

# Frutas, verduras y especias de Jamaica

Qué crece en la isla, qué llegó de lejos y cómo se llama en el Perú.



# Antes de empezar

La despensa jamaicana mezcla plantas nativas con otras que llegaron de África, Asia y América. Muchas también crecen en el Perú con otro nombre.

## En esta guía

**Nativo o llegado** — ¿Nativo o llegado? · Frutas nativas · Frutas que llegaron

**Verduras y 'food'** — Verduras de Jamaica · "Food": lo que llena · Menestras de Jamaica · Plátano verde, plátano maduro · Zapallo y chocho · El árbol del pan

**Frutas** — La historia del ackee · El coco · Cítricos de Jamaica · El mango jamaicano

**Ajés y especias** — Ajés y especias · Pimienta de Jamaica · Especias para el mundo · Salsas de ají jamaicanas · Pickapeppa



# ¿Nativo o llegado?

Casi todo lo que come Jamaica llegó en barco.

**Nativo = ya estaba en 1494.**

El historiador B. W. Higman llama nativo a lo que ya había en Jamaica cuando llegaron los europeos en 1494.

Según él, solo una pequeña parte de lo que comen los jamaquinos es nativa.

**Ningún plato nacional es nativo.**

Jerk, curry goat, patty, ackee con bacalao, rice and peas, stew peas.

Higman lo resume así: ninguno usa una planta nativa ni la carne de un animal nativo.

## Cinco olas

|              |                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| Hacia el 700 | Los taínos: yuca, piña, achiote.                    |
| 1494–1655    | Los españoles: cítricos, plátano, kion, palta.      |
| 1500–1807    | Barcos de esclavos desde África: ñame, okra, ackee. |
| 1782         | Plantones de mango y la yaca.                       |
| 1793         | Bligh: la fruta del pan.                            |

**Viajaron con la gente.**

Todos los tubérculos importantes llegaron con personas que ya sabían comerlos.

La yuca vino con los taínos. Muchos ñames, como comida de los barcos que cruzaban desde África.

# Frutas nativas

Las que ya crecían en Jamaica en 1494. Varias las conoces.



## Las conoces

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Guava</b>         | Guayaba    |
| <b>Soursop</b>       | Guanábana  |
| <b>Chirimoya</b>     | Chirimoya  |
| <b>Granadilla</b>    | Granadilla |
| <b>Passion fruit</b> | Maracuyá   |

## Más jamaquinas

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| <b>Naseberry</b>  | Los españoles la llamaban níspero. |
| <b>Star apple</b> | Al cortarla, muestra una estrella. |
| <b>Guinep</b>     | Se pela como un lychee.            |
| <b>Sweetsop</b>   | Prima dulce de la chirimoya.       |
| <b>Cashew</b>     | El casho, con su falsa fruta.      |

## Guava jelly.

En el siglo XVIII se recogía guayaba en los caminos.

Su jalea, la guava jelly, se volvió el producto más famoso de la fruta.

## “La mejor fruta de las Indias”.

En 1657 un inglés escribió que los españoles la llamaban níspero y la tenían por la mejor fruta de las Indias.

Se vende en platitos en los puestos de carretera.

## Sabor a vino.

En 1816 un visitante inglés escribió que la granadilla tenía el sabor más singular y exquisito de todas las frutas de Jamaica.

En Lima es fruta de todos los días.



# Frutas que llegaron

Las más jamaquinas vinieron de lejos.

## Las viajeras

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| Ackee         | África occidental · hacia 1770 |
| Mango         | India · plantones en 1782      |
| Fruta del pan | Tahití · 1793                  |
| Yaca          | India · 1782                   |
| Plátano       | Asia · hacia 1510              |

## Más viajeras

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Naranja, lima | Con Colón · 1494           |
| Palta         | México · hacia 1510        |
| Papaya        | Mesoamérica · hacia 1520   |
| Coco          | Indo-Pacífico · hacia 1600 |
| Tamarindo     | África · hacia 1600        |

## Llegó en un barco de esclavos.

El registro más antiguo, de 1778, dice que llegó en un barco de esclavos desde la costa de África.

Su nombre científico, *Blighia sapida*, honra a Bligh. Hoy es la fruta nacional.

## El viaje del Bounty.

El motín del Bounty frustró el primer intento. En febrero de 1793, Bligh llegó con 346 plantas en otro barco.

En los años 70, en el campo se comía tres veces al día en temporada.

## La olla, volteada.

Un dicho jamaquino: en temporada de mango, la cocinera puede voltear su olla. No hace falta cocinar.



Hoy el mango parece nativo, pero vino de la India.

### **Hasta 25 kilos.**

La yaca (jackfruit) es la fruta cultivada más grande del mundo.

Hay jamaquinos que creen que viajar con una entera te poncha la llanta.



## Verduras de Jamaica

Del callaloo al susumber: las verduras del día a día.

### De “calalú”.

La palabra viene del español americano “calalú”, una sopa de hojas. En Jamaica es la verdura de hoja por excelencia.

Se cosecha en seis semanas. Desde los años 70 hay patties de callaloo.

### Chocho = chayote.

Los taínos ya lo cultivaban. En los años 80 lo llamaron “la planta más versátil de Jamaica”.

Ojo: en el Perú, “chocho” es el tarwi.

### La sopa del sábado.

El zapallo es la base de la “Saturday soup”, la sopa de los sábados.

Mucha gente cree que el hierro está en la cáscara.

### Llegó de África.

Llegó hacia 1700. En 1788 un autor la llamó la verdura favorita de los esclavizados.

Hoy se come sobre todo al vapor con pescado.

### Las amargas.

El susumber son bolitas verdes amargas que crecen solas. Se cocina con bacalao, como el ackee.

El cerasee es una enredadera amarga que se toma como té.

## “Food”: lo que llena

Tubérculos y plátano: el corazón del plato jamaikino.



## ¿Qué es “food”?

En Jamaica, “food” son los almidones: ñame, coco, camote, yuca, plátano verde, fruta del pan.

Una comida sin “food” casi no contaba como comida.

## Ñame.

Según Higman, “yam” vendría de “nyami”, comer, en una lengua de Senegal: la misma raíz de “nyam”.

El ñame amarillo se llama “afu”, del twi, una lengua de Ghana.

## No es la fruta.

El coco jamaiquino es un tubérculo, pariente de la pituca.

De ahí sale el proverbio “one one coco full basket”: poco a poco se llena la canasta.

## Camote.

Nació entre México, Ecuador y el Perú. Antes de 1520 ya había ocho variedades en Jamaica.

Su pudín tiene un dicho: “fuego arriba, fuego abajo, aleluya al medio”.

## Yuca y bammy.

“Cassava” es una palabra arahuaca. La yuca llegó con los taínos.

Con ella se hace el bammy, un pan plano que solo existe en Jamaica.

# Menstras de Jamaica

Spoiler: el rice and peas no lleva arvejas.

## Los “peas” son frijoles.

Los “peas” del rice and peas son frijoles rojos.

En 1938 llamaron al rice and peas “el escudo de armas de Jamaica”.



## La cuchara, parada.

Antes le decían "seven-year pea" y "Christmas pea".

En St Elizabeth, la sopa de gungo tiene una regla: "spoon mus' tan up". La cuchara tiene que quedarse parada.

JAMAICA

**Cowpea**

=

PERÚ

**Frijol castilla**

*Vigna unguiculata*

Llegó a Jamaica desde África hacia 1600.

JAMAICA

**Lima bean**

=

PERÚ

**Pallar**

*Phaseolus lunatus*

La RAE define el pallar como "judía del Perú". En Jamaica se come verde, en diciembre.

## Maní.

En los barcos de esclavos daban maní de comida. En Jamaica lo llamaban "pindals".

Hoy se vende en carretillas por la calle, y hay peanut punch.

# Plátano verde, plátano maduro

El plátano de cocinar sostuvo a Jamaica por siglos. Y tiene un primo en la selva peruana.

## Llegó con los españoles.

Los españoles lo trajeron desde las Canarias. Hacia 1520 ya estaba bien establecido en Jamaica.

En los años 1680, Hans Sloane escribió que, después de la yuca, era el principal sustento de la isla.



## Nunca se come crudo.

A diferencia del banano, el plantain siempre se cocina. Un racimo puede tener 50 dedos y pesar hasta 18 kilos.

A inicios del siglo XX se decía que los jamaquinos lo preferían verde, sancochado o asado.

## Verde, turned, maduro

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| Verde  | Sancochado, asado, en chips o harina |
| Turned | Empieza a dorar: con saltfish        |
| Maduro | Frito o en tarta de plátano          |

## Harina de plátano.

La llamaban "coor cuntine"; hoy kongkonte. Se come en porridge y en dumplings.

## Plátano golpeado.

En 1750, un inglés comió "tum tum" de plátano con pescado, machacado en mortero. El nombre imita el golpe del mazo.

Es el fufu africano: plátano, ñame o coco machacados para acompañar la sopa.

JAMAICA

**Tum tum**

&

PERÚ

**Tacacho**

*Plátano verde, machacado*

En la selva, el tacacho es plátano bellaco verde asado y machacado con chicharrón. Su nombre vendría del quechua "lo golpeado".

## Zapallo y chocho

Dos plantas nativas de América: una sostiene la sopa del sábado, la otra se hizo pasar por manzana.



## Del azteca al patois.

Los taínos ya cultivaban el chocho. Hasta el siglo XX algunos jamaquinos le decían “chota”, del español chayote.

Y chayote viene del azteca chayotl. Ojo: en el Perú, chocho es el tarwi.

## Lo creían insípido.

En 1756, Patrick Browne lo encontró demasiado insípido. Otro autor contó que se usaba para engordar chanchos.

Pero mejoraba con limón, sal o especias, y dura seis semanas o más sin malograrse.

## El chocho que fue manzana.

Ya en el siglo XVIII lo usaban en lugar del puré de manzana.

En los años 80, cuando las manzanas de EE. UU. estaban prohibidas, el chocho las reemplazó en el pie de manzana.

## La sopa del sábado es moderna.

La Saturday soup lleva zapallo, hueso de res, chocho, ñame amarillo y ají. Se dice tradicional, pero es bastante moderna.

En 1893, la sopa de zapallo era casi solo zapallo, con un poco de carne y tomillo.

## Zapallo con arroz.

En 1893, un libro de cocina llamó al zapallo con arroz “un plato favorito” de la gente.

Y la gente prefería el zapallo sancochado en trozos grandes, no en puré con mantequilla.

JAMAICA

**Chocho**

&

PERÚ

**Caigua**

*Sechium edule · Cyclanthera pedata*

Primos en la familia del zapallo. El chocho viene de Centroamérica; la caigua, de los Andes, y en el Perú se come rellena.



# El árbol del pan

Lo trajeron para alimentar a los esclavizados. Ellos no lo quisieron... al principio.

## Una solución del Pacífico.

En los años 1780, varios huracanes arrasaron los platanales y causaron hambruna en Jamaica.

Los hacendados buscaban comida que no le quitara tierra al azúcar. La respuesta fue el árbol del pan de Tahití.

## De Tahití a Jamaica

|           |                                        |
|-----------|----------------------------------------|
| 1787      | Bligh, al mando del Bounty             |
| El motín  | Las plantas nunca llegan               |
| 1791      | Segundo viaje: Providence y Assistance |
| 1 686     | Plantas criadas con ayuda tahitiana    |
| Feb. 1793 | 346 a Jamaica y 333 a San Vicente      |

## El tahitiano que viajó escondido.

Bobbo ayudó a juntar las plantas y subió escondido al Providence. Bligh creía que él haría que la fruta se usara pronto.

## ¿Comida de chanchos?

Varios historiadores escribieron que los esclavizados se negaron a comerla y que por 50 años fue para los chanchos.

Higman matiza: en diez años ya había árboles en toda la isla. El rechazo fue también resistencia a una comida impuesta.

## Frágil ante la tormenta.

En la tormenta de 1812, el plátano volvió a dar fruto en meses; el árbol del pan tardaba años en recuperarse.

Por eso los esclavizados preferían su plátano y su ñame.



## De rechazado a querido.

Hacia 1945 ya era de lo más popular en la mesa jamaicana. Los viajeros lo llevan asado a su familia en el extranjero.

Ya en 2001 había un festival anual del árbol del pan en Bath, cada agosto.



## La historia del ackee

Quién lo trajo, quién le puso nombre y por qué el plato se llamaba al revés.

### El primer registro.

Un catálogo del jardín de Hinton East dice que el doctor Thomas Clarke le dio la planta en 1778, y que llegó en un barco de esclavos.

Higman cree que el ackee no crecía en la isla antes de los años 1770.

### ¿Un niño con una semilla?

En 1915, un vecino de Kingston contó que un niño africano esclavizado trajo una semilla como juguete en 1777.

No hay documentos que lo prueben. Higman ve posible que africanos la trajeran como curiosidad, por la belleza del árbol.

### Bligh no lo trajo.

En 1793, el Providence de Bligh llevó una planta de ackee de Jamaica al jardín de Kew, en Inglaterra.

En 1806 un botánico la describió y la llamó Blighia, por Bligh. Sapida se refiere a su sabor.

### Otra fruta se llama ackee.

Su nombre viene del kru a-kee, de África occidental. En antiguos pueblos de esclavizados quedan arboledas de ackee.

En el Caribe oriental casi no se come, y allí llaman "ackee" a la fruta que Jamaica llama guinep.

### El ackee y EE. UU.

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| <b>1955</b>    | Empieza la exportación en lata  |
| <b>Años 70</b> | EE. UU. pone una alerta         |
| <b>1993</b>    | La alerta se vuelve prohibición |



### **Primero era al revés.**

El nombre "ackee and saltfish" aparece recién en 1930. Antes era "saltfish and ackee", con más pescado.

Higman cree que pudo nacer en la cocina de los hacendados, entre 1780 y 1880.

## **El coco**

Agua, jelly, rundown y aceite: una fruta que llegó después de Colón y se metió en todo.

### **Las fuentes no coinciden.**

El coco llegó al Caribe después de Colón; el primer registro es de Puerto Rico, en 1582.

Un botánico dice que en Jamaica se extendió lento. Higman cita autores de los siglos XVII y XVIII que lo veían por toda la isla.

### **Del agua a la jelly.**

El coco tarda 12 o 13 meses en madurar. Joven, se toma su agua: "coconut water" desde inicios del siglo XIX.

Luego viene la jelly, la pulpa suave que se come con una cuchara cortada de la cáscara. El término es de 1834.

### **Vale más fresco.**

Desde inicios del siglo XX, los vendedores de coco recorren las calles en carretas o esperan en los cruces.

En 1985, menos del 10 % de los cocos iba a copra para aceite: el jelly man pagaba mejor.

### **Leche de coco hasta cortarse.**

El rundown es leche de coco hervida hasta que parece natilla cortada, con pescado salado y ají.



Antes se servía en un plato común para mojar ñame, plátano o fruta del pan. Le decían "dip and fall back".

### Un primo con raíz hindi.

En los años 50, en partes de Jamaica, al rundown le decían pakassa, una palabra de raíz hindi.

La pakassa lleva además harina, mantequilla y achiote, y suele ser vegetariana.

### Amarillamiento letal

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| <b>Años 1860</b> | Empiezan las plantaciones comerciales |
| <b>Años 1870</b> | Se nota por primera vez la enfermedad |
| <b>Años 1970</b> | Dominan las palmas enanas de Malasia  |
| <b>1997</b>      | 3,5 millones de cocos                 |
| <b>2004</b>      | Solo 312 000                          |

## Cítricos de Jamaica

De las semillas de Colón a la ugli: las frutas ácidas (y dulces) de Jamaica.

### Llegaron con Colón.

Colón trajo semillas de naranja agria (Seville orange), naranja dulce, lime, cidra y probablemente limón amarillo.

Se volvieron silvestres tan rápido que en el siglo XVI alimentaban al ganado y a los chanchos salvajes.

JAMAICA

**Lime**

=

PERÚ

**Limón sutil**

*Citrus aurantifolia*

La "West Indian lime" de Jamaica es la misma especie que nuestro limón sutil, el de Piura, Lambayeque y Tumbes.



### **Mejor el limón sutil.**

En Jamaica, el lemon (limón amarillo) se considera insípido al lado de la lime.

La lime se usaba contra el escorbuto, en el ponche y en el shrub, una bebida con ron. Sus árboles eran cercos vivos de hasta 5 metros.

### **La ortanique y la ugli.**

La ortanique es un cruce natural de naranja y mandarina, hallado hacia 1920. Su nombre junta orange, tangerine y unique.

La ugli apareció silvestre en 1914; las fuentes no coinciden sobre dónde. Desde 1938 se exportó a Inglaterra.

### **Fea, pero dulce.**

Algunos querían llamarla "Jamaica Lovely", pero quedó ugli ("fea"). Suele ser más grande que una toronja, de cáscara rugosa.

Cuando se cultiva fuera de Jamaica sale más ácida y pierde su dulzura.

### **Mejor que la de Europa.**

Desde 1740 se decía que las naranjas de Jamaica superaban a las europeas. Se exportaban a Nueva York desde los años 1870.

En 1943, el 63 % de las chacras tenía naranjos. Y de la toronja salió el Ting.

## **El mango jamaikino**

Del barco francés capturado en 1782 al "Number 11": la fruta favorita de Jamaica.

### **Una semilla que no aguanta.**

El mango se domesticó en la India hace unos 4 000 años. Su semilla vive poco tiempo, por eso tardó en cruzar el mundo.

Los portugueses lo llevaron a Brasil, y de ahí pasó a Barbados en 1742.

### **¿El barco de Rodney?**

Se suele decir que llegó en un barco francés, de Mauricio a Santo Domingo, capturado por la flota de Rodney en 1782.



Pero no fue el primero: en 1773 un inglés ya sembraba semillas, y en 1779 se vio un mango creciendo en Westmoreland.

**Mangos con número.**

Las plantas del barco francés llevaban números, y se los dejaron en el jardín de Hinton East.

En 1837 los más apreciados eran el "Number 11" y el "Number 32". Al Number 11 hoy le dicen "Number".

**Mango hasta para los chanchos.**

En 1814 ya era uno de los frutales más comunes. Había tanto que se lo daban a los chanchos.

Hoy está en el campo y en la ciudad. Un experto dijo que parece casi nativo de la isla.

**Los mangos de hoy**

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| East Indian   | De los más caros; maduró aquí en 1880 |
| Bombay        | La "aristocracia" en 1938             |
| Julie         | St Julian, de los preferidos          |
| Number 11     | El clásico de siempre                 |
| Haden y Tommy | También se siembran en el Perú        |

JAMAICA  
Number 11

&

PERÚ  
Kent

*Mangifera indica*

El Perú exportó 289 508 toneladas en la campaña 2024-2025; el 98 % fue Kent. Piura tiene el 60 % del área sembrada.



## Ajíes y especias

Lo que le da el sabor a Jamaica. Varios ya están en tu cocina.

### Primo del ají panca.

Su nombre viene de su forma de boina escocesa. Es nativo de América tropical.

Es de la misma especie que el ají panca peruano: *Capsicum chinense*.

### Kion.

El kion llegó desde la India con los españoles, hacia 1525. El de Jamaica tiene fama de ser de los mejores del mundo.

En el Perú le decimos kion. Por eso nuestra bebida se llama King Kion.

### Pimienta de chapa.

Ya crecía en Jamaica cuando llegaron los españoles; su nombre viene de "pimienta".

Jamaica es el único lugar donde se produce sin interrupción desde inicios del siglo XVI.

### Las conoces

|                |                                                         |
|----------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Annatto</b> | Achiote · Llegó con los taínos. Da color a los patties. |
|----------------|---------------------------------------------------------|

|                 |                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| <b>Turmeric</b> | Palillo · Llegó en 1780. Es un cuarto del curry. |
|-----------------|--------------------------------------------------|

|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| <b>Cinnamon</b> | Canela · la trajo Rodney de un barco francés. |
|-----------------|-----------------------------------------------|

|               |                                        |
|---------------|----------------------------------------|
| <b>Nutmeg</b> | Nuez moscada · un árbol, dos especias. |
|---------------|----------------------------------------|

## Pimienta de Jamaica

La especia que lleva el nombre de la isla.



### **Allspice: “todas las especias”.**

Desde al menos 1621 los ingleses la llamaron allspice porque sabe a canela, nuez moscada y clavo al mismo tiempo.

Es una sola especia, no una mezcla.

### **Jamaica, sin pausa.**

Ya crecía en Jamaica cuando llegaron los españoles; su nombre viene de “pimienta”. Jamaica es el único lugar que la produce sin interrupción desde inicios del siglo XVI.

Hoy Jamaica sigue siendo su principal fuente.

### **Fruto y madera.**

El fruto seco es clave en el sazón jerk.

Y la madera del mismo árbol se usa para ahumar el jerk.

### **Pimienta chapa.**

Aquí la conoces como pimienta chapa o pimienta de chapa.

La próxima vez que la compres en el mercado, piensa en Jamaica.

## **Especias para el mundo**

Pimienta de Jamaica, kion y nuez moscada: cómo se cosechan, se secan y se venden.

### **Pimienta con olor a clavo.**

En 1657, una lista de frutas de Jamaica empezaba con el pimiento: “pimienta con olor a clavo”. Desde los años 1670 es Jamaica pepper.

Se cosecha verde, arrancando las ramitas, y se seca unos diez días hasta que las semillas sueñan.



## Barbecue //bár-bi-kiu// · sustantivo

En Jamaica, además de una forma de cocinar, la plataforma enlucida donde se secan el café y el pimento.

*"Put the pimento on the barbecue."*

### Preferían el ají.

Un autor de 1823 aseguró que los esclavizados no usaban pimento en su comida: preferían el ají de la isla.

En 1987, la asociación de productores publicó recetas para venderlo afuera. Sigue siendo la base del pimento dram.

### El kion que marca el estándar.

El kion de Jamaica es la referencia mundial de calidad. Ya en los años 1870 se decía que era el mejor del mundo.

Desde mediados del siglo XIX se cultiva sobre todo en las montañas de Christiana, a más de 600 metros.

### Tipos de kion

|                     |                                            |
|---------------------|--------------------------------------------|
| <b>Black ginger</b> | Escaldado y secado antes de pelar          |
| <b>White ginger</b> | Pelado a mano: se paga mejor               |
| <b>Oriental</b>     | Desde los 80, fresco, para cocina asiática |
| <b>Oleorresina</b>  | Concentrado para exportar                  |

### La que llegó tarde.

En el siglo XVIII Jamaica importaba macis. El árbol de nuez moscada recién se sembró en las Antillas en el siglo XIX.

Granada lo recibió en 1843 y hoy es gran productora. En Jamaica quedó como un cultivo menor.



# Salsas de ají jamaquinas

Del ají molido con sal a la botella que se exporta.

## Ají en botella.

Le decían “cayan-butter” y se usaba en sopas y en la tortuga.

## Ajés en vinagre.

El recetario de Caroline Sullivan traía ajés en rodajas encurtidos en vinagre hirviendo con semillas de pimienta de chapa.

Y una “poor man’s sauce” de ajés maduros, chalotes y mostaza.

## Más ají, menos tomate.

El ketchup llegó importado, sobre todo de marcas de EE. UU. como Heinz.

Según Higman, los fabricantes locales le ganaron terreno cuando le pusieron más ají y especias, y menos tomate.

## Salsas de la isla

|      |                                                |
|------|------------------------------------------------|
| 1921 | Nace la salsa Pickapeppa.                      |
| 1946 | Se anuncia el “Pepper Getchup”.                |
| 2002 | El scotch bonnet ya es cultivo de exportación. |
| 2005 | Línea “Ready A Ready”, con salsa picante.      |

## 27,5 millones de dólares.

Entre enero y septiembre de 2023, Jamaica exportó salsas por 27,5 millones de dólares, según el STATIN.

Es una categoría de exportación que va en aumento.

# Pickapeppa

La salsa de Shooters Hill, en Manchester, que reposa en barriles de roble.



### **Un adolescente en la cocina.**

Según el Jamaica Observer, Norman Nash creó la salsa en 1921, cuando era adolescente, en la cocina de su madre.

La fábrica sigue en su lugar original: Shooters Hill, cerca de Mandeville.

### **Otra familia al mando.**

Años después, la familia Lyn Kee Chow compró el negocio.

En 2011, el Observer informó que esa familia era dueña de la empresa desde 1945.

### **Ollas de cobre y barril.**

Cebolla, tomate, mango, pasas, tamarindo, vinagre de caña, ají y especias se cocinan en ollas de cobre.

Luego reposa en barriles de roble: un año, según la empresa; de uno a cuatro, según Higman.

### **El 95 % se exporta.**

En 2011 la empresa exportaba el 95 % de lo que hacía y tenía 42 trabajadores.

Compraba el 80 % de sus insumos, como ají, pimienta de chapa y kion, a agricultores de Manchester, Clarendon y St Elizabeth.

### **Una copia en Inglaterra.**

Según la oficina de propiedad intelectual de Jamaica, la multa pasó las 80 000 libras.



# Fuentes

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

1. <https://es.wikipedia.org/wiki/Allspice>
2. <https://en.wikipedia.org/wiki/Allspice>
3. Higman, Jamaican Food (UWI Press 2008), p.211, App.2 p.436
4. Higman p.55–56
5. Higman p.87
6. <https://www.jamaicaobserver.com/2019/02/16/one-one-cacao-keeps-its-eye-on-filling-basket/>
7. Higman p.417–418, 421, 433
8. Higman Appendix 2, pp.433–437
9. Higman pp.55–399 (pages logged in the research notes)
10. INIA, Ajíes nativos peruanos (Quispe)
11. [https://revistas.unasam.edu.pe/index.php/Aporte\\_Santiaguino/en/article/view/586](https://revistas.unasam.edu.pe/index.php/Aporte_Santiaguino/en/article/view/586)
12. <https://www.agraria.pe/index.php/noticias/nu-eva-variedad-de-frejol-caupi-sera-presentada-por-inia-4228>
13. <https://libero.pe/ocio/curiosidades/2024/05/31/super-alimento-crece-en-selva-peru-ayudara-formacion-dientes-tu-bebe-pituca-youtube-video-1147496>
14. UNSM thesis (palillo)
15. —
16. Higman p.145
17. Higman p.146
18. Higman pp.148, 150
19. Higman pp.148–149 (slide presents both views: "Higman matiza")
20. Higman p.149
21. Higman pp.150–151
22. Higman pp.151–152 (note: carousel 08 said "antes de 1725"; Higman's evidence points to the 1770s — older claim not repeated here)
23. Higman p.152
24. Higman p.154
25. Higman pp.154–155
26. Higman pp.156–158
27. Higman p.134
28. Higman pp.134, 136
29. Higman pp.136–137
30. Higman pp.137–138
31. Higman p.138
32. Higman pp.81, 137
33. <https://es.wikipedia.org/wiki/Tacacho>
34. Question only
35. Higman p.207
36. Higman p.208
37. Already stated in carousel 88 (set 19); general Peruvian usage
38. Higman p.209
39. [https://es.wikipedia.org/wiki/Cyclanthera\\_pedata](https://es.wikipedia.org/wiki/Cyclanthera_pedata)
40. Higman pp.208–209; Appendix 2, p.436
41. Higman p.165 (slide says "Las fuentes no coinciden")
42. Higman pp.166–167
43. Higman pp.167–168
44. Higman pp.168–169
45. Higman p.169
46. Higman pp.165–166
47. Higman pp.175, 178; Appendix 2 (1494) pp.434–436
48. Higman p.175
49. <https://agraria.pe/noticias/inacal-aprueba-requisitos-de-calidad-del-limon-en-su-estado--34645>
50. <https://agraria.pe/noticias/el-limon-sutil-peruano-clave-para-la-diversificacion-agroind-41417>



51. Higman pp.178–180
52. Higman p.177
53. Higman pp.177–178
54. Higman pp.178–179
55. Higman pp.161–162
56. Higman p.162
57. Higman pp.162–163
58. <https://agraria.pe/index.php/noticias/peru-exporto-289-508-toneladas-de-mango-en-la-campana-2024-2-40324>
59. Higman pp.210–211
60. Higman p.379. Dictionary example sentence is illustrative, not a quote
61. Higman p.211
62. Higman pp.94–95
63. Higman pp.95–96
64. Higman p.266
65. Higman, p.213
66. Higman, p.215
67. Higman, p.206–207
68. <https://www.pickapeppa.com/our-story>
69. Higman, p.214
70. Higman, p.46
71. <https://jamaicaobserver.com/2024/02/14/food-bill-dips>
72. <https://www.jamaicaobserver.com/2014/03/12/two-sisters-and-pickapeppa>
73. <https://www.jamaicaobserver.com/2011/10/01/pickapeppa-certification-opens-doors-to-the-world/>
74. <https://www.jipo.gov.jm/print/1233>
75. [https://en.wikipedia.org/wiki/Pickapeppa\\_Sauce](https://en.wikipedia.org/wiki/Pickapeppa_Sauce)
76. <https://andina.pe/agencia/noticia-declaran-dia-nacional-del-huaylarsh-wanka-junin-miercoles-ceniza-cada-ano-1013297.aspx>
77. Higman pp.148–149 (slide presents both views: “Higman adds nuance”)
78. content-plan.md Evidence log, row for 428

