de los sujetos al grupo homosocial que representa la dotación (Barrett, 1996; Connel, 1995).

De esta forma, es posible identificar diversos factores que estarían construyendo la sociedad a bordo de la *Infatigable*. En primer lugar, respecto a las características de la dotación, se reconoce que ésta estaría compuesta por un grupo de hombres, provenientes de distintas clases sociales, con o sin tradición militar, y de distintos orígenes nacionales. En este sentido, y retomando la definición de Cordell (2008) que define las identidades sociales como la relación de pertenencia de ciertos sujetos a determinados grupos sociales, donde cada individuo puede tener varias a lo largo de la vida y en concordancia a distintos roles, las cuales implican códigos compartidos y expresiones de dichas identidades, los distintos grupos reconocidos en la *Infatigable* podrían generar una primera aproximación a las identidades sociales a bordo, ligadas a las diferentes categorías sociales encontradas.

Así, es posible inferir que la dotación estaría compuesta por identidades sociales ligadas a la diversidad de escalafones y rangos, considerando con ellos las distintas ocupaciones, profesiones y oficios de los sujetos a bordo, así como identidades sociales relacionadas con las diferentes nacionalidades y clases sociales, además de una identidad posiblemente compartida asociada a la sociedad a bordo. En términos más específicos, es posible hablar de al menos siete identidades sociales conviviendo a bordo de la *Infatigable*, de las cuales cada hombre conjugaba en su persona al menos cuatro: Oficialidad y Tripulación (rangos mayores y subalternos), militares y civiles, criollos y extranjeros (posiblemente ingleses y norteamericanos), y el ser hombres. Estas siete identidades sociales pueden estar englobando identidades asociadas a categorías más específicas, como es el caso de los diferentes rangos de Oficiales, de la Brigada de Infantería de Marina distinguiéndose del resto de la Tripulación (Marinería), de la distinción entre Marinería calificada y no calificada, así como también respecto a los distintos oficios y profesiones, y dentro de los extranjeros

aquellos de alta y baja clase social, entre otras. Sin embargo, este nivel de precisión requiere de una investigación por sí sola que excede los límites del presente trabajo, por lo que se ha trabajado considerando las siete identidades sociales más generales identificadas.

En segundo lugar, junto con la diversidad identitaria de la dotación, otro factor relevante que está construyendo la sociedad a bordo se relaciona directamente con la organización jerárquica y del trabajo para el funcionamiento de la nave. Esto quiere decir que los hombres a bordo, con sus propias y diversas identidades sociales, se relacionan entre sí de acuerdo con el marco de la estructura formal de jerarquías del buque, lo que implica relaciones asimétricas de mando. Asociado a esto, dentro de las estructuras formales también se pueden considerar las normativas que regulan el comportamiento y la disciplina de las dotaciones, normativas que los escalafones más altos deben velar por su cumplimiento, como el caso de la Normativa #4, que prohíbe específicamente las bajadas a tierra frecuentes para el impedimento de la desobediencia y la desertión; o el caso de las normativas #2 y #3 que dictan inclusive lo que se come en base a raciones (Gundian, 1866).

En tercer lugar, si bien el uso de los espacios de la nave puede observarse como una representación o consecuencia de la organización jerárquica del barco, a su vez puede entenderse como otro tipo de estructura formal que está operando dentro de la construcción de la sociedad a bordo. En el caso particular de la *Infatigable*, los espacios de la barca están siendo ocupados de forma diferenciada entre escalafones, donde en la popa se ubicaba el camarote del comandante, y en el otro extremo se encontraba la cámara de proa destinada para el uso de los Oficiales de Mar. Hacia el centro de la nave tendrían que haberse acomodado los camarotes de la tripulación y de posibles pasajeros esporádicos (no se ha reconocido presencia de pasajeros a bordo de la *Infatigable* al momento de su naufragio en 1855). Además, en la zona central del buque existían espacios identificados como pañoles de pertrechos, los cuales era destinados ocasionalmente por la Oficialidad para el rancho, es decir, para comer y compartir. De esta forma estaba explícitamente indicado quién y para qué podía usar cada espacio, siendo una estructura formal de organización estricta, la que sin embargo durante la época solía ser modificada y subdividida por comandantes y oficiales sin autorización, práctica que la Armada buscó eliminar (Carabias, 2017; Gundian, 1866) pero que deja en evidencia que la estructura jerárquica de la dotación efectivamente generaba relaciones asimétricas de poder entre los hombres que la conformaban.

Existe una gran diversidad de identidades conviviendo a bordo de la *Infatigable*, sin embargo, la conformación de una sociedad a bordo también guarda relación con prácticas compartidas que aportan a generar una identidad grupal, única y particular a la nave. Parte importante de estas prácticas compartidas se asocian a consumo de alcohol, lo cual se relaciona con los diversos usos y roles que cumplen las bebidas alcohólicas en la marinería, tales como ser parte de la ración mediante formas de beber como el denominado “café con chica” o café con aguardiente de la Armada chilena, similar al grog británico (Merlet, 2002). También la presencia de alcohol en instancias formales y cotidianas, o el uso de alcoholes para aliviar malestares, como el caso de los amargos como tónicos para el estómago y la ginebra para el mareo (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Society for Historical Archaeology, 2020).

Entendiendo la importancia del alcohol dentro de las relaciones y la sociabilidad para los marineros, no es extraño que se esté bebiendo a bordo por fuera de las normas, en particular considerando las condiciones de estrés, de ansiedad y de trabajo que implica la vida embarcados (Smith, 2008), donde el beber constituye formas y momentos de distensión e integración entre los sujetos que comparten la bebida, donde además se expresan identidades sociales y se negocian relaciones y jerarquías (Kross, 1997). En este sentido, es posible reconocer que dentro del sitio S3 PV existiría un consumo de alcohol generalizado por parte de los sujetos, lo cual es congruente con lo anteriormente planteado respecto a la construcción de las sociedades a bordo. La transversalidad del consumo de bebidas alcohólicas indica que, pese a la diversidad identitaria de la sociedad a bordo y las posibles diferencias en las formas de beber, el alcohol podría estar constituyéndose como un elemento identitario común compartido por la dotación.

6.3 Consumo de alcohol y la Oficialidad

Respecto a los diversos tipos de alcoholes representados en la muestra, se contextualizan y se identifican distintas categorías. En particular, en base a distintas fuentes escritas, durante la primera mitad del siglo XIX la champaña se considera una bebida de buena calidad, fina y consumida por hombres y mujeres (Graham, 1822; Treutler, 1958). La cerveza se distingue entre importada y local, donde las primeras son consideradas de buena calidad y finas, mientras las segundas se consideran de una calidad inferior y de carácter más popular por ser más económica (Couyoumdjian, 2004; Treutler, 1958). El vino importado fue considerado como una bebida de buena calidad y fina, mientras que los vinos locales fueron catalogados de acuerdo con sus características y procesos, destacando como vinos de buena calidad y de carácter más fino aquellos denominados “tipo francés”, mientras que vinos de producción menor local y/o artesanal fueron vistos como bebidas populares y de menor calidad (Graham, 1822; Lacoste, y otros, 2015; Lacoste, y otros, 2014; Lafond du Lucy & Gana, 1911).

En general no existen referencias de distinciones de género al momento del consumo de cervezas y vinos, sin embargo, respecto a las bebidas alcohólicas destiladas, por ser más fuertes, se han asociado a un consumo más masculino. Continuando con las distintas bebidas, en términos generales la ginebra fue considerada como una bebida de buena calidad, la cual fue en gran parte importada (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018; Talavera, 1896). Por otro lado, el aguardiente pese a haber sido producido localmente a diferentes escalas, se considera una bebida de buena calidad dentro de las bebidas populares, además de haber servido para la preparación de otros tipos de alcoholes (como las mistelas). Respecto a las diferencias de género en su consumo, si bien no son explícitas, se hace referencia a que marineros criollos bebían alcoholes más fuertes o en mayor cantidad que los extranjeros soportándolos mucho mejor, como cerveza, champaña y aguardientes (Lafond du Lucy, 1853) manifestando rasgos de masculinidad; mientras que bebidas dulces como vinos y mistelas se asocian a un gusto más femenino (Mujica, 2017).

Si se entienden las preferencias de bebidas alcohólicas como un comportamiento del beber, asociando dichas preferencias con distintas identidades sociales de orígenes, clases, rangos y jerarquías, es posible identificar que como comportamiento se manifiesta de manera diferenciada dentro de la dotación, es decir que, como comportamiento del beber, es esperable que los sujetos se comporten y prefieran bebidas alcohólicas con las que tienen algún grado de afinidad de acuerdo a las diferentes identidades sociales que están operando en el sujeto a bordo. Así, dentro de la barca de transporte Infatigable, podrían existir preferencias de bebidas asociadas a las diferentes identidades sociales de la dotación.

En síntesis, al mirar la muestra arqueológica desde la óptica de los sujetos del siglo XIX, es decir, a través de las categorías de bebidas alcohólicas propuestas, basadas en la información documental recabada, puede decirse que los envases a bordo de la Infatigable corresponden a bebidas en general consideradas como de buena calidad, destacando bebidas finas como champaña, vinos franceses, cervezas importadas, y bebidas más populares como la ginebra, los vinos locales, cervezas locales y destilados como tónicos y aguardiente (asociada como destilado posible dentro de los envases tipo Licor L). En el caso de varias de estas bebidas, en caso de haber sido importadas su costo era más alto y su estatus más elevado, mientras que de haber sido de producción local solían ser más económicas y de carácter más popular. Pese a que los envases podían estar siendo importados, también podían estar siendo rellenados con bebidas producidas localmente, de modo que la procedencia del contenedor no expresa necesariamente el contenido de su interior.

Denota este estatus más bien elevado la presencia de vasos y copas para consumo de alcohol, o puede también estar representando costumbres extranjeras, particularmente inglesas, desde donde provino la costumbre de su uso (Schávelzon, 2000). En particular, dentro de los envases de tipo Licor (L), se identificó un contenedor con su corcho puesto y otro contenedor con restos de cierre o precinto. Tanto los cierres con corcho como el uso de precintos durante la primera mitad del siglo XIX fueron características propias de bebidas finas, de buena calidad y de alto costo (Jones y Sullivan, 1989; Raies, 2013), por lo que resulta posible pensar que al menos estos dos contenedores de tipo Licor (L) estarían representando bebidas buenas y de estatus. Así mismo, dentro de los contenedores de tipo vino Bordeaux, se identificó un sello particular (St. Julien Medoc) referente a vinos tintos elegantes producidos en la zona de Haut-Médoc en Burdeos, Francia (Wine Searcher, 2021). Este sello corresponde a la época de hundimiento de la barca, y podría asumirse que fue importado a Chile desde Francia, como una bebida de buena calidad y alto estatus también.

Hasta ahora se han discutido diferentes tópicos relacionados con el alcohol a bordo y a la diversidad identitaria de la dotación asumiendo que el consumo de las bebidas representadas en el sitio correspondería a un consumo generalizado, sin embargo, existen diferencias en torno a qué se bebe y cómo se bebe.

Siguiendo esta misma línea, la vajilla vítrea representada por vasos y copas podría estar asociada al estamento de la Oficialidad, ya que constituían bienes de estatus considerando

su alto valor y los contextos formales o más elegantes en los que se utilizaban. Así también, podrían estar relacionadas con la importante presencia de extranjeros no necesariamente de clase alta, particularmente ingleses, si se considera el hecho que habrían sido estos inmigrantes quienes habrían traído como costumbre de mesa el uso de vasos y copas, que, a diferencia de hoy en día, se utilizaban de manera compartida en la mesa pasando de mano en mano (Schávelzon, 2000). Considerando la importancia de la influencia británica dentro de la Armada de Chile como institución, la presencia de vajilla vítrea podría constituir una forma de mantener y reproducir las costumbres de la *Royal Navy*. Sin embargo, tratándose de un conjunto de vajilla altamente heterogéneo que no correspondería a vajilla oficial institucional, podría tratarse de una adaptación de estas costumbres dentro de las posibilidades más limitadas de la Oficialidad chilena.

A modo de profundizar en la discusión, a la luz de los resultados obtenidos y con la revisión de la investigación ya realizada, quisiera relevar cómo se interrelacionan distintos indicadores para nutrir la caracterización identitaria que puede hacerse de la Oficialidad (siendo el estamento más visible arqueológicamente) desde el consumo de alcohol. En términos de las identidades sociales que podrían haberse encontrado presentes a bordo de la *Infatigable*, una identidad social ligada a los distintos estamentos, en este caso los Oficiales, debiese tener prácticas tanto de diferenciación (con otros estamentos) como de integración (con sujetos del mismo estamento). Estas prácticas de diferenciación y de integración, es de esperarse, se encuentran enmarcadas dentro del rol que cumplen los Oficiales en la sociedad a bordo, en términos tanto formales (como responsabilidades, gente a cargo y disciplinas) como informales (cómo se relacionan con otros estamentos, cómo se diferencian de estos otros). Estas prácticas de diferenciación e integración pueden darse en diversos ámbitos de la vida cotidiana, entre ellos, el consumo de alcohol abre una puerta interesante para aproximarnos a ellas. Sin embargo, en este punto es necesario destacar que el estamento de Oficiales, pese a constituir un grupo humano definido que puede tener su propia identidad social, a su vez se compone de otras identidades sociales que lo constituyen como un grupo diverso en su similitud, y que puede encontrar puntos de encuentro como la nacionalidad (todos criollos) o puntos de diferencia como la ocupación (algunos del área militar, otros del mundo civil).

Las manifestaciones identitarias a través del consumo de alcohol que se han identificado para el caso particular de los Oficiales de la *Infatigable* se pueden evaluar en base a distintos indicadores. Tomando la distribución espacial superficial de los artefactos, se puede advertir que asociado al espacio de los Oficiales existen concentraciones de material, lo cual relacionado con la organización del uso de espacios en la nave la cual era muy rígida, hace posible pensar que los Oficiales sólo hayan compartido el alcohol entre ellos dentro del lugar delimitado para su uso exclusivo. La distribución del espacio en la nave, si se entiende como una parte constitutiva de la sociedad a bordo, está produciendo y reproduciendo relaciones sociales entre los miembros de la dotación, donde jerárquicamente los Oficiales tenían mayor rango, y con ello responsabilidades y capacidad de mando por sobre otros estamentos, por lo que compartir bebidas alcohólicas de forma diferenciada de los otros estamentos puede ser entendido como un comportamiento del beber, el cual opera bidireccionalmente. Por una parte, el comportamiento de beber sólo

dentro de un mismo estamento genera un sentimiento de integración entre quienes forman parte de él, aportando a negociar y distender las diferencias sociales e identitarias que puedan existir en su interior, lo que además aporta en la conformación y cohesión de parte de la sociedad a bordo, desde una estructura más bien informal (beber alcohol como momento de distracción) asociada a la formalidad de la jerarquía. Por otra parte, considerado que el beber dentro de o compartiendo con un solo estamento constituye también una práctica diferenciadora con otro, en este caso la tripulación, este comportamiento del beber estaría operando como un límite o distanciamiento de los Oficiales en relación con la tripulación. Este límite, consciente o inconscientemente, no se relaciona únicamente con las identidades sociales en sus diferencias, sino que construye y reproduce una distancia que, en vista del rol que cumple la Oficialidad en la organización de la nave, aporta en el mantenimiento de las relaciones asimétricas necesarias para el cumplimiento de las normas y la disciplina. En términos de la sociedad a bordo, beber la Oficialidad con la tripulación podría haber nublado dichos límites, generando problemas de obediencia o disciplina a futuro, que afectarían directa y negativamente a la estructura formal de la sociedad a bordo.

Otro indicador desde dónde pueden evaluarse manifestaciones identitarias asociadas al beber dice relación con las categorías de bebidas alcohólicas presentes a bordo, y en particular con las preferencias de la Oficialidad. Entender las preferencias de bebidas como un comportamiento del beber permite evaluar dichas preferencias como una forma de diferenciación identitaria, así como de imitación. De diferenciación en relación con los demás estamentos, reforzando límites sociales entre éstos, donde la Oficialidad podría estar prefiriendo bebidas costosas/finas como una denotación de estatus. De imitación, por otra parte, en relación con la preferencia de bebidas asociadas a costumbres extranjeras, valoradas como modelos a seguir, siendo también una forma de marcar estatus, entendiendo las bebidas como bienes de estatus.

A modo de otro indicador, el uso de vajilla (copas y vasos) como comportamiento del beber, se han asociado a demarcación de estatus, y si bien se usaban en la mesa criolla de a uno (que se pasaba de mano en mano), se ha identificado que los ingleses introdujeron la costumbre de poner un vaso o copa en cada puesto para uso personal. Así, el uso de vajilla podría ser un comportamiento del beber ligado a diferenciación social (no necesariamente de estamentos, incluso más amplio como de clases sociales), como de integración. Considerando que se trata de vajilla diferente entre sí, pero que conserva ciertos aspectos morfológicos comunes y similares entre sí y con vajilla de contextos militares extranjeros (ingleses), podría considerarse como un comportamiento del beber que refuerza una identidad de la Armada asociada a su modelo, la Royal Navy, donde beber como los ingleses, podría haber sido parte constitutiva de la identidad de la sociedad a bordo, o de la identidad social de la Oficialidad en particular.

La afirmación de que la vajilla vítrea (vasos y copas) presente a bordo de la Infatigable podría tratarse de una adaptación de costumbres inglesas o de la Royal Navy dentro de las posibilidades de la Oficialidad chilena, se sustenta en diversos factores que tienen que ver con la influencia material y cultural que tuvieron los ingleses (y europeos en general) sobre

una sociedad postcolonial en formación, y se relaciona con prácticas de diferenciación social y de construcción identitaria, asociadas a estas formas extranjeras.

Durante la formación de la República, Chile experimentó una apertura al mercado global, donde Valparaíso tuvo un rol muy importante como puerta de entrada y conexión con centro de producción europeos. La apertura económica, a su vez, atrajo un número significativo de inmigrantes europeos, de distintas clases sociales, donde los ingleses se volvieron muy influyentes dentro de la vida económica y social del país. Las clases dominantes del país, durante el siglo XIX, buscaron en Europa, particularmente Inglaterra y Francia, ideas, cultura y objetos, ya que sentían un fuerte menosprecio y paternalismo por las clases más populares y sus costumbres, y se veían así mismos como separados del pueblo en etnia y cultura. Así, las élites chilenas se esforzaron por diferenciarse de sus compatriotas menos cultos y modernos, abrazando todo lo europeo, especialmente inglés y francés (Orlove, 1997). Hacia mediados del siglo XIX, progresivamente las modas y costumbres inglesas fueron ganando lugar en la vida de las élites, lo que implicó cambios concretos en aspectos como la vestimenta, los usos del tiempo y la recreación (Schávelzon et al, 2016). En consecuencia, los artículos de consumo importados (o que imitaban formas extranjeras) sirvieron como marcadores de identidad cultural para una élite, según Orlove, socialmente insegura aun en esa época (Orlove, 1997).

Para afirmar que esto pudo haber estado ocurriendo a bordo de la *Infatigable*, quisiera apuntar hacia el ejemplo de otras materialidades que han sido estudiadas en el sitio S3 PV, particularmente pipas y uniformes. Widow (2021) identifica que el consumo de tabaco en Chile durante el siglo XIX era predominantemente en forma de cigarrillos, donde la utilización de pipas era una práctica poco frecuente asociada a marinos de nacionalidad extranjera. Efectivamente, el análisis arqueológico del conjunto de pipas identificó que la mayoría (44%) son de origen británico, seguido por aquellas de origen francés (37%), holandés (7%) y alemán (4%). La predominancia de pipas de tradición noreuropea a bordo se puede explicar desde una perspectiva económica, asociado a las dinámicas capitalistas de la época, al rol de Valparaíso dentro de la apertura económica, y con ello a la mayor disponibilidad de ejemplares provenientes de centros de producción europeos. Sin embargo, la influencia inglesa no se limitó sólo a lo económico, sino también a lo social. Así, Widow (2021) releva la relación histórica que existe entre la marina de guerra chilena y la Royal Navy, donde en la fase fundacional de la institución los oficiales chilenos recibían instrucción en embarcaciones europeas. A esto suma, además, que, durante el último año de servicio de la embarcación, el 1/3 de la dotación eran de origen extranjero no hispano (Carabias et al. 2018), lo que supone una valoración especial por determinados bienes de consumo o bien el rechazo consciente o inconsciente de aquellos que no los representaban (Widow, 2021).

Por otra parte, el análisis arqueológico de vestuario (Pérez, 2019) determina que existe una alta variabilidad dentro del sitio, lo que podría responder a diversos factores. Uno de ellos dice relación con que los uniformes eran adquiridos en distintos lugares y de distintas formas, de tal manera que en el registro se conjugarían tanto materiales obtenidos en

diversas partidas como de adquisición individual (Pérez, 2019). La alta variabilidad de los uniformes representa un interesante paralelo con la variabilidad observada en la muestra de contenedores y vajilla del mismo sitio. El caso particular de la vajilla muestra que también existe una alta variabilidad entre copas y vasos, siendo todos diferentes entre sí pese a compartir ciertas características comunes como sus formas básicas. Comparando con el caso de los uniformes, la variabilidad de la vajilla puede estar representando también distintas formas de aprovisionamiento. Su nula estandarización permite afirmar que la vajilla presente en el sitio no correspondería a un mismo juego, sino que, de tratarse de una adquisición institucional, habría estado asociada a distintas partidas. De tratarse de una adquisición personal, explicaría su alta variabilidad y podría asociarse incluso a costumbres extranjeras adoptadas por las dotaciones chilenas. Sin embargo, de ser así, llamaría la atención a que pese a ser todas diferentes, guardarán similitudes que, difícilmente, podrían considerarse azarosas, sino que podrían corresponder a una intención de emular formas de beber características de otras fuerzas navales.

De esta manera, considerando que la influencia inglesa fue importante tanto en términos culturales como de producción de vidrios (Schávelzon et al, 2016), podría considerarse que la similitud morfológica y estilística de las copas y vasos del sitio S3 PV con la vajilla vítrea militar inglesa, asociada a la Royal Navy (Jones y Smith, 1985; Jones y Sullivan, 1985), podría deberse a que se trata de productos importados, así como también podría deberse a una intencionalidad de similitud con las formas y costumbres de la Royal Navy. A modo de profundizar, Schávelzon (2000) y Schávelzon et al (2016) identifica diferencias entre las formas de mesa criollas (para Argentina, como caso comparable) con las formas de mesa europeas e inglesas, las cuales tienen diferencias materiales importantes. La élite, hacia mediados del siglo XIX, comenzó a practicar el servicio a la rusa, que implica el uso individual de platos, cubiertos y vasos o copas, a diferencia de la mesa criolla, en la cual cubiertos, platos y vasos eran usados colectivamente y se pasaban de mano en mano, lo que era mal visto por las clases altas. Afirma que los ingleses introdujeron la costumbre de poner un vaso o una copa en cada asiento, por lo que el uso de este tipo de vajilla puede rastrearse hacia maneras inglesas propiamente tal.

Así, las clases populares sí poseen vasos (y muy pocas veces poseen copas), pero las formas de usarlos son distintas a las europeas. Al observar la muestra, es interesante la existencia de una marca personal en la base de uno de los vasos del sitio, marca compuesta por dos letras mayúsculas (WR), lo que permite imaginar que se trate de las iniciales del nombre de algún sujeto de la dotación, lo que abre la posibilidad de que se trate de un vaso de uso personal. De ser así, podría tratarse de un indicador de costumbres de mesa más parecidas a las formas europeas que a las criollas, que a su vez podría asociarse a prácticas de diferenciación social que, considerando los datos obtenidos y el análisis hecho en la presente investigación, estarían relacionadas a una diferenciación social por parte del estamento de los Oficiales hacia el resto de la tripulación. Esto es coherente con que la imitación de costumbres europeas, particularmente inglesas en este período, se dio desde las clases altas, como una forma de diferenciarse del pueblo. El uso de vasos y copas puede entenderse como una práctica de diferenciación social, en tanto existe un limitante material para las clases populares de contar con la vajilla requerida para dichas costumbres

de mesa (servicio a la rusa, un vaso por persona como los ingleses). Al respecto, Schávelzon (2000) sostiene que “los grupos sociales más bajos, ya lo dijimos, usaban vajillas diferentes de las de los sectores más elevados y europeizados. Cada grupo y sector accedía a diferentes objetos y difícilmente se debían mezclar; los pobres podían recibir lo ya usado por los ricos, pero nunca sucedía al revés; al menos no se lo observa en la arqueología”. Ello, sumado a la relación e influencia histórica de la Royal Navy sobre la Armada, en conjunto con las similitudes estilísticas entre la vajilla del S3 PV y de los contextos militares británicos, permite afirmar que existe la posibilidad de que el uso de vajilla a bordo de la Infatigable haya respondido a una adaptación y adopción de costumbres inglesas o de la Royal Navy por parte de la Oficialidad.

En relación con las evidencias que podrían estar mostrando comportamientos de discreción al beber, asociadas al rellenado y reuso de envases pequeños, la profundización sobre las manifestaciones identitarias de consumo de alcohol de la Oficialidad podría, indirectamente, aportar a comprender dicho comportamiento. La Oficialidad, por la posición que ocupa como estamento dentro de la sociedad a bordo, no tendría motivos evidentes para beber de forma discreta, ya que son ellos quienes deben velar por el orden y el cumplimiento de las normas a bordo, salvo que ellos mismos estuviesen bebiendo fuera de norma. De ser así, el consumo de alcohol de forma discreta podría tener relación con un consumo informal y fuera de norma, actitudes de indisciplina que la Oficialidad tendría que haber encubierto para no generar roces ni problemas de disciplina u orden con los demás estamentos, manteniendo las relaciones asimétricas que los sustentan. Por otra parte, de no tratarse de un consumo discreto de la Oficialidad, sería un consumo escondido por parte de la tripulación. En dicho sentido, y entendiéndolo como un consumo fuera de norma, el rellenado y uso de envases pequeños podría haber aportado para beber alcohol en horario de servicio sin que los Oficiales lo notaran. Esto denotaría que a bordo están operando diversas dinámicas asociadas tanto a las normativas como a las relaciones entre hombres y estamentos, donde la relación asimétrica que establecen Oficiales y Tripulación se manifiesta en distintos comportamientos del beber. En este punto, es necesario señalar que la discreción, como un comportamiento del beber, puede presentarse y expresarse a bordo de distintas formas mediante conductas y objetos materiales, las cuales sería interesante explorar e investigar a futuro. Entre las ya mencionadas, se encuentra el uso de contenedores pequeños para beber mientras se está en servicio, o el beber de forma “moderada” o lo suficiente para poder seguir cumpliendo sus funciones a bordo. Entre otras formas de discreción en el consumo de alcohol, podrían encontrarse el beber en contextos y lugares permitidos o escondidos dentro del barco, el beber en solitario o con pequeños y definidos grupos de hombres (denotando cierta confianza); o bien beber alcohol mediante la mezcla con otra bebida caliente (café con chica o el grog); así como posibilidades de contrabando de alcohol a bordo, desde el modo de adquirirlas hasta cómo se consumen.

Oficiales y el rancho

La sociedad a bordo se configura, como se ha mencionado, en base a las características de la dotación y a las estructuras formales que organizan la vida y el trabajo a bordo, así como también las estructuras y organización informales que se desarrollan en el marco de la organización formal. Esta organización informal crece en torno a las estructuras formales, como parte de la vida a bordo de los sujetos, y tiende a generar espacios o momentos de

encuentro entre la dotación, aportando a la integración de los hombres dentro de la organización formal. En otras palabras, se trata de costumbres, tradiciones y actividades de ocio que tienen los sujetos a bordo y que construyen y refuerzan las relaciones entre ellos. En general, dichos aspectos de la organización informal no se encuentran explícitamente sancionados por la organización formal, puesto que muchas veces sirven para preservar el orden y la armonía a bordo, así como también para mejorar el trabajo y cumplir de buena forma las metas de la organización formal (Zurcher, 1965).

De esta manera, en el caso de la barca de transporte Infatigable, una estructura formal que podría haber estado operando en la construcción de la sociedad a bordo son los ranchos, los cuales permitirían la configuración de formas de beber, en este caso, de la Oficialidad. Como definen las normativas #5 y #6, los ranchos pueden entenderse como mesas comunes conformadas por cada rango para compartir una comida buena y abundante, siendo el único objetivo de éstas la camaradería y prohibiéndose esta práctica para el pago de deudas y favores, a modo de mantener el rancho libre de intereses personales que puedan deformarlo (Gundian, 1866). Así, siendo el rancho una actividad regulada y normada por las Ordenanzas vigentes a bordo de los buques de marina, se constituye como una estructura formal, en tanto es obligatoria. Por su carácter obligatorio, es esperable encontrar ranchos a bordo de la Infatigable estructura formal constitutiva de la sociedad a bordo, más aún si se considera que en ambientes homosociales masculinos, como lo fue la Armada hasta mediados del siglo XX, las jerarquías y los límites sociales se relacionan con la masculinidad y se negocian, discuten y refuerzan durante las actividades de ocio, especialmente en aquellas actividades que implican el compartir bebidas alcohólicas (West, 2001), como podría haber sucedido en los ranchos.

Entendiendo que el consumo de alcohol diferenciado por estamentos constituye un tipo de comportamiento del beber específico, en tanto establece y reproduce códigos, normas e identidades a través de la selección de qué es lo que se bebe, con quiénes y para qué, los Oficiales habrían tenido y construido espacios y/o momentos para compartir entre ellos mismos (sujetos con identidades sociales en común asociadas a sus rangos), conformando estructuras informales como el participar de dichas instancias o beber en conjunto y, a su vez, con ellas, estarían también reproduciendo las estructuras formales de la organización de la nave.

6.4 Conclusiones

Este estudio no pretende generar interpretaciones absolutas ni estáticas respecto al fenómeno social del beber en el contexto de la Infatigable, sino que espera haber podido entregar una panorámica general, y poder abrir y discutir diversos temas y aristas que aquí se han mencionado, pero que merecen una profundidad imposible de abordar en la extensión del presente. En ese sentido, las observaciones y conclusiones de este estudio son:

1. Las identidades sociales de los sujetos que conforman la dotación de la Infatigable son diversas, sin embargo, la construcción de la sociedad a bordo genera una identidad macro para el grupo entero. Asociado a un contexto mayor de consumo de alcohol en Chile durante

el siglo XIX, el beber puede haberse constituido como un elemento identitario compartido a bordo, coherente con lo concluido por Carabias et al. (2018) respecto del mismo sitio.

2. Más que un consumo de alcohol diferenciado por estamentos, se reconoce que el beber es una práctica generalizada dentro de los distintos escalafones, donde la diferencia radica en la calidad de las bebidas y en las formas de beber. Este tipo de consumo generalizado pero distinguido por la calidad de lo consumido es coherente con la situación de otras materialidades dentro del sitio, como el caso de las pipas.

3. Dentro del análisis destaca la Oficialidad y sus prácticas, siendo un estamento más reconocible en términos arqueológicos por sobre otros estamentos y prácticas que puedan estar más invisibilizados por el tipo de registro que dejan, como por ejemplo el aguardiente contenido en barriles u otras formas de consumo como podría ser el uso de tazones para sacar el contenido de dichos barriles.

4. Es esperable encontrar rasgos de la sociedad porteña de mediados de siglo XIX dentro de la sociedad a bordo, tales como las diferencias por clases sociales y la importante presencia de extranjeros no hispanos (posiblemente ingleses). Así, el escenario social general se reproduce en la sociedad a bordo, pero de formas mucho más complejas que necesitan ser profundizadas a futuro.

En términos generales, la intención inicial de la memoria es la de explorar identidades sociales desde comportamientos y prácticas asociadas al consumo de alcohol, lo cual implicaba distinguir posibles identidades que estuvieran conviviendo a bordo, distinguir conductas o maneras de beber que pudieran contrastarse con dichas identidades, e identificar cómo se podían manifestar estas maneras en el registro arqueológico. Así, se buscaba generar un panorama de cuáles eran las características de las identidades a bordo, que permitiera complejizar la discusión en torno a cómo se encontraban y relacionaban en sus similitudes y diferencias en el consumo de alcohol. En este sentido, la presente investigación logra construir un panorama muy amplio de las identidades sociales de los sujetos en la Infatigable y sus posibles manifestaciones en el beber, sin embargo, se reconoce que este panorama fue planteado a modo de mencionar y enumerar todas las posibilidades (por ello la gran cantidad de identidades sociales distinguidas), por lo cual se puede haber perdido una discusión más compleja interrelacionando los diversos indicadores y datos relevados, en torno a las construcciones y formas diversas en que las distintas identidades sociales se manifiestan y se funden o diferencian entre sí. La información de fuentes documentales primarias podría haber aportado en esta discusión, mas también se reconoce que a futuro se deben afinar aspectos metodológicos en torno a lo arqueológico, como lograr una cronología más fina integrando huellas postdepositacionales, contrastando con otros sitios y contextos histórica y arqueológicamente similares e integrando información sobre sitios cercanos, como el muelle fiscal y el sitio S3-4, a modo de discriminar de mejor forma las procedencias y temporalidad de los artefactos presentes en el sitio S3 PV (pecio de la Infatigable), así como los usos que se le daban a dichos objetos.

A modo de complementar y profundizar tal vez las conclusiones de la memoria a la luz de los datos, a la vez de poder explicitar las limitantes que existieron y las posibles investigaciones futuras que puedan hacerse. Respecto al consumo de alcohol y comportamientos del beber quisiera apuntar dos cosas: en primer lugar, al considerar que cuánto se bebe, con quién, quién ha invitado o cómo se ha obtenido la bebida son aspectos de los comportamientos del beber, que pueden ser algunos más visibles que otros desde los indicadores arqueológicos. El cuánto se bebe podría inferirse arqueológicamente conociendo la cantidad de materiales asociados al beber, como se hizo en la presente investigación, pero en un sitio dinámico como el S3 PV resulta muy difícil definir si la gran cantidad de materiales representan episodios específicos de gran consumo de alcohol o una acumulación de una forma de beber constante pero menos intensiva. Aun así, en cualquiera de los dos casos se estaba bebiendo bastante a bordo.

En segundo lugar, en tanto la construcción de identidad a través del beber se produce asociado a una variedad de categorías sociales (que son las que se identificaron), donde el beber sirve tanto para construir sentido identitario de similitud como de diferencia. Para la Infatigable, esto podría observarse en la Oficialidad, si se consideran las preferencias de bebidas, el uso de copas y vasos y el uso de ciertos espacios como comportamientos del beber. De esta forma, estos comportamientos se encontrarían asociados a una diferenciación identitaria de los Oficiales con respecto a la tripulación, así como una integración identitaria de los Oficiales entre sí.

Respecto a las identidades sociales y el fenómeno del beber, quisiera apuntar tres cosas. Primero, los tipos de identidades sociales que fueron descritos en la Infatigable son numerosos, en un sentido de dar un panorama de posibilidades identitarias de los sujetos, pero no son estáticas. Esto, arqueológicamente, queda limitado, en tanto pueden caracterizarse grupos sociales, mas no cómo se funden y relacionan sus identidades sociales como tal sin entrar en el campo de la especulación. Una sola línea de evidencia, como la utilizada aquí asociada al consumo de alcohol, no resulta suficiente para una caracterización de sus manifestaciones identitarias, sin embargo, aporta en el entendimiento de prácticas de integración y exclusión de los grupos sociales, que pueden estar relacionadas con su sentido de identidad social. Segundo, al poner la atención en la medida en que los miembros de los grupos sociales utilizan expresiones materiales para manifestar sus identidades sociales, sólo fue posible observar detenidamente el grupo de los Oficiales. Queda limitado, en tanto arqueológicamente resulta complejo conocer la expresión material de la identidad a nivel de los sujetos, y se produce una pequeña contradicción al tratar con identidades sociales que se basan en identidades individuales. Sería necesario, a futuro, agregar más líneas de evidencia a modo de conocer manifestaciones identitarias de estos grupos en otros ámbitos cotidianos, más allá de beber. Tercero, los comportamientos del beber, entendidos como manifestaciones identitarias, operan considerando distinciones espaciales, temporales, cuantitativas, y de comportamiento durante y después de beber. Sobre las distinciones espaciales, pudieron explorarse en términos del uso de espacios de la nave, pero no fueron concluyentes por tratarse de un sitio muy dinámico. Sobre las distinciones temporales, no puede observarse

el orden de consumo, pero sí puede hablarse de eventos en los que se bebe. En esa línea, como “eventos” sólo se pudo observar arqueológicamente la posibilidad de rancho de los Oficiales. Respecto a las distinciones cuantitativas en relación con las cantidades relativas de bebida consumida, se puede inferir para el sitio S3 PV un gran consumo de alcohol generalizado, sin embargo, tiene la limitante de que pueden ser eventos de consumo intensivo como pueden ser registro de consumo menos intenso, pero más extenso en el tiempo. El rancho (o ranchos) puede ser un poco de ambas.

Respecto de la sociedad a bordo de la Infatigable, quisiera apuntar dos cosas. En primer lugar, la identidad de una sociedad a bordo comprende diversas variables: la historia del barco, el propósito de la nave, el tipo de barco, la organización espacial dentro de éste, la organización social y del trabajo a bordo, la nacionalidad u origen del barco mismo, y la composición y nacionalidad de la tripulación (Moloney, 2015). Se lograron identificar estas variables para la Infatigable, pero queda pendiente para futuras investigaciones interrelacionar estas características de la sociedad a bordo con las distintas identidades sociales a bordo, o al menos con la más identificada (Oficialidad). En segundo lugar, respecto de las estructuras formales e informales que construyen la sociedad a bordo, resulta interesante cómo las fuentes documentales sirven para caracterizar las formales, y cómo el trabajo arqueológico permite explorar las informales. Existe un potencial investigativo allí. Por ejemplo, presencia de alcoholes que no se ajustan a la norma. Aun así, se hace necesario agregar líneas de evidencia que permitan profundizar en las informales.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Crecimiento demográfico en Valparaíso, en base a Graham (1822); Ugarte (1901); Merlet(2007).....	10
Tabla 2: Estado de completitud de contenedores y sus frecuencias.....	46
Tabla 3: Estado de completitud de vajilla y sus frecuencias.....	47
Tabla 4: Frecuencias de colores contenedores vítreos.....	48
Tabla 5: Tipo de acabados de superficie y sus frecuencias.....	52
Tabla 6: Formas de cuello y sus frecuencias.....	54
Tabla 7: Formas de hombro y sus frecuencias.....	54
Tabla 8: Formas de cuerpo y sus frecuencias.....	55
Tabla 9: Marcas de manufactura y sus frecuencias.....	56
Tabla 10: Tipos de manufactura y sus frecuencias (N).....	57
Tabla 11: Frecuencia de marcas de producción presentes en la muestra.....	58
Tabla 12: Frecuencias de marcas postdepositacionales.....	63
Tabla 13: Tipos de contenedores vítreos y sus atributos principales.....	64
Tabla 14: Tipos de contenedores vítreos diagnósticos y sus frecuencias.....	65
Tabla 15: Estado completitud conjunto gres.....	71
Tabla 16: Tipos de colores de superficie conjunto gres y sus frecuencias.....	72
Tabla 17: Colores de pasta y sus frecuencias.....	73
Tabla 18: Tipos de pasta y sus frecuencias.....	74
Tabla 19: Tipos tratamiento de superficie externa.....	75
Tabla 20: Tipos acabado de superficie externa y sus frecuencias.....	75
Tabla 21: Tipos tratamiento de superficie interna.....	76
Tabla 22: Formas cuellos y sus frecuencias.....	77
Tabla 23: Formas hombros y sus frecuencias.....	77
Tabla 24: Formas de cuerpos y sus frecuencias.....	78
Tabla 25: Marcas de manufactura conjunto gres.....	78
Tabla 26: Marcas postdepositacionales conjunto gres.....	79
Tabla 27: Tipos de contenedores de gres y sus atributos principales.....	80
Tabla 28: Tipos de contenedores de gres diagnósticos y sus frecuencias.....	80
Tabla 29: Detalle conjunto vasos.....	83
Tabla 30: Detalle conjunto copas.....	83
Tabla 31: Colores presentes en la muestra de vajilla vítrea.....	84
Tabla 32: Tipos de superficies presentes en la muestra de vajilla vítrea.....	84
Tabla 33: Marcas de manufactura vajilla vítrea.....	85
Tabla 34: Marcas postdepositacionales vajilla vítrea.....	85
Tabla 35: Decorados vajilla vítrea.....	86
Tabla 36: Formas de abertura vasos y sus frecuencias.....	87
Tabla 37: Formas de cuerpo y sus frecuencias.....	87
Tabla 38: Formas de base y sus frecuencias.....	87
Tabla 39: Forma cuencos copas y sus frecuencias (N).....	88
Tabla 40: Formas base cuencos copas y sus frecuencias (N).....	89
Tabla 41: Formas fustes copas y sus frecuencias.....	89
Tabla 42: Formas pie copas y sus frecuencias.....	89
Tabla 43: Tipos de vasos y sus atributos principales.....	90
Tabla 44: Tipos de vasos y sus frecuencias.....	90
Tabla 45: Tipos de copas y sus atributos principales.....	92
Tabla 46: Tipos de copas y sus frecuencias.....	93
Tabla 47: Detalle de escalafones barca transporte Infatigable hacia 1855.....	101
Tabla 48: Industrias asociadas a producción/importación de contenedores y vajilla.....	103
Tabla 49: Referencias a consumo de alcohol primera mitad del siglo XIX.....	106
Tabla 50: Referencias a usos de vajilla primera mitad del siglo XIX.....	106
Tabla 51: Consumo de alcohol por parte de marineros en el siglo XIX.....	107

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Diagrama factores involucrados en la conformación de la sociedad a bordo y su identidad (Moloney,2015).....	30
Figura 2: Partes de una botella (Jones & Sullivan, 1985).....	35
Figura 3: Tipos de golletes (Horn, 2005).....	35
Figura 4: Tipos de cuellos (Jones & Sullivan, 1985; Jones & Smith, 1985).....	36
Figura 5: Tipos de hombros (Jones & Sullivan, 1985).....	36
Figura 6: Tipos de cuerpos (Jones & Sullivan, 1985; Ortiz, 2007).....	36
Figura 7: Tipos de bases (Horn, 2005).....	36
Figura 8: Tipos de push-up (Jones & Sullivan, 1985).....	37
Figura 9: Sello y letras en relieve (Society for Historical Archaeology, 2020).....	37
Figura 10: Marcas de manufactura (Society for Historical Archaeology, 2020; Horn, 2005).....	37
Figura 11: Precinto (Raies, 2013).....	38
Figura 12: Corchos (Jones & Sullivan, 1985).....	38
Figura 13: Tipos de coloreado de superficie. Monocromo (izq.) y bicromo (der.) (Volpe, 1994).....	39
Figura 14: Partes de una botella de gres (Elaboración propia).....	40
Figura 15: Tipos de cuellos (Schávelzon, 1987; Henríquez, Lazzari & Díaz, 2018).....	40
Figura 16: Tipos de formas de hombros (Volpe, 1994).....	40
Figura 17: Tipos de cuerpos (Schávelzon, 1987; Volpe, 1994).....	41
Figura 18: Tipo de base (Horn, 2005).....	41
Figura 19: Partes de un vaso (adaptado de Molina, 2015).....	41
Figura 20: Partes de una copa (Jones & Sullivan, 1985).....	42
Figura 21: Forma cuencos (Jones & Smith, 1985; Molina, 2015).....	42
Figura 22: Nudo tipo blanded knop (Jones & Sullivan, 1985).....	43
Figura 23: Pie de copa tipo plain conical (Jones & Sullivan, 1985).....	43
Figura 24: Forma de abertura redonda (Jones & Sullivan, 1985).....	43
Figura 25: Formas de cuerpo (Molina, 2015).....	43
Figura 26: Formas de bases (Jones & Smith, 1985; Jones & Sullivan, 1985).....	43
Figura 27: Tonos de verde oliva (Fotos de la muestra, autoría propia).....	49
Figura 28: Color negro o blackglass (Foto de la muestra, autoría propia).....	49
Figura 29: Tonos de color aguamarina (Fotos de la muestra, autoría propia).....	50
Figura 30: Tonos de color ámbar (Fotos de la muestra, autoría propia).....	50
Figura 31: Tonos de verde claro (Fotos de la muestra, autoría propia).....	51
Figura 32: Tonos de color esmeralda (Fotos de la muestra, autoría propia).....	51
Figura 33: Vidrio incoloro (Foto de la muestra, autoría propia).....	52
Figura 34: Acabados de superficie contenedores vítreos (Fotos de la muestra, autoría propia).....	52
Figura 35: Formas de golletes y sus frecuencias (N).....	53
Figura 36: Formas de base y sus frecuencias (N).....	55
Figura 37: Formas de push-up y sus frecuencias (N).....	56
Figura 38: Marca “Dr. J.G.B. Siegert & Hijos” (Fotos de la muestra, autoría propia).....	59
Figura 39: Marca “Cantrell & Cochrane” (Fotos de la muestra, autoría propia).....	59
Figura 40: Letras y números en relieve presentes en bases de contenedores (Fotos de la muestra, autoría propia).....	60
Figura 41: Sello de la Fábrica Nacional de Vidrios. Izquierda (Henríquez, Reyes, Popovic, & Alamos, 2013); derecha (Foto de la muestra, autoría propia).....	60
Figura 42: Sello Saint Julien Médoc (Foto de la muestra, autoría propia).....	61
Figura 43: Restos de precinto (Foto de la muestra, autoría propia).....	62
Figura 44: Restos de corchos (Fotos de la muestra, autoría propia).....	62
Figura 45: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia).....	63
Figura 46: Contenedores tipo Licor Large (Fotos de la muestra, autoría propia).....	66
Figura 47: Contenedores de tipo vino Bordeaux (Fotos de la muestra, autoría propia).....	67
Figura 48: Contenedores tipo Champagne (Fotos de la muestra, autoría propia).....	67
Figura 49: Contenedor tipo Licor/Tónico ¾ (Foto de la muestra, autoría propia).....	68
Figura 50: Contenedores de alimentos (Fotos de la muestra, autoría propia).....	69
Figura 51: Contenedores tipo ginebra (Fotos de la muestra, autoría propia).....	69
Figura 52: Contenedor tipo agua carbonatada (Foto de la muestra, autoría propia).....	70
Figura 53: Contenedor tipo torpedo (Foto de la muestra, autoría propia).....	70
Figura 54: Contenedor tipo Weiss Beer (Foto de la muestra, autoría propia).....	70
Figura 55: Contenedor tipo Spirit/Ale (Foto de la muestra, autoría propia).....	71

Figura 56: Colores contenedores de gres (Fotos de la muestra, autoría propia).....	72
Figura 57: Colores de superficie externa contenedores gres.....	73
Figura 58: Colores de pastas (Fotos de la muestra, autoría propia).....	73
Figura 59: Tipos de pasta (Fotos de la muestra, autoría propia).....	74
Figura 60: Tipos de tratamientos de superficie externa (Fotos de la muestra, autoría propia).....	74
Figura 61: Tipos de acabados de superficie (Fotos de la muestra, autoría propia).....	75
Figura 62: Tipos de tratamiento de superficie interna (Fotos de la muestra, autoría propia).....	76
Figura 63: Tipos de golletes contenedores gres (Fotos de la muestra, autoría propia).....	76
Figura 64: Formas golletes y sus frecuencias (N).....	76
Figura 65: Tipos de marcas de manufactura (Fotos de la muestra, autoría propia).....	78
Figura 66: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia).....	79
Figura 67: Contenedores tipo ginebra oscura y clara (Fotos de la muestra, autoría propia).....	81
Figura 68: Contenedor tipo cerveza sinusoidal (Foto de la muestra, autoría propia).....	82
Figura 69: Contenedor tipo cerveza recto (Foto de la muestra, autoría propia).....	82
Figura 70: Contenedor tipo household (Fotos de la muestra, autoría propia).....	83
Figura 71: Vidrio incoloro (Fotos de la muestra, autoría propia).....	84
Figura 72: Vidrio color turquesa (Fotos de la muestra, autoría propia).....	84
Figura 73: Acabados de superficie (Fotos de la muestra, autoría propia).....	84
Figura 74: Marcas de manufactura, burbuja (izq.) y marca de puntel (der.). (Fotos de la muestra, autoría propia).....	85
Figura 75: Marcas postdepositacionales (Fotos de la muestra, autoría propia).....	85
Figura 76: Tipos de decorados (Fotos de la muestra, autoría propia).....	86
Figura 77: Marca personal letras "W R" en la base (Fotos de la muestra, autoría propia).....	88
Figura 78: Formas base cuencos (Fotos de la muestra, autoría propia).....	88
Figura 79: Formas de fustes (Fotos de la muestra, autoría propia).....	89
Figura 80: Vaso de tipo whisky (Fotos de la muestra, autoría propia).....	90
Figura 81: Vaso de tipo agua (Foto de la muestra, autoría propia).....	91
Figura 82: Vaso de tipo ron (Foto de la muestra, autoría propia).....	91
Figura 83: Vaso de tipo licor (Foto de la muestra, autoría propia).....	91
Figura 84: Vaso tipo decorado con rombos (Foto de la muestra, autoría propia).....	92
Figura 85: Copas tipo ron (Fotos de la muestra, autoría propia).....	93
Figura 86: Copas tipo vino (Fotos de la muestra, autoría propia).....	93
Figura 87: Copa tipo vino/ron (Foto de la muestra, autoría propia).....	94
Figura 88: Reconstrucción tentativa y distribución interna. Modificado de Carabias (2017: pág.116, Figura 7-6).....	95
Figura 89: Importaciones netas de cervezas 1844-1900 (Couyoumdjian, 2004).....	105

Bibliografía

- Adunka, M. L. (2017). *El convento y el vino: la vitivinicultura en la Recoleta Dominica en el siglo XIX*. Obtenido de Colecciones Digitales Dibam: www.bibliotecadominica.cl/678/w3-article-79135.html
- Alcaide, G. (1983). Arqueología histórica en una oficina salitrera abandonada. II Región. Antofagasta, Chile. Estudio experimental. *Chungará: Revista de Antropología Chilena*, 57-75.
- Alegría, C. (2013). El Gibraltar de las Costas Americanas: Marinería chilena y extranjera Valparaíso, 1811-1840. *Tesis para optar al grado de Magíster en Historia con mención en Historia de Chile*. Santiago: Universidad de Chile.
- Ames, G., Cunradi, C., Moore, R., & Stern, P. (2007). Military Culture and Drinking Behavior Among U.S. Navy Careerists. *Journal of Studies on Alcohol and Drugs*, 336-344.
- Angostura. (2021). *Our Story*. Obtenido de Angostura Bitters: <https://angosturabitters.com/our-story/>
- Arancibia, P., Jara, I., & Novoa, A. (2005). *La Marina en la Historia de Chile*. Santiago: Random House Mondadori.
- Aubert, V., & Arner, O. (1958). On the Social Structure of the Ship. *Acta Sociológica*, 200-219.
- Bagaloni, V., & Martí, V. (2012). Ajustes Metodológicos para el Análisis Macroscópico del Gres Cerámico. Estudio de conjuntos arqueológicos del sudeste bonaerense (siglo XIX). *ARQUEOLOGÍA*, 219-243.
- Balter, E. (2019). *The ABCs of Bordeaux*. Obtenido de Wine Spectator: <https://www.winespectator.com/articles/modern-abcs-of-bordeaux-3490#History>
- Barrett, F. (1996). The Organizational Construction of Hegemonic Masculinity: The Case of the US Navy. *Gender, work and organization*, 126-142.
- Barton, A. (2012). An Archaeological and Historical Investigation of a 19th Century Leprosarium at Hassel Island, St. Thomas, U.S. Virgin Islands. *A thesis presented for the Master of Arts Degree*. Knoxville: The University of Tennessee.
- Bittman, B., & Alcaide, G. (1984). Historical Archaeology in Abandoned Nitrate "Oficinas" in Northern Chile: A Preliminary Report. *Historical Archaeology*, 52-75.
- Brubaker, R., & Cooper, F. (2001). Más allá de la "Identidad". *Apuntes de Investigación del CECyP*, 1-66.
- Busch, J. (1987). Second Time Around: A Look at Bottle Reuse. *Historical Archaeology*, 67-80.
- C&C Group PLC. (2021). *Company History*. Obtenido de <https://candcgroupplc.com/history/>
- Carabias, D. (2017). Análisis e interpretación de la distribución espacial de las evidencias arqueológicas de un sitio de naufragio: La Infatigable. *Memoria para optar al título profesional de arqueólogo*. Universidad de Chile.

- Carabias, D., Simonetti, R., & Morales, C. (03-07 de enero de 2018). Exploring Infatigable (1855): First insights from Archaeology into the mid-Nineteenth Century Chilean Navy. *Ponencia presentada en la Society for Historical Archaeology Conference*. Nueva Orleans, Estados Unidos.
- Connel, R. (1995). La organización social de la masculinidad. En R. Connel, *Masculinidades*. California Press.
- Contador, A. (2017). *Diario de Edwin John Penton a bordo de la Fragata Blindada Cochrane*. Valparaíso: Armada de Chile.
- Cordell, L. (2008). Exploring Social Identities through Archaeological Data from the Southwest: An Introduction. En L. Webster, M. McBrinn, & E. Gamboa, *Archaeology without Borders* (págs. 145-154). Colorado: University Press of Colorado.
- Cortés, C. (2019). Colección vítrea del Museo de Antofagasta: una historia traslúcida. *Bajo La Lupa*.
- Couyoumdjian, J. R. (2000). El alto comercio de Valparaíso y las grandes casas extranjeras, 1880-193. Una aproximación. *HISTORIA*, 63-99.
- Couyoumdjian, J. R. (2004). Una bebida moderna: La cerveza en Chile en el siglo XIX. *HISTORIA*, 311-336.
- Dagnino, V. (1887). El Alcoholismo en Chile. *Memoria de prueba para optar al grado de Licenciado en la Facultad de Medicina i Farmacia*. Santiago: Imprenta nacional.
- Dellino-Musgrave, V. (2005). British Identities through pottery in praxis. The Case Study of a Royal Navy Ship in te South Atlantic. *Journal of Material Culture*, 219-243.
- Díaz-Andreu, M. (2005). *The Archaeology Of Identity. Approaches to gender, age, status, ethnicity and religion*. Routledge.
- Dietler, M. (2006). Alcohol Anthropological/Archaeological Perspectives. *The Annual Review of Anthropology*, 229-249.
- Espindola, E., & Costa, L. (2013). Oportunidades de beber a bordo: características do labor naval. *Revista de Saúde Coletiva*, 1277-1296.
- Estrada, B. (2006). La colectividad Británica en Valparaíso durante la primera mitad de siglo XX. *HISTORIA*, 65-91.
- Estrada, B. (2013). Testimonios de mujeres alemanas. Valparaíso a mediados del siglo XIX. *Revista de Humanidades*, 187-213.
- Estrada, B. (2014). Instituciones étnicas alemanas en Valparaíso 1850-1930: Una forma de defensa de la identidad cultural. *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, 139-179.
- Fennell, C. (2003). Group Identity, Individual Creativity, and Symbolic Generation in a BaKongo Diaspora. *International Journal of Historical Archaeology*, 1-31.

- Ferrer, H. (1994). *La Política Oceánica Nacional durante el decenio del presidente don Manuel Montt (1851-1861)*. Obtenido de Academia de Historia Naval y Marítima de Chile: http://historianaval.cl/publico/publicacion_archivo/publicaciones/33_5.pdf
- Garreaud, J. (1984). La formación de un mercado de tránsito. Valparaíso: 1817-1848. *Nueva Historia*, 157-194.
- Gefou-Madianou, D. (1992). *Alcohol, gender and culture*. Londres: Routledge.
- Giménez, G. (1997). Materiales para una teoría de las identidades sociales. *Frontera Norte*, 9-28.
- González, F. J. (2002). *La Influencia Francesa en la vida social de Chile de la segunda mitad del siglo XIX*. Obtenido de Traces de France: <https://tracesdefrance.fr/2018/03/24/la-influencia-francesa-en-la-vida-social-de-chile-de-la-segunda-mitad-del-siglo-xix/>
- Graham, M. (1822). *Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823)*. Obtenido de Memoria Chilena: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-7694.html>
- Guajardo, Á., & Barra, F. (2018). La Chimba como barrio industrial y bohemio durante los siglos XIX y XX. Estudio preliminar a partir del allazgo arqueológico de botellas de cerveza. *Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana*, 777-794.
- Gundian, A. (1866). *Manual del Marino o guía del Comandante i Oficial de Guerra i de Administración de la Marina de la República*. Obtenido de Issuu: https://issuu.com/albedu/docs/gundian__antonio_-_manual_del_marino._1866
- Hannon, T., & Hannon, A. (2021). *The St. Croix Archaeological Society*. Obtenido de http://www.stcroixarchaeology.org/files/Bottles_Found_in_St_Thomas_-_Hannon.pdf
- Harris, G. (1996). La Marinería Desertora: Un ramal "olvidado" de la inmigración extranjera en Chile, 1818-1888. *Cuadernos de Historia*, 173-190.
- Harris, G. (1997). La inmigración extranjera en Chile a revisión: también proletarios, aventureros, desertores y deudores. *Estudios Americanos*, 543-566.
- Heath, D. (1995). *International Handbook on Alcohol and Culture*. Estados Unidos: Greenwood Publishing Group.
- Henríquez, M., Lazzari, G., & Díaz, P. (2018). *Las Botellas de Gres de Coínco*. Santiago: Andros Impresores.
- Henríquez, M., Prado, C., Lazzari, G., Alamos, I., & Reyes, V. (2015). *Cerámicas y Vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua Volumen II*. Santiago: Andros Impresores.
- Henríquez, M., Reyes, V., Popovic, V., & Alamos, I. (2013). *Cerámicas y Vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua*. Santiago: Andros Impresores.
- Hernández, R. (1927). *Valparaíso en 1827*. Valparaíso: Imprenta Victoria.
- Hernando, A. (2002). *Arqueología de la Identidad*. Madrid: Ediciones Akal.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *La invención de la Tradición*. Barcelona: CRÍTICA.

- Horn, J. (2005). *Historic Artifact Handbook*. Obtenido de Archaeology Colorado: <https://archaeologycolorado.org/content/historic-artifact-handbook>
- Huerta, I. (1995). *El elemento humano en el primer medio siglo de la Armada de Chile*. Obtenido de Academia de Historia Naval y Marítima de Chile: http://historianaval.cl/publico/publicacion_archivo/publicaciones/33_1.pdf
- Jones, O., & Smith, A. (1985). *Glass of the British Military ca.1755-1820*. Quebec: Canadian Government Publishing Centre Supply and Services.
- Jones, O., & Sullivan, C. (1985). *The Parks Canada Glass Glossary for the description of containers, tableware, flat glass and closures*. Quebec: Canadian Government Publishing Centre Supply and Services Canada.
- Kross, J. (1997). "If you will not drink with me, you must fight with me": The Sociology of Drinking in the Middle Colonies. *Pennsylvania History: A Journal of Mid-Atlantic Studies*, 28-55.
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F., & Mujica, F. (2015). El pipeño: Historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile. *IDESIA*, 87-96.
- Lacoste, P., Castro, A., Briones, F., Cussen, F., Soto, N., Rendón, A., . . . Adunka, M. (2015). Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del chacolí (1810-2015). *IDESIA*, 97-108.
- Lacoste, P., Jiménez, D., Cruz, E., Rendón, B., Soto, N., Solar, M., & Polanco, C. (2014). Rutas del aguardiente en el Cono Sur de América (siglos XVI-XIX). Antecedentes de la Denominación de Origen Pisco. *IDESIA*, 43-50.
- Lacoste, P., Pszczolkowski, P., Briones, F., Aguilera, P., Mujica, F., & Garrido, A. (2015). Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile. *IDESIA*, 87-96.
- Lafond du Lucy, G., & Gana, F. (1911). *Viaje a Chile. Traducido de la edición francesa de 1853*. Santiago: Imprenta Universitaria.
- Lorenzo, S. (2012). *Carácter, sociabilidad y cultura en Valparaíso 1830-1930*. Valparaíso: Ediciones Universitarias de Valparaíso.
- Lorrain, D. (1968). An Archaeologist's Guide to Nineteenth Century American Glass. *Historical Archaeology*, 35-44.
- Marjot, D. (1977). Delirium Tremens in the Royal Navy and the British Army in the 19th Century. *Journal of Studies on Alcohol*, 1613-1623.
- Marshall, M. (1979). *Beliefs, behaviors & alcoholic beverages: A cross-cultural survey*. Michigan: University of Michigan Press.
- Martín, A. (1999). Entre el mar y la muerte. Procedencias, condiciones de vida y mortalidad de los navegantes en el Real Servicio (1776-1804). *Moderna*, 415-441.
- Merlet, E. (2002). *A lo largo de la Historia y a lo ancho del Mar*. Valparaíso: Armada de Chile.
- Merlet, E. (2007). *La Marina de Chile día a día: Bitácora de sus Efemérides y Hechos Principales*. Valparaíso: Armada de Chile.

- Mira, E. (2010). La vida y la muerte a bordo de un navío del siglo XVI: Algunos aportes. *Revista de Historia Naval*, 39-57.
- Molina, P. (2015). *Protocolo para la descripción de objetos de cristal y vidrio*. Obtenido de Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales: https://www.cdbp.patrimoniocultural.gob.cl/652/w3-article-52525.html?_noredirect=1
- Moloney, M. (2015). Re-imagining Shipboard Societies: A Spatial Approach to Analyzing Ships of the British Royal Navy during the 18th and 19th Centuries. *Tesis para optar al grado de Doctor en Filosofía*. Alberta: University of Calgary.
- Moreno, P. (1997). *Botellas Cuadradas de Ginebra. Estudio de la forma y procesos de fabricación desde mediados del siglo XVIII hasta principios del XX*. Buenos Aires: Centro de Arqueología Urbana.
- Mujica, F. (2017). Vinos, cocinerías y paisajes patrimoniales. En P. Lacoste, A. Castro, F. Mujica, & M. Adunka, *Patrimonio y desarrollo territorial. Productos típicos alimentarios y artesanales de la Región de O'Higgins. Identidad, historia y potencial de desarrollo* (págs. 226-283). Santiago: Publicaciones del Instituto de Estudios Avanzados Idea USACH.
- Mullins, P. (2011). The Archaeology of Consumption. *Annual Review of Anthropology*, 133-144.
- Nolan, B. (1976). Seamen, drink and social structure. *Maritime Policy & Management: The flagship journal of international shipping and port research*, 77-88.
- Orlove, B., & Bauer, A. (1997). Chile in the Belle Epoque: Primitive Producers, Civilized Consumers. En B. Orlove, *The Allure of the Foreign. Imported Good in Postcolonial Latin America* (págs. 113-150). Michigan: The University of Michigan Press.
- Ortiz, C. (2007). Botellas de vidrio como marcadores sociales y cronológicos, siglos XVII-XX. Bases para un catálogo arqueológico de Colombia. *Trabajo de Grado presentado para optar por el título de Magister en Antropología*. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Páez, M. C., & Giovannetti, M. (2008). Tipologizando Identidades. Reflexiones sobre la construcción de identidades étnicas en la Arqueología del NOA. *Avá*, 157-172.
- Palma, D. (2004). De Appetitos y de Cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX. *HISTORIA*, 391-417.
- Parker, M. T. (s.f.). *El tráfico marítimo por las costas de Chile entre mediados del siglo XIX y principios del siglo XX*. Obtenido de Academia de Historia Naval y Marítima de Chile: http://historianaval.cl/publico/publicacion_archivo/publicaciones/24_3.pdf
- Pedrotta, V., & Bagaloni, V. (2007). Bebidas, comidas, remedios y "vicios". Prácticas de uso y descarte de recipientes de vidrio por los "indios amigos" de la frontera sur (siglo XIX). En C. Bayón, A. Pupio, M. González, N. Flegenheimer, & M. Frére, *Arqueología en las Pampas (Tomo II)* (págs. 815-835). Sociedad Argentina de Antropología.
- Pérez, G. (2019). Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte Infatigable (Sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. *Memoria para optar al título de Arqueóloga*. Universidad de Chile.

- Petchey (2013). The ring seal beer/champagne bottle. *Archaeology in New Zealand*, 215-224.
- Pineau, V. (2012). Prácticas de consumo del alcohol entre los grupos indígenas de la frontera del sur (S. XVIII-XIX) desde la arqueología histórica. *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 265-297.
- Proulx, G. (1984). *Between France and New France. Life Aboard the Tall Sailing Ships*. Toronto: Dundurn Press Limited.
- Puente, V. (2012). "Atravesando fronteras". Prácticas compartidas e identidades sociales negociadas durante el tardío prehispánico. Una discusión desde la alfarería ordinaria del valle del Bolsón (Belén, Catamarca). *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 65-87.
- Raies, A. (2013). Arqueología urbana de Rosario. Análisis de los Precintos de bebidas del sitio La Basurita (1870-1890). *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, 96-104.
- Rivas, F. (2004). *La Bohemia como expresión de la sociabilidad porteña*. Obtenido de Docplayer: <https://docplayer.es/1294846-La-bohemia-como-expresion-de-la-sociabilidad-portena-1.html>
- Rojas, J. (2016). Niños en huelga. El caso de la Fábrica Nacional de Vidrios. Chile, 1925. *TRASHUMANTE Revista Americana de Historia Social*, 10-31.
- Rojas, J., Rodríguez, C., & Fernández, M. (1997). Los Trabajadores de Cristalerías de Chile: Retazos de su historia. *última Década*, 1-32.
- Salinas, R. (2003). Del maltrato al uxoricidio. La violencia "puertas adentro" en la aldea chilena tradicional (siglo XIX). *Revista de Historia Social y de las Mentalidades*, 95-112.
- Sandoval, I. (2014). Los Límites del control social en la Provincia de Concepción: Sociabilidad popular, consumo alcohol y violencia interpersonal 1830-1850. *Tesis para optar al título de Licenciado en Historia con Mención en Estudios Culturales*. Santiago: Universidad Academia de Humanismo Cristiano.
- Schávelzon, D. (1987). Tipología de recipientes de gres cerámico para la Arqueología de Buenos Aires. *Arqueología Urbana*.
- Schávelzon, D. (2000). *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*. Buenos Aires: Aguilar.
- Schávelzon, D., Zorzi, F., & Igareta, A. (2016). Vajilla y costumbres de mesa en la antigua Buenos Aires: Una mirada desde la Arqueología Histórica. En S. Hallstead, & R. Root, *Pasado de moda. Expresiones culturales y consumo en la Argentina* (págs. 52-75). Buenos Aires: Ampersand.
- Silva, C. (2018). *Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos DIBAM*. Obtenido de Colecciones Digitales, Subdirección de Investigación.: <http://www.museodeantofagasta.cl/sitio/Contenido/Objeto-de-Coleccion-Digital/83716:Pulperias-y-alimentacion-desde-la-basura-pampina-lo-que-muestra-la-Coleccion-Historica-del-Museo-de-Antofagasta>

- Silva, J. (Enero de 2014). La Chingana: espacio de construcción y reconstrucción de los sujetos populares (1820-1850). *Informe final para optar al grado de Licenciado en Historia*. Santiago, Chile: Universidad de Chile.
- Sironi, O., & Mafferra, L. (2020). La alimentación en contextos mineros surandinos: diálogos entre cultura material y evidencia documental (siglos XIX y XX). *Revista Colombiana de Antropología*, 183-214.
- Smith, F. (2008). *The Archaeology of Alcohol and Drinking*. Florida: University Press of Florida.
- Society for Historical Archaeology. (2020). *Historic Bottle Identification*. Obtenido de SHA Research Resources: <https://sha.org/bottle/index.htm>
- Talavera, J. (1896). *El Alcoholismo*. Valparaíso: Imprenta y Litografía Central.
- The Wine Cellar Insider. (2021). *Learn about St Julien Bordeaux Best Wines Chateaux Vineyards Character*. Obtenido de The Wine Cellar Insider: <https://www.thewinecellarinsider.com/bordeaux-wine-producer-profiles/bordeaux/st-julien>
- Treutler, P. (1958). *Andanzas de un Alemán en Chile 1851-1863*. Santiago: Editorial del Pacífico.
- Ugarte, J. d. (1910). *Valparaíso 1536-1910 Recopilación Histórica, Comercial y Social*. Valparaíso: Imprenta Minerva.
- Urbina, X. (2002). Vendedores ambulantes, comerciantes de "puestos", mendigos y otros tipos populares de Valparaíso en el siglo XIX. *Archivum*, 45-61.
- Van Wormer, S. (2014). An Analysis of Glass Artifacts from the Chapel Complex Excavation at the Presidio of San Diego. *Pacific Coast Archaeological Society Quarterly*, 33-61.
- Vidal Gormaz, F. (1901). *Algunos Naufragios ocurridos en las costas chilenas desde su descubrimiento hasta nuestros días*. Santiago: Imprenta Elzeviriana.
- Volpe, S. (1994). Tipología de recipientes de Gres Cerámico y Precintos de cerveza. Excavaciones arqueológicas de Rosario. *Arqueología Urbana*, 1-12.
- West, L. (2001). Negotiating Masculinities in American Drinking Subcultures. *The Journal of Men's Studies*, 371-392.
- White, J. (1978). Bottle Nomenclature: A Glossary of Landmark Terminology for the Archaeologist. *Historical Archaeology*, 58-67.
- Widow, J. (2021). Consumo de tabaco a bordo de una embarcación de guerra chilena de mediados del siglo XIX: Análisis del conjunto de pipas arqueológicas del pecio de la barca de transporte Infatigable. *Memoria para optar al título de Arqueólogo (Inédita)*. Universidad SEK.
- Wilson, T. (2005). *Drinking Cultures. Alcohol and Identity*. Oxford: BERG.
- Wine Searcher. (2021). *Saint-Julien Wine*. Obtenido de Wine Searcher: <https://www.wine-searcher.com/regions-saint-julien>

Woff, B. (2019). The reliability of bottle form for ascertaining function. *Australasian Historical Archaeology*, 37-42.

Zurher, L. (1965). The Sailor Aboard Ship: A Study of Role Behavior in a Total Institution. *Social Forces*, 389-400.

ANEXO 1. GRÁFICOS Y DIAGRAMAS

Figura 1: Gráfico de colores de vidrio de contenedores (NMB) del sitio S3 PV. Elaboración propia.

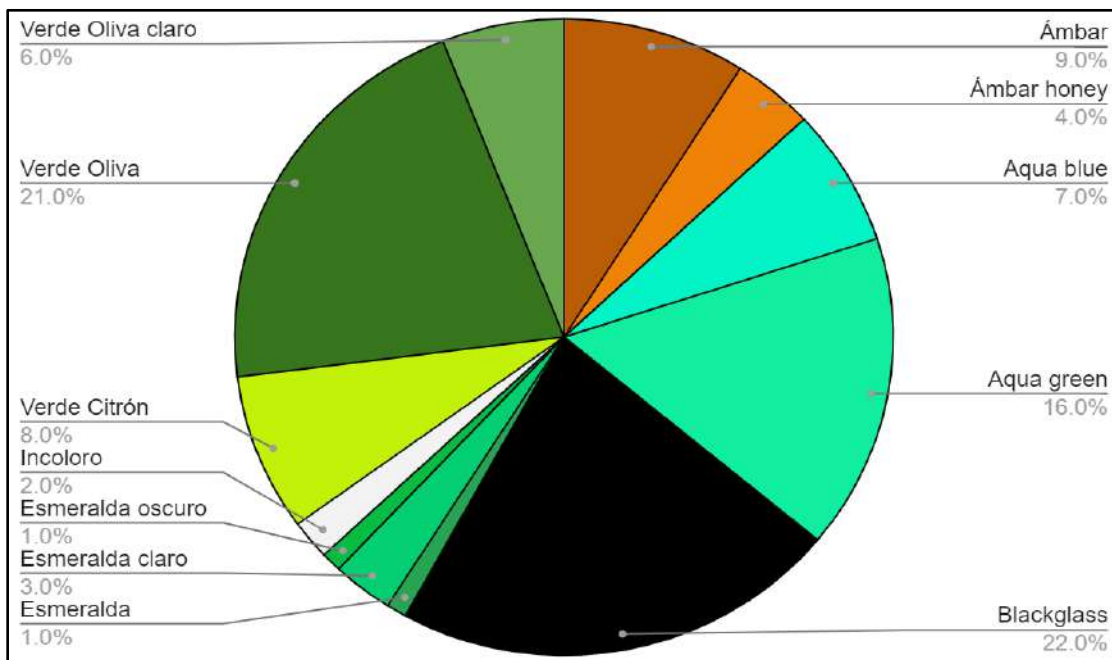


Figura 2: Gráfico de colores de vidrio de fragmentos vítreos (cuerpos) del sitio S3 PV. Elaboración propia

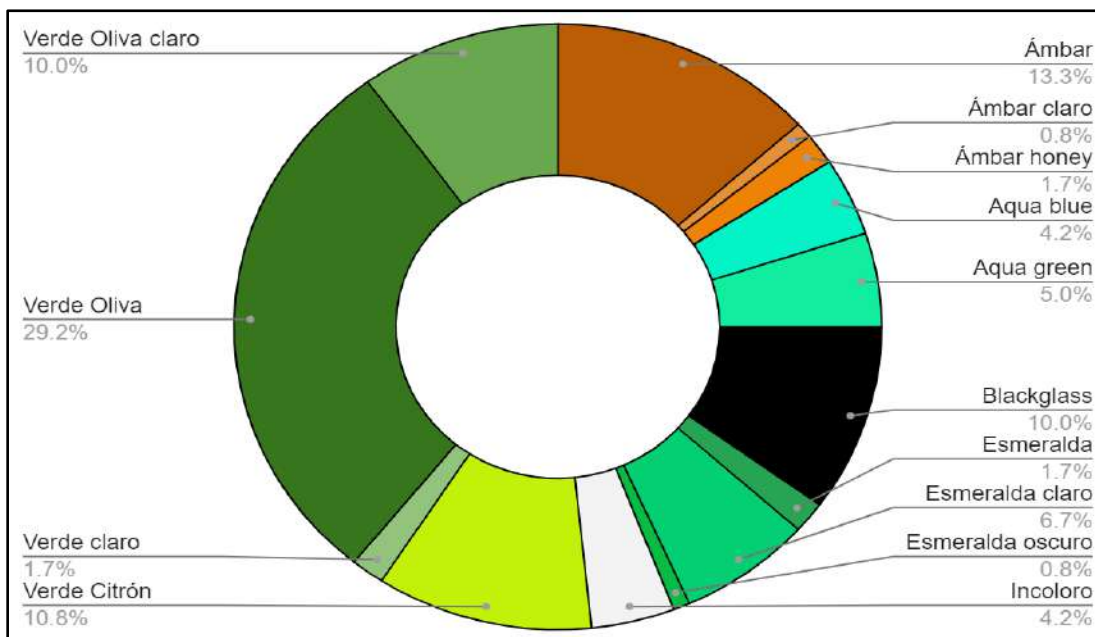


Figura 3: Diagrama de descripción e identificación general de contenedores vítreos. Elaboración propia

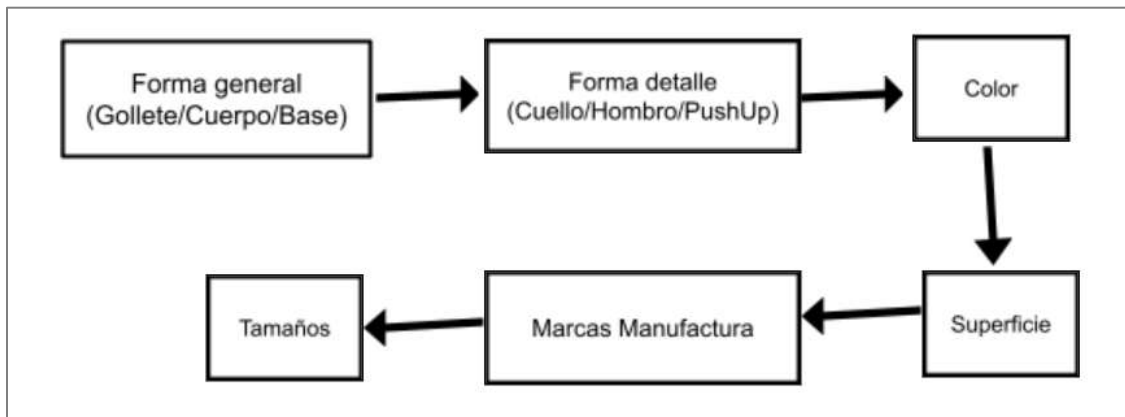


Figura 4: Diagrama de descripción e identificación general de contenedores de gres. Elaboración propia

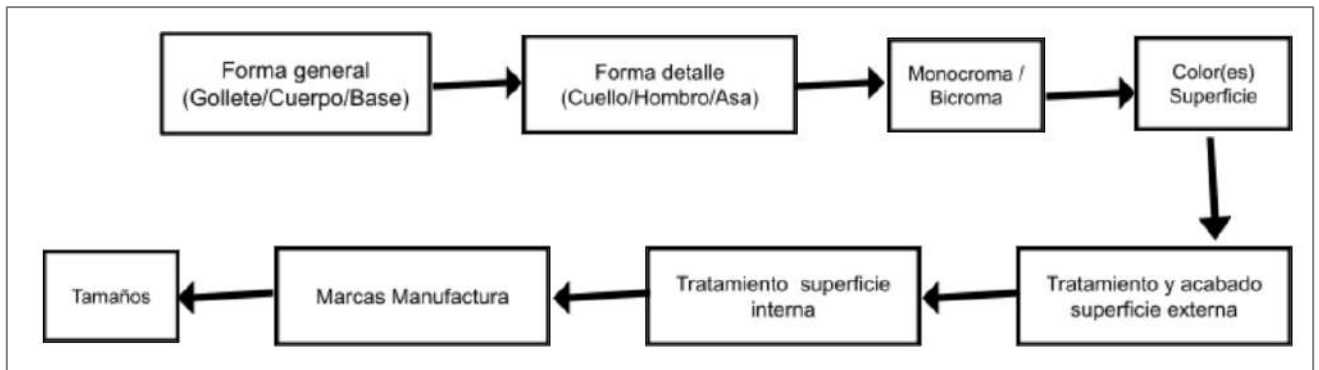
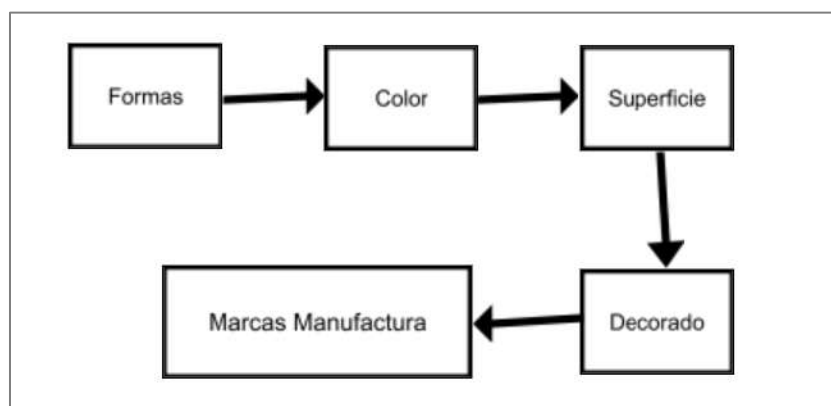


Figura 5: Diagrama de descripción e identificación general de vajilla vítrea (vasos y copas). Elaboración propia



ANEXO 2. REVISIÓN DE FUENTES ESCRITAS

TEMA	INFORMACIÓN (citas textuales)	FUENTE	TIPO FUENTE
El puerto y Valparaíso	De la misma manera, el puerto, donde se encontraban al ancla centenares de buques más grandes o más pequeños, pertenecientes a los más diferentes países, y cuyas aguas eran cruzadas por innumerables botes, ofrecía un espectáculo muy interesante. Se movían en él grandes vapores, apurando con sus estridentes pitazos a los pasajeros retrasados; algunos veleros levaban anclas, y los alegres cantos de los marineros se escuchaban desde nuestro sitio. (p.34-35)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
El puerto y Valparaíso	Valparaíso se extiende a lo largo de la costa, en un semicírculo que tiene una longitud de casi una legua, y la playa se encuentra dividida por siete quebradas principales. Las quebradas y colinas han sido edificadas; sobre todo en estas últimas se encuentran magníficos chalets y jardines, pertenecientes la mayoría a comerciantes alemanes y británicos. (p.39)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
El puerto y Valparaíso	Más o menos al centro, la cordillera de la Costa avanza tanto, que forma una punta, llamada Cabo de Hornos, que divide la ciudad en dos partes, denominadas El Puerto y El Almendral. El puerto es la sede del Gobierno, de los consulados y el punto céntrico de todo comercio, como consecuencia de lo cual se encuentran también en este barrio los representantes del comercio extranjero y, en relación con éste, los hoteles de primer rango, la Bolsa, la Aduana, la oficina de Impuestos, el Telégrafo y el Correo, e igualmente albergues para marineros y casas de prostitución. El Almendral, en cambio, es mucho más extendido (...). Allí se encuentra la plaza principal, llamada de La Victoria, con la iglesia de San Agustín, el palacio del obispo, el teatro, el cuartel principal de la policía, el gran hospital y diversos monasterios e iglesias. (p.40)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
El puerto y Valparaíso	Valparaíso en 1855 - La población de Valparaíso se había incrementado mucho en los últimos tiempos, crecía todos los días y alcanzaba ya a 80.000 almas. De la misma manera, la ciudad había recibido durante ese tiempo importantes mejoras y estaba embellecida. (p.194)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
El puerto y Valparaíso	Teniendo que ir y volver dos veces de mi casa a la de la señora Campbell, he visto todo lo que hay que verle por fuera á la ciudad de Valparaíso. Es un lugar que se extiende a lo largo, construido al pie de áridos cerros que dominan el mar y se avanzan tanto hacia él que en algunas partes que apenas dejan trecho para una angosta callejuela, y se abren en otras hasta permitir dos plazas regulares, una de las cuales sirve de mercado, y tiene á un costado la casa del gobernador, que se halla espaldeada por una pequeña fortaleza que corona una colina. La otra plaza se ve honrada por la iglesia matriz, que como aquí no hay obispado, hace las veces de catedral. (p.156)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
El puerto y Valparaíso	Hoy, por primera vez desde que estoy establecida aquí, he salido á caballo á ver el puerto, y he tenido oportunidad de observar las tiendas, los mercados y el muelle, si este nombre puede dársele á la plataforma que hay delante de la aduana. Las tiendas nacionales, si bien pequeñas, las encuentro generalmente más aseadas que las de la América portuguesa. En ellas se encuentran generalmente las sederías de China, Francia e Italia, los algodones de colores de la Gran Bretaña, los rosarios, amuletos y vidrios de Alemania. Los artículos del país rara vez se compran en las tiendas, porque los pocos que se fabrican son sólo para el consumo doméstico. (p.172)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
El puerto y Valparaíso	Fondeamos en Valparaíso i nos encontramos en el puerto con un gran numero de buques ingleses, americanos i franceses. Entre éstos citaré la fragata Clorinde, mandada por el baron de Mackau, hoi Ministro de Marina de la Francia; i los buques mercantes: la Antigone, del Havre, capitan Cacheleu, la Vénus, del mismo puerto, capitan Gachat, la Gazelle, de Brest, capitan Pointel. (p.12)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria

El puerto y Valparaíso	Valparaíso se divide en dos partes: una llamada el puerto, ha sido construida en las gargantas i en la base de las colinas que descienden hacia el mar. Estrayendo tierra de los cerros se ha conseguido formar una calle sobre la playa, pero esta es tan estrecha en algunos puntos que apenas deja espacio para el tránsito de una carreta, i no es posible hacer construcciones de casas. Las gargantas de los cerros se llaman quebradas i hai cinco: quebrada del Arsenal, de la Catedral o de la Merced, de San Francisco, de San Juan de Dios i de San Agustin. La sesta quebrada de San Juan de Dios o del hospital, es la separacion entre el puerto i el Almendral. (p.20)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
El puerto y Valparaíso	Los lancheros y cargadores tenían su propio espacio en el puerto, bajando a tierra las riquezas del norte y sur del país, y las importaciones extranjeras que llegaban en los barcos en tiempos en que toda la faena de carga y descarga, el abastecimiento de combustible, agua y provisiones, se hacía sobre sus espaldas "desde la orilla de la playa a las lanchas y de éstas a tierra... sumidos en el agua hasta los pechos", como decía Diego Portales, en 1822. La orilla de la playa, por cierto, era el lugar más concurrido del Puerto y sintetizaba, con su movimiento, la marcha comercial de la ciudad. Sólo a unos pocos metros del muelle, ámbito de los trabajadores portuarios, comenzaba el mundo de la calle donde hacían notar su presencia los vendedores ambulantes. En el siglo XIX y a comienzos del XX, casi toda la distribución de bienes al menudeo se hacía mediante estos hombres, también mujeres y niños, que se movían por la ciudad al aire libre, a pie o a lomo de burro, para proveer a la población de toda suerte de productos. (p. 2-3)	Vendedores ambulantes, comerciantes de "puestos", mendigos y otros tipos populares de Valparaíso en el siglo XIX. Ximena Urbina, 2002	Secundaria
Presencia extranjera y criolla en general	Cuando regresé al hotel a las 5, sonaba la campanilla que invitaba a la comida, y mi sorpresa fue grande, al encontrar en el gran comedor a más de 60 alemanes, que ocupaban una gran mesa, mientras que en otra habían tomado asiento algunos ingleses, franceses y muchos chilenos. (p.37)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Presencia extranjera y criolla en general	En cuanto a las razas humanas que vivían en Valparaíso, se les podía dividir en tres categorías: los aborígenes, los mestizos de indígenas y españoles, incluyendo los criollos descendientes de españoles sin mezcla, y los extranjeros. (p.43)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Presencia extranjera y criolla en general	La lengua nacional es el castellano, pero como viven en Valparaíso numerosos extranjeros, se habla mucho el alemán, el inglés y el francés. Existía un buen colegio inglés, en el que se educaban no sólo los niños de los extranjeros, sino también los hijos de muchos chilenos, aprendiendo aquellas tres lenguas. (p.44)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Presencia extranjera y criolla en general	Como a los ingleses no les era permitido, por no profesar el catolicismo, enterrar sus muertos en tierra consagrada, que era de propiedad de las iglesias en Valparaíso, durante algunos años emplearon para ello el fuerte San Antonio y otros lugares cerrados, donde las tumbas no fuesen profanadas. Poseen ahora un extenso cementerio, rodeado de una muralla alta, en la cumbre de un cerro, entre las quebradas de Elias y de San Juan de Dios, para cuyo acceso han construido a expensas de los comerciantes extranjeros un camino que va serpenteando por el cerro. (p.38)	Memorias de un Oficial de marina inglés al servicio de Chile durante los años de 1821-1829 (tr. J.T. Medina)	Primaria
Presencia extranjera y criolla en general	En 1822 la población de Valparaíso que desde hace veinte años ha aumentado en la mitad, se elevaba a 15 o 17.000 habitantes de los cuales habia 3.000 extranjeros. De éstos, los ingleses i los americanos formaban mas de las tres cuartas partes, el resto se componía de algunos españoles, italianos, alemanes, portugueses i franceses. Hai en la ciudad algunas malas tabernas, dos cafées i un pequeño hotel ingles, el único donde puede uno hospedarse cómodamente. (p.22)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
Consumo de alcohol general	En nuestra mesa reinaba mucha animación, y sobretodo a los postres se consumían grandes cantidades de champaña, vino del Rhin y de Tokay: una prueba concluyente de que la joven Alemania vivía en este país en la abundancia. (p.37)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Consumo de alcohol general	Entonces observé una procesión que, a la luz de faroles, conducía un catafalco al cementerio. Si el aspecto de un entierro es tétrico a medianoche, la impresión que recibí fue aún más desagradable cuando vi que los portadores, en vez de avanzar con pasos tranquilos y solemnes, iban al trote. Al mismo tiempo, vi que se encontraban en estado de ebriedad y se podía temer que se cayeran en cualquier momento con el cadáver. Y,	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria

	efectivamente, apenas habían pasado frente a mí, su gritería me señaló que habían dejado caer el catafalco, de modo que el muerto estaba sobre el pavimento. (p.52)		
Consumo de alcohol general	El alcoholismo es de fecha moderna; nuestros abuelos, que eran tan aficionados como hoy, a buscar una fuente de alegría y de placer en una botella de vino, no conocieron a ese ser estúpido que hoy se llama alcohólico] la antigua ebriedad producía la alegría, no la depresión intelectual que acompaña al uso de las bebidas impuras. (p.4)	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria
Consumo de alcohol general	Al monopolio del alcohol por el Estado, como se practica en gran parte de Europa, se le han encontrado las siguientes ventajas: (...) Cuarta, quitar todo impuesto a las bebidas, como el vino, la cidra, la cerveza y otras llamadas hijiénicas, porque son indispensables al trabajador que necesita de ellas para poder sobrellevar las fatigas de un día de cansancio. (p.11)	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria
Consumo de alcohol general	Se ha dicho que la bebida natural del hombre es el agua, debiéndose solo al uso del vino la muerte prematura que hoy ataca a la especie humana; y para probar esta aseercción se cita el ejemplo de Chevreul de quien, se dice, que por no haber tomado alcohol fué mas que centenario. La experiencia diaria de los médicos les prueba, sin embargo, que el vino es necesario a los niños débiles, a los que padecen de linfatismo, a las mujeres nerviosas, a las personas que trabajan en sus gabinetes, a los viejos para quienes el vino es tan indispensable como lo es la leche para los niños. (p.12)	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria
Consumo de alcohol general	El pueblo rodea los puestos con un aire de verdadera importancia, fumando y retirándose algunas veces un poco al interior, donde. el sabroso olor que se exhala y el chisporroteo de la grasa hirviendo hace saber a los transeúntes que allí pueden encontrar frituras dulces y sabrosas; además no escasean las copas de vino o aguardiente para mejorar la merienda.(p.176)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
Consumo de alcohol general	Hoy es la festividad de Nuestra Señora del Pilar, la abogada de los marineros. ¿Cómo podía dejar yo de observarla? (...) Cuando entramos á una pieza muy grande, rodeada de bancos en tres de sus costados y con un brasero en el centro, vi que en el cuarto costado del departamento había una mesa cubierta de jarras y botellas que contenían licores de varias clases, rodeadas de vasos de diferentes tamaños (...) Mientras tanto había estado observando que unas cuantas viejas gordas andaban ocupadas haciendo mezclas de distintos licores, que llevaban á otro departamento interior. Probé algunos de esos licores. Muy poco era el aguardiente o el vino que se pedía; en cambio había un gran consumo de diversas clases de sorbetes, de los cuales el mejor es la aloja. El aloja es una infusión de culen, canela o cinamomo silvestre, y un poco de almíbar, á la cual se le atribuyen condiciones tan saludables como agradables (p.213-214)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
Consumo de alcohol general	Hai en todas las ciudades chilenas, grandes o pequeñas, una o dos calles i hasta barrios enteros destinados esclusivamente a que el pueblo se embriague a vista de las autoridades i de todo el que quiera presenciar las escenas más repugnantes, la bacanal más horrenda, el delirio del vicio. La fiesta inicia en la tarde del sábado i termina en la mañana del martes. Allí se beben los brevajes más detestables i más nocivos: el aguardiente en todas sus formas, circula de mano en mano, produciendo efectos tales que el que escapa del puñal del amigo no libra de la pneumonía, el reumatismo o la conjestión cerebral. (p.5)	El alcoholismo en Chile. Dr. Vicente Dagnino. 1887	Secundaria
Consumo de alcohol general	(Invitado por la clase alta de Santiago) En la tarde se come arroz con leche, pasteles i, como postre, frutas de la estacion, sandías, higos, uvas, frutillas, todo acompañado de vinos españoles, franceses, del pais o del chacolí rosado. (p.38)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
Consumo de alcohol general	En el siglo XIX, la sociedad chilena acomodada consumía estos licores, las famosas "copitas de dulce mistela" (Palma, 2004: 396 y 405). Las mistelas eran elaboradas de distintas maneras. El chinchivi, por ejemplo, era un macerado extraído del cilantro. El lucas era el correspondiente ponche de culén, ese jarabe azucarado de aguardiente con palitos de la planta. Ambos tragos se transformaron en los favoritos de los parroquianos (Pereira, 1977: 78). Para esta época, el género femenino fue el principal consumidor de estos brebajes, las mistelas fueron reconocidas como recurso de coquetería femenina. La negra Rosalía, afamada por su picaronería, de calle San Pablo, hacia 1825, ofrecía	Vinos, cocinas y paisajes patrimoniales (Mujica, 2017)	Secundaria

	piscos y mistelas para apagar el dulce de sus picarones. La negra Rosalía vendía su mistela especial, llamada la señorita, porque era uso exclusivo de las mujeres. (p.271)		
Consumo de alcohol general	La mesa hogareña colonial era una tabla larga y a los lados se usaban bancos fraileros y un único sillón en la cabecera para el dueño de casa. (...) El vino o el agua se servían en jarras y desde fines del siglo XVIII se hizo habitual la presencia de la botella de vidrio en la mesa en lugar de la jarra, la que se rellenaba una y otra vez. Un único vaso daba vueltas y vueltas; las copas eran raras y sólo se usaban en ocasiones especiales, y hubo que esperar un siglo para que se difundieran y frieran un elemento de uso común. (p.65)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Consumo de alcohol general	Según otro escrito de la época, "los ingleses introdujeron la costumbre de poner un vaso o una copa en cada asiento, de cambiar los platos cada cambio de comida y de brindar al final". Y hacia 1815, según el relato de Wilde: En las casas menos acomodadas, pero no tan absolutamente pobres que no pudieran tener más, sino porque era costumbre, se servía el vino para todos en un solo vaso, o dos cuanto más, vaso que pasaba de mano en mano y por consiguiente de boca en boca de los presentes (p.66-67)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Consumo de alcohol general	Antes, otro viajero, el español don Félix de Azara, dijo que no se bebía vino sino aguardiente y es costumbre llenar un vaso grande y convidar a los presentes pasando de mano en mano y repitiendo hasta que finaliza el dinero del convidado, tomando como desatención el no beber siendo convidado. (p.68)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Consumo de alcohol general	Una comida ofrecida al general Artigas en Paysandú, en 1815, fue descrita como sigue: Un poco de asado de vaca, guiso de carne, pan ordinario y vino servido en una taza por falta de vasos de vidrio; cuatro cucharas de hierro estañadas, sin tenedor ni cuchillos sino los que traía alguno, dos o tres platos de loza, una fuente de peltre cuyos bordes estaban despegados; por asientos tres sillas y la petaca, quedando los demás de pie. (p.98)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	Cerca de las 8 horas llegó a bordo el capitán del puerto, con los funcionarios de la aduana, y después de haber examinado los documentos y las mercaderías y de habernos deseado una feliz estadía en el país, con una copa de Jerez, nos abandonaron de nuevo, para visitar otros buques llegados en esa madrugada, después de lo cual pudimos dirigirnos a tierra. (p.35)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	(...) en la marina británica existía la costumbre de repartir diariamente a la tripulación una mezcla de ron con agua caliente, limón y azúcar, llamada "grog" (...). Adoptada tal usanza por la marina norteamericana luego de las guerras de independencia, y reemplazado en norteamérica el ron por whisky, el reparto de la bebida hecho bajo los ojos vigilantes del segundo comandante no carecía de cierto ceremonial. (p. 132-133)	A lo largo de la Historia y a lo ancho del mar. Enrigue Merlet, 2002	Secundaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	Grog a bordo y una joven en tierra, era una de los muchos brindis que solían corear los marineros ingleses en el siglo XIX, cuando embarcados en sus buques de guerra ingerían la mezcla de "un tercio de ron por dos tercios de agua", que a partir de 1881 comenzó a ser distribuida sólo a los mayores de 20 años de edad, varias décadas después de que en 1824 la ración hubiese sido disminuida de media pinta a un "gill", medida de vino y licor equivalente a un treinta y dos avo de galón o un cuarto de pinta. (p.132)	A lo largo de la Historia y a lo ancho del mar. Enrigue Merlet, 2002	Secundaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	La norma suprimida en la armada estadounidense en julio de 1862, es posible asociarla con la costumbre chilena de beber café con "chica", ración de cinco centilitros de ron o aguardiente ingerida a bordo de los buques de guerra desde fines del siglo XIX, después de las faenas realizadas bajo condiciones de extremo esfuerzo o de riguroso clima, como son las del austro magallánico y la Antártica, escenarios donde a través del reaprovisionamiento de faros y balizas (señal fija o flotante cuyo nombre deriva del latín "palus": palo o estaca), y sacrificados períodos de aislamiento, oficiales y tripulantes templan su espíritu marinerio (p.133)	A lo largo de la Historia y a lo ancho del mar. Enrigue Merlet, 2002	Secundaria

Consumo de alcohol por parte de los marineros	Los marineros pasaban sus noches con el pueblo, en las chinganas que bordean el Almendral, frecuentadas por gran número de mujeres públicas. Los marineros extranjeros, franceses, ingleses i americanos, soportan menos bien que los chilenos el vino del país o beben mas que éstos; el hecho es que los naturales conservaban alguna luz de razón, mientras que los extranjeros caían rápidamente en la mas brutal embriaguez, hasta el extremo de no poder moverse. Casi todos los días se recojía en las calles hombres asesinados en las riñas de los cerros. (p.76)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	Viveres para la Marina de la República - Su provisión. Santiago, diciembre 11 de 1857. Oída la Junta Económica i el Comandante Jeneral de Marina, sobre la necesidad de modificar las condiciones para la adjudicación i provisión de viveres para la Marina, establecimiento de Magallanes i otros puntos que el Gobierno designe, he tenido a bien aprobar las siguientes: Condiciones bajo las cuales se adjudica la provisión de viveres i son obligatorias para el contratista. (...) 4° La grasa debe ser puesta en barriles de dos quintales i no en panzas. 5° El proveedor es obligado a prestar los barriles para embarcar el aguardiente; así mismo sacos para el embarco de galletas i de frejoles (...). (p. 197-198)	Manual del marino o guía del Comandante i Oficial de Guerra i de administracion de la Marina de la República. Antonio Gundian, 1866.	Primaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	Ración de Armada fresca - Su modificación. Santiago, noviembre 29 de 1860. De acuerdo con lo que propone el Comisario Jeneral de Marina i lo acordado por la Junta Económica del Departamento, sobre las modificaciones que conviene se hagan en la ración fresca de Armada; he venido en acordar i decreto: Art. 1° La ración de Armada fresca o en puerto, se compondrá desde el 1° de enero próximo, de las especies que a continuación se espresan: Una libra de pan Una i media libra carne Una onza de cacao Una i media onza de azúcar Cuatro onzas verduras Una libra de papas Cuatro onzas cabezas de cebollas Media onza sal Un décimo cuartillo de aguardiente Una libra leña Dos libras carbon de piedra Art. 2° La ración de Armada seca o navegando, permanecerá la misma que determina el decreto de 25 de mayo de 1850, con la agregacion del vinagre en la proporción de un cuartillo por semana para cuatro hombres. Tómese razón i comuníquese, Montt, Manuel García. (p.247)	Manual del marino o guía del Comandante i Oficial de Guerra i de administracion de la Marina de la República. Antonio Gundian, 1866.	Primaria
Consumo de alcohol por parte de los marineros	Ración de Armada. Santiago, mayo 25 de 1850 (...) La nueva ración de Armada que se suministrará en lo sucesivo a las tripulaciones de los buques de la Escuadra, se compondrá de las especies que a continuación se espresan: Nueva ración de Armada en puerto. Una libra de pan Una i media libra carne Una onza cacao Una i media onza azúcar Cuatro onzas verduras Un diez i seis avos almud de papas Media cabeza de cebolla Media onza sal Un décimo cuartillo de aguardiente Una libra de leña Dos libras carbon de piedra - Nueva ración de Armada navegando. Una libra galleta Media libra charqui	Manual del marino o guía del Comandante i Oficial de Guerra i de administracion de la Marina de la República. Antonio Gundian, 1866.	Primaria

	<p>Media libra carne salada Cuatro onzas frejoles Cuatro onzas harina Cuatro onzas arroz Una i media onzas de azúcar Una onza cacao Media onza sal Un octavo onza ají Una libra de leña Dos libras carbon de piedra Un décimo cuartillo de ron Tómese razon i comuníquese. Bulnes. Pedro Nolasco Vidal (p.248-249)</p>		
Los marineros en Valparaíso	<p>En la tarde me dirigí a caballo con varios conocidos a un lugar de recreo situado en una quebrada vecina, llamado Las Zorras, donde crecía una exuberante vegetación y se encontraban varios jardines particulares y casas de campo. En el camino nos encontramos con grupos de marineros y muchachas, algunos de los cuales corrían a caballo, subiendo o bajando el cerro. (p.54)</p>	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Los marineros en Valparaíso	<p>Cuando nos habíamos despedido de esta amable familia, escuchamos repentinamente una espantosa gritería en una de las calles que conducen desde la plaza de La Matriz a los cerros, conocida como centro de la prostitución. Nos acercamos, y encontramos un gran número de prostitutas y marineros trabados en lucha con unos soldados. Dos víctimas yacían ya en el suelo, bañados en su sangre; uno tenía la barriga abierta en tal forma de una cuchillada, que los intestinos colgaban hacia afuera, y al otro le habían clavado un cuchillo en un costado. Nos alejamos rápidamente, separándonos de esta escena repugnante, y regresamos al hotel. (p.55)</p>	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Costumbres maríneas	<p>Después de un cuarto de hora se disparó el segundo cañonazo, se izó la escalera del buque, los marineros comenzaron a levar anclas, con las canciones de costumbre, y la máquina comenzó a mover lentamente las grandes ruedas, que chirriaban.(p.60)</p>	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
Costumbres maríneas	<p>(respecto a la marina norteamericana) A las siete campanadas se sacaba la cantidad necesaria de la cordial y espirituosa bebida de uno de los barriles del pañol de licores, y se vaciaba en un tonel de madera con tapa llamado tina del grog, el que era cerrado con llave y colocado a cuidado de un centinela. Poco después de las ocho campanadas, todos se trasladaban hacia popa, donde el oficial de cubierta observaba el rodar de ojos y la mirada de sumo placer con que los marineros tragaban su media pinta, un octavo de litro de whisky diluido con igual cantidad de agua que debía ser bebido ahí mismo (p.133)</p>	A lo largo de la Historia y a lo ancho del mar. Enrique Merlet, 2002	Secundaria
Bebidas alcohólicas	<p>De vuelta de un corto paseo, tuve hoy oportunidad de ver un grupo de jinetes, jóvenes y viejos, que venían de los alrededores de Rancagua, ciudad situada casi al pie de los Andes, al sur de Santiago, con un cargamento de vino y aguardiente. El licor es traído en cueros y a lomo de mulas. (p.169)</p>	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
Bebidas alcohólicas	<p>Las casas situadas en las esquinas de las calles tienen casi siempre almacenes o pulperías, llamados bodegones, en los cuales el pueblo se provee de grasa, azúcar, vino, aguardiente del país, este es también el lugar elegido por los ociosos de la clase baja para reunirse a beber i a charlar. (p.45)</p>	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
Categorías y calidad de alcoholes	<p>En Chile, donde el cultivo de la vid ha tomado tanto incremento, parece difícil que se fabriquen otros alcoholes que los de uva y sin embargo, el apetito de mayor lucro ha hecho que se instalen alambiques para destilar la fermentación de los orujos, de los granos, de las papas y de las melazas de toda especie, las cuales producen alcoholes nocivos, cuyo uso debe evitarse. Pero como el mal está hecho y los industriales no se resolverían a perder el dinero ya invertido, cabe esta pregunta: ¿Es posible purificar estos productos de la fermentación y obtener de ellos un alcohol poco ofensivo? Efectivamente, puede obtenerse, aunque no quede nunca tan inofensivo como el del vino. (p.5)</p>	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria

Categoría y calidad de alcoholes	Mejor seria que se bebiera poco alcohol, pero ya que no se puede estirpar ese vicio, importa mucho que cuando de él se beba sea bueno y no impuro y venenoso. Póngase, en buena hora, las contribuciones que se quiera a los licores inofensivos, pero prohíbese en absoluto el consumo del alcohol que mata Una lei concebida con ese espíritu, seria una lei bienhechora. (p.6)	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria
Categoría y calidad de alcoholes	Desgraciadamente, son los malos alcoholes los que dominan en el comercio, los que sirven para conservar los vinos i para darles el aroma que hace aceptables los malos caldos y los peores licores de postre, que el estómago rechaza una vez que los ha ingerido. Puede prepararse el comerciante un vino blanco sin uva pero de un perfume exquisito por medio del aceite de vino (ácido nítrico con aceite); al peor aguardiente se le puede convertir en coñac, con agregarle esencia de coñac (ácido nítrico con aceite de coco o palmacristi); las otras bebidas como el ajeno, el vermouth, los bitters llevan en si un alcaloide especial o la aldehida salicilica, o aun el salicilato de metil, sustancias todas ellas que producen la epilepsia o la locura. (p. 7-8)	El Alcoholismo. Dr. Joaquín Talavera, 1896	Secundaria
Categorías y calidad de alcoholes	Compré cierta cantidad para el consumo diario; es un vino rico, de fuerza y algo dulce, capaz de mucha mejoría con una buena manipulación, e infinitamente preferible a todos los vinos del Cabo que he bebido, excepto el Constanca. Lo pagué a razón de seis pesos por dos arrobas, lo que hace 3 ½ peniques por botella. El aguardiente sería bastante bueno si no estuviera tan mal destilado y echado a perder ordinariamente con una infusión de anís. El licor que bebe comúnmente la clase baja es la chicha, descendiente en línea recta de aquella embriagadora chicha que los españoles encontraron que los salvajes poseían el arte de hacer, mascando varias clases de bayas y de granos y escupiéndolos en una gran tinaja, donde los dejaban fermentar. (p.170)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
Categorías y calidad de alcoholes	El pobre cura, que había sido obsequiado en varias ocasiones con cerveza inglesa por sus amigos, tomó el champagne por cerveza blanca y se puso á beberlo como tal, declarando que incondicionalmente le daría la absolución por cien años a todo el que se embriagara con tan divino licor, e indudablemente se hubiera transformado en un segundo Caliban y hubiese adorado al bodeguero si un accidente no hubiese venido á llamar nuestra atención. (p.223)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
Categorías y calidad de alcoholes	Pero hai uno que tiene interés especial, que día a día nos arrebatara un buen número de víctimas, i sobre el cual debe ejercerse la mas estricta vijilancia i la más rigurosa represión: me refiero al conocido con el nombre de aguardiente de granos, i en las rejiones del sur con el de cañonazo, ron, jamaica, aguardiente de ballico, etc. En toda la estensión del país hai fábricas de este producto, sobre todo en la frontera, i es ahí también donde está causando sus mayores estragos. Puede decirse que de todo se estrae este aguardiente: papas, trigo podrido, harinas en descomposición, ballico i hasta escrementos humanos. (p.7)	El alcoholismo en Chile. Dr. Vicente Dagnino. 1887	Secundaria
Categorías y calidad de alcoholes	Estos efectos no solo se hacen sentir en el sur de Chile, como dejo dicho, sino en toda la estensión de la República, contribuyendo en gran parte a la obra de los alcoholes de mala calidad la de los licores adulterados, que llega a viciar el tratamiento mismo de las enfermedades. Hai, como se sabe, muchos vinos i licores que por su riqueza en buen alcohol o por la proporción de sus sales, la medicina utiliza como estimulantes o reconstituyentes. Pero la falsificación descarada ha venido a dificultar el uso de estos excelentes medios de tratamiento, porque el médico que los formule tendrá casi la seguridad de que su enfermo va a consumir una mezcla nociva. En Valparaíso, Santiago i otras ciudades hai fábricas por mayor de estas mezclas, sin que nadie haya parado mientes en al criminal negocio. (p.8)	El alcoholismo en Chile. Dr. Vicente Dagnino. 1887	Secundaria
Categorías y calidad de alcoholes	Nuestra comida fué hechada en dos platos de greda cocida, los únicos que habian en la choza. Las cucharas no abundaban, de modo que tuvimos que servirnos de ellas uno despues de otro; agregad a esto un vinillo casi vinagre que yo no desearía bebiese mi peor enemigo, i tendreis una idea completa del festin pantagruélico que tuvimos ese dia afortunado. (p.29)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria

Categorías y calidad de alcoholes	(principios de siglo XX) Los avisos comerciales de aguardiente publicados en la prensa local permiten conocer algunas expresiones tradicionales y otros símbolos de seducción con que se expendía el destilado. El espirituoso regional se ofrecía como Superior, Primera Clase, Clase Garantida, Garantido, Puro, entre varias otras formas (Imágenes 6, 7 y 8). Otro punto interesante que resaltaron los anuncios fue el origen, y en el caso de algunos territorios, la calidad de su aguardiente. (p. 267)	Vinos, cocinas y paisajes patrimoniales. (sin información)	Secundaria
La Armada	La escuadra de guerra surta en la bahía comprendía: la fragata Chile, con 46 cañones, el bergatín Meteoro, con 16, como también el transporte Infatigable y el pequeño vapor Maule. La tripulación era de 400 hombres. Por supuesto, estos buques no eran apropiados para ofrecer una gran resistencia, ni mucho menos para resguardar y defender la costa de la República, que tiene una longitud de muchas centenas de leguas; se les empleaba sobre todo para movilizar rápidamente tropas de un puerto a otro y para despachar órdenes. (p.47)	Paul Treutler. Andanzas de un alemán en Chile 1851-1863	Primaria
La Armada	La escuadra de Chile consistía entonces de la O'Higgins, buque insignia de lord Goehrane, comandado por el capitán Forster; el Lautaro, capitán Guise; la San Martín, capitán Wilkinson, y la Chacabuco, capitán Carter. Estos buques zarparon de Valparaíso el 15 de Enero a las órdenes de lord Cochrane. (p.76)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
La Armada	Parte de la tripulación de los buques trabajaba en la formación de puentes para el embarque de Iris tropas, en el alistamiento de los medios de transporte y otros preparativos para la expedición. Pero la escuadra estaba casi sin tripulación y le faltaba la mitad de sus oficiales, causa de que las estrechas miras de los financistas de estos gobiernos nuevos no les permite ver que es más conveniente asegurarse la fidelidad y el buen servicio del ejército y de la marina pagándolos puntualmente, que no retener en sus manos el dinero para negociar con él ó prestarlo con usura. (p.96-97)	Diario de su residencia en Chile (1822) y de su viaje al Brasil (1823). María Graham.	Primaria
La Armada	Fui a la playa con el Sr. Wakeham, nuestro artillero, para dar un paseo y nos encontramos con nuestro Comandante (Simpson), quien nos dijo que buscáramos y tratáramos de conseguir el complemento faltante de Carpinteros Segundos, Calafates (Calafateadores), artilleros (sirvientes de los cañones), etc., para completar las dotaciones de guerra de los buques. Hasta ahora, nuestra tripulación ha sido reducida por economía. Se habla de nuevo de un estallido con la República Argentina y es probable que lleve a la guerra.	Diario de Edwin John Penton, a bordo de la Fragata Blindada Cochrane 1878 - 1882	Primaria
La Armada	La escuadra chilena habia entrado al puerto desarmada en parte. Como he dicho precedentemente, uno de sus barcos, el brick Galvarino, acababa de ser capturado por la tripulación, mientras que su capitán M. Simpson, habia desembarcado en San José, en el golfo de California. El almirante Cochrane habitaba entonces la hacienda de Quinteros que le habia sido obsequiada por el Gobierno en pago de los servicios prestados por él a la independencia de Chile. (p.12)	Viaje a Chile. Gabriel Lafond du Lucy (tr. 1853 por Federico Gana)	Primaria
La Armada	Marineros de la República - Prohibición de bajar frecuentemente a tierra. Santiago, abril 23 de 1855. La desercion en nuestros buques llama la atencion de S.E., mucho mas cuando ella tiene lugar en marineros recién enganchados. Esto no puede provenir sino de abusos en conceder licencias, empleo de los marineros en comisiones en tierra algunas de ellas personales, i estrañas al servicio, i de la ausencia de oficiales a bordo. Llamo la atencion de US. sobre este particular que afecta de una manera alarmante la formacion i disciplina de nuestros equipajes de línea, a fin de que se vijile como es debido el servicio i disciplina interior de los buques, se impida la bajada frecuente de marineros a tierra, la permanencia de botes a deshoras en el muelle, esperando a oficiales, la persecucion vigorosa de faltos i desertores, i en fin todo lo que conozca US. que puede poner atajo al mal que S.E. deplora i quiere se evite. Dios guarde a US. Pedro Nolasco Vidal, Al Comandante Jeneral de Marina (p.132)	Manual del marino o guia del Comandante i Oficial de Guerra i de administracion de la Marina de la República. Antonio Gundian, 1866.	Primaria
La Armada	La Armada de la época estaba formada principalmente por oficiales de guerra, oficiales mayores y de mar y marineros, donde los dos primeros escalafones eran parte de la institución y por consiguiente tenían la posibilidad de desarrollar una carrera, la que permitía la formación académica en Europa; Inglaterra en el caso de los oficiales, y	Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte	Secundaria

	Francia para los marinos del área militar (brigada de infantería). Por otro lado, y a diferencia de ellos, los marineros eran personas que se contrataban anualmente y no necesitaban de formación académica (Memoria de Marina, 1851; 1852; 1855). Esta "profesión" naval constituía un particular estilo de vida (tanto para oficiales como para la marinería), con sus propias exigencias éticas, orden, hábitos y normas de comportamiento, establecidas de manera transversal para los distintos grados militares, las que estaban reglamentadas en las Reales Ordenanzas Españolas de Carlos III de 1768 y en la Real Ordenanza Naval para el servicio de los bajeles de S.M., dictadas en 1802 (Arancibia et al., 2005). (p.9-10)	Infatigable (sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. Gabriela Pérez, 2019.	
La Armada	Estos cuatro estamentos presentaban grados y funciones distintas. Así, los oficiales de guerra eran quienes poseían un grado ejecutivo con mando militar y sus grados iban desde guardia marina sin examen hasta vicealmirante. Los oficiales mayores y de mar eran quienes no tenían mando militar y su función se relacionaba directamente con una profesión, por lo que entre los oficiales mayores se encontraban cirujanos, contadores, ingenieros mecánicos y pilotos. Entre los oficiales de mar se encontraban los condestables, contra maestres, entre otros (Aguirre, 2001; Rivera, 2011). Para el caso de la marinería, este era un estamento enfocado principalmente a prestar servicios con relación a las necesidades que se presentaban en las embarcaciones, encontrándose entre ellos el bodeguero, mayordomo y grumetes (Gundian, 1866). (p.10)	Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte Infatigable (sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. Gabriela Pérez, 2019.	Secundaria
La Armada	Además, la Memoria de Marina en 1852 señala que la tripulación de la Infatigable se encuentra conformada por los siguientes miembros: comandante, teniente 1°, teniente 2°, dos guardias marinas sin examen, cirujano 2°, contador, piloto 2°, dos cadetes navales, 36 individuos de tripulación de contra maestre a paje esclusive, y 4 pajes, sumando una totalidad de 50 individuos (Memoria de Marina, 1852, p.68). (p.11)	Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte Infatigable (sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. Gabriela Pérez, 2019.	Secundaria
La Armada	En 1851, este mismo documento informa la tripulación que se encuentra presente a bordo de la barca Infatigable, compuesto así por 24 individuos, el comandante (teniente 1°), un Guardia marina examinado, un piloto 2° y la tripulación de contra maestre a paje esclusive (sic) que consta de 21 individuos (Memoria de Marina, 1851, p.43). En 1852, la nueva publicación sobre la tripulación evidencia un aumento de esta, quedando conformada por 50 miembros. A cargo de la embarcación se encontraba un comandante correspondiente al grado de teniente 1°, dos tenientes (un teniente 1° y un teniente 2°), dos guardias marinas sin examen, tres oficiales mayores (un cirujano 2°, un contador y un piloto 2°), dos cadetes navales, además de una tripulación de 36 contra maestres a paje esclusive y 4 pajes (Memoria de Marina, 1852, p.68). Por otro lado, la documentación señala, que cuando la tripulación realizaba trabajos en la santabárbara por instrucción del Comandante Teniente 1° Luis A. Lynch, se produjo una violenta explosión. El gigantesco estallido destrozó la popa; y la explosión generó un incendio que rápidamente destruyó la parte central del buque. La tripulación se salvó en los botes o fue auxiliada desde el agua por embarcaciones cercanas y fue distribuida en otras naves de la Escuadra, siendo los heridos derivados al hospital (Carabias, 2017, p.20). (p.18)	Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte Infatigable (sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. Gabriela Pérez, 2019.	Secundaria
La Armada	Por otro lado, en lo que concierne a la proporción de lo que refleja el registro arqueológico versus el registro documental de la tripulación a bordo de la Infatigable, no coincide, debido a que el estamento más numeroso en la barca corresponde a los marineros, seguido por los oficiales mayores y de mar y finalmente por los oficiales de guerra. Sin embargo, y en este sentido, se desprende del análisis arqueológico que: 1. La interpretación de los botones y las jerarquías en sus países de origen no tienen por qué coincidir, incluso, cabe la necesidad preguntarse si acaso es posible homologar los grados ingleses con los chilenos, por lo que existe la posibilidad, de que, aunque en su país de origen la indumentaria del vestuario represente un determinado grado, no necesariamente debe representar en la Armada chilena el mismo escalafón.	Análisis arqueológico del vestuario histórico de la barca transporte Infatigable (sitio S3 PV). Una aproximación a la historia naval de mediados del siglo XIX. Gabriela Pérez, 2019.	Secundaria

	<p>2. La representación de los grandes estamentos pareciese ser clara, sin embargo, los grados internos pareciesen ser más difusos, no evidenciando completamente la diferencia uniformológica, por lo que el vestuario de la época para oficiales de guerra y oficiales mayores presenta - al parecer - leves diferencias.</p> <p>3. La composición de la tripulación es mucho más variable que lo que se señala en los documentos dependiendo de, por ejemplo, la misión del barco y de los sujetos embarcados. (p.90)</p>		
La Armada	<p>Durante estos hechos, había recalado en Punta Arenas el HMS Virago, sin percatarse del motín, y se dirigió luego al Pacífico. La Florida con Cambiaso prisionero, recaló en Ancud el 15 de febrero de 1852, donde se encontraba el Virago, y los buques de la Armada de Chile Infatigable y el Meteoro, que habían sido destacados urgentemente a esa región. (p.24)</p>	<p>La política oceánica nacional durante el decenio del presidente don Manuel Montt. (1851-1861). Hernán Ferrer, 1994.</p>	Secundaria
La Armada	<p>Finalmente, y en el caso del proceso histórico ya examinado, es válido hacer notar entonces que, si bien fue muy meritorio el hecho de que el gobierno del Presidente Montt haya desarrollado los Intereses Marítimos Nacionales, según el detalle ya expuesto, nuestro Poder Naval no aumentó en consecuencia y en relación a la magnitud de estos intereses y a otras consideraciones de orden geomarítimos, en cuanto a nuestra dependencia vital de las líneas de comunicaciones marítimas y así, Chile conformó un "Poderío Marítimo de Base Económica" protegido por una disminuida Fuerza Naval heterogénea y sin valor militar, además de no contar cla Armada Nacional con los fondos presupuestarios para artillar Valparaíso, ciudad-puerto que, fuera de constituir su base de operaciones, alberga la mayor parte de estos intereses. (p. 35)</p>	<p>La política oceánica nacional durante el decenio del presidente don Manuel Montt. (1851-1861). Hernán Ferrer, 1994.</p>	Secundaria
Vidrio	<p>Otro producto que alcanzó un incremento notable de ventas y consumo en diversas ciudades del mundo durante el siglo XIX fue el vidrio. La tecnología de fabricación de piezas vítreas con moldes permitió obtener formas complejas a bajo costo, por lo que con el correr de las décadas se hizo cada vez más habitual el uso de recipientes facetados, lobulados y de todo tipo de formas para diversos menesteres. Asimismo, las innovaciones de la industria química permitieron la aparición de vidrio de color violeta, azul y rojo, así como de recipientes esmerilados y opacificados, lo que amplió notablemente la diversidad de estilos en las piezas ofrecidas en el mercado. En Buenos Aires, el consumo de objetos de vidrio aumentó bruscamente durante el siglo XIX, hecho que se evidencia en los registros de aduana, donde se mencionan todo tipo de piezas vítreas procedentes principalmente de Inglaterra, pero también de Francia, Holanda y otras zonas. El registro arqueológico de la ciudad también da cuenta de esta revolución del consumo de vidrio. Los vasos, por ejemplo, se hicieron mucho más numerosos; las copas se popularizaron notablemente y pasaron a acompañar a los vasos incluso en las vajillas de las clases menos acomodadas. (p. 72)</p>	<p>Pasado de moda. Expresiones culturales y consumo en la Argentina. Susan Hallstead y Regina Root (comps.) 2016. Cap. 2: Vajilla y costumbres de mesa en la antigua Buenos Aires: una mirada desde la arqueología histórica. Daniel Schávelzon, Flavia Zorzi y Ana Igareta</p>	Secundaria
Vidrio	<p>Uno de los hallazgos más numerosos y variados en los sitios arqueológicos porteños del siglo XIX son las botellas de vidrio. Las hay de sección redonda (utilizadas para vinos, espumantes, aperitivos y agua mineral) y de sección cuadrada (utilizadas para ginebra), de las más diversas formas, tamaños y colores. Si bien su origen es mayoritariamente inglés y holandés, se han recuperado también algunas piezas procedentes de Francia y, en contextos de fines de siglo, se observa la aparición de representantes de las primeras botellas producidas localmente. Las primeras fábricas nacionales de vidrio eran bastante rudimentarias: su producción era poco mecanizada, se valían de escasa mano de obra y utilizaban siempre materias primas importadas. Los primeros productos que elaboraron fueron botellas, y no fue sino hasta bien entrado el siglo XX que comenzaron a producir vidrio de mesa (p.72)</p>	<p>Pasado de moda. Expresiones culturales y consumo en la Argentina. Susan Hallstead y Regina Root (comps.) 2016. Cap. 2: Vajilla y costumbres de mesa en la antigua Buenos Aires: una mirada desde la arqueología histórica. Daniel Schávelzon, Flavia Zorzi y Ana Igareta</p>	Secundaria
Vidrio	<p>En el siglo XVI, cuando se fundó Buenos Aires, el vidrio era una verdadera rareza, una curiosidad digna de ricos y famosos. No por lo complejo de su manufactura, sino por lo frágil que era y lo caro de los productos necesarios para hacerlo; no era oro, pero era un lujo. Pese a ser una antiquísima tradición del Mediterráneo que va hacia atrás en el tiempo, quizás hasta antes de los fenicios, las formas de producirlo no habían cambiado casi nada; se fundía la mezcla, se retiraba un poco de ella con un puntero hueco, se la</p>	<p>Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.</p>	Secundaria

	soplaba y daba forma, y se decoraba como se pudiera o quisiera. Así siguió hasta los inicios del siglo XIX en que la Revolución Industrial vendría a modificar todo el proceso y abaratar los costos. (p.114)		
Vidrio	En la mesa colonial, la botella fue un objeto muy raro, incluso hasta después de mediados del siglo XIX, y al igual que los vasos, circulaba entre los comensales y era rellenada una y otra vez. Jamás se descartaba una botella, a menos que se rompiera o que realmente el lujo fuera inmenso. Las crónicas de época refieren cómo las casas de la ciudad enviaban al almacén a la servidumbre con la botella vacía, para que se la rellenaran con el vino que pedían según la ocasión o la calidad de los invitados que hubiere. El concepto de envase descartable es realmente muy reciente. La producción industrial y el consiguiente abaratamiento de los costos hizo que los usuarios de las botellas comenzaran a descuidarlas e incluso a romperlas: en pozos de basura excavados en la ciudad y correspondientes al siglo XIX se hallaron miles de fragmentos de vidrio de botellas de vino. (p.117)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Vidrio	Los vasos fueron aun más raros ya que, además de ser menos necesarios, se rompían fácilmente. De allí que cuando, en el siglo XIX, la industria logró fabricarlos en moldes, se pusieran de moda unos vasos llamados "culones", porque tenían una base muy gruesa -exagerada en algunos casos- y paredes irrompibles. También se los llamaba de pulpería porque podían ser arrojados al piso una y otra vez sin romperse. (p.119)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Vidrio	Las copas, por supuesto, eran un verdadero lujo al menos hasta finales del siglo XIX. Aparecieron por estas tierras en el siglo XVIII y se difundieron luego de que se desarrolló un sistema de manufactura que consistía en fabricar cada parte por separado y luego unir las partes en caliente, lo que las abarató notablemente. En el siglo XIX ya habían comenzado a verse en las casas menos aristocráticas las copas finas decoradas con amolados florales, de guirnalda o hasta con escenas de todo tipo; de todos modos, siguieron siendo poco comunes por su fragilidad y por la forma de beber que implicaban. En nuestro medio se difundieron con los nuevos modales de mesa, es decir con la asignación de una vajilla y de un espacio en la mesa diferenciados para cada comensal. (p.120)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Vidrio	Otro tipo de botellas que se hizo habitual en los hogares fueron los refrescos, carbonatados o no (es decir, con y sin gas). La industria de los refrescos ya estaba en auge en el siglo XVIII, con las famosas aguas provenientes de Seltz y otros balnearios y fuentes europeas, y así lo dejó escrito Concolorcorvo. (...) No reseñaremos aquí en su totalidad la larga historia de la forma de los envases, pero nos detendremos en el curioso hecho de que las botellas más antiguas fueron de forma oblonga, ya que al no tener base se las mantenía acostadas, con el corcho mojado para evitar pérdidas del gas. (p.121-122)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Vidrio	En la América colonial no existió una industria del vidrio trascendente, por una parte debido a los altos impuestos establecidos por España que dificultaban el desarrollo de cualquier industria en las colonias que pudiera competir con la producción de la península; y por otra, a la ausencia de artesanos calificados y a la dificultad para conseguir materia prima adecuada. No obstante estas limitaciones, la industria local tuvo su oportunidad y se centró mayormente en la producción de objetos de uso doméstico, ornamentales, vidrio para faroles, frascos y vasos. El recipiente más común era la botella de vino, que durante los primeros siglos de la Colonia eran poco frecuentes por su alto costo y poca utilidad, pues eran recipientes de cuello largo, cuerpo globular de forma irregular y bastante frágiles, de base reducida y picada grande lo que reducía su capacidad. Estas fueron reemplazadas por otras similares pero de cuello corto fabricadas a partir de 1670; y a inicios del siglo XVIII se introdujeron las botellas de base plana y cuerpo globular. A mediados del siglo XVIII alcanzaron mayor popularidad las botellas con cuerpo acinturado (tipo guitarra), y en 1780 surgió la botella de cuerpo cilíndrico y cuello largo que fue fabricada hasta mediados del siglo XIX. A partir de 1820 comenzó a fabricarse otra similar de cuello muy corto, pero entre 1850 y 1880 ambos tipos de botellas fueron reemplazados por la botella moderna de cuerpo cilíndrico y cuello largo y delgado. Hasta fines del siglo XIX las etiquetas eran poco frecuentes, y era común poner un sello de vidrio en el cuerpo de la botella que después de 1880, se localizó en	Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2013	Secundaria

	<p>el hombro del recipiente. Además, durante el siglo XIX eran más comunes las botellas negras, pero a partir de las últimas décadas de ese siglo comenzaron a ser más frecuentes las botellas verdes, las botellas transparentes para leche y las coloreadas. Durante el siglo XIX también fueron frecuentes las damajuanas, las botellas para bebidas carbonatadas o para agua mineral y los frascos para productos de farmacia y para remedios. Las primeras eran botellones de vidrio soplado de color verde o ámbar; las segundas tendían a ser de un tono verdoso transparente, aunque también había otras de color ámbar y aguamarina, con la boca de labios redondeados que las hacía apropiadas para beber de ellas directamente, a diferencia de las botellas de vino o para otros productos (p.90-91)</p>		
Vidrio	<p>Cristalería. Diversos fragmentos y piezas casi completas de copas, vasos y en menor medida de platos y elementos de juegos de mesa (jarros, potes, etc.) fueron recolectados de las excavaciones en EIQM y RC. La mayoría de estas piezas fueron sopladas y otras manufacturadas por molde; en algunos casos presentan también finos acabados por esmerilado. Esta cristalería puede ser de procedencia extranjera como de producción nacional. Durante la segunda mitad del siglo XIX las costumbres de la mesa en Chile estaban bajo la influencia francesa, modelo que se impuso como punto de referencia para la elite. La celebración de cenas y festines llegó a ser no solo el medio mediante el cual se manifestaban la posición socioeconómica de la familia, y con ella los bienes, el poder y los recursos que disponía, sino también era la ocasión para hacer ver las maneras correctas de comportarse mediante el uso adecuado de los utensilios de mesa como copas, platos y cubiertos. La apertura al comercio internacional de mediados del siglo XX facilitó el acceso a buena parte de la población, a aquellos bienes considerados como suntuarios con anterioridad. Esta situación favoreció cambios en los hábitos de mesa, y con ello en el uso de la vajilla. Además de Cristalerías Chile, una nueva compañía entró al mercado para satisfacer estas nuevas necesidades de la gente: Establecimientos Yungay. Junto con trabajar el vidrio, Cristal Yungay como se llamó más tarde, también se dedicó en sus inicios a la producción de artículos de tocador y limpieza. (p.138)</p>	<p>Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua Vol. II. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2015</p>	Secundaria
Vidrio	<p>1850 en Concepción, "La Compañía de Carbón" de Puchoco, propiedad de Guillermo y Pablo Délano, instala una sección dedicada a la elaboración de botellas y cristalería. (p.8)</p>	<p>Protocolo para la descripción de objetos de Cristal y Vidrio. Paloma Molina, 2015</p>	Secundaria
Vidrio	<p>Para ejemplificar lo anterior se plantea que las fábricas de objetos de vidrio en Chile responden a una tipología de fábrica artesanal, debido a que han sido de dimensiones pequeñas. Las maquinarias son manejadas por el personal para todas sus funciones, no así en las fábricas más automatizadas donde la maquinaria muchas veces no requiere de operarios para el proceso de producción. Lo mismo ocurre con las herramientas, ya que en una fábrica artesanal es el personal el que posee el conocimiento y la gestualidad asociada a su uso. El tipo de producción que se espera conseguir tiene particularidades, lo que difiere de la producción seriada.</p>	<p>Protocolo para la descripción de objetos de Cristal y Vidrio. Paloma Molina, 2015</p>	Secundaria
Gres	<p>Además de las de vidrio, durante el siglo XIX llegaron masivamente a Buenos Aires también las botellas de gres, una cerámica de pasta fina, muy resistente, de alta vitrificación y totalmente impermeable, que había comenzado a elaborarse en Alemania y otras zonas del norte de Europa durante el siglo XVI. Estas botellas, provenientes por lo general de Inglaterra y Holanda, eran fabricadas para contener cerveza, ginebra o agua mineral, pero eran tan resistentes que podían ser repetidamente reutilizadas luego de que su contenido original se acababa. Algunas se realizaban en Europa por encargo de firmas locales, hecho que puede comprobarse a partir de las inscripciones y sellos de identificación. (p.72-73)</p>	<p>Pasado de moda. Expresiones culturales y consumo en la Argentina. Susan Hallstead y Regina Root (comps.) 2016. Cap. 2: Vajilla y costumbres de mesa en la antigua Buenos Aires: una mirada desde la arqueología histórica. Daniel Schávelzon, Flavia Zorzi y Ana Igareta</p>	Secundaria
Gres	<p>Las marcas de los fabricantes de las botellas se realizaban con un estampado bajo relieve, cuando la arcilla se encontraba blanda. La mayoría de lo envases o fragmentos</p>	<p>La Chimba como barrio industrial y</p>	Secundaria

	que tienen marca del fabricante del envase eran de procedencia inglesa y se encontraba en la parte inferior de la botella. Este estampado tenía una medida entre 3 a 5 cm y estaba inscrito o generando una forma ovalada. Las marcas encontradas en el sitio corresponden a A.G. Scott y Co. de Glasgow, la Campbellfield 1 de Glasgow, la Kennedy Barrowfield Pottery de Glasgow y la Grosvenor de Glasgow. Aunque cabe destacar un par de fragmentos de manufactura nacional de la ciudad de Valparaíso.	bohémio durante los siglos XIX y XX. Estudio preliminar a partir del hallazgo arqueológico de botellas de cerveza. Ángela Guajardo y Felipe Barra, 2018.	
Gres	Las botellas de cerveza fueron de gres hasta que surgieron las primeras de vidrio hacia 1890-1895 -las del color amarillento que aún perdura-, y se impusieron con la sustitución de importaciones en 1916. (p.119)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Gres	En Europa central y del norte, desde el medioevo un producto cerámico se hizo habitual en la mesa: el gres. Esta fina cerámica de cocción de alta temperatura se impuso también en la vajilla de los Estados Unidos incluso hasta hoy; si bien era muy pesada, no se rompía y conservaba la temperatura largo tiempo, ideal para la cerveza fría o las bebidas calientes en regiones donde nieva. Aquí, en todo el país, hemos hallado media docena de fragmentos para los siglos XVI al XIX temprano, momento en que irrumpen bruscamente en forma de botellas de ginebra -los célebres porrones- de color gris o marrón claro, boca chica y cuerpo cilíndrico, y para botellas de cerveza de color gris claro. Rápidamente ganaron el mercado y llegaron desde Europa millones de envases que los fabricantes locales comenzaron a rellenar desde 1860. (p.161-162)	Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Daniel Schávelzon, 2000.	Secundaria
Gres	El gres fue producido en el área del Rhin y norte de Europa durante los siglos XVI y XVII, pero fue en el Reino Unido en el siglo XVIII cuando su producción fue a mayor escala y se dio inicio a la exportación a las colonias americanas. En América su importación fue masiva en el siglo XIX gracias a la apertura del comercio con Inglaterra, y llegaron básicamente vasijas que cumplían la función de contenedores de brebajes como cerveza, ginebra, agua mineral y whisky, así como también cantimploras, guateros, tinteros y frascos para tintas (para recargar tinteros). Su importación decayó a comienzos del siglo XX. En los contextos arqueológicos nacionales se han recuperado abundantes fragmentos de gres correspondientes a botellas de cerveza, y en menor medida a ginebra o whisky ³¹ . De acuerdo a sus atributos morfológicos, decorativos y a las inscripciones que presentan estos envases, su antigüedad se remonta a la segunda mitad del siglo XIX. En esta época en Chile el consumo de cerveza se había masificado, lo que se refleja en la gran cantidad de fábricas productoras de cerveza existentes. (p.10)	Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2013	Secundaria
Gres	-ENVASES CON SELLO HENRY KENNEDY -ENVASES CON SELLOS ROGERS SYMINGTON & CO., ROGERS & CA Y CORNELIUS & CO DE VALPARAÍSO -ENVASES CON SELLO DE CERVECERÍA F. VALDÉS VICUÑA -ENVASES CON SELLO DE CERVECERÍA ANDRÉS EBNER -ENVASES CON SELLO PORT DUNDAS POTTERY CO (p.11-12-13)	Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2013	Secundaria
Gres	La cerveza se introdujo en Chile en los años de la Independencia pero se popularizó a mediados del siglo XIX, y a fines de dicho siglo ya se consumía en todo el país, tal como se hace actualmente. En sus inicios era una bebida de lujo, pero después se masificó llegando a ser más popular que la tradicional chicha. Al principio era importada —en botellas o barriles— preferentemente de Inglaterra y con menor frecuencia de Alemania, Francia, Bélgica, Holanda, Italia, Noruega, Estados Unidos, Australia y Perú. Su alto costo de transporte y la existencia de inmigrantes, especialmente alemanes que conocían del proceso de fabricación, propiciaron la instalación de fábricas a lo largo de todo el país cuya producción estuvo a cargo, o contaba con la participación de extranjeros. (p.80)	Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua Vol. II. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2015	Secundaria

Gres	Una de las compañías más importantes fue Murray and Co. Conocida en sus inicios como Caledonian Pottery, fue fundada en 1800 y desde 1870 sus productos llevaron el sello de Murray & Co. Glasgow. Además de botellas de cerveza, esta fábrica exportó botellas de ginebra, de agua, teteras y frascos; todos hechos de gres. Cerró sus actividades en 1928. (p.24)	Henríquez et al, 2018	
Gres	La fábrica Port-Dundas fue fundada en 1816 en Glasgow, fabricó envases de cerveza para la producción local y para exportación, especialmente para el cono sur de Sudamérica. Esta fábrica fue la primera en utilizar la impresión por transferencia en negro (1878), como aviso de propaganda de sus compradores. La fábrica cesó su producción en 1934.	Henríquez et al, 2018	
Cervecerías	En la Chimba, se instalaron seis cervecerías en este periodo. La fábrica Ebner, que albergaba a la empresa de Andrés Ebner, que fue una de las principales productores de cerveza a nivel nacional, además de las fábricas de sus hermanos Antonio y Juan Ebner, las cuales tenían una pequeña producción de cerveza. La industria se ubicaba en la Cañadilla 145, actualmente avenida Independencia 565. Otra de las fabricas que se instalaron en el sector fue la de los Hermanos Remedi, que se encontraba en la calle Callejón de las Hornillas, la cual se encuentra cerca de la Población Manuel Montt, hoy actual avenida Vivaceta. También está la fabrica de cerveza Juan Brandau, que se encontraba en la Chimba 83, que es el actual Castillo Lehuédé, frente a la plaza Mori, en el barrio Bellavista, comuna de Recoleta. En el mismo barrio se ubicó la fábrica de cerveza Enrique Passig que se ubicaba en la calle Purísima 13. La mayoría de estas fábricas utilizaban botellas de gres para envasar la cerveza debido a las características que posee este material por estar compuesto de una arcilla de alta temperatura, como son su impermeabilidad, extremada dureza, opacidad, tener una cubierta refractaria y vitrificada. (p.785)	La Chimba como barrio industrial y bohemio durante los siglos XIX y XX. Estudio preliminar a partir del hallazgo arqueológico de botellas de cerveza. Ángela Guajardo y Felipe Barra, 2018.	Secundaria
Cervecerías	En 1850 comenzó a operar en Valparaíso la primera fábrica de cervezas, fundada por Joaquín Plagemann, y un año más tarde inició sus actividades la fábrica de don Carlos Anwandter en Valdivia. (p.80)	Cerámicas y vidrios. Colección Museo Regional de Rancagua Vol. II. Mario Henríquez, Verónica Reyes, Virginia Popovic e Ignacio Alamos, 2015	Secundaria
Cervecerías	Cervecería de Andrés Blest Maybern. Esta cervecería comenzó su producción en 1825 en el sector Cueva del chivato, Valparaíso. Si bien adquirió cierta popularidad entre la gente común, no logró superar la competencia de las cervezas de mejor calidad que iniciaban su ingreso al país. En 1844 esta fábrica es vendida a don Juan Stuyen. (p.123)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria
Cervecerías	Cervecería La Chimba o de la Chimba. En funciones en 1822, tal como se señala en el Diario de Viaje de María Graham quien describe esta bebida como de buena calidad. Estaba localizada en el barrio de La Chimba (p.124)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria
Cervecerías	Cervecería de Luis Infante. En producción en 1833, cuando la fábrica ya contaba con los implementos necesarios para la producción de cerveza artesanal los que incluían dos pailas de cobre, dos hornos pequeños para tostar cebada, un molino de grano, cinco tinajas de madera y una de greda para la fermentación y 14 docenas de botellas. Ese mismo año se asoció a José Ramos Font y en esta nueva sociedad Ramos aportaba el capital para los insumos e Infante los enseres requeridos para la producción. La cerveza producida por ambos era conocida como "Cerveza Ramos". (p.127)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria
Cervecerías	Cervecería de Nicolás Mena. Regidor por Valparaíso, fue propietario de un fundo de alrededor de 66 hectáreas que incluía casi la totalidad del cerro La Florida del puerto. La	Botellas de Gres de Coínco. Mario	Secundaria

	fábrica inició su producción en 1848, y una década y media más tarde ocupaba una superficie de 12.000 m ² en el cerro La Florida. Con un personal compuesto de 40 a 50 operarios producía de seis mil a doce mil litros diarios de cerveza, de los cuales el 60% ó 70% era consumido en la ciudad y el resto se vendía en las costas norte y sur del Pacífico. (p.127)	Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	
Cervecerías	Cervecería de Vicente Moreno. Nacido en Cuyo, Argentina, llegó a Chile con el Ejército Libertador de San Martín. En 1840 inició la producción de cerveza en una fábrica localizada en la calle Cañadilla (actual Independencia) en Santiago, producción que para 1849 ya había cesado. Se cuenta que para publicitar su cerveza y que la gente la probara, consiguió que dos negros trasladaran dos barriles de su producto hasta su local donde Vicente Moreno, vestido de gala, los recibió y abrió el barril. Probó la cerveza a la vista de todos y en el transcurso de poco tiempo, mucha gente comenzó a comprar su bebida fresca. (p.128)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria
Cervecerías	Cervecería de Joaquín C. Plagemann. Nacido en Alemania, comenzó a producir cerveza en 1849 en su fábrica localizada en la calle Chacabuco N° 236, Valparaíso. En sus inicios, la fábrica contaba con un establecimiento de tamaño reducido y con modestas cámaras de germinación para la cebada donde el mosto era braceado a mano. Produjo cervezas Lager, negra, y blancas tipo Pilsener que eran distribuidas en botellas y toneles. (p.128)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria
Cervecerías	Cervecería de Juan Enrique Stuen Jensen. Hijo de un comerciante, nació en Hamburgo en 1804-1866. Llegó a Chile en 1824 falleciendo en el año de 1887. En 1844m compró la fábrica de Andrés Blest en Valparaíso la que mantuvo su ubicación en la calle Chacabuco; no obstante los toneles eran fabricados en la calle Yungay. (p.130-131)	Botellas de Gres de Coínco. Mario Henríquez, Gia Lazzari, Patricio Díaz. 2018	Secundaria

ANEXO 3. REFERENCIAS VISUALES

Figura 1: Densidad Kernel para la muestra analizada por Carabias (2017) en el sitio S3 PV. Ilustra también sectores en que se ha dividido el sitio. (Carabias, 2017, pág. 75)

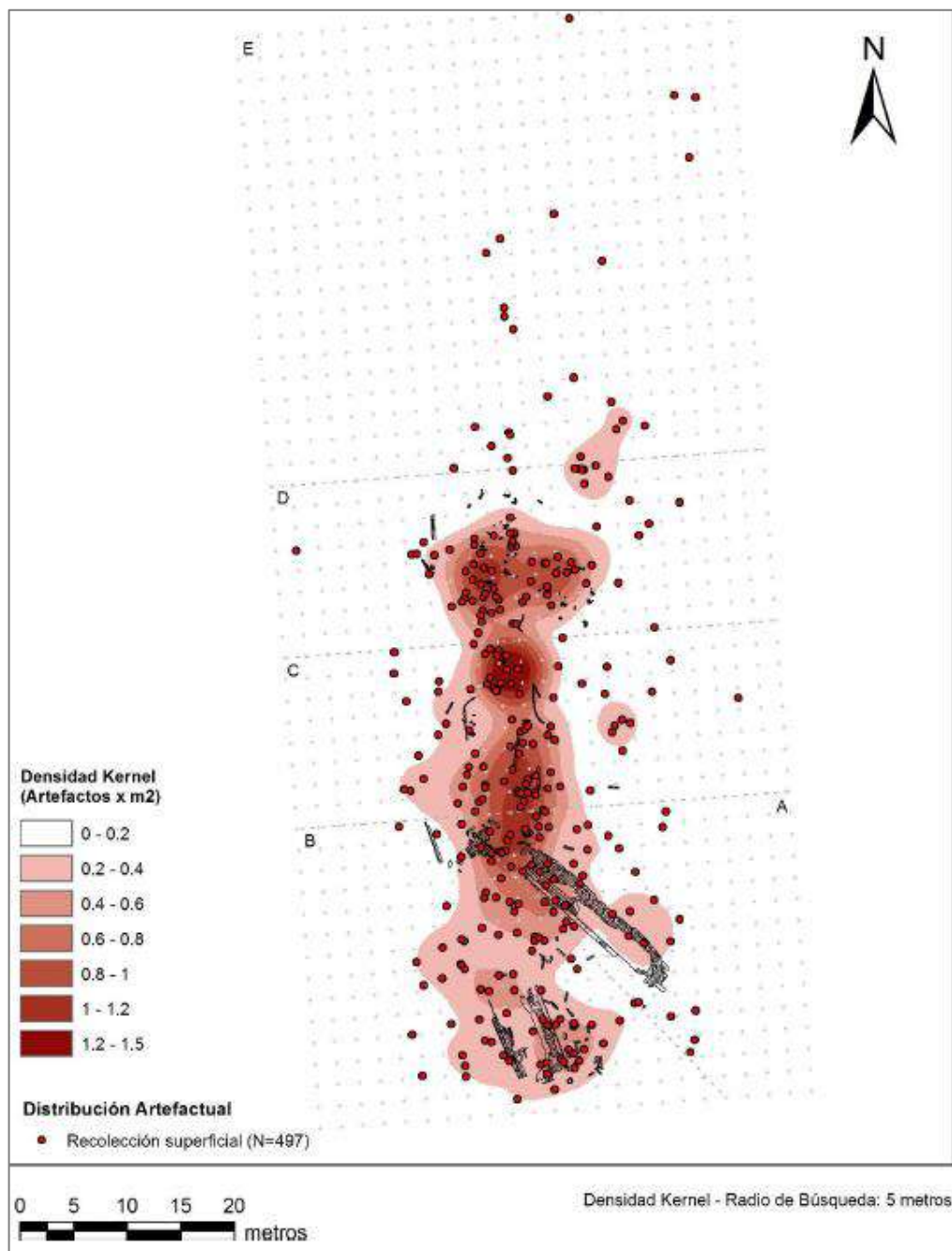


Figura 2: Una pulpería de 1862. Referencia de morfología de contenedores.

“La socialización de pobre: una pulpería de 1862 según León Palliere. Se usan por igual piso y cajones, todos participan y se venden pelepas, charqui, chorizos, ajo, pescado ahumado, ginebra (botellas cuadradas), vino (botellas redondas), aceite (botijas acostadas) y licor fino en una ampolla de vidrio sobre base de paja” (Schávelzon, 2000, pág. 63).



Figura 3: “Grog a bordo y una joven en tierra” (Merlet, 2002, pág. 132). Referencia de morfología de contenedores y de consumo de alcohol en marineros.

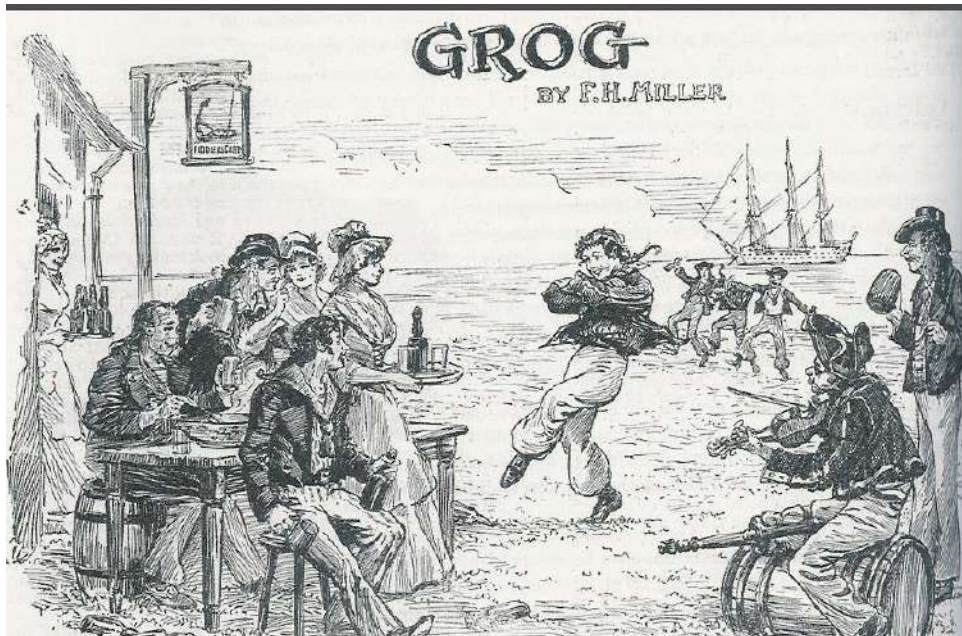


Figura 4: "Publicidad de la ginebra Bols en la Argentina hacia 1890-1920" (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018, pág. 9). Referencia de morfología de contenedores.

Nuevo Envase

Participamos al comercio y a los consumidores de la legítima e incomparable GINEBRA "Bols", que el artículo viene ahora envasado también en porrones (sin asa) de vidrio, según facilitó al margen, los cuales llevan el mismo juego de etiquetas, etc., que los porrones de barro.

Moss y Cia. Únicos Importadores.

GINEBRA "Bols" TU COLOR ÁMBAR PÁLIDO COMPROBENA SU VEJEZ

GINEBRA **BOLS** LE-GITIMA DE HOLANDA - FAMOSA DESDE 1575 "ASENTADORA A TODA HORA"

MOSS, Cia. Lda. ALSINA 641-De. AIRE-S.

ÉXITO COLOSAL
SIN PRECEDENTES EN EL MUNDO ENTERO

¡Desde el año **1575** existe la **GINEBRA "BOLS"!**

¡**332 años** de éxito siempre creciente!

Su color ámbar pálido comprueba su vejez

LA BEBE TODO EL MUNDO
En todas partes y en cualquier momento siempre es buena.

Únicos Importadores: Moss y Cia. Ltda. S. A. Calle ALSINA, 641. Buenos Aires.

GINEBRA **Bols** TU COLOR ÁMBAR PÁLIDO COMPROBENA SU VEJEZ

Figura 5: “Aviso comercial de botellas de la fábrica Barrowfield Pottery” (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018, pág. 23). Referencia de morfología de contenedores.

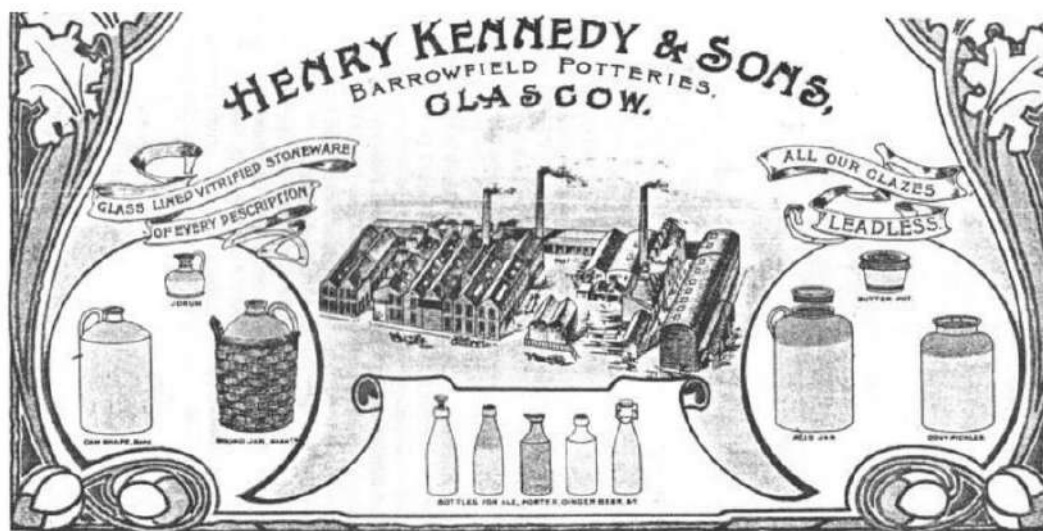


Figura 6: “Aviso de la importación de cerveza marca ‘chancho’ de la importadora ‘Rogers y Cia’, Valparaíso. (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018, pág. 69). Referencia de marca de cerveza en Valparaíso. Referencia de uso nutricional de la bebida.



Figura 7: "Aviso de la importadora 'Kay & Cia.' De Buenos Aires, publicitando cerveza importada 'Chancho'. Nótese la botella de gres" (Henríquez, Lazzari, & Díaz, 2018, pág. 69). Referencia de morfología de contenedores.

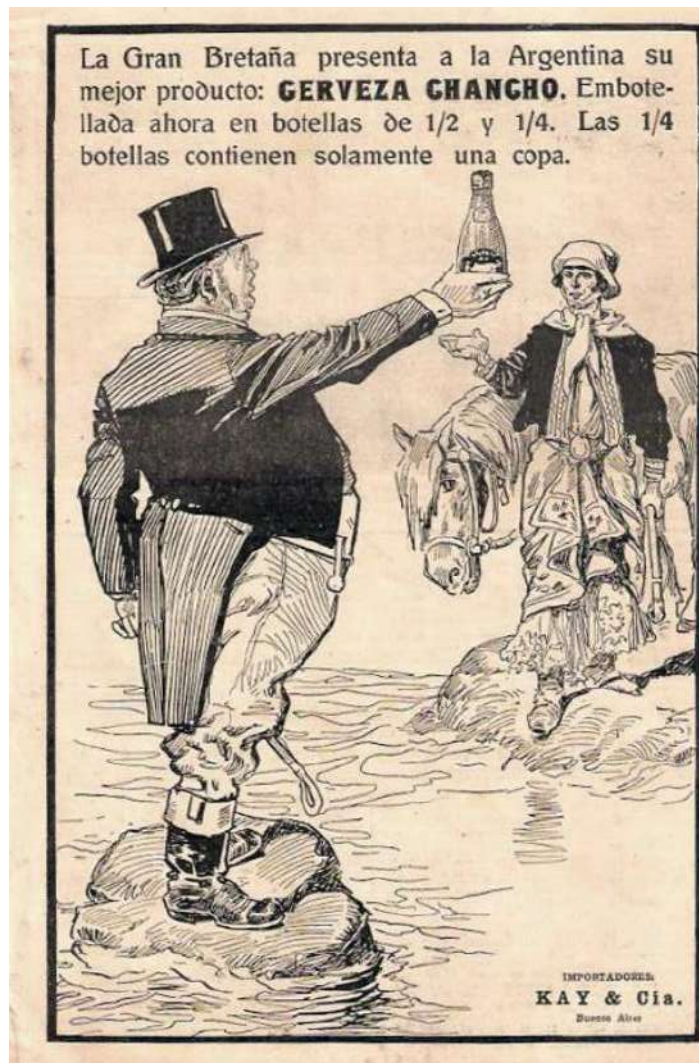


Figura 8: “Peter Manigault y sus amigos, George Roupell, ea, 1760. A grupo de caballeros, cinco de los cuales sirvieron en compañías militares coloniales, son sentados alrededor de una mesa de comedor obviamente disfrutando de vino, ponche y tal vez otros licores, después de que se haya comido la comida y se haya quitado el paño. Aunque esta escena ocurrida en Carolina del Sur, las reuniones de oficiales en Canadá probablemente habían apariencia y atmósfera similares. Decantadores de vidrio con tapones, vino vasos, soportes para botellas y botellas de "vino" de vidrio verde oscuro son visibles en el mesa, además de una ponchera grande de cerámica con cucharón y candelabros (Cortesía, Museo Henry Francis du Pont Winterthur).” (Jones & Smith, 1985, pág.12).

Referencia de formas de beber en espacios militares, asociado a tipos de alcoholes y a uso de vajilla.

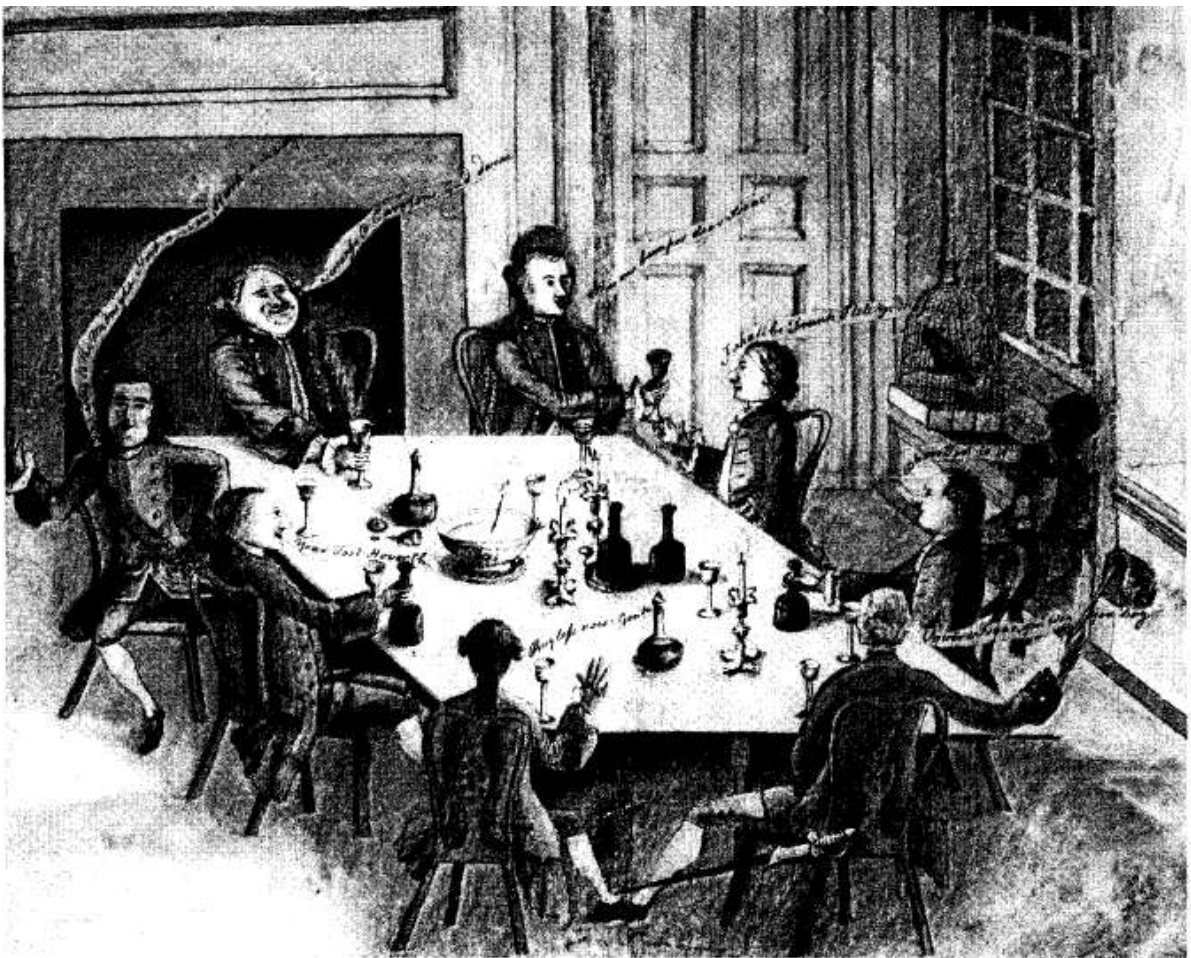


Figura 9: "Reconstrucción tentativa de la barca transporte Infatigable y su distribución interna" (Carabias, 2017, pág. 116)

