

Bebidas de Jamaica

Kion, flor de jamaica, té, café y ron: lo que se toma en la isla.



Antes de empezar

En Jamaica casi todo se acompaña con algo de tomar. Esta guía junta lo que publicamos sobre las bebidas de la isla.

Al final están las tres bebidas de nuestra línea King Kion.

En esta guía

Bebidas de la isla — Bebidas de la isla · En Jamaica, todo es “tea” · Bebidas de la calle · Bebidas para acompañar

Ginger beer — Ginger beer: la historia

Café y cacao — Café de Jamaica · Chocolate y café hoy

Ron — Ron de Jamaica · Pisco y ron (+18)

King Kion — King Kion: Ginger Water · King Kion: Ginger Sorrel · King Kion: Ginger Beer



Bebidas de la isla

Zanahoria, algas, maní y guanábana: así se toma en Jamaica.

La bebida del domingo.

Se volvió popular en la Segunda Guerra Mundial, cuando faltaban otras cosas.

Zanahoria y kion rallados, colados, con azúcar y limón. A veces con leche condensada. Ideal para el almuerzo del domingo.

Una bebida de algas.

Se hace con algas marinas hervidas y coladas, con leche, azúcar, vainilla y nuez moscada.

Muchos le atribuyen poderes; la ciencia no los ha probado. Se toma porque gusta.

Siempre con kion.

La flor de Jamaica se cosecha en diciembre y enero.

Desde 1945 al menos, el kion es su ingrediente esencial; el ron es opcional.

Más bebidas

Peanut punch	Batido de maní.
Soursop punch	Jugo de guanábana.
Jelly coconut	Coco verde, desde 1834.
Ting	Gaseosa de toronja.

En Jamaica, todo es “tea”

Café, chocolate, hierbas... y hasta pescado.



Caliente = tea.

En Jamaica, casi cualquier bebida caliente se llama "tea".

Hay coffee-tea, cocoa-tea y tea-tea (el té de verdad).

Bolas de cacao.

El cacao tostado se muele con especias y azúcar y se hace bolitas. Media bolita da una taza.

Se hierva con leche o leche de coco, y a veces con hojas de canela.

Hierbas del monte.

Hierbabuena, hierba luisa (fever grass), cerasee y más.

Hacia 1900, en el campo se prefería el bush tea al café porque era más barato.

Sí: té de pescado.

Una sopa ligera de pescado con cebolla china, tomillo, pimienta de chapa y ají.

Su primera mención en el Gleaner, en 1930, fue el nombre de un caballo de carreras: Fish Tea.

Bebidas de la calle

Hielo raspado, coco al machete y agua de azúcar.

Hielo con jarabe.

En los años 30 se vendían "snowballs" en carritos de Kingston: hielo raspado con jarabe de colores, a un penique.

Hoy se llama sky juice y se vende al borde de la carretera.

JAMAICA

Sky juice

&

PERÚ

Raspadilla

Hielo raspado con jarabe



El mismo antojo de calle, en dos países.

Coco al machete.

Desde inicios del siglo XX hay vendedores de coco en los cruces y con carretillas.

Cortan la punta con machete para tomar el agua, y luego hacen una cuchara de la cáscara para comer la pulpa.

Agua de azúcar.

Azúcar rubia, agua y un poco de limón: la bebida del campo por generaciones.

Se le llamaba “beverage” o “cool drink”.

Bebidas para acompañar

Bebidas jamaicanas sin alcohol: a qué saben y qué esperar.

Su nombre dice “ácido”.

En inglés, “sorrel” alude a lo ácido, explica Higman. La bebida se hace con los cálices carnosos de la flor, no con los pétalos.

Hay dos tipos: rojo y blanco.

Flor de Jamaica.

Es la Hibiscus sabdariffa. En México su bebida es el “agua de Jamaica”, y en Panamá le dicen “saril”, por los inmigrantes jamaquinos.

Guanábana: dulce y ácida.

Un viajero antiguo describió su pulpa con un sabor “dulce y ácido mezclado”; otros la compararon con “algodón mojado en vinagre” (Higman).

Su jugo sigue siendo popular. En el Perú también es guanábana, nombre de origen taíno.



Espesa y cremosa.

En 1993, Enid Donaldson la describió como un líquido gelatinoso color crema, con leche condensada, nuez moscada y vainilla (Higman).

Agua de coco, bien fría.

Una guía para turistas recomendaba agua de coco “fresca, fría, de cocos verdes”, jugo de naranja, limonada y ginger beer.

Y néctares de tamarindo, granadilla, guayaba, guanábana, mango y papaya (Higman).



Ginger beer: la historia

La bebida de kion que Jamaica hizo suya.

Nació en Inglaterra.

El ginger beer fermentado nació en Inglaterra a mediados del siglo XVIII.

Con el kion de Jamaica nació el "Jamaica ginger beer".

De los mejores del mundo.

El kion llegó a Jamaica hacia 1525. Desde el siglo XVII crece especialmente bien en sus suelos.

En 2024, pruebas de la Universidad Rutgers encontraron que tiene cuatro veces más gingeroles, el compuesto del picor, que el de otros proveedores.

Desde 1918.

Desnoes & Geddes, fundada en 1918, empezó con aguas gaseosas y su propio ginger beer.

En las casas también se toma con ron, o para asentar el estómago.

¿Por qué "kion"?

"Kion" es la palabra cantonesa para jengibre. Los inmigrantes chinos la trajeron al Perú y se quedó.

Jamaica le dice ginger. El Perú le dice kion. Es el mismo.



Café de Jamaica

Fue casi un tercio del café del mundo. Pero el jamaiquino casi no toma su mejor café.

Café jamaiquino

1728	Llegan plantas desde Martinica
1737	Primeras exportaciones
Años 1780	Nuevas plantas y zonas: el boom
1814	15 000 t, el 30 % del comercio mundial
Después	Cae y nunca vuelve a ese nivel

Café importado.

La primera cafetería conocida de Jamaica se menciona en Kingston a inicios de los años 1730.

Su café era, probablemente, importado: el de la isla al principio tenía mal sabor.

Todo para afuera.

Hacia 1880 ya era una marca reconocida. En los años 1890, todo el Blue Mountain se exportaba a Inglaterra para mezclas.

Café con leche condensada.

En Jamaica el café se volvió un "tea" más: el coffee-tea, barato y con mucha leche condensada.

Los libros de cocina casi nunca explican cómo prepararlo. Jamaica empezó a producir café instantáneo en 1963.

Un licor de exportación.

El Tia Maria, licor con café Blue Mountain, se produce desde 1947. En 1964 lo compró una destilería de EE. UU.



Se vendió en todo el mundo, pero no era el favorito del jamaiquino común.

JAMAICA

Blue Mountain

&

PERÚ

Café peruano

Coffea arabica

En el Perú, unas 223 000 familias cultivan café en 425 000 hectáreas de 16 regiones. En 2025 exportó casi 1 800 millones de dólares.

Chocolate y café hoy

Quién transforma el cacao y el café de Jamaica dentro de la isla.

Cadbury en Highgate.

Hasta 1969 el chocolate fino se importaba. Ese año Cadbury empezó a producir en Jamaica con materia prima local.

La fábrica estaba en Highgate, St Mary, en plena zona cacaotera.

Una empresa jamaquina.

En 1977 Cadbury dejó su lugar a Highgate Foods, de capital local.

Hacia 1987 ya hacía chocolates, chocolate para tomar, cocoa y mezclas instantáneas.

Se acabó Highgate.

Según el Gleaner, Highgate, muy popular, terminó quebrando, y ninguna marca local ha tenido su fama desde entonces.

Hoy hay pequeños fabricantes “del grano a la barra”.

Pure Chocolate Jamaica.

Wouter y Renée Tjeertes hacen barras con cacao jamaiquino, con empaques de artistas locales.

Según JIS, a su primer agricultor le pagaron el doble por su grano.



Chocollor.

Empresa familiar que probó recetas desde 2012 y empezó a vender en 2020.

Hace chocolate negro al 70 %, blanco con flor de Jamaica (sorrel) y más.

Café y cacao, una autoridad.

La Coffee Industry Board nació en 1950. Con la ley de 2017, la JACRA juntó las funciones de las antiguas juntas del café, el cacao y el coco.

Da licencias a procesadores y certifica la calidad.



Ron de Jamaica

Por qué el ron jamaquino tiene un sabor propio.

Frutado e intenso.

El ron jamaquino suele ser frutado y con mucho carácter, rico en ésteres, los compuestos que dan aroma.

Se hace sobre todo en alambiques, que conservan ese aroma y dan cuerpo.

Indicación geográfica (2016).

Desde 2016 el ron de Jamaica tiene indicación geográfica: debe añejarse en Jamaica y solo puede llevar agua y caramelo como añadidos.

La destilería más antigua.

En St Elizabeth, con el registro de ron más antiguo de 1749. Es la destilería en funcionamiento continuo más antigua de Jamaica.

En 1997, Joy Spence se convirtió en la primera mujer maestra mezcladora de la industria.

JAMAICA

Ron de Jamaica

&

PERÚ

Pisco

Origen protegido

Jamaica protege su ron. El Perú protege su pisco con denominación de origen.

Pisco y ron (+18)

Dos bebidas con origen protegido. Contenido informativo para mayores de 18.



JAMAICA

2016

&

PERÚ

12 dic 1990

Origen protegido

El pisco fue la primera denominación de origen del Perú. El ron de Jamaica se registró como indicación geográfica en 2016.

Una costa, ocho uvas.

Solo se hace en la costa de Lima, Ica, Arequipa y Moquegua, y en los valles de Locumba, Sama y Caplina, en Tacna, con ocho uvas pisqueras.

No se le añade agua, azúcar ni otros aditivos, y no se destila dos veces.

JAMAICA

Agua de caliza

&

PERÚ

Sin agua

La regla del agua

En Jamaica, el mosto se prepara con agua de los acuíferos de caliza de la isla. Al pisco no se le puede añadir agua.

Una pelea por el barril.

National Rums pidió que el ron pudiera añejarse fuera de la isla. La oficina de propiedad intelectual (JIPO) mantuvo el añejado en Jamaica.

También fijó barriles de hasta 250 litros. National Rums llevó el caso a la corte.

Días del pisco

1.er sáb. feb.

Día del Pisco Sour (desde 2004).

2007

Pisco sour: Patrimonio Cultural de la Nación.

4.º dom. julio

Día del Pisco (desde 1999).



King Kion: Ginger Water

Agua de kion, la más simple de las tres.

Kion /kión/ · sust., del cantonés

Jengibre. Los inmigrantes chinos trajeron la palabra al Perú y se quedó.

En Jamaica le dicen ginger. Es el mismo.

Desde hace 500 años.

El kion llegó a Jamaica hacia 1525. Desde el siglo XVII crece especialmente bien en sus suelos.

El jamaquino tiene fama de ser de los mejores del mundo.

Kion de Junín.

Junín produce casi todo el kion del Perú, sobre todo en Chanchamayo y Satipo.

Y el Perú está entre los grandes exportadores de kion del mundo.

JAMAICA

Ginger

=

PERÚ

Kion

Zingiber officinale

Mismo rizoma, dos nombres. Por eso la línea se llama King Kion.

King Kion: Ginger Sorrel

Flor de jamaica y kion: la pareja de la Navidad jamaquina.

JAMAICA

Sorrel

=

PERÚ

Flor de jamaica



Hibiscus sabdariffa

La misma flor. Llegó a Jamaica hacia 1650, desde los trópicos del Viejo Mundo.

Diciembre y enero.

En Jamaica la flor se cosecha en diciembre y enero, y la bebida es parte de la Navidad.

Desde 1945, al menos.

Desde 1945, al menos, el kion es su ingrediente esencial, según Higman. Por eso nuestra versión se llama Ginger Sorrel.

King Kion: Ginger Beer

Kion con gas, con historia de dos islas.

Del barril a la botella

Siglo XVIII	Nace el ginger beer fermentado en Inglaterra.
Jamaica	Con su kion nace el "Jamaica ginger beer".
1918	Desnoes & Geddes hace su propio ginger beer.

Para asentar el estómago.

En las casas jamaquinas también se toma para asentar el estómago.

JAMAICA

Ginger beer

=

PERÚ

Kion con gas

Zingiber officinale

El picor viene de los gingeroles del kion. El jamaquino tiene muchos, según pruebas de la Universidad Rutgers (2024).



Fuentes

Cada dato de esta guía salió primero en nuestros carruseles de Instagram, con su fuente anotada. Estas son las principales:

1. <https://en.wikipedia.org/wiki/Rum>
2. https://en.wikipedia.org/wiki/Appleton_Estate
3. general reference
4. https://en.wikipedia.org/wiki/Ginger_beer
5. Higman p.95, 97
6. https://past.jamaica-gleaner.com/article/new_s/20180709/history-desnoes-geddes
7. Higman p.129
8. <https://jis.gov.jm/jamaica-makes-significant-strides-in-positioning-spices-on-global-stage/>
9. <https://andina.pe/agencia/noticia-ano-nuevo-chino-conoce-palabras-del-gigante-asiatico-incorporadas-al-lexico-peruano-973617.aspx>
10. Higman p.122, 130, 166–167, 182
11. <https://www.atlasobscura.com/foods/jamaican-irish-moss-drink>
12. Higman p.13, 115, 270, 276, 313–314
13. <https://goodmenproject.com/featured-content/for-many-jamaicans-tea-is-much-more-than-just-a-refreshing-drink/>
14. Jamaica Observer, 14 Apr 2010, "Lemon 'Fever' Grass..." (fever grass = *Cymbopogon citratus*): <https://www.jamaicaobserver.com/2010/04/14/lemon-fever-grass-the-name-speaks-for-itself>
15. NYBG Flora Neotropica, *Cymbopogon citratus*, specimen from Santa Ana, Peru "called yerba Luisa": <https://sweetgum.nybg.org/science/vh/monographs-details/?irn=57339>
16. Higman p.126, 167, 414
17. <https://nljdigital.nlj.gov.jm/items/show/2374>
18. —
19. Nelson, PDF p.62, p.72
20. Higman p.266
21. Higman p.268
22. Higman pp.269–270
23. Higman pp.270–271
24. <https://agraria.pe/noticias/peru-dos-millones-de-personas-estan-vinculadas-a-la-cadena-de-42316>
25. Question only
26. Cassidy, Jamaica Talk, p.111
27. <https://www.visitjamaica.com/plan-your-adventure/travel-tips/faq/>
28. content.py, content2.py, content15.py, content23.py, content33.py, content41.py
29. <https://elperuano.pe/noticia/172333-dia-nacional-del-pisco-conozca-como-comprar-y-reconocer-un-autentico-pisco>
30. <https://larepublica.pe/sociedad/2026/07/29/dia-nacional-del-pisco-5-recomendaciones-clave-del-indecopi-para-reconocer-un-producto-autentico-1417810>
31. <https://elperuano.pe/noticia/288750-dia-nacional-del-pisco-sour-coctel-es-expresion-de-nuestra-identidad-cultural-destaca-la-presidencia>
32. <http://past.jamaica-gleaner.com/article/commentary/20241126/editorial-real-jamaican-rum>
33. <https://jamaicaobserver.com/2024/11/05/national-rums-heads-court-challenge-jipos-ruling>
34. Higman, p.277
35. https://past.jamaica-gleaner.com/article/new_s/20230822/growth-jobs-chocollor-chocolate-filling-gap-satisfying-sweet-tooth
36. <https://jis.gov.jm/?p=354968>
37. https://www.wipo.int/ipadvantage/en/articles/article_0091.html
38. <https://jamaicacoffee.org/jamaica-agricultural-commodities-regulatory-authority/>
39. Higman, p.181
40. https://es.wikipedia.org/wiki/Hibiscus_sabdariffa



41. Higman, p.196
42. https://es.wikipedia.org/wiki/Annona_muricata
43. Higman, p.122
44. Higman, p.9–10
45. <https://andina.pe/agencia/noticia-ano-nuevo-chino-conoce-palabras-del-gigante-asiatico-incorporadas-al-lexico-peruano-973617.aspx> (row for 99)
46. Higman p.95, 97 (rows for 90, 99)
47. <https://agraria.pe/noticias/exportacion-de-jengibre-peruano-supero-las-50-mil-toneladas-41857>
48. <https://andina.pe/agencia/noticia-peru-es-un-los-principales-exportadores-jengibre-el-mundo-1016947.aspx> (row for 199)
49. Higman pp.181, 436
50. Higman p.182 (row for 100)
51. Higman p.95, 97, 129
52. <https://past.jamaica-gleaner.com/article/news/20180709/history-desnoes-geddes> (rows for 99)
53. Higman p.129 (as used in 99)
54. Carousel 05; owner, 12 Oct 2026
55. <https://www.aljazeera.com/sports/2026/3/31/dr-congo-beat-jamaica-in-world-cup-intercontinental-qualifying-finals>
56. <https://jamaica-gleaner.com/article/sports/20260401/reggae-boyz-dream-over-after-0-1-defeat-democratic-republic-congo>

