

Las bebidas piratas: vinos, ron, pisco y chocolate (Caribe y Pacífico Sur, 1680-1712)*

The pirate beverages: wines, rum, pisco, and chocolate (Caribbean and South Pacific, 1680-1712)

Pablo Lacoste**

Resumen

Se examina el vínculo de los piratas con cuatro bebidas: ron, vino, pisco y chocolate a partir de las crónicas y memorias de los mismos piratas elaboradas a partir de sus correrías por el Caribe y las costas del Pacífico americano. Se detecta una interacción bidireccional: estos productos influyeron en los piratas y a la vez, los piratas en ellos, aportando a su visibilidad, promoción, difusión y patrimonialización. Entre otros efectos, los piratas contribuyeron a la mundialización del ron, al incorporarse parcialmente a la marina británica y exigir raciones diarias de este destilado. También llevaron los primeros piscos peruanos al Atlántico y el Caribe, a la vez que promovieron el origen del pisco chileno. Además, establecieron una jerarquía de vinos en Chile y Perú según calidad y prestigio. Finalmente, entablaron un vínculo fuerte con el cacao del Reino de Quito, al cual reconocieron como el mejor del mundo.

Palabras clave: historia de la piratería, patrimonio agroalimentario, historia de la vitivinicultura, destilados latinoamericanos, pisco.

Abstract

The link between pirates and four beverages: rum, wine, pisco, and chocolate is examined based on the chronicles and memoirs of the pirates themselves and on their voyages through the Caribbean and the Pacific coasts of the Americas. A bidirectional interaction is detected: these products influenced the pirates and, at the same time, the pirates influenced them contributing to their visibility, promotion, diffusion, and patrimonialization. Among other effects, the pirates contributed to the globalization of rum by joining the British navy and demanding daily rations of this spirit. They also took the first Peruvian piscos to the Atlantic and the Caribbean while promoting the creation of Chilean pisco. They also established a hierarchy of wines in Chile and Peru according to quality and prestige. Finally, the pirates established a strong affinity for the cocoa of the Kingdom of Quito, which they recognized as the best in the world.

Key words: history of piracy, agri-food heritage, history of viticulture, Latin American distillates, pisco.

* Proyecto Fondecyt Regular 1210034.

** Pablo Lacoste es académico de la Universidad de Santiago de Chile, Santiago, Chile; contacto: pablo.lacoste@usach.cl; <http://orcid.org/0000-0003-1876-8141>

1. Introducción

El estudio de las bebidas en América colonial representa un tema de creciente interés, tanto el chocolate (Soler, 2014; Loveman, 2013; Miño, 2009; Norton, 2006) como los vinos y destilados (Cofré y Stewart, 2020; Dargent, 2013; Foss, 2012; Rice, 2011; Buller, 2011; Lacoste, 2016 y 2004; Castro et al 2016; Smith, 2005). Estos productos se han estudiado desde la perspectiva de la producción, transporte y consumo, juntamente con los circuitos comerciales y políticas públicas orientadas a regular los mercados. En cambio, hasta ahora, no se han examinado desde la perspectiva de los piratas, actor de creciente relevancia debido a la riqueza de las memorias y crónicas que ellos mismos registraron.

El particular interés del estudio de las bebidas de los piratas radica en la capacidad que ellos tenían para visibilizar, difundir, promover y poner en valor determinados productos. Se trata de un proceso indirecto de patrimonialización, equivalente al papel que en Europa desempeñaban las figuras notables, quienes, al consumir determinados productos, los colocaban en un lugar privilegiado de visibilización y valoración. La historia de las Denominaciones de Origen europeas están constantemente condimentadas por el papel que cupo a los reyes y personalidades destacadas en los procesos de patrimonialización de vinos y otros productos agroalimentarios (García Álvarez, 2021; Negrín, 2021; Jiménez, 2021; Borges, 2020; Ramos Santana, 2018). Un caso emblemático es la Denominación de Origen del vino de Cahors, que construye su relato identitario para distinguirse del malbec argentino con el lema “el malbec de reyes, papas y emperadores” (Lacoste, 2015). La situación es diferente en América porque en el nuevo mundo no había monarcas ni figuras semejantes; por lo tanto, los procesos de patrimonialización carecen de estos recursos; sin embargo, los actores plebeyos también pudieron cumplir un papel en estos procesos, entre ellos los piratas.

De allí se desprenden varias preguntas. ¿En qué medida contribuyeron los piratas a la mundialización del ron? ¿Cuál fue su aporte en el proceso de desarrollo de los vinos y piscos del Sur de América? ¿Cuál fue su actitud frente al cacao y el chocolate? Se trata, por lo tanto, de indagar el vínculo de los piratas con estas bebidas como medio para conocer una etapa clave en el proceso de su patrimonialización.

Para conocer las bebidas de los piratas, el presente artículo examina los textos escritos por ellos mismos en sus crónicas, memorias y relatos de viaje. El objetivo de esas crónicas y memorias no era dar cuenta del patrimonio agroalimentario ni de la cultura material de sus protagonistas. Pero, indirectamente, los autores incluyeron datos relevantes sobre las bebidas y, al sistematizar y organizar los registros particulares, se pueden reconstruir patrones de comportamientos que revelen los usos y costumbres de la época. El estudio de

la citada fuente, nunca realizado hasta ahora, representa una contribución al estudio de la evolución del patrimonio agroalimentario regional.

El escenario de las correrías piratas se expandió sensiblemente a partir de 1670, cuando España aceptó la soberanía británica en Jamaica a cambio de medidas de restricción del Reino Unido a la actividad pirata. En este nuevo contexto, los piratas ampliaron su escenario y del Caribe, se extendieron al Mar del Sur. El pionero fue Henri Morgan, que lideró la expedición terrestre por el istmo que culminó con la toma de Panamá (1670). Posteriormente, otros piratas siguieron este camino y se dedicaron durante décadas a asolar las costas del Pacífico Sur de América.

Las dos últimas décadas del siglo XVII se caracterizaron por la ampliación del escenario de los piratas. Los tratados inter-imperiales entre España e Inglaterra significaron, entre otros efectos, cambiar la soberanía de la isla de Jamaica por severas restricciones a las correrías piratas. Como resultado, muchos filibusteros y bucaneros buscaron nuevos escenarios para desplegar sus tradicionales actividades. Cientos de ellos cruzaron el istmo de Panamá y extendieron sus correrías al Pacífico Sur. Cientos de piratas tomaron parte de estas aventuras, liderados por Bartholomé Sharp, su piloto Basil Ringrose, Edward Cook, William Ambrose Cowley, William Dick y Reveneau de Lusann entre otros. En este contexto, los piratas recorrieron las costas e islas del litoral Pacífico, tomaron decenas de barcos y atacaron Granada, Guayaquil, Hilo, Arica y La Serena entre otras ciudades y puertos, donde tuvieron la experiencia de conocer y apreciar sus bebidas.

Las expediciones piratas generaron un rico corpus documental, generado por las crónicas y memorias de los piratas. Muchos aventureros realizaron el esfuerzo de registrar sus aventuras, sistematizar la información, y elaborar sus versiones de aquellos polémicos viajes. Entre ellos se destacan los relatos de Exquemelin (1678), Dick (1684), el pirata anónimo (1684), Ringrose (1685), Dampiere (1697), Cowley (1699), Sharp (1699), Lusann (1699), Funnell (1707), Rogers (1712), Cook (1712). Estos textos despertaron gran interés por diversos motivos. Desde el punto de vista militar y geográfico, estos textos fueron apreciados por sus aportes para la navegación, incluyendo descripciones geográficas de los puertos, radas y caletas, juntamente con datos de vientos y corrientes marinas, además de planos y referencias de valor científico. Sobre la base de estos antecedentes, se generó una amplia bibliografía (Burney, 1816; Morales, 1942; Bernal Ruiz, 1979; Serrano, 1984; Piatt, 1999; Stewart, 1999). Sin embargo, los alimentos y bebidas de los piratas, registrados en esos textos, no han sido examinados con suficiente profundidad, tarea que se ha propuesto la investigación realizada para el presente artículo.

2. Estado del arte y debate teórico: vinos, destilados y chocolate en tiempos de piratas

Las bebidas del siglo XVII permitieron formar redes de producción, transporte y comercio en las colonias americanas. En el caso del cacao, los cultivos principales habían estado tradicionalmente en Mesoamérica; pero la colonización del imperio español impulsó un traslado de la mano de obra de la agricultura a la minería, lo cual causó la declinación de la producción de cacao en el Virreinato de Nueva España (Hernández, 2009), aunque esta tradición ha logrado mantenerse viva hasta hoy (Martínez, 2021). Este cultivo se extendió hacia dos nuevos polos: Venezuela en el Caribe y el Reino de Quito en América del Sur. Venezuela se consolidó como productor a gran escala de cacao, con vistas a abastecer el mercado europeo; se generó así una tradición productiva que se ha mantenido vigente hasta la actualidad (Pérez et al, 2021). El otro centro de producción se estableció en el Reino de Quito, donde las condiciones de climas y suelos resultaron particularmente propicias; a comienzos del siglo XVII, la producción de cacao de Quito logró grandes volúmenes y a menores precios, con lo cual se puso en marcha un intenso flujo de exportación de cacao hacia el mercado novohispano (Soler, 2014). La prohibición del intercambio comercial entre el Virreinato de Nueva España y el del Perú, impuesta por la Corona española en 1630, interrumpió estos flujos formales, pero con relativamente poco tiempo, estas corrientes se orientaron hacia el contrabando que ingresaba fluidamente por el puerto de Acapulco (Hernández, 2009; Miño, 2009). Desde la perspectiva de los piratas, el cacao era un producto accesible tanto en el Caribe (abastecido desde Venezuela) como en el Pacífico Sur (provisto por el reino de Quito).

El acceso a las bebidas alcohólicas, en cambio, variaba radicalmente entre ambos escenarios. En el Caribe, el trago más popular era el aguardiente de caña de azúcar, debido a la abundancia de plantaciones de cañaverales. La enorme producción de los ingenios de Cuba, Haití, Jamaica y Venezuela, aseguraba la disponibilidad de grandes volúmenes de azúcar a bajo costo, lo cual facilitaba la elaboración del destilado. Esta bebida se popularizó entre la población subalterna formada por esclavos, fugitivos, mestizos, bucaneros, filibusteros y piratas.

En la tradición coctelera latinoamericana, la definición es la siguiente: “rhum, rum o ron: aguardiente obtenido por la destilación de la melaza, a la cual se la hace fermentar previamente. Es originario de las Antillas. Hay de color blanco y de color negro” (Kardahi y Echenique, 1969: 273). El concepto “ron” se originó a mediados del siglo XVII en el Caribe, dentro del espacio geoeconómico británico. Desde el punto de vista etimológico, ron proviene de la abreviación de la palabra de origen británico *rubillion*, ‘tumulto’, por las refriegas que ocasionaba el consumo de este licor” (Corominas, 2000: 512).

Así como en el Caribe reinaba el ron, en el sur de América surgieron otras bebidas alcohólicas, sobre todo el vino y el aguardiente de uva, que dio lugar a dos bebidas típicas: el pisco de Perú (Dargent, 2013) y el pisco de Chile (Cofré y Stewart, 2020; Lacoste, 2016). En el siglo XVII el principal polo vitivinícola de América del Sur se encontraba en Perú (Lacoste, 2004). En este territorio se hicieron famosos los vinos del valle de Ica, 200km al sur de Lima, y exportados rumbo al norte a través del puerto de Pisco; y los vinos del sur corregimiento de Arequipa, principalmente el valle de Moquegua, destinados al mercado de Potosí (Buller, 2011). La revisión de las crónicas piratas representa una nueva fuente, hasta ahora inexplorada, para comprender mejor la evolución de este patrimonio agroalimentario y cultural de América Latina.

3. Los piratas y el ron

Los piratas y corsarios tuvieron un papel relevante en la difusión del ron, primero a escala regional y luego, a nivel global. La abundancia de plantaciones de caña de azúcar en el Caribe, generó las condiciones para facilitar la elaboración de aguardiente en grandes volúmenes y a bajo costo. En el siglo XVII este destilado alcanzó altos niveles de difusión en los sectores populares: esclavos, fugitivos, campesinos, piratas y filibusteros.

En los ciclos de acción y festividad de los piratas, el ron ocupaba en papel central en la etapa de disfrute del botín. Después de cada expedición exitosa, signada por la captura de ricas presas, los piratas distribuían el botín rigurosamente entre los participantes, incluyendo indemnizaciones consensuadas para los heridos en combate. Después de distribuir el botín, los piratas realizaban dos o tres semanas de fiestas en las cuales despilfarraban el dinero con prostitutas y alcohol. En una noche podían gastar entre dos y tres mil pesos de ocho reales (Exequemelin, 1678: 111-112). Una vez gastados los recursos, volvían a embarcarse en una nueva aventura, para recomenzar el ciclo. Durante la nueva campaña, no se realizaban nuevas fiestas, pero se mantenía un consumo moderado en forma cotidiana en el barco, como parte de la cultura de los piratas.

El ron era regularmente utilizado también para enfrentar los días fríos. Cuando los piratas viajaban del Atlántico al Pacífico por mar, solían desviarse enormemente de la ruta trazada originalmente, y podían acercarse peligrosamente al extremo sur. Esto ocurrió en 1684 y la solución fue incrementar el consumo del destilado: “en la latitud de 60° hace tan extremadamente frío que podíamos soportar beber 3/4 de brandy en 24 horas cada hombre, y no estar mal porque rápidamente que quemaba” (Cowley, 1699: 27).

Las negociaciones internacionales entre Grandes Potencias en torno a la cuestión pirata, se vieron fuertemente influidas por este sustrato cultural. Sobre todo cuando Gran Bretaña asumió ante España, a cambio de la soberanía sobre la isla de Jamaica, la responsabilidad de terminar con la impunidad de los piratas y reducir sensiblemente sus actividades. Para avanzar en esta dirección, la armada real convocó a los piratas a integrarse a sus filas, lo cual fue aceptado por muchos de ellos. Una vez incorporados a la Royal Navy, los piratas comenzaron a exigir sus raciones cotidianas de ron, lo cual fue aceptado –no sin escándalo de algunos oficiales– por parte del almirantazgo. En 1687 el almirantazgo británico estableció que la ración de los buques de guerra británicos incluyera 568 ml de ron, mitad al medio día y mitad a las 6 de la tarde. Esta norma estuvo vigente durante casi dos siglos (Parramón, 1993, 4: 1101-1106; 6: 1621-1626).

La literatura de piratas, escrita en el siglo XIX para dar cuenta de aventuras de los siglos XVII y XVIII, se apoyó en estas costumbres para detallar los escenarios en los cuales se desenvolvían las acciones. La literatura puso al ron en el centro de la cultura material de sus personajes piratas, tal como se reflejó en la novela de Stevenson, *La isla del Tesoro*, en la cual, las referencias al consumo de ron por parte de los piratas son permanentes. El texto incluye 49 menciones explícitas al ron, bebida que se encuentra presente a lo largo de toda la novela como parte importante de la vida cotidiana de los piratas.

4. Los piratas, el vino y el pisco

Los tratados anti-piratas anglo-hispanos, motivaron el desplazamiento parcial de los piratas de escenario: cientos de filibusteros, bucaneros y piratas atravesaron América Central y extendieron sus correrías hacia Panamá primero, y las costas del Pacífico después. En este contexto, su demanda de bebidas alcohólicas pasó del ron al vino y a el aguardiente de uva, base del pisco. Al sur de Panamá no regían las leyes españolas que prohibían el cultivo de la viña y la elaboración del vino, como sucedía en el virreinato de Nueva España. Los piratas notaron rápidamente el cambio poco después de llegar al nuevo teatro de operaciones. En efecto, en abril de 1680, cuando apenas llevaba un mes en aguas del Mar del Sur, la expedición de Sharp capturó un barco mercante, procedente de El Callao con destino a Panamá, cargado con 1400 botijas de vino y brandy. Los piratas se apoderaron de esta carga y la vendieron luego a muy buen precio: 3.000 pesos a más de 2 pesos por botija (Sharp, 1699: 45-48). Este acontecimiento serviría de presentación para el nuevo ambiente en el cual se iban a desenvolver las correrías de los piratas por las costas del Pacífico sudamericano.

En efecto, los climas y suelos del Cono Sur ofrecían nichos ecológicos particularmente favorables para la vitivinicultura. En este contexto, en el Virreinato del Perú y, sobre todo, en

la Capitanía General de Chile, incluyendo la provincia de Cuyo (Mendoza y San Juan, actual Argentina) floreció una promisorio cultura de la vid y el vino. Las crónicas de los piratas mencionan los vinos de estos territorios. La toma del puerto de Hilo les permitió detectar allí la abundancia de vino, proveniente de Moquegua (Sharp, 1699: 81; Cook, 1712: 232). En Chile, los piratas coincidieron en destacar la presencia de vino en Huasco y Coquimbo (Sharp, 1699: 106). Con relación a Mendoza, se afirmó que “elabora grandes cantidades de vino, brandy y aceite” (Rogers, 1712: 78). Para destacar el valor que tenía el vino, una de las crónicas sostiene que a mediados del siglo XVI, cuando esta bebida era todavía escasa, se vendía al fabuloso precio de 500 por arroba (Cook, 1712: 172).

Los piratas detectaron el fuerte estímulo que representaba la demanda de vino de la populosa ciudad de Potosí, con su enorme producción minera. Las crónicas mencionan también el aceitado sistema de transporte terrestre que facilitaba la distribución del vino en aquel dinámico mercado, a través de caravanas de llamas u “ovejas de la tierra”: “ellos tienen ovejas de extraordinario tamaño, con largos cuellos, en las cuales ellas transportan botijas con vino y aceite” (Rogers, 1712: 79).

Los piratas detectaron también la presencia de viñedos en zonas periféricas, con climas menos adecuados para su desarrollo, lo cual fue notado por los piratas. Los casos de Cabo Verde y Paraguay son buenos ejemplos. Los piratas prestaron atención a los vinos de las islas de Cabo Verde, descubiertas por los portugueses en el siglo XVI y colonizadas por ellos en los cinco siglos posteriores (Dampier, 1697: 79). En el caso paraguayo, conocido es su protagonismo en la vitivinicultura americana en el siglo XVII, cuando esta provincia tenía más viñedos que la región de Cuyo. Las crónicas piratas de los británicos incluyeron algunas referencias sobre la escasamente conocida viticultura paraguaya de aquellos tiempos. La mención corresponde a una hacienda de las misiones jesuitas, donde se cultivaban frutales, huertas, raíces, hierbas, flores y viñedos que “producen 500 grandes cascos de vino por año (...) el cual muchas veces es tan apreciado que cada casco se tasa en \$20 o 30” (Rogers, 1712: 73). Estos precios eran sumamente elevados, pues representaban diez veces el valor de mercado en las zonas productoras de Chile y Perú; pero la escasa producción local y la alta demanda de vino presionaban los precios al alza. Por aquel entonces los vinos del Paraguay competían en el mercado de Buenos Aires con los de Cuyo pero con el correr del tiempo, los vinos de Mendoza y San Juan terminaron por desplazar definitivamente a los vinos paraguayos (Lacoste, 2004).

A poco tiempo de establecerse en el nuevo escenario del Pacífico Sur americano, los piratas advirtieron el cambio de cultura alcohólica con relación al Caribe. Pronto se puso en evidencia que no había allí abundancia de ron, pero que podían proveerse de vinos y aguardientes de

uva. Estas bebidas fueron objetivo primordial en sus correrías. Cada vez que tomaban por asalto un barco mercante o una ciudad, los vinos y destilados figuraban entre los bienes más buscados junto a las joyas y metales preciosos (Dick, 1684: 91; Ringrose, 1685: 59 y 127; Cowley, 1699: 32). Particular valoración tuvieron por las 18 botijas de vino que lograron extraer de Arica, después de ser derrotados en cruenta batalla (Ringrose, 1685: 189).

Las referencias a vinos y aguardientes sudamericanos fueron constantes en las crónicas y diarios piratas de fines del siglo XVII. Los cargamentos de los barcos que servían la ruta de Perú a Panamá solían estar bien provistos de vino y aguardiente, lo cual era celebrado por los piratas. Davis y Swan se dividieron las cuatro botijas de aguardiente que apresaron cerca de la isla de la Gorgona en 1685 (Damier, 1697: 167). Estos productos también eran requeridos en las negociaciones para rescatar ciudades y evitar su destrucción. En algunos casos, los piratas expresaron su sorpresa al encontrar vinos en pequeñas aldeas, en el Huasco, en Chile (Sharp, 1699: 106). Además, cuando se enviaba una partida exploradora de piratas, a bordo de una canoa, se les entregaban botijas de vino como parte de las provisiones (Ringrose, 1685: 170).

El valor del vino se puso en evidencia con motivo de las correrías de los piratas. La comunidad española comprendió que este producto era el más buscado por los piratas cuando tomaban como presa un barco o una ciudad, junto con las joyas y la plata labrada. Se formó así una tríada de productos de alto valor que se procuraba poner a salvo y ocultar en caso de invasión pirata; en compensación, las poblaciones locales optaban por facilitar a los piratas productos considerados de menor valor y mayor facilidad de reposición, como frutas, maíz, aves de corral, ovejas, cabras. Este fue el proceder de los vecinos de Huasco en el otoño de 1681: “al estar sobre aviso de nuestra llegada, antes de nuestro desembarco, los habitantes ocultaron sus vinos y otros productos, como plata y joyas; por lo tanto, nuestro botín en ese lugar fue poco considerable, a pesar de algunas provisiones” (Ringrose, 1685: 185).

Para los piratas de la expedición de Sharp, el vino llegó a considerarse como alimento esencial, capaz de contribuir eficazmente a su existencia. Al debatir sobre la posibilidad de regresar al caribe por mar, a través del Estrecho de Magallanes, se produjo una fuerte discusión entre los que estaban a favor y los que estaban en contra de este peligroso viaje por tierras extranjeras, sin puertos amigos donde abastecerse. El punto crítico fue la disponibilidad de alimentos para realizar una travesía tan larga; el tema fue resuelto a partir de la partida capturada al barco español Santo Rosario, cargado con frutas, aceite y fundamentalmente, 550 botijas de vino y aguardiente (Sharp, 1699: 124). Este aporte fue el argumento decisivo que inclinó a los piratas para apoyar la propuesta de regresar al Caribe por mar: “Y ahora habíamos capturado en el Rosario una buena reserva de provisiones, especialmente de vino

y brandy, suficiente para durar, como esperábamos, para un viaje así; si disminuyéramos al aventurarnos más, no sabíamos cuándo volveríamos a estar tan bien provistos” (Dick, 1684: 100). Con estas provisiones, los piratas realizaron su viaje de seis meses, para trasladarse desde el Pacífico Sur hasta el Caribe por el Atlántico.

En el caso peruano, los piratas se refirieron al “famoso vino” del puerto de Pisco, el cual se elaboraba en el valle de Ica, exportado a través del puerto de Pisco (Damier, 1697: 188). La crónica pirata mencionaba el puerto y no el lugar de elaboración, el valle de Ica; lo mismo ocurrió con el vino de Moquegua: los piratas lo descubrieron en el puerto de Hilo, y lo calificaron de “buen vino” (Sharp, 1699: 84).

Los vinos chilenos fueron apreciados durante el asalto de Sharp a La Serena en diciembre de 1680. Sobre la base de esta experiencia, uno de los testigos tuvo oportunidad de pronunciarse al respecto, y señaló que allí tenían “muy buen vino” (Pirata anónimo, 1684: 55). En otro momento, las crónicas piratas expresaron su reconocimiento a los vinos de Chile en su conjunto: “ellos tienen nobles y generosos vinos, ambos, tintos y blancos; sus viñas son grandes y sus racimos de uva son mayores que todos las de Europa” (Rogers, 1712: 301). En las áridas tierras del norte de Chile se desarrollaba entonces la vitivinicultura del desierto, en poca cantidad, pero de singular calidad. Uno de sus vinos típicos era elaborado con la técnica del asoleado de las bayas, lo cual permitía concentrar los azúcares de la uva en menor volumen; este vino se hizo famoso y a partir del siglo XVIII comenzó a llamarse “pajarete”, siendo el vino escogido más antiguo de América (Castro et al, 2016).

5. Contenedores, botijas y piscos

Particular interés despertó en los piratas los envases, tanto para bebidas alcohólicas capturadas en sus correrías, como para las reservas de agua dulce que necesitaban asegurarse en sus barcos. En sus crónicas, los escritos piratas dedicaron un espacio significativo a los envases, lo cual refleja la importancia práctica que tenían en aquellas agitadas correrías. Dentro de los envases más mencionados en las crónicas figuran las botijas, entre ellas la que evolucionaron hacia los famosos piscos.

En este contexto, el recipiente que con mayor fuerza capturó la atención de los piratas en el Pacífico sudamericano fue la botija (“jar”). Era un contenedor de cerámica de una arroba de capacidad (36 litros), que a partir del siglo XVIII fue llamada “pisco”. Este recipiente devenía de la antigua tradición inca, destacada en el manejo de la alfarería; tenía la particularidad de su forma cónica, con base en punta, para facilitar su apoyo en la arena. Los piratas se asombraron al ver la constante presencia de estas botijas de cerámica en barcos mercantes,

puertos y caletas a lo largo de toda la costa del Pacífico suramericano (Rogers, 1712: 129; Ringrose, 1685: 170). Asimismo, los ingleses detectaron que la principal fuente de estas botijas se encontraba en el puerto de Pisco, 50 leguas al sur de El Callao:

Los españoles en estos mares llevan todo su vino, aguardiente y aceite, en tinajas de 7 u 8 galones. Cuando atracan en Pisco (40 leguas al sur de Lima, y famoso por el vino), no traen otra cosa que botijas de vino, y estiban un nivel encima de otro de manera tan artificial que apenas podríamos hacer lo mismo sin romperlas: sin embargo, a menudo llevan de esta manera 1500 o 2000 o más botijas en un barco, y rara vez rompen una (Dampier, 1697: 188).

Llama la atención el avanzado nivel de estandarización de recipientes que el comercio hispanocriollo había establecido en el Pacífico sudamericano. El empleo de contenedores de similar forma y tamaño, representaba un notable adelanto para optimizar los procesos, al disminuir el tiempo de trabajo de carga y descarga, y facilitando el intercambio comercial.

Los piratas advirtieron rápidamente las facilidades que representaba contar con este equipamiento y para solucionar problemas prácticos a bordo, como la falta de agua. Esta era un bien escaso en aquellas expediciones piratas, y con frecuencia, se generaban problemas. En una de las travesías, la flota de los filibusteros debió soportar un largo periodo sin recalar en puertos para recargar agua dulce. Uno de los registros mencionaba que por falta de reservas, se estableció una ración de “tres pintas de agua por hombre al día” (Rogers, 1712: 125). Pero hubo situaciones todavía peores, y fue necesarios reducir la ración diaria a “cinco onzas de carne y una pinta de agua” (Dick, 1684: 59). La extrema escasez generó un mercado negro que, en algunas oportunidades, llegó a pagarse la suma de 30 pesos de ocho reales por una pinta de agua (Dick, 1684: 58 y 60; Pirata anónimo, 1684: 46). En este contexto, el descubrimiento de las botijas de cerámica ofreció una solución para ampliar la capacidad de bodegaje para agua dulce. En Perú los piratas adoptaron estas botijas para almacenar sus reservas de agua fresca a bordo de la escuadra. Los diarios incluyen relatos sobre escenas en las cuales los piratas estaban cargando masivamente botijas de agua en sus barcos, 150 una vez (Pirata anónimo, 1684: 84) y 500 en otra oportunidad (Ringrose, 1685:184). Naturalmente, para vaciar los recipientes de vino, se organizaban fiestas y celebraciones en las cuales todos quedaban borrachos (Dampier, 1697: 188). En algunos casos, el traslado de las botijas cargadas con agua desde tierra firme hasta los barcos representaba un problema logístico considerable por la falta de embarcaciones de carga intermedias (Pirata anónimo, 1684:184). Pero preferían pagar este costo antes de quedarse sin reservas de agua.

La atracción que les causaron las botijas de cerámica terminaría por costar caro a Sharp y sus amigos. En el juicio realizado en las cortes inglesas después del viaje, este fue uno de los elementos que destacaron sus adversarios para representar la ilegalidad de sus acciones.

Finalmente, la sentencia de la corte declaró culpable a Sharp y sus compañeros por el robo de “500 great bottles of Nasta wine worth 200 pounds (sic)” (Dick, 1684: 122). Al parecer, los escribanos ingleses cometieron una errata involuntaria por desconocimiento de los paisajes vitivinícolas del Cono Sur, motivo por el cual escribieron “Nasta” en vez de “Pisco”, tal como acertadamente recogieron los cronistas. La condena fue, por lo tanto, por el robo de 500 botijas grandes de vino de Pisco, valuadas en 200 libras esterlinas.

La aguda capacidad de observación del pirata, le permitió detectar el proceso de evolución en el cual se encontraba la denominación de este contenedor. De acuerdo al estado actual de los conocimientos sobre el tema, este contenedor se comenzó a llamar “pisco” a mediados del siglo XVIII (Lacoste, 2016). El cronista detectó indicios de la evolución de su nombre, debido al puerto de embarque y la función: en otro pasaje lo denomina “Jar of Pisco wine” (botija de vino de Pisco) (Dampier, 1697: 157). Este documento representa, probablemente, el eslabón perdido en la metamorfosis nominal de este contenedor que pasó de “botija” en el siglo XVII a “pisco” en el XVIII. El aporte de los diarios y crónicas piratas contribuye a adelantar el uso y estandarización de estos envases para fines del siglo XVII.

En el caso del pisco se produjo una situación especial. De acuerdo a la documentación disponible sobre el tema, en el siglo XVII no se usaba todavía el nombre “pisco” para denominar al aguardiente de uva, ni en Chile ni en Perú. En Perú, en el siglo XVII se comenzó a utilizar la expresión “aguardiente de Pisco” y “aguardiente de Moquegua” mencionando los lugares de procedencia; pero para la denominación “pisco”, a secas, el antecedente más antiguo documentado hasta ahora corresponde a 1825 mientras que, en Chile, data de 1717 (Cofré y Stewart, 2020). Para el caso de Chile, el principal polo de producción de pisco surgió en el Corregimiento de Coquimbo, en el norte de Chile, y los piratas tuvieron un papel decisivo, al desencadenar los acontecimientos que culminaron con el nacimiento de este producto típico patrimonial. El punto crítico fue el ataque del pirata Bartolomé Sharp a la ciudad de La Serena en diciembre de 1680.

6. Los piratas y el chocolate

Los piratas se interesaron vivamente por el cacao, con el cual aprendieron a elaborar el chocolate como bebida líquida, al estilo de los pueblos indígenas americanos. Las crónicas y diarios del siglo XVII muestran el interés que estos productos despertaban en las tripulaciones de bucaneros y filibusteros. Los piratas se acostumbraron a apreciar y consumir cacao y chocolate en el Caribe, donde era abundante; y posteriormente, al recorrer el Pacífico, descubrieron que allí también podían encontrar este alimento, lo cual ponderaron muy positivamente.

En el teatro de operaciones del Caribe, los piratas detectaron la relevancia que tenía el comercio de cacao en la región. Para abastecer sus asientos en Jamaica y la isla de la Tortuga, el proveedor más cercano se encontraba en la isla La Española, (Haití / Dominicana), donde había “abundancia de cacao, dando ocasión a los moradores de fabricar rico chocolate” (Exequemelin, 1678: 29). De todos modos, el principal polo productivo caribeño estaba en Venezuela. Los barcos mercantes recalaban regularmente en Maracaibo y Gibraltar para abastecerse de Cacao. A ello se sumaba la producción de Nueva España, que también se consideraba importante. En 1660 los piratas capturaron un mercante español en viaje de Veracruz a La Habana con 120.000 libras de cacao (Exequemelin, 1678). Más adelante, al pasar a aguas del Pacífico, los piratas se encontraron un nuevo polo productivo de chocolate: el Reino de Quito. A pesar de la fama que este territorio había alcanzado con la producción textil de sus obrajes, para los piratas, el rubro más importante era el dulce alimento. En efecto, en las crónicas elaboradas con motivo de la toma de Guayaquil en 1687, los piratas afirmaron: “el solo negocio es el cacao con el cual hacen el chocolate” (Lussan, 1699: 302).

La predilección de los piratas por el cacao era permanente. Cuando capturaban barcos mercantes o ciudades, la presencia de cargamentos de cacao era considerado de gran interés (Exequemelin, 1678; Dick, 1684: 59 y 89; Pirata anónimo, 1684: 37; Sharp, 1699: 122; Lussan, 1699; Rogers, 1712: 166, 172-173). Para los piratas, el cacao y el chocolate se convirtieron en una compensación relevante por las penurias que sufrían en aquellos viajes. Cuando tenían oportunidad de descender a tierra donde hubiera plantas de cacao, procuraban llevar algunos frutos a bordo, tal como se refleja en el siguiente pasaje. “Talamos algunos árboles de cacao y trajimos cien o doscientos frutos a bordo para refrescar a nuestros hombres, que estaban muy débiles” (Cowley, 1699: 49). El placer que causaba el cacao en los piratas hizo que, cuando los barcos capturados llevaban cargas de este alimento, las mismas se distribuyeran entre la tripulación, tal como ocurrió en la captura del Santa Josepha, mercante de 50 toneladas que viajaba de Guayaquil a Trujillo (Rogers, 1712: 127).

Los piratas establecieron un lazo especial con el cacao durante sus viajes por el Pacífico, y llegaron a reconocer a la planta productora como “el mejor árbol del mundo” (Cowley, 1699: 52), o bien, como “el mejor en todo el universo” (Ringrose, 1685: 99). Además aprendieron a apreciar la bebida cremosa que se elaboraba a partir de ella, no solo como alimento placentero, sino también como aporte a la salud y prevención de graves enfermedades: “el grano que está dentro de la cáscara, raspado y molido, hará una buena leche. No sabrás si fue tomada de la vaca. Esa leche, siendo hervida, hará un buen aceite para comer con arroz. Muy agradable para beber y muy buena contra el escorbuto” (Cowley, 1699: 52-53).

El interés de los piratas por el cacao los llevó a aprender las técnicas de preparación. En uno de los diarios se relata el encuentro con autoridades españolas sorprendidas por los inesperados viajeros, y la creación de un ambiente de confianza, que llevó al gobernador a transmitir los conocimientos para el manejo del cacao y la obtención del delicioso chocolate (Cowley, 1699: 55). El consumo del chocolate como bebida se incorporó a la cultura pirata, con raciones diarias de una pinta: “nosotros teníamos cada mañana un vaso de una pinta de este placentero licor” (Ringrose, 1685: 135).

Los piratas reconocieron al reino de Quito como la gran capital productora de cacao en la región (Lussan, 1699; Ringrose, 1685: 99). De acuerdo a sus estimaciones, el Reino de Quito exportaba anualmente 30.000 cargas de 81 libras de cacao y a veces, el doble (Rogers, 1712: 172). También advirtieron el alcance de las redes comerciales que, a partir del puerto de Guayaquil, se proyectaban hacia América y Asia: “Ellos producen aquí tanto cacao que alcanza para todo el Reino del Perú; y mucho de él se envía a Acapulco, y de allí a las Islas Filipinas” (Dampier, 1697: 148).

El cacao se transportaba como un verdadero tesoro. Iba cuidadosamente empacado, envuelto en paños de seda. Así lo encontraban los piratas cuando capturaban barcos mercantes que salían del puerto de Guayaquil hacia Panamá. La captura de estas cargas era positivamente destacaba en los relatos piratas: “En la vasija se encontraron cincuenta paquetes de cacao-nuez, como el chocolate, envuelto en paquetes de seda cruda” (Ringrose, 1685: 110). Igual que ocurrió con otros productos, como la harina, el ron y el vino, los piratas expresaron su predilección por el cacao y el chocolate. Mencionaron estos productos recurrentemente en sus crónicas, y contribuyeron a la difusión de estos productos americanos.

7. Conclusión

El contacto de los piratas con las bebidas alcohólicas (vinos y destilados) y no alcohólicas (chocolate) fue un viaje de ida y vuelta. Estos productos influyeron en los piratas y a la vez, fueron influidos por ellos. Se produjo un vínculo entre ambos, lo cual contribuyó al proceso de patrimonialización, que culminó con la mundialización del ron y la difusión de otros productos como el cacao de Guayaquil y en parte también, los vinos y piscos de Chile y Perú.

Tal como se ha visibilizado a través del cine y la literatura, comenzando con *La Isla del Tesoro* (1883), los piratas tuvieron una relación particularmente intensa con el ron durante sus correrías en el Caribe. Ellos contribuyeron a popularizar y mundializar este destilado, particularmente después del tratado anglo-español por el cual España reconoció la soberanía

británica sobre Jamaica a cambio de neutralizar a los piratas. La adopción de la ración diaria de ron en los reglamentos de la Royal Navy, fue un hito dentro de este proceso. La abundancia de ron a bordo, contribuía a generar un ambiente de tensión y conflicto en los barcos. Con frecuencia se producían peleas entre los marineros. Para mantener la disciplina, los oficiales usaban castigos corporales incluyendo azotes. El problema se agravaba cuando los propios jefes estaban ebrios y se excedían en los castigos, abusando de su poder. En el siglo XIX los almirantes realizaron un proceso gradual de reducción del ron en los buques. En 1824 se canceló la ración vespertina y solo se mantuvo la del mediodía. En 1850 esta se redujo de 568 a 142 ml. La reducción de la ración de ron fue resultado de nuevas negociaciones, en las cuales, finalmente, los damnificados cedieron a cambio de su sustitución por otras: té y cacao. En todo caso, a pesar de las alarmas de los higienistas, el ron estaba tan profundamente arraigado en la tradición de la marina británica, y recién a fines del siglo XX se pudo suprimir.¹ Para entonces, el ron ya se había instalado como un destilado de gran popularidad (Gjeltén, 2015).

Los vinos y destilados de Perú y Chile también fueron apreciados por los piratas. Ellos dejaron registros de la enorme valoración que hicieron de estas bebidas durante sus correrías en el Pacífico sudamericano, tanto cuando capturaban botijas en barcos mercantes como en las ciudades y puertos. Los piratas reconocieron la abundancia de los vinos del valle de Ica y de Moquegua, aunque sólo mencionaron a los puertos de embarque: Pisco a Hilo respectivamente. También supieron valorar los vinos del norte de Chile, sobre todo de Huasco y Coquimbo.

A través de sus crónicas y memorias, los piratas construyeron un sistema de valoración general de los vinos de Perú y Chile. De acuerdo a sus registros, los vinos más famosos eran los del valle de Ica, que salían al mercado por el puerto de Pisco. Menos fama pero mayor calidad tenían los vinos de Moquegua, que se distribuían por el puerto de Hilo: estos tenían la jerarquía de “buen vino”. Los piratas atribuyeron mayor calidad a los vinos de Chile, que calificaron de “nobles y generosos”. En el tope de gama situaron al vino del Corregimiento de Coquimbo, calificados de “muy buen vino”. Probablemente se referían a los vinos escogidos de las zonas más áridas de la región, en los bordes del desierto de Atacama, luego conocidos como “pajarete”.

En el mundo del aguardiente, los piratas descubrieron en el Pacífico sudamericano, el destilado de uva, conocido después como pisco de Chile y Perú. En sus crónicas no incluyeron

¹ En 1881, se prohibió el ron para los oficiales. Las normas se extendieron más tarde a suboficiales (1919) y finalmente a los marineros (1970). (Parramón, 1993 4:1106; 6: 1623-24).

valoraciones de estos aguardientes; pero en general, exhibieron una manifiesta valoración de estos destilados y los atesoraban con máximo cuidado cada vez que obtenían algunas botijas. Inclusive el cargamento capturado al buque mercante Santo Rosario, con 550 botijas de vinos y aguardientes de Pisco, fue la clave de su regreso a casa, para sostener un viaje de siete meses sin escalas. Con este cargamento, los piratas tomaron contacto con el pisco peruano antes que éste tuviera su nombre definitivo, y lo llevaron hacia el Atlántico Sur y al Caribe, a la vez que reconocieron su existencia en las cortes de justicia británicas. A la vez, los piratas contribuyeron al desarrollo del pisco chileno, al impulsar la colonización del valle de Elqui, lugar desde donde se instalaron las haciendas con viñedos, bodegas y alambiques, que pusieron en marcha el desarrollo del destilado emblemático de Chile.

La interacción de los piratas con el cacao de Guayaquil, y su patrimonialización fue también registrada por las crónicas. Los piratas establecieron un estrecho vínculo con el cacao; aprendieron a cosecharlo, tratarlo y elaborarlo para obtener el chocolate; aprovecharon este alimento para alimentarse y prevenir el escorbuto por sus aportes vitamínicos. Y llegaron también a valorar el cacao del Reino de Quito como “el mejor del mundo”. Esta tradición se extendió también a la cultura marinera, y cuando los almirantes ingleses se vieron en la necesidad de disminuir el ron, su objetivo se vio facilitado gracias a la sustitución del chocolate. De este modo se cerraría a fines del siglo XX, el ciclo de las bebidas piratas iniciado en el XVII.

Bibliografía

- Anonymous Pirate. 1684. *The Voyage and Adventures of Bartholomew Sharp and Others in the South Sea*. The Dampier Collection vol. 15. Orlando: The Tames Maritime Press, 2022.
- Borges, I. 2020. “[A rainha Isabel de Aragão nas imagens do vinho do Porto: cartazes e rótulos](#)”. *RIVAR*, Vol. 7, No, 21, pp. 158-189.
- Buller, C. 2011. *Vinos, Aguardiente y mercado. Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)*. Lima: Centro de Estudios Andinos.
- Burney, J. 1816. *Historia de los bucaneros de América*. Prólogo de Juan Marchena. España: Editorial Renacimiento, 2007.
- Castro, A. ; P. Pszczółkowski; F. Mujica; P. Lacoste; E. Núñez; C. Cofré; M. L. Adunka; N. Soto. 2016. “El pajarete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido”. *Idesia*, Vol. 34, No. 4, pp. 85-99.
- Cofré, C. y Stewart, D. 2020. “[Viña, alambiques y “veinticinco botijas de pisco”](#)”. *Alhué, 1717*”. *RIVAR*, Vol.7, No. 20, pp. 88-107.

- Corominas, J. 2000. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Gredos, 3 edición, 10 reimpresión, 627 p.
- Cook, E. 1712. *A voyage to the South Seas and Round the Word (1708-1711)*. Orlando: Tomes Maritime Press, 2022, 608 p. The Dampier Collection vol. 19.
- Cowley, W. 1699. *Cowley's Voyage Round the Globe*. Columbia: Tomes Maritime Press, 2022, 160 p. The Dampier Collection vol. 11.
- Dampiere, W. 1697. *A New Voyage Round the World*. Orlando: Tomes Maritime Press, 2022, 137 p. The Dampier Collection vol. 1.
- Dargent Chamot, E. 2013. *Vino y pisco en la historia del Perú*. Lima: Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres.
- Dick, W. 1684. *William Dick's South Sea Voyage*. Orlando: Tomes Maritime Press, 2022, 137 p. The Dampier Collection vol. 13.
- Exquemeling, A. O. 1678. [*Los piratas de América*](#). Traducción de Miguel Barrios y Valle. Fundación El Libro.
- Foss, R. 2012. *Rum: A Global History*. Londres: Reaktion Books.
- Funnell W. 1707. *Funnell's Voyage Round the World*. Orlando: Tomes Maritime Press, 2022, 237 p. The Dampier Collection vol. 16.
- García Álvarez, L. B. 2021. "[Los grandes festivales sidreros durante el franquismo y la institucionalización de la cultura sidrera](#)". *RIVAR*, Vol. 8, No. 23, pp. 90-106.
- Gjelten, T. 2015. *Bacardí y la larga lucha por Cuba*. España: Principal de los Libros-Futurbox Project, 475 p.
- Hernández Jaimes, J. 2009. "[El fruto prohibido. El cacao de Guayaquil y el mercado novohispano, siglos XVI-XVIII](#)". *Estudios De Historia Novohispana*, No. 39, pp. 43-79.
- Jiménez García, J. L. 2021. "[La Fiesta de la Vendimia de Jerez a través de los carteles y sus autores \(1948-2019\)](#)", *RIVAR*, Vol. 8, No. 22, pp. 68-97.
- Kardahi, M.; R. Echenique. 1969. *El arte de la exquisitez y del buen beber*. Buenos Aires: Sopena.
- Lacoste, P. 2004. "La circulación de los polos vitivinícolas en América del Sur (siglos XVI-XX)". *Universum*, Vol. 19, No. 2.

- Lacoste, P. 2015. "[El Malbec de Francia: la Denominación de Origen Controlada "Cahors". Historia y perspectivas](#)". *Idesia*, Vol. 33, No. 1, pp. 113-124.
- Loveman, K. 2013. "The Introduction of Chocolate into England: Retailers, Researchers, and Consumers, 1640-1730". *Journal of Social History*, Vol. 47, No. 1, pp. 27-46.
- Lussan, R. de. 1699. [Journal du voyage a la mer du Sud avec les filibustiers de l'Amérique en 1684 et années suivantes](#). Paris: chez Jacques le Febvre.
- Martínez Salvador, L. E. 2021. "[Gobernanza territorial y protección institucional para el desarrollo de Sistemas Agroalimentarios Localizados \(SIAL\). Análisis de dos cultivos ancestrales en América Latina: quínoa de Bolivia y cacao de México](#)". *RIVAR*, Vol. 8, No. 23, pp. 33-50.
- Miño Grijalva, M. 2009. "[El cacao de Guayquil en Nueva España. Siglo XVIII](#)". *Mexican Studies/Estudios Mexicanos*, Vol. 25, No. 1, pp. 1-18.
- Morales, E. 1942. *Exploradores y piratas en América del Sur: Historia de la Aventura*. Buenos Aires: Editorial Americana.
- Negrín de la Peña, J. A. 2021. "[Las fiestas del vino en La Mancha: folclore e identidad](#)". *RIVAR*, Vol. 8 No. 23, pp. 71-89.
- Norton, M. 2006. "Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics", *The American Historical Review*, Vol. 111, No. 3, pp. 660-691.
- Pérez, E.; R. Guzmán; C. Álvarez; M. Lares; K. Martínez; G. Suniaga, & A. Pavani. 2021. "[Cacao, Culture and Heritage: A Habitat of Fine Aroma in Venezuela](#)". *RIVAR*, Vol. 8, No. 22, pp. 146-162.
- Parramón, J. M. (director). 1993. "Vida en las unidades de la Royal Navy en el siglo XVIII". *Navíos y Veleros*. Barcelona: Planeta, Vol. 4, pp. 1101-1106.
- Parramón, J. M. (director). 1993. "Vida en la Marina del siglo XIX". *Navíos y Veleros*. Barcelona: Planeta, Vol. 6, pp. 1621-1626.
- Piatt, W. 1999. *The attack of Panama City by Henry Morgan*. Pensilvania: Master Thesis- Faculty of the U.S. Army Command.
- Serrano Mangas, F. 1984. "El proceso al pirate Bartholomew Sharp". *Temas Americanistas*, No. 4, pp. 38-49.
- Ramos Santana, A. 2018. "Iconografía de etiquetas antiguas del vino del Marco del Jerez, Xérès, Sherry". *RIVAR*, Vol. 5 No. 14, pp. 201-222.

- Rice, P. 2011. *Vintage Moquegua. History, Wine and Archaeology on a Colonial Peruvian Periphery*. Texas: University of Texas Press.
- Ringrose, B. 1685. *Baz Ringrose's Journal Into the South Seas*. Columbia: Tomes Maritime Press, 2022, 293 p. The Dampier Collection vol. 12.
- Rogers, W. 1712. *Cruising Voyage Round the World*. Orlando: The Tomes Maritime Press, 2022, 395 p. The Dampier Collection vol. 17.
- Sharp, B. 1699. *Captain Sharp's Journey Over the Isthmus of Darien and Expedition into the South Seas*. Columbia: Tomes Maritime Press, 2022, 152 p. The Dampier Collection vol. 14.
- Smith, F. 2005. *Caribbean rum. A social and economic history*. Florida: University Press of Florida.
- Soler, C. 2014. "[Cosecheros-huerteros: bajo la sombra de los monopolios cacaoteros del Guayaquil colonial](#)". *Anuario de Estudios Americanos*, Vol. 71, No. 2, pp. 603-629.
- Stevenson, R. L. 1883. *La isla del Tesoro*. Buenos Aires: ACME, 1947.
- Stewart Stokes, H. 1998-1999. "Bartholomew Sharp y Basil Ringrose. Bucaneros y geógrafos". *Notas históricas y geográficas*, No. 9-10, pp 55-63.