

# GASTRONOMÍA ÉTNICA JAMAICANA: NOTAS PARA SU HISTORIA

Lorenzo E. LÓPEZ Y SEBASTIÁN  
*Universidad Complutense. Madrid.*

Al abordar un tema tan complejo como el de la elaboración de los alimentos, que incorpora al aspecto nutricional -de mera asimilación- los relativos a la cultura, condicionados a su vez por el medio físico y las potencialidades del mismo, así como por la naturaleza de la población, resulta inevitable la caracterización de las condiciones ambientales así como de los diversos períodos históricos para incidir en los cambios, aportaciones, modificaciones y pervivencia de pautas de consumo orientadoras de gran número de actividades dirigidas a satisfacer las demandas que genera aquél.

Aunque nuestra intención es tratar el tema desde el presente, el propio carácter cultural del mismo nos obliga a la consideración diacrónica del medio geográfico en lo relativo a consecución de alimentos, así como de la población y sus componentes, hasta situarnos en una sociedad contemporánea, compleja en sus pautas, que incluso ha generado formas culturales propias -o subculturas- tan genuinas que individualizan, en muchos aspectos, a todo el país en su conocimiento por el resto del mundo.

La adaptación, que empieza por aprovechar lo que se produce en el lugar y sigue por tratar de imponer los gustos foráneos, primero importando y después produciendo lo que se desea, tiene unos efectos enriquecedores o perjudiciales para el medio físico y unas consecuencias sociales de diferenciación a las que no resultan ajenas las pautas religiosas, dietéticas y de prestigio, tan constantes en sociedades duales o más complejas.

No pretendemos una exposición desde el punto de vista médico o nutricional, ni el tratamiento naturalista de los componentes y elaboraciones, sino una presentación descriptiva de unas pautas, gustos y elaboraciones que representan una manifestación de la cultura, lo bastante expresiva para obviar la profundización

antropológica, aunque utilicemos el método histórico buscando procedencias, denominaciones y tradiciones que expliquen los usos en el presente.

Para ello, partiremos de la breve caracterización de Jamaica desde un punto de vista geográfico, de su poblamiento y composición hasta el presente, de los períodos históricos a lo largo de los cuales se ha ido perfilando la nación multiétnica actual y los aspectos culturales que desglosados en componentes básicos, formas de preparación de los alimentos, presentación de elaboraciones y hábitos de consumo se han producido en cada período y hoy son reconocibles o sustituidos por elementos o elaboraciones más universales, aunque matizadas por gustos y usos específicos y anteriores.

## ESBOZO DE LA GEOGRAFÍA FÍSICA DE JAMAICA

Jamaica es la tercera en tamaño de las Antillas Mayores, con una extensión de 10.989 km<sup>2</sup> -que con los cayos de Pedro Banks y Morant llega a 11.396 km<sup>2</sup>- situada entre los 17°43' y 18°32' de latitud Norte y los 76°11' y 78°21' de longitud Oeste, distando por el Norte 145 km. de Cuba y por el Este 160 km. de Haití.

En la isla se evidencian dos zonas geológicas bien diferenciadas, el tercio oriental formado por rocas metamórficas e ígneas y la parte central y occidental compuesta de una gruesa capa caliza asentada sobre materiales más antiguos, cretácicos y terciarios, con rebordes costeros aluviales del cuaternario, en especial en la costa norte.

El relieve se concentra al Este en las Montañas Azules, con su máxima altura de 2.256 metros en el pico del mismo nombre, más próximas a la costa las John Crow Mountains, en el centro Dry Harbour Mountains y al suro-

este de ellas May Day, Don Figuerero y Santa Cruz Mountains, que no sobrepasan los 900 metros de altura, predominando las comprendidas entre los 300 y 600 metros. Abundantes colinas y gargantas por las que circulan ríos y arroyos, dan a la estrecha llanura costera, que a veces se pierde en el Norte y se ensancha en el Sur y Oeste, formando amplias bahías en la línea de costa.

Climáticamente, goza de clima tropical marítimo con dos estaciones lluviosas cuyos meses centrales son mayo y octubre y dos secas o con menos lluvias; por su localización está afectada la isla por los vientos alisios del noreste que la atraviesan en diagonal y la influencia marina se hace notar en cuanto a pluviosidad y temperatura. La zona más lluviosa es la oriental, llegando en las Montañas Azules a los 5000 mm. en algunos puntos, frente a los 760 mm. de Kingston o los 1900 mm. de media en las regiones centrales. En cuanto a temperaturas lo más destacado es la diferencia entre las nocturnas y diurnas, así como por la altitud; la media es de unos 27°C con diferencias de 2°C cada 300 metros de altitud. La humedad relativa, que es muy variable según los lugares, nunca baja del 60% aunque a veces sobrepasa el 80%.

Los suelos son muy variados, aunque podemos hacer tres divisiones básicas, en primer lugar la región de las Montañas Azules y zonas centrales de la isla donde abundan las pizarras cubiertas de tierra con alto contenido orgánico, que descansa sobre una capa de marga oscura; en la región de llanuras altas se destacan dos grupos de suelos, las calizas rojas o "terra rossa" y las margas negras, que se localizan sobre las calizas blancas o amarillas, siendo el potasio el elemento distintivo del humus; las llanuras costeras, más amplias al Sur que al Norte, están cubiertas de depósitos aluviales de margas, arena y grava sobre las que se concentran las capas fértiles superficiales<sup>1</sup>.

La topografía accidentada y las diversas calidades de bosque húmedo o mixto en las regiones montañosas, los bosques secos y pantanos del sur así como los frecuentes manglares costeros condicionan la disponibilidad de tierras para cultivo o pasto, las formas de asentamiento y la forma de vida de los pobladores a lo largo

<sup>1</sup> Para más detalle de la geografía de Jamaica pueden verse obras generales como LASSERRE, Guy: *América Media*. Barcelona, 1975; *Essays on Jamaica*. Kingston, 1970; CLARKE, Colin G. and HODGKISS, Alan G.: *Jamaica in maps*. London, 1974; *Statistical Yearbook of Jamaica*. Kingston (anual); *Handbook of Jamaica*. Kingston (anual).

de un proceso que veremos más adelante con un criterio diacrónico.

## JAMAICA PREHISPÁNICA

La población prehispánica de Jamaica era la que procedente del delta del Orinoco llegó a través de las islas en dos oleadas sucesivas, la primera hacia el año 600 y la segunda entre el 850 y el 900. Cuando ya estaban asentados en otras islas, con el nombre de *arawak* y adscripción *sub-táina* se han registrado dos estilos en Jamaica, el más antiguo -*Ostionoide*- conocido por *Little River*, entre el año 700 y el 1000, y el más reciente y conocido -*Meillacoide* en Cuba y Española- que en Jamaica se conoce con *White Mar/* que se prolongará desde el año 1000 a 1500. Fueron pueblos neolínticos que responden arqueológicamente a culturas cerámicas, pues en Jamaica no se han descubierto restos de ocupación de períodos anteriores<sup>2</sup>.

Eran agricultores, cazadores y recolectores que preparaban pequeñas áreas o *conucos* mediante el sistema de roza o tala y quema, para cultivar tubérculos, siendo frecuente la asociación entre la yuca y la batata; de la primera había una dulce y otra amarga o venenosa, *manihot esculenta*, que era la más preciada y alimenticia, la batata -*ipomea batata*- también tenía dos variedades principales, una más rica en glucosa y otra más rica en fécula, que era conocida con el nombre indígena de *aje*. También se cultivaron o recogían yautías -*xanthosoma*-, lerén -*calathea allua*-, cacahuete, pimienta y calabazas. Algo de maíz, guisante -*faseolus*- y frijol.

Como complemento de la agricultura de roza se cultivaban frutales como el jobo -*spondias mombin*- de fruto parecido a la ciruela, guanábano, chirimoyo, guayabo y especialmente la piña o ananá -*ananas comosus*-, rica en fibra.

La producción agrícola se completaba con la recogida de plantas y frutos silvestres especialmente palmáceas, de las que se aprovechaba el

<sup>2</sup> Con carácter general véase CRUXENT, J.M. and ROUSE, I. :

"Early man in the West Indies". *Scientific American*. 1969, nº 221, pp. 42-52; ROUSE, Irving y ALLAIRE, Louis: "Cronología del Caribe". *Boletín del Museo del Hombre Dominicano*. Año VIII, nº 12, pp. 58-117; *Seminario sobre la situación de la investigación de la cultura taína*. Madrid, 1983; VELOZ MAGGILOLO, Marcio: *Panorama Histórico del Caribe Precolombino*. Santo Domingo, R.D., 1991; LOPEZ Y SEBASTIAN, Lorenzo E.: *Culturas precolombinas del Caribe*. Torrejón de Ardoz, 1992. Relativas específicamente a Jamaica: SHERLOCK, Philip M.: *The Aborigines of Jamaica*. Kingston 1939. HOWARD, R.R.: "The Archaeology of Jamaica: a preliminary survey" *American Antiquity*, 1956, vol. 22, pp. 45-58 y "New Perspectives on Jamaican Archaeology" *American Antiquity*, 1965, vol. 31, pp. 250-55.

palmito; hicaco *-crisobalanus icaco-* y uvera *-coccoloba uvifera-* tan abundante en las costas como rica en grasas.

El segundo grupo de alimentos provenía de la pesca, siendo los quelonios el elemento principal, especialmente la tortuga verde *-chelonía mydas-* de gran tamaño y aprovechamiento, la Carey *-chelonía imbricata-* o la de agua dulce y mucho más pequeña llamada hicotea *-Pseudemis palustris-* de las cuales tanto se capturaban los animales como se recogían los huevos que depositaban en las playas.

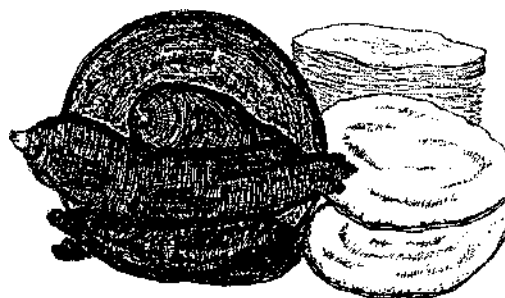
Menos importantes eran los peces aunque se pescaban bagres y lisas o mújoles *-mugil currema-* y algunas otras especies. Mayor importancia tenían las capturas de moluscos marinos, tanto bivalvos como las *ostreas*, *glycimeris* o *arcas*, cuanto conchas como los *strombus* -del *gigas* al *raninus-*, o gasterópodos terrestres como los *pleurodotes*, *sp.* o los *caracolos*, *sp.*; cirrópodos y crustáceos, especialmente cangrejos. El manatí *-manatus americanus-* merece especial mención, así como las aves acuáticas y los huevos de gaviota.

La caza y los animales terrestres eran un capítulo complementario, aprovechando desde las larvas a los animales de tamaño mediano o pequeño, pues en Jamaica no había grandes mamíferos, eran importantes los reptiles, especialmente lagartos y serpientes, iguanas *-ameiva plei-* de considerable tamaño; murciélagos abundantes en las numerosas cuevas del subsuelo calcáreo; roedores como la hutía *-capromys, sp.-* y avifauna arbórea. El perro mudo, más parecido al mapache que al perro, era el único animal doméstico o semidoméstico que parece era engordado con harina de maíz y su carne muy apreciada<sup>3</sup>.

Con todos los elementos antes citados los *arawak* jamaicanos disponían de una complementariedad de recursos que les proporcionaba abundantes hidratos de carbono, con almidones, féculas y glucosa, proteínas vegetales y animales, así como grasas. La dieta era fundamentalmente vegetal, y las proteínas animales necesarias procedían sobre todo de la pesca.

Merece especial atención la preparación de la yuca amarga *-manihot esculenta-* que en la pulpa de sus tubérculos contiene el radical CN, que produce el ácido hidrocianico, cianhídrico o prúsico (HCN) que es un tóxico muy activo y ve-

nenoso. Para evitar estos efectos ha de rallarse o moler la raíz para después exprimirla, con un tejido o cilindro elástico de hoja de palma hasta que suelte el jugo portador de la sustancia tóxica. Posteriormente se seca la pulpa hasta transformarla en harina, que era la forma de almacenarla hasta volverla a hidratar, amasarla y hacer finas láminas en forma de disco para consumo inmediato o algo gruesas para provisión de varios días; estas piezas se cocinaban al ambiente sobre un soporte circular de cerámica llamado *burén* que con un diámetro aproximado a los 50 cm. y un grosor de fondo de 2 a 3 cm. se ponía directamente sobre el fuego hasta que adquiría la temperatura necesaria para dar rigidez al *cazabe*, tan extendido por las zonas tropicales americanas como utilizado por los españoles tras la conquista.



Yuca amarga, *burén* y *cazabe*.

Los vegetales se consumían crudos, asados y cocidos. El pescado y la carne la secaban y ahumaban, siendo frecuente la preparación en barbacoa. Sazonaban con sal -que no utilizaban los *caribes-* y con pimienta, haciendo una salsa con ellas y jugo de yuca que a veces espesaban con núculas y carne de cangrejo. La abundancia de frutas de temporada completaba las necesidades calóricas y nutricionales.

Además de la citada elaboración del *cazabe*, hemos de mencionar una forma común de preparación de alimentos, que era mediante una gran olla o recipiente de barro mantenido a fuego lento durante días, en él se habían troceado y sazonado tubérculos, verduras y granos con pequeñas porciones de carne y pescado; se iba consumiendo según las necesidades, a la vez que se reponían nuevos elementos, por lo que avivando el fuego podía disponerse durante mucho tiempo de alimento a punto para consumir.

Las condiciones de vida, las posibilidades que el medio físico ofrecía, la reducida población -a pesar de las cifras que se han estimado para ella- en relación con aquél y la moderada incidencia del consumo en los recursos naturales,

<sup>3</sup> Además de las obras generales citadas en la nota anterior, proporciona buena información WATTS, David: *Las Indias Occidentales. Modalidades de desarrollo, cultura y cambio medioambiental desde 1492*. Madrid, 1992. pp. 29-117.

tanto por la reposición de los mismos como por las dificultades para el acopio y conservación, colocaron a los *arawak* en equilibrio con su medio ambiente y por tanto con suficientes recursos para una cómoda supervivencia.

#### JAMAICA COLONIAL. PERÍODO HISPÁNICO.

Tras el descubrimiento colombino de la isla en 1494 y la prolongada estancia forzosa del Almirante en sus aguas septentrionales en el cuarto y accidentado viaje, será a finales de 1509 cuando Juan de Esquivel comience la colonización de Jamaica como gobernador delegado de Diego Colón, iniciándose así una etapa que terminaría con la invasión inglesa y pérdida de hecho en 1655, algún movimiento de resistencia concluido en 1660 y la cesión definitiva a Inglaterra en 1670<sup>4</sup>.

Con la colonización española se producen grandes cambios en la isla, tanto en lo tocante a población como a medio físico. En cuanto a la primera, el descenso demográfico indígena se contrarrestó con la afluencia de indios continentales y de contingentes africanos que en un principio no fueron muy numerosos, en ambos casos llevaban hábitos propios de consumo de alimentos que influyeron en la práctica de la pequeña agricultura y la elaboración de comidas y bebidas. Los españoles no fueron muy numerosos en Jamaica, que les resultaba una plataforma cómoda para su paso hacia el continente, a pesar de ello, impusieron sus pautas y controlaron o dirigieron las de la población sometida modificando sus hábitos y asimilando lo que les resultaba provechoso.

Se inició un período de incorporación de plantas y animales que revolucionaron el medio ambiente<sup>5</sup>. Aunque fueron importantes ciertos cultivos de huerta y subsistencia -con fracasos en la implantación de cultivos de cereales y vid- el protagonismo lo tuvieron los de caña azucarera, especias y jengibre como base de exportaciones; los de huerta, frutales, plátano y otros llevados desde el Viejo Mundo, o los procedentes

de las tierras continentales llevados por los españoles o que llegaron a través de ellos.

Sin embargo, lo más significativo del cambio se produjo en la fauna, con la llegada de caballos, vacas, ovejas, cabras y cerdos, así como gallinas, por señalar los más importantes. La rápida e intensa proliferación de vacas y cerdos en Jamaica hicieron pronto de ella una notable base de aprovisionamiento en la expansión hacia el Sur, de la que se exportaba carne y manteca. Una parte del ganado, que se criaba en libertad, comenzó a hacerse cimarrón y a vivir salvaje por las zonas menos habitadas de la isla, proporcionando, con el tiempo, carne a los bucaneros que operaban por las costas menos vigiladas.

A pesar de sus condiciones, también Jamaica padeció intensamente la despoblación que aquejaba a la mayoría de las Antillas -no llegando al centenar de españoles a mediados del siglo XVI, situándose en torno al medio millar a principios del XVII y sin pasar de los ochocientos hacia 1655- con los españoles, indios foráneos y sobre todo esclavos y libertos negros completaban otro tanto, que en conjunto no debió sobrepasar en mucho el millar y medio de habitantes ni en los mejores tiempos.

Con la llegada de los españoles también lo hicieron sus hábitos alimenticios, en los que resulta imprescindible la conocida trilogía mediterránea -trigo, vid y olivo, con sus derivados: el pan, el vino y el aceite- junto con legumbres, entre las que destaca el garbanzo, cereales -además del trigo- como el centeno o el arroz, así como diversas verduras y frutales que llegaban a Jamaica desde otras islas o desde los continentes, pues salvo la producción doméstica, era la elaboración de azúcar la principal agroindustria que se complementaba con la elaboración de derivados de la ganadería, como cueros y manteca, y en menor medida quesos y tocinos<sup>6</sup>.

El ganado se monteaba en las fechas más favorables para curtir los cueros o para proveer de manteca y tocino, por lo que había períodos de sobreabundancia de carne, que era bien recibida entre una población que iba aumentando el contenido de proteínas animales en su dieta, en la que carne y pescado ocupaban un papel importante desde el origen.

Las peculiaridades climáticas, el tipo de actividad física a que se hallaba sometida gran

4 Obra de imprescindible consulta es MORALES PADRON, Francisco: *Jamaica española*. Sevilla, 1952.

5 Como obras generales pueden consultarse, WATTS, David: *Las Indias Occidentales...* pp. 118-174, con especial énfasis en el medio ambiente. CAPP, Ricardo: "Industria agrícola-pecuaria llevada a América por los españoles". *Estudios críticos acerca de la dominación española*. vol. III. Madrid, 1915; GARCIA MERCADAL, José: *Lo que España llevó a América*. Madrid, 1959; RIO MORENO, Justo L. del: *Los inicios de la agricultura europea en el Nuevo Mundo (1492-1554)*. Sevilla, 1991

6 DANTIN CERECEDA, Juan: "Primeros contactos entre los tipos de alimentación antillano y mediterráneo *Tierra Firme*. Madrid, 1936, año II, nos 3-4; CABANILLAS DE RODRIGUEZ, Berta: *El puertorriqueño y su alimentación a través de la historia (siglos XVI al XIX)*. San Juan de Puerto Rico, 1973.

parte de la población y la disponibilidad de recursos afectaron a la dieta en el aumento de proteínas y grasas con respecto a la época anterior. Se concentraba la ingestión en las primeras horas de la mañana y el atardecer, complementándose con vinos o aguardientes que proporcionaban glucosa y calorías.

Esclavos de plantación y de hatos ganaderos disponían de áreas concretas dentro de las propiedades para obtener parte de los productos de consumo habitual, como tubérculos, verduras y condimentos, estando, en general, bien alimentados aunque con menos proteínas y mayor proporción de hidratos de carbono y grasas que sus dueños o las gentes más pudientes.

La preparación de alimentos seguía las pautas europeas o africanas, para referirnos a los grupos de población más significativos, con hervido, guisado, asado y frito; en la condimentación se añadían los elementos autóctonos o aclimatados y para la conservación de alimentos se empleaba el aceite, la manteca o el escabeche, como formas nuevas en la isla, sin renunciar a las elaboraciones anteriores, como ocurría con el *cazabe*, que fue elemento fundamental en el aprovisionamiento de barcos además del notable consumo interno. En poco tiempo se incorporaron elaboraciones a base de frutas en compotas, almíbares y licores derivados de la industria azucarera, con especias locales. Predominaban los hábitos arraigados y en cuanto a elaboraciones resulta el período menos significativo, así como el más corto, sin que reste importancia al conjunto.

El período hispánico supuso, ante todo, incorporaciones fundamentales para Jamaica, en población, fauna, flora y relaciones comerciales, con el inicio de una agricultura de exportación y una ganadería mal aprovechada que, como veremos, en el período siguiente se potenciará, originando cambios e innovaciones, experimentando introducciones de animales, plantas y sistemas, pero actuando sobre la base existente aunque procurando desarraigar los hábitos y efectos de la administración española, para imponer nuevas formas de ocupación y explotación del territorio, con criterios diferentes y con la adquisición de peculiares y características formas de vida, conducta y apariencia social.

### JAMAICA COLONIAL: ETAPAS DEL PERÍODO INGLÉS

En 1655 los ingleses dominaban Jamaica, aunque se enfrentaban a una cierta resistencia ofrecida por los pocos españoles que quedaban y

por los esclavos negros que, sin amos o liberados, no querían someterse al nuevo invasor. En 1658 se produce la derrota definitiva de Río Nuevo y en 1660 el gobernador Cristóbal Arnaldo Isasi huye con los últimos resistentes, con lo que se inicia el período inglés, que se legitimará con la renuncia española a la soberanía de la isla en 1670<sup>7</sup>.

El cambio de soberanía llevó consigo el desmantelamiento de la organización española, la extensión del control y explotación de grandes áreas despobladas en el período anterior y la creciente introducción de esclavos africanos para satisfacer la demanda de mano de obra, así como la aparición de un grupo rebelde, secuela del más débil esclavismo español, que ha perdurado con formas de vida peculiares, conocido como *maroons* o cimarrones, formado por los antiguos esclavos huidos y no sometidos<sup>8</sup> que ocuparon territorios inaccesibles viviendo en fuerte aislamiento y generando formas de adaptación muy específicas.

Distinguimos tres etapas en la dominación inglesa de Jamaica, la primera va desde 1655, o si se quiere 1670, hasta la abolición de la esclavitud; la segunda desde 1838, fecha efectiva de la abolición, hasta los años de postguerra mundial y la tercera llega a 1962 con la independencia.

En la primera etapa, la principal característica será la potenciación económica de la isla con el desarrollo de la industria azucarera, que requirió de considerable número de esclavos africanos. En 1673 habían establecido los ingleses 57 ingenios y plantaciones y en 1739 había más de 430 a pleno rendimiento.

En 1658 había en la isla 4.500 blancos y 1.400 esclavos, en 1675 los blancos eran 8.600 y los esclavos 9.500; en 1698 había 7.400 blancos y 40.000 esclavos; en 1746, 10.000 blancos y 112.400 esclavos, manteniéndose las proporciones hasta 1834, con 15.000 blancos, 35.000 libertos y 310.000 esclavos, cuando ya estaba abolido el comercio de esclavos y se había acordado la libertad absoluta para cuatro años después<sup>9</sup>.

El considerable aumento de población y la atención de las necesidades alimentarias de la misma, responsabilidad de los plantadores y ha-

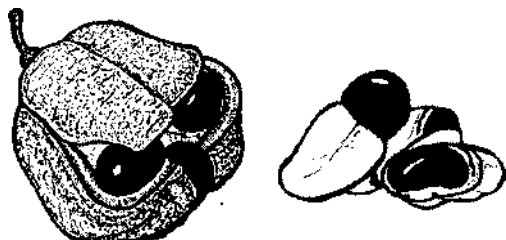
7 MORALES PADRON, Francisco: *Jamaica española...* pp. 313-406; BLACK, Clinton V.: *History of Jamaica*. London and Glasgow, 1976.

8 WILLIAMS, J.J.: *The maroons of Jamaica*. London, 1938; ROBINSON, Carey: *The Fighting Maroons of Jamaica*. London, 1969.

9 WATTS, David: *Las Indias Occidentales...* pp. 359.

cedados, incrementaron y potenciaron la producción agrícola para consumo interno a base de los vegetales ya conocidos desde época española y, especialmente en el siglo XVIII, se introdujeron nuevas plantas de otros continentes<sup>10</sup>, a modo de ejemplo nos referiremos a las tres o cuatro principales o más conocidas y cuyo consumo llega a la actualidad.

El *akee* o *ackee* es el nombre africano del árbol originario de Guinea denominado *blighia sapida* (König), de la familia de las *Sapindaceae*, que es un árbol frondoso de unos 8 a 10 metros de altura, con multitud de frutos encapsulados de unos 10 centímetros, que al madurar adquieren color rojo por fuera y en el interior presentan tres lóbulos carnosos de color blanco amarillento que alojan parcialmente cada uno una semilla negra y gruesa, siendo comestibles dichos lóbulos tras previa manipulación y solamente en la madurez del fruto, pues contiene cianógeno que puede convertirse en ácido cianhídrico o prúsico, muy venenoso, y hacer que sea incomedible tanto antes de la maduración como al pasar ésta. Fue introducido en Jamaica por el Dr. Clarke en 1778, con buena aclimatación y ha producido una variedad subespontánea en Jamaica llamada *akea stokes*.

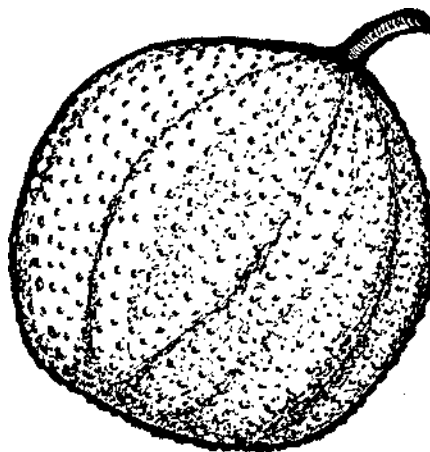


Fruto maduro del *ackee* y lóbulos comestibles con semillas

El *mango -mangifera indica*, de la familia *anacardiaceae* hoy difundido por la América tropical, es árbol originario de la India, frecuente en el trópico asiático, introducido en Jamaica en 1782 por el almirante Rodney, tras la captura de un buque francés que lo llevaba a sus Antillas. Bien aclimatado en Jamaica, alimenticio y refrescante, se proporcionaba a los esclavos

en las plantaciones en las épocas más duras de trabajo.

El *árbol del pan artocarpus altilis* ó *communis* (Forst.), de la familia *moraceae* originario del Pacífico Sur, tiene una altura de 12 a 18 metros y múltiples frutos esféricos de 10 a 20 centímetros de diámetro con una corteza verde amarillenta, rugosa y áspera, cuya principal variedad produce el *fruto del pan breadfruit* que es blanco amarillento por dentro, con pulpa áspera que contiene un 40% de hidratos de carbono, con poco sabor y muy frecuentemente empleado para acompañar otros alimentos. En 1787 el capitán William Bligh lo introdujo en las Antillas desde Tahití y en 1793 ya se producía en Jamaica, aunque por medio siglo fue alimento para cerdos y poco aceptado por la población esclava.



Breadfruit, fruto del árbol del pan

Aunque eran ya plantas conocidas desde épocas anteriores llegaron nuevas variedades de ñames y bananos, desde Africa y con los africanos, que aumentaron los rendimientos y posibilitaron el mantenimiento de tradiciones agrarias.

Merece especial mención el caso de la pimentita de Jamaica, autóctona y usada por los indígenas, pero poco explotada por los españoles, que la despreciaron por considerarla de menor calidad que la asiática, conocida localmente como *pimento*, es el fruto de un árbol de unos 6 a 8 metros de alto *pimenta dioica*, de la familia *mirtaceae* se consume seca y tiene olor a canela, clavo y nuez moscada mezclados, es de sabor fuerte y distinta de la *piper nigrum*, familia *piperaceae* de los trópicos orientales. En el siglo XVIII fue ampliamente explotada por los ingleses y se incorporó como condimento básico a la cocina jamaicana permaneciendo hasta la actualidad.

10 HARRIS, W.: *History of the introduction of the economic plants of Jamaica*. Kingston, 1910; MASEFIELD, G.B.: *A Short History of Agriculture in the British Colonies*. Oxford, 1950; ASPREY, G.F. and ROBBINS, R.B.: "The vegetation of Jamaica" *Ecological Monographs*, nº 23, pp. 359-412; PARRY, John Horace: "Plantation and provision ground: a historical sketch of the introduction of food crops into Jamaica". *Revista de Historia de América*. vol. 39; WATTS, David: *Las Indias Occidentales...* pp. 352-481.

El *cazabe* seguía siendo un alimento importante en la dieta de los esclavos y los menos pudientes, conservando las formas de elaboración de periodos precedentes.

La ganadería se supeditó a la industria y agricultura del azúcar, y menos a la del cacao, necesitada de fuerza animal de tiro y transporte, aunque ganado menor -como porcino y caprino- se mantuvo e incluso incrementó, así como las aves de corral. Carne y pescado se fueron haciendo importantes como complemento alimenticio, pero resultaba más económico importarlo de la metrópoli o colonias del norte que producirlo.

Las pautas de consumo alimentario variaban según la clase social y la disponibilidad económica, siendo una dieta abundante y variada para los plantadores y administradores de grandes haciendas, proporcionalmente menor para los pequeños plantadores y escasamente variada para sirvientes y esclavos de plantación.

Los primeros disponían de carnes y pescados frescos y salados, variada elección de verduras y hortalizas y, desde luego, frutas frescas y confitadas o en conserva, con abundantes vinos importados y licores importados y locales. Los menos pudientes se permitían el consumo de carne, generalmente de cerdo, dos o tres veces por semana y tanto ellos como los sirvientes domésticos solían consumir *cazabe*, gachas de harina de maíz, guisantes y batatas, con verduras y frutas. Los esclavos consumían guisantes, maíz tostado y gachas de su harina, bananos de diversas formas y también frutas variadas. En general, el sustitutivo del pan era la masa cocida de harina de maíz y yuca<sup>11</sup>.

En las épocas más prósperas y ya en el siglo XVIII se complementaba la dieta de los más pobres con proteínas animales que procedían de las importaciones de carne salada de Irlanda, pescado salado de la región canadiense de Nueva Escocia y harinas y granos desde las colonias del Norte.

En las grandes casas de la plantación se hacía un copioso y variado desayuno, una ligera comida y una cena fuerte a primeras horas del anochecer. Para los esclavos se proporcionaba, a hora temprana, un desayuno de féculas condimentadas con sal y pimienta, un almuerzo a media mañana con carne o pescado salado y nuevamente féculas y, a la vuelta del trabajo, la cena se hacía mejor condimentada con las verduras y hortalizas del propio huerto en forma de sopa o

potaje, siendo siempre complementada por la sobreabundante fruta de temporada<sup>12</sup>.

De esta etapa procede el consumo de bacalao, caballa y arenque salados para posibilitar su conservación y la carne igualmente salada o en adobo por semejantes razones. Tanto por causas culturales como de dificultad en las capturas y conservación era poco explotada la pesca, incluyendo la de crustáceos.

Es una etapa de intensos cambios económicos y culturales, con frecuentes interferencias a causa de las guerras, que arrancó con la ocupación de la isla por pobladores que ya estaban adaptados a otras islas caribeñas, con un aporte migratorio africano muy importante y con una relación muy intensa de carácter continental, además de metropolitana, donde se erradicaron prácticas incontroladas de explotación de recursos, como en el caso de los bucaneros franceses y holandeses, para convertirse Jamaica en centro comercial, arribada forzosa de piratas y corsarios y núcleo del contrabando del Caribe.

La segunda etapa está marcada por los efectos de la abolición de la esclavitud, cuya consecuencia inmediata fue el cambio drástico de la mano de obra, con las consecuencias económicas previsibles para un sistema de explotación en el que el esclavo y su fuerza de trabajo eran capital fijo de la empresa agraria o ganadera, industrial o de distribución.

Entre 1844 y 1911 la población de Jamaica pasa de 377.433 a 831.383 habitantes con un crecimiento medio anual de 1,25% -en valores porcentuales que van del 0,99 al 1,47<sup>13</sup>- población que se enriqueció con inmigrantes asiáticos, africanos, europeos y americanos, que intensificaron el proceso de mestizaje y alteraron la composición de la población<sup>14</sup>.

El grupo de inmigrantes más numeroso fue el hindú, seguido del africano; en 1845 llegó a Jamaica el primer contingente procedente de la India, compuesto por 261 personas, siendo dos

12 CARMICHAEL, A.C.: *Domestic manners and social conditions of the white, coloured and negro population of the West Indies*. London, 1833; NUGENT, Maria: *Lady Nugent's Journal: Jamaica one hundred years ago*. London, 1907; HARING, Clarence H.: *The buccanners in the West Indies in the seventeenth century*. Hamden (Conn.), 1966; BRATHWAITE, L.E.: *The development of creole society in Jamaica, 1770-1820*. Brighton, 1968 y Oxford, 1971.

13 WATTS, David.: *Las Indias Occidentales...* p. 500.

14 ERICKSON, Edgar: "The Introduction of East Indian coolies into the British West Indies". *Journal of Modern History*. vol. 6, nº 2, 1934; ROBERTS, George W.: "Immigration of Africans into the British Caribbean". *Population Studies*, vol. 7, nº 3, 1954, y *The population of Jamaica*. Cambridge, 1957; CUMPER, George: "Population Movements in Jamaica". *Social and Economic Studies*. vol. 5, nº 3, 1956.

<sup>11</sup> WATTS, David: *Las Indias Occidentales...* pp. 216-219, 257-266, 397-410.

pacidad de observación, así como una estancia prolongada y un estrecho contacto con el sujeto de estudio. Por ello, entre las fuentes históricas no es esperable encontrar información suficientemente completa y fiable al respecto. No obstante, existe al menos un caso que encaja perfectamente en este cuadro clínico, y es, sin duda, la enfermedad y muerte del jefe Tootoosch de los Mowachaht descrita por Jewitt (1990: 241-249).

## CONCLUSIONES

Los análisis recientes del medio ambiente de la Costa NW norteamericana ponen de relieve que los recursos que éste proporciona al ser humano no sólo no son inagotables, sino que éstos eran extraordinariamente variables en el tiempo y el espacio, lo que hacía que su equilibrio fuese muy inestable. Tal inestabilidad se convertía con mucha frecuencia en escasez debido como mínimo a los diversos factores que aquí se han enumerado. Tal escasez provocaba numerosas hambrunas que afectaban cíclicamente a todos los grupos de manera llevadera, aunque otros muchos grupos se iban extinguiendo.

Pero lo más llamativo es que, incluso cuando se daban las circunstancias más favorables del medioambiente y de los factores humanos para explotar los recursos, resulta que ello generaba una fuerte tendencia hacia la malnutrición, caracterizada por las carencias de vitamina C, hidratos de carbono e hierro, y por el exceso de consumo de vitamina D, que producía intoxicación o muerte. Es decir, la misma naturaleza del medio ambiente, unida a los factores culturales, tendía a generar un equilibrio altamente inestable también en la nutrición nativa.

Esto abre nuevas perspectivas teóricas y metodológicas en el estudio de tales sociedades, cuyo nivel de complejidad social se situaba en el de un estado incipiente, a pesar de tener una economía de cazadores-recolectores (Ruyle 1973; Donald 1985). Los datos aquí expuestos pueden considerarse como un freno que impedía un crecimiento demográfico mayor y sostenido; lo que, a su vez, regulaba la promoción de los roles especializados (que permitirían nuevos desarrollos tecnológicos y nuevos ordenamientos de las fuerzas productivas), de manera que estas sociedades pudieran haber llegado a consolidarse como verdaderos estados en el sentido más tradicional que las ciencias sociales otorgan a este concepto.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALCALA GALIANO, Dionisio  
1991 *Relación del viaje hecho por las goletas SUTIL y MEXICANA en el año 1792 para reconocer el Estrecho de Fuca* (1802). Madrid: Ed. Naval-Museo Naval. (Ed. facsímil de M<sup>o</sup> Dolores Higuera Rodríguez y M<sup>a</sup> Luisa Martín-Merás a partir de la edición de José Espinosa y Tenso publicada en 1802)
- BOXBERGER, Daniel L.  
1990 "The Northwest Coast Culture Area". In *Native North Americans: An Ethnohistorical Approach*, Daniel L. Boxberger, ed., pp. 387-410. Dubuque, IA: Kendall-Hunt Publishing Co.
- BRUGGMANN, Maximilien & GERBER, Peter R.  
1989 *Indians of the Northwest Coast* (1987). New York, NY: Facts on File. (Translated from German by Barbara Fritzemeier).
- CHISHOLM, Brian S.; D. Erle NELSON & Henry P. SCHWARCZ  
1983 "Marine and Terrestrial Protein in Prehistoric Diets on the British Columbia Coast". *Current Anthropology*, Vol. 24, N° 3 (:396-398). Chicago, IL: The Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research.
- CLEMENS, W. A. & G. V. WILBY  
1961 *Fishes of the Pacific Coast of Canada*. Ottawa, ON: Queen's Printer, Fisheries Research Board of Canada, Bulletin 68.
- COVE, John J.  
1978 "Survival or Extinction: Reflections on the Problem of Famine in Tsimshian and Kaguru Mythology". In *Extinction or Survival in Human Populations*, Charles  
D. Laughlin & Ivan A. Brady, eds., pp. 231-244. New York, NY: Columbia University Press.
- CYBULSKI, Jerome S.  
1973 "The Gust Island Burial Shelter: Physical Anthropology". *Archaeological Survey of Canada*, Paper N° 9 (:60-113). Ottawa, ON: National Museum of Man, Mercuri Series.
- 1990 "Human Biology". In *Handbook of North American Indians*, Vol. 7, *Northwest Coast*, W. Suttles & W.C. Sturtevant, eds., pp. 52-59. Washington DC: Smithsonian Institution.
- DONALD, Leland H.  
1985 "On the Possibility of Social Class in Societies Based on Extractive Subsistence". In *Status, Structure, and Stratification: Current Archaeological Reconstructions*, M. Thompson, M.T. García & F. Kense, eds., pp. 237-243. Calgary, AB: University of Calgary Archaeological Association.
- DONALD, Leland H. & MITCHELL, Donald H.  
1975 "Some Correlates of Local Group Rank Among the Southern Kwakiutl". *Ethnology*, Vol. 14, N° 4 (:325-346). Pittsburgh, PA: University of Pittsburgh.
- DRUCKER, Philip  
1951 *The Northern and Central Nootkan Tribes*. Bureau of American Ethnology, Bulletin 144. Washington DC: Smithsonian Institution.
- FERGUSON, Robert Brian  
1984 "A Reexamination of the Causes of Northwest Coast Warfare". In *Warfare, Culture, and Environment*,

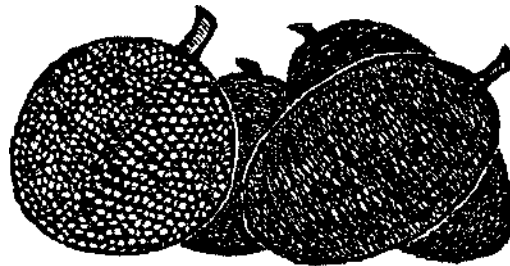


La agricultura actual sigue estando limitada a la gran producción azucarera, con su industria consiguiente y destilerías de ron, el banano en las variedades competitivas, *pimento* y su aceite, café de alta calidad pero escasa producción, jengibre y tabaco, en menor proporción -debido a recientes plagas- el coco y sus aceites, que son para la industria jabonera interior.

Frente a la agricultura de plantación, un pequeño campesinado cultiva los productos de comercialización interna: cítricos -con alguna exportación- como naranjas, limones, limas, pomelos y una especie propia, llamada *ortanique* que es injerto de naranja y tangerina o mandarina; así como naranja amarga para mermelada o jalea. Las principales legumbres cultivadas son: habas, judías rojas o negras, guisantes -coco, congo, gungo y rojo- así como cacahuete. Hortalizas: judías verdes, remolacha roja, col, coliflor, zanahoria, apio, berenjena, lechuga, pepino, tomate, nabo, okra -quingombó africano-, calabaza y cho-cho, parecido a la calabaza. Plantas aromáticas o condimentos: cebolla, ajo, chalote o escalonia, jengibre, pimienta dulce y picante. Frutas: Piña, sandía, papaya, zapotillo, mango, *star apple*, guayaba, chirimoya y otra muchas no cultivadas. El único cereal cultivado es el maíz. Además de alguna producción de patatas y bastante batata, es en las variedades de ñame (*yam*), donde más clara se muestra la influencia agrícola africana: Hard, Lucea, Negro, Renta, St. Vincent, Sweet, Tan, White, Yellow, Mozella y Yampie, la más preciada de todas, son las más conocidas. Completan la lista de tubérculos el *cazabe* o yuca amarga y dulce, y otros traídos de Asia y Africa como el *dasheen* y el *taro*.

No faltan las especies apuntadas en apartados anteriores, en algunos casos con incorporaciones emparentadas como el *Jackfruit* -*artocarpus heterophyllus*, familia *moraceae*-, parecido al *árbol del pan*, cuyos frutos se comen crudos o cocinados y cuyas semillas se asan como castañas.

Entre las hierbas no cultivadas destacan el *calalú* -*amaranthus viridis*- parecido a la espinaca, muy consumido y parte fundamental en las sopas de vegetales, o la coralilla -*antigonon leptopus*- cuyos tubérculos asados o cocidos son muy sabrosos; por señalar algunas de las muchas plantas usadas como condimento o componente de sopas y guisos<sup>20</sup>.



*Breadfruit y Jackfruit.*

Las carnes que se consumen son fundamentalmente de cerdo y pollo, aunque en el medio rural la cabra es muy apreciada; el vacuno se cría en algunas zonas, especialmente el cebú y una mezcla de él con dos razas vacunas que ha producido la llamada *Jamaica Hope* con bastante rendimiento y que permite una cierta producción lechera y derivados. Gran parte de los productos cárnicos se importan salados, ahumados o en conserva, y con el uso de frigoríficos se han resuelto gran parte de los problemas de tiempos pasados, sin embargo el clima no permite las buenas salazones ni la conservación prolongada de muchos productos.

El pescado, por lo común, salado o en conserva se importa en considerable cantidad, destacando el bacalao, caballa, sardina y arenque, así como gran parte de los crustáceos que se consumen.

Con la multiétnicidad son reconocibles, actualmente, pautas de consumo y claras influencias de las cocinas africanas, china, hindú y europeas que se interrelacionan y modifican, aunque no en lo sustancial. Estas formas coexisten con las exigencias etno-religiosas de algunos grupos y, desde luego, con las pautas de consumo internacionales que, a través de grandes compañías, han universalizado las salsas, hamburguesas, salchichas y pollo frito a los que no se puede ser ajeno en nuestros días.

La influencia inglesa y norteamericana es muy evidente en las ciudades importantes, en los centros turísticos y en los grupos sociales más internacionalizados, pero eso no impide que se mantengan vigentes tradiciones que hacen identificables a grupos de población, trascendiendo lo étnico y llegando a condicionar las formas de vida. En este sentido conviene señalar la relación entre creencias religiosas -en un país donde la religión se exterioriza al máximo y donde se encuentran todo tipo de creencias- y cómo determinados rituales han de respetarse, o

<sup>20</sup>Jamaica Agricultural Society: *The farmer's food manual*. Kingston, 1957; STORER, Dorothy: *Familiar Trees and*

*Cultivated Plants of Jamaica*. London, 1958; ADAMS, C. Dennis: *Flowering Plants of Jamaica*. Kingston, 1972.

cómo las formas de vivir y entender la vinculación con los lugares de origen ha dado lugar a una mentalidad nueva, como ocurre con el *rastafarismo*<sup>21</sup>, que encierra una filosofía, una escala de valores y unas normas -entre las que está la preferencia por la alimentación vegetariana con prohibición de comer animales determinados-, siendo tal vez la forma de religiosidad inconfornista más conocida en el exterior, aunque son cultos locales muy arraigados *Cumina*, *Pocomania*, *Convince* (convencer) y los *Revivals* (resurgimientos) entre los que destaca el de Sion, sin contar con las múltiples Iglesias cristianas y los cultos o prácticas judías y musulmanas<sup>22</sup>.

Clase social, poder adquisitivo, tipo de actividad, etc.. condicionan las costumbres cotidianas y en la actualidad se hace un desayuno relativamente fuerte por la mañana, una comida ligera, que puede ser algún plato chino o un simple bocadillo y será la cena a hora temprana la comida más fuerte del día en las ciudades. En el medio rural el desayuno es un simple café, solo o con leche; el almuerzo suele ser a base de pescado salado y arroz, mientras la cena, con predominio de vegetales, es una sopa o potaje o bien arroz con frijoles; menos equilibrada al ser alta en carbohidratos y baja en proteínas y grasas, requiere de estimulantes gástricos en la condimentación para facilitar la digestión.

Los vegetales se hierven o fríen -en mantequilla, margarina, aceite de maíz, soja y otras grasas- mientras que carnes y pescados se guisan o más frecuentemente se asan o preparan a la plancha, siendo frecuente el disponer de ellos previamente salados, ahumados o adobados, aunque no ocurre siempre, especialmente con el pollo, la cabra y a veces el cerdo.

El término *nyam* significa "comer": en afroamericano y con él se entra en la cocina popular del país, la del pequeño restaurante o la del mercado.

El plato nacional es el *ackee*, cuyos lóbulos hervidos se saltean con cebolla, pimiento y bacalao, y cuando no se dispone de él con láminas troceadas de tocino, sazonado con *pimento*, pues

la sal va en el pescado o tocino (bacon). También se cocina como pastel, aunque es una innovación.

Arroz con guisantes, que en realidad es arroz con judías negras, cocido con leche de coco y poco condimentado para añadir salsas o acompañarse de cualquier carne o pescado, por lo general trozos de cerdo salado. También se hace un guisado bien condimentado de arroz con guisantes, de los que son los conocidos como *gungo peas* los más apreciados.

Las tres sopas más tradicionales son el *pepperpot* con bastante variedad de tubérculos, verduras y especias, que no tiene reglas fijas, la sopa de guisante rojo y la sopa de calabaza. Cuando una mujer pone brotes de calabaza en una sopa a escondidas de un hombre lo hace para conservarlo fiel.

La forma más tradicional de preparar la carne y el pescado es a la plancha, pero con una especial preparación, pues el *jerk porc*, *jerk chicken* o *jerk fish*, está cortado en trozos, a veces es cerdo salado, que se rocía con una salsa más o menos picante y se cocina lentamente sobre una placa de zinc, hasta que una gruesa corteza ennegrecida y dura cubre la carne o pescado, reteniendo los condimentos. Es muy popular y propio de puestos callejeros. También se puede hacer al estilo de Boston, sustituyendo la placa de zinc por un lecho de ramas y hojas del árbol del *pimento*, que arde lentamente y refuerza el sabor de lo cocinado.

Platos frecuentes son: Judías rojas con rabo de cerdo y vacuno salado cocido al vapor con cerveza, aromatizado con hierbas y *pimento*, que después se come acompañado de *cazabe*, aguacate y pan de masa dura.

Por influencia hindú la preparación con *curry* está incorporada a la cocina popular, preparándose tanto el pollo como la cabra, con sabor muy fuerte y después de trocear hasta lo inverosímil la carne.

La comida de celebración colectiva, especialmente apertura y cierre de programas de trabajo en el medio rural, es la que proporciona un macho cabrío con cuya cabeza, criadillas y vísceras se hace una sopa muy condimentada y el resto se prepara al *curry* acompañándolo de arroz blanco y banano, en determinadas ocasiones estas comidas colectivas tienen un auténtico ritual de ingestión.

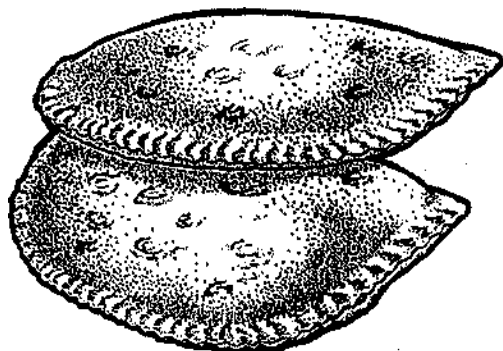
Cerdo y pollo se preparan fritos, troceados (*pig's trotters*) con la característica de la fritura en exceso que, con los aditivos y grasas presentan un sabor especial.

Una innovación es la empanadilla gigante, pues el disco de pasta de trigo o maíz no tendrá

21 SMITH, M.G., ANGIER, Roy and NETTLEFORD, Rex: *The Rastafari Movement in Kingston, Jamaica*. Kingston, 1960; OWENS, Joseph: *Dread: The Rastafarians of Jamaica*. Kingston, 1976; BARRETT, Leonard E.: *The Rastafarians: The Dreadlocks of Jamaica*. London, 1977.

22 SEAGA, Edward P.G.: "Reviva cults in Jamaica" *Jamaica Journal*. vol. 3, n° 2, pp. 3-13, 1969; CLARKE, Colin...: *Jamaica in maps...* pp. 30-31; visiones más generales ofrecen CUMPER, George E.: *The Social Structure of Jamaica*. Kingston, 1949; KUPER, Adam: *Changing Jamaica*. London, 1976; NETTLEFORD, Rex: *Caribbean Cultural Identity: The Case of Jamaica*. Kingston, 1979.

menos de 20 centímetros de diámetro; rellenas de carne de vacuno picada con vegetales y muy picante, cocidas al horno -aunque pueden ser fritas- que se conocen como *patties*.



*Beef patties*

El pescado fresco se come frito o más frecuentemente asado con pimienta o relleno y a la plancha sobre zinc. Entre los fritos están el *dip-and-fall-back*, picante y el *stamp-and-go*, fritura de pasta de bacalao o pescado salado. *Solomon gundy* es arenque con especias muy picantes y *Mackerel rundown*, es caballa o bacalao salado cocido en leche de coco y guarnecido con puré, cebolla y pimienta o con gachas de maíz.

Tortuga al horno, hoy prohibida por ser especie protegida, langosta -al curry o asada con mantequilla y limón-, ostras con vinagreta y pimienta, o los cangrejos de playa, de gran tamaño y de los que solamente aprovechan la pinza mayor -pues son desiguales- con algo de cama

rón en Black River o empanado de *strombus* completan lo referente a pesca.

Como exotismos culinarios en Clarendon se pueden comer huevos de tortuga en vino tinto y en Port Esquivel e isla de la Cabra se preparan huevos de "booby" (*booby eggs*) que son los de aves acuáticas y terrestres que anidan tranquilamente en los islotes costeros o en los cayos con vegetación frondosa y deshabitados.

Las guarniciones locales empiezan por la yuca o *cazabe*, como sabemos tras una preparación, que se toma de forma tradicional en finas tortas, llamadas *bammies* cuando son algo gruesas; y siguen los *dumplings* o *Johnny cakes*, que son bolas de masa de harina fritas, y el *yam* o ñame blanco o amarillo cocido o asado, con las múltiples variedades de banana y plátano verde y maduro frito, asado o hervido, así como el fruto del árbol del pan -*breadfruit*- o su pariente próximo el *jackfruit*, junto a todas las verduras, tubérculos y hortalizas conocidas y utilizadas en todos los países del área.

Aunque los postres serían un capítulo aparte en los límites de nuestro trabajo, mencionaremos simplemente los más típicos de la repostería local como son los barquillos de *cazabe*, el pastel de jengibre, las tartas de calabaza y coco, o los siropes o jarabes, compotas, jaleas y mermeladas que uno de los productores más reputados de azúcar de caña, frutas y pasión por lo agrídulce es capaz de producir, a pesar de lo difícil que resulta superar a la naturaleza en conseguir el equilibrio entre color, olor y sabor.