

Las cocinas de altamar, siglos XV a XX, en novelas de piratería: un estudio desde la Antropología de la alimentación.



Universidad
del Cauca

Angel Sebastián Cifuentes Llanos

Universidad del Cauca
Facultad de Ciencias Humanas y Sociales
Programa de Antropología
Popayán, Cauca
2021

Las cocinas de altamar, siglos XV a XX, en novelas de piratería: un estudio desde la Antropología de la alimentación.



Universidad
del Cauca

Angel Sebastián Cifuentes Llanos

Director:

Carlos Humberto Illera Montoya

Trabajo de grado para optar al título de Antropólogo

Universidad del Cauca

Facultad de Ciencias Humanas y Sociales

Programa de Antropología

Popayán, Cauca

2021

Notas de aceptación

Firma del director de monografía

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Dedicatoria

Martha Lucia Llanos

A mi madre, por enseñarme a ser optimista ante las adversidades de la vida,
mostrándome que siempre hay una esperanza.

Ricardo Alberto Cifuentes

A mi padre, por inculcarme el sentido de responsabilidad
y mi ejemplo a seguir.

A mis padres, porque todo lo que soy se los debo a ellos y
por inculcar en mi la importancia de estudiar y superarme.
A mi hija y esposa por el estímulo y el apoyo incondicional en todo momento,
y por ser ellos la inspiración para finalizar este proyecto.

Angela María Lara

A mi esposa, por brindarme tanto amor y paciencia.

Violetta Cifuentes Lara

A mi hija, mi motor y mi fortaleza. Mi soplo de vida.

Agradecimientos

A Dios.

Por darme la sabiduría y paciencia para culminar esta etapa académica.

A mí director de monografía, Carlos Humberto Illera Montoya.

Por su entrega, guía, paciencia y valiosos consejos a lo largo de este proceso de investigación.

A la Universidad del Cauca.

Por permitir dejar mi conocimiento para futuras generaciones, pues “Quien ha de morir deje su luz a la posteridad”.

Contenido

Introducción:	7
Problema de investigación, marco teórico y metodológico:	12
Capítulo 1: ¡A todo trapo escapar, que han llegado los reyes del mar!: Piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros	17
1.1 Un breve acercamiento a la historia de la piratería.....	22
Capítulo 2: No se trata del barco que tienes, sino del capitán que eres.	34
2.1 Embarcaciones menores.....	35
2.2 “No corta el mar, sino vuela, Un velero bergantín”......	37
2.3 “Váyase al carajo”: embarcaciones de vela que dominaron el Atlántico en el siglo XV y XVI	39
2.4 No es un barco, es un puto navío de guerra.....	42
Capítulo 3: Los piratas más famosos	48
Capítulo 4: Breve biografía de los autores de libros y novelas más destacados en la monografía	59
Capítulo 5: Tripa vacía, corazón sin alegría	69
5.1 Mi barco, mi tesoro y la cocina que más adoro.....	78
5.2 Del abordaje a la mesa, la ardua labor de cocinar en barcos.....	84
Capítulo 6: ¡A comer se dijo!	94
6.1 A la gran tortuga, el pirata subyuga: modos de caza y preparación de la carne de tortuga. .	95
6.2 Entre el agua y el cielo, un <i>grog</i> p'al sediento.....	116
6.3 Frutos del mar: tesoros culinarios del océano.....	124
6.4 Sublime perfección del cerdo: Ser divino que puede ser comido de mil maneras.....	150
Consideraciones finales:	166
Glosario:	168
Índice de figuras	175
Bibliografía:	177

Introducción:

La antropología se encarga de estudiar los aspectos sociales y culturales que giran alrededor de la vida del hombre y, desde luego, entre todos esos asuntos, no puede estar ausente el tratamiento que esta ciencia social le da a la comida y las diversas maneras como cada sociedad en particular soluciona la alimentación de sus integrantes y los modos de transmisión de los conocimientos culinarios que van acumulando con el paso del tiempo y el transcurrir de sus cotidianidades cerca de sus fogones, desde el momento mismo en que remotos antepasados del hombre comieron por primera vez un alimento cocido y disfrutaron sus indiscutibles y múltiples beneficios, y los guardaron en sus memorias, para no olvidarlos nunca jamás. Cómo se dieron esas primitivas formas de transformar los alimentos, cómo se han ido perfeccionado, modificando, mejorando, recreando y, finalmente, transmitiendo a través del tiempo y en todos los espacios poblados por los hombres, es motivo de investigación y estudio de la antropología de la alimentación.

La cultura es el medio regulador de las normas que rigen el acto de comer y a la vez es la encargada de construir el lenguaje y la gramática que nos permite comunicar y, en consecuencia, compartir el acto alimentario hasta convertirlo en el acto distributivo por excelencia para la especie humana. También proporciona normas sobre los alimentos que podemos comer, con ciertas connotaciones según el tipo de sociedad. La comida es así misma una forma de lenguaje que nos ayuda a entender lo que somos, pero algo muy importante que debemos tener en la cuenta: nos permite comprender cómo y por qué son como son los otros.

Mi interés en abordar el tema de la alimentación de los piratas, corsarios y bucaneros, en altamar y en tierra firme, tiene dos motivaciones en apariencia muy diferentes y distantes: la primera se originó en que gran parte de mi niñez transcurrió entre las novelas de piratería que llegaban a mis manos como respuesta que mis padres daban a mis constantes súplicas para que me las compraran para leerlas.; mis padres afanados en estimular mi afición a los libros, solían complacerme y con frecuencia pusieron en mis manos las novelas de Julio Verne y Emilio Salgari, entre otras y de esa manera el mundo de los piratas y sus tesoros, escondidos o no, se me hicieron familiares, y cultivo el gusto por ese tema hasta la fecha, ajustándolo a las ventajas de las épocas presentes en las que las novelas, relatos, crónicas y

cuentos son superados con creces por las películas y los juegos de video, gracias a los cuales la interacción hace que las experiencias modernas incrementen mi apego por el tema. La segunda motivación la tuve cuando, en un seminario de antropología de la alimentación, el profesor de la materia, el antropólogo Carlos Humberto Illera, uno de los pioneros de esta materia en los planes de estudio de antropología en Colombia, nos habló de la importancia de rescatar de la literatura la información sobre cocinas desaparecidas o amenazadas de desaparecer de las mesas de los pueblos, por el embate de nuevas formas de preparar y consumir los alimentos, especialmente por parte de las personas más jóvenes para quienes la comida, mientras más rápida se prepare y más pronto se consuma mejor. El profesor Illera nos narró su experiencia leyendo la obra completa del escritor antioqueño Tomás Carrasquilla, en la que según él, pudo encontrar más de 8900 referencias a la cocina en las letras de ese escritor, leyéndola mediante un sistema que él denomina *leer en tono de cocina*, y que consiste en leer prestando especial atención a las voces escritas que de manera directa o no se relacionen con la cocina, la comida, los actos de consumir alimentos, de prepararlos, de servirlos, de compartirlos, etcétera. Los hallazgos del profesor me llamaron la atención y al término de su exposición mi pregunta fue:

- ¿Profesor, yo puedo hacer de la lectura de novelas de piratería, en *tono de cocina*, un trabajo de grado?
- Si puede -me respondió, de inmediato- y le aseguro que será un aporte importante a la antropología de la alimentación y una novedosa forma de aprender más sobre la vida real o no, de los piratas.

Con ese diálogo se dio el inicio de la experiencia académica que hoy pongo en manos de los que lleguen a leer mi trabajo de grado.

El reto se planteó y desde ese mismo momento me tracé como meta encontrar respuestas a las preguntas que de ordinario se hace la antropología de la alimentación, en relación con los diferentes sistemas culinarios¹, pero en mi caso, orientando la búsqueda de las respuestas a esas y otras preguntas, a un sistema culinario en especial: al de los piratas, en alta mar y

¹ Sistema culinario: “(...) comprende un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad.” BBCT, vol. 17. P.16.

en tierra firme, durante el ejercicio de su oficio: ¿Qué comen? ¿Cómo lo comen?, ¿Cuándo lo comen? ¿Por qué comen lo que comen? ¿Dónde lo comen? ¿Con quién lo comen?, ¿Dónde lo preparan?, ¿Con qué lo preparan? ¿Quién lo prepara?

La búsqueda de las respuestas empezó volviendo a leer las novelas de mi niñez y títulos que ignoré entonces, complementados con lecturas sobre historia de la piratería y sobre antropología de la alimentación de acuerdo con las recomendaciones y sugerencias que permanentemente me iba haciendo el profesor Illera, a quien nombraron director de mi trabajo de grado.

Leí en *tono de cocina* muchas novelas de piratería (clásicas y contemporáneas) escritas por autores muy conocidos como Daniel Defoe o Julio Verne y Emilio Salgari, entre otros. Dichas novelas funcionaron en mi trabajo como herramienta para visualizar las que fueron formas de alimentación, formas de cocinar y las relaciones sociales que estructuraron lo complejo que pudo llegar a ser la subsistencia en altamar, hablando en términos Antropológicos y claro está, culinarios.

En todo momento para la humanidad la obtención de alimentos ha sido lo más básico; la comida contribuyó a la organización de la sociedad: es la única actividad del hombre que no se puede aplazar ni dejar de lado. Teniendo en cuenta que los piratas eran parte de un grupo social muy numeroso, que tenían sus leyes, normas, sus costumbres y creencias, el análisis de su cotidianidad en las cuestiones alimentarias, cobra gran importancia por no tratarse de un sistema culinario común y corriente ni altamente documentado. Algo que tengo claro es que alimentarse a bordo de un barco, de la clase que sea, tiene exigencias particulares que difieren notablemente de las que deben satisfacerse en tierra firme: de ahí mi principal propósito, esclarecer las particularidades de ese sistema alimentario, sin dejar de lado las particularidades que a ella conlleven.

En la búsqueda de las respuestas a las preguntas que he dejado planteadas atrás, planteé mi trabajo poniendo en contexto al lector en las diferentes clases de personajes que actúan aquí como protagonistas, o actores principales: piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros. ¿Por qué es importante conocerlos? Porque se tiene una idea errada de ellos, se mencionan únicamente piratas sin saber que este grupo tiene distintas categorías que encierran una

amplia gama de conceptos y particularidades; conocer de ellos, ampliará nuestra visión respecto a este grupo de individuos.

El segundo elemento fundamental para el ejercicio del oficio de pirata son las embarcaciones, las cuales también se clasifican de muy diversas maneras, como quiera que diversas son sus formas, tamaños y demás características. Para los marineros, las embarcaciones son consideradas como su hogar, su patria, su libertad. Es necesario informarnos bien sobre ellas porque existieron muchas de distintos tamaños, de distinta estructura y distinta funcionalidad, y algunas sirvieron para ejercer o para combatir la piratería. El capítulo sobre los tipos de embarcaciones ayuda a comprender no sólo la piratería como oficio, sino también la cocinaza como necesidad de a bordo.

Otro capítulo lo he dedicado a la presentación de los perfiles abreviados de los más afamados piratas en toda la historia de esta actividad. El mito, la leyenda, la verdad, la mentira, y la fantasía se mezclan en sus personalidades y de allí derivan muchos de sus atractivos, especialmente en estas épocas, cuando series de televisión, películas magistrales y costosísimas, y juegos interactivos han propiciado un mayor acercamiento a sus personalidades.

La cocina no llega por asares a las embarcaciones ni mucho menos a sus tripulantes. Por eso pretendo mostrar una breve descripción de las cocinas previas a el siglo XV, que es necesaria para poder entender la evolución que se han tenido y más aún poder contrastar los métodos y técnicas que se usaban para el ejercicio de las artes culinarias a bordo y en tierra firme, pero muy especialmente en sus embarcaciones, recordemos que un navío encierra una variedad cultural al poseer tripulantes de distintas nacionalidades.

En seguida podremos entrar por decirlo así, al plato fuerte, que son las preparaciones culinarias de los piratas, donde exploraremos las distintas proteínas que se usaron, las técnicas de caza, de preparación y algunas recetas que fueron indispensables en la vida de todo marinero. Pero prefiero dejarlo hasta ahí, porqué sé que la curiosidad del lector al no conocer recetas de piratas, hará que esperen con ansias esos capítulos, por lo que invito al lector a que se deje cautivar por los aromas y sabores que encontrarán en esta monografía. Además, como cocinero de estas páginas quiero que mis comensales/lectores se lleven con

esta lectura, una sensación agradable y amena, como la que quedó entre quienes quien debieron disfrutar una excelente sopa de tortuga a bordo de un bergantín.

Complemento indispensable en este escrito es el glosario de términos de piratería y navegación que ayudarán a la cabal comprensión de los elementos constitutivos de este trabajo. Recomiendo consultar en él cada expresión, término o palabra de la jerga náutica o pirata que no sea conocida por el lector.

Problema de investigación, marco teórico y metodológico:

La Antropología se encarga de estudiar los aspectos socio-culturales de los humanos y dentro de esto se pueden abordar asuntos como la alimentación vista como hecho cultural. Cada sociedad, cada cultura, tiene sus propios gustos culinarios y los transmite a quienes forman parte de la misma, siendo sello distintivo de ella. La cultura también proporciona normas sobre los alimentos que podemos comer, con ciertas connotaciones según el tipo de sociedad. En definitiva, la comida es así mismo una forma de lenguaje que nos ayuda a entender lo que somos. Mi interés en abordar el tema de la alimentación de los piratas en altamar, se centra en la pregunta ¿se puede encontrar en las novelas de piratería, leídas en *tono de cocina*², una respuesta a las preguntas que se hace la Antropología de la alimentación sobre todo el sistema culinario³; cómo, ¿cuándo, con qué, ¿dónde, con quién, etcétera, se alimentaban los piratas del siglo XV al XIX? Esa pregunta nace de la curiosidad de no encontrar textos que puedan explicarnos de forma clara el sistema culinario que tenían los piratas. Recurriré a las novelas de piratería como herramienta para visualizar lo que puedan ser formas de alimentación, formas de cocinar y las relaciones sociales que permite una contextualización de lo complejo que puede llegar a ser la subsistencia en altamar, hablando en términos Antropológicos.

El principal objetivo es poder encontrar en una selección de novelas de piratería, clásicas y contemporáneas, elementos que permitan reconstruir el sistema alimentario de bucaneros, piratas, corsarios y filibusteros: la obtención de ingredientes e insumos, sus técnicas de cocción, utensilios empleados, posibles preparaciones, formas de consumo, etcétera. Para presentar desde la Antropología de la alimentación un análisis de la cotidianidad en términos culinarios, de esta clase de personajes.

² Palabras en la que el foco de atención se centra de manera particular en las voces que directa e indirectamente versan sobre todos los elementos del sistema culinario. De acuerdo con Illera esta es una herramienta metodológica de gran validez cuando se trata de *reconstruir* una cocina en particular, la que muchos de sus elementos son poco o nada conocidos.

³ Sistema culinario: “(...) comprende un complejo sistema que incluye historia, valores, narrativas, técnicas, creatividad y, en especial, referentes de identidad y pertenencia de las personas a un lugar y una comunidad.” BBCT, vol. 17. P.16.

Mi pesquisa bibliográfica en relación con el tema que me atañe empezó como era de esperarse, por novelas escritas por autores reconocidos por la literatura universal, lo cual me permitió seleccionar las 30 que considere más importantes, especialmente por su posición en el panorama que, sobre el género, novela de piratería, ofrece la literatura universal. Acto seguido inicié mis averiguaciones sobre ensayos, estudios críticos y similares con el fin de construir un estado de la cuestión que respondiera a la realidad y a la vez me permitiera ubicar lugares comunes en relación con el tema y otros autores. De esta manera me encontré dirigiendo la mirada hacia libros de historia del Caribe e historia de la piratería en sentido amplio, las investigaciones en busca de este tipo de fuentes, hasta ahora, me han permitido dar con obras de gran interés, como las que refiero a continuación.

Bucaneros de América libro escrito hacia 1678 por Alexander Olivier Exquemelin, en el que su autor, un médico y cirujano de piratas, da cuenta detallada de las actividades que hicieron parte de la vida cotidiana de los piratas caribeños durante el periodo en que el autor vivió entre ellos. Su libro se presenta como “un relato verídico de las más destacadas actividades piraticas cometidas en la época en las costas de las Indias Occidentales por los bucaneros o filibusteros de Jamaica y La Tortuga”. De esta manera se constituye en mi referente más cercano a la vida diaria de esta clase de personajes, desde épocas relativamente tempranas.

La historiadora colombiana Soledad Acosta de Samper, aporta a mis necesidades de conocimiento sobre la historia de piratería con su libro *Los piratas en Cartagena* obra ampliamente reconocida por la calidad de las fuentes documentales que la historiadora consulta y por el rigor metodológico con que fue escrita.

German Castro Caycedo, periodista y cronista ampliamente reconocido por sus investigaciones profundas y rigurosas, autor de *El hurakan*, contribuye significativamente a mis propósitos porque en su libro el tema de la de la cotidianidad de los piratas es frecuente. También considero por la importancia de información histórica que aportan los trabajos de Sergio López García con su tesis *Black Sails: Edad de Oro de la piratería en el Caribe* y el libro *Galería de piratas y bandidos de América* de Gonzalo España.

Especial consideración en mi trabajo tiene el libro de Melanie Le Bris, *La cocina de los filibusteros* (2011) por ser el único libro de recetas de cocina auténticamente pirata conocido. La autora adelanto una profunda investigación en la que incorporo libros que recogen testimonios de época, desde el siglo XVII en adelante; historia de los ingredientes, historia general de España y el Caribe, algunas novelas y libros de cocina caribeña. Le Bris en su libro nos conduce por recetas que no son presentadas de la manera escueta y tradicional, respondiendo a la formula ingredientes-preparación, sino que, debidamente clasificadas, cada receta es enriquecida con comentarios de toda índole, haciendo de su libro algo más que un recetario tradicional. La estructura del libro, misma que trataré de aplicar en mi investigación, nos deja ver un capítulo dedicado a las salsas picantes, otro a las entradas, otro a las carnes de animales terrestres, uno a pescados, crustáceos y mariscos, al que le sigue uno de tubérculos y verduras; sin dejar de lado el capítulo de postres y dulces, para finalizar con el que denomina “vinos, rones, ponches y otras formas de alcanzar el paraíso” que es como denomina al capítulo de las bebidas alcohólicas tan gratas al paladar de los piratas.

Como referente metodológico, acudo a artículos y escritos, algunos de ellos inéditos del antropólogo Carlos Humberto Illera quien adelanto una profunda investigación sobre la cocina Antioqueña en la obra completa del escritor Tomas Carrasquilla. En el mismo sentido tomaré notas metodológicas y técnicas de la obra *Fogón de negros* escrita por German Patiño quien investiga cocinas de esclavos y de haciendas en el Valle del Cauca en el siglo XIX, basado en la novela *María* de Jorge Isaacs. De gran importancia para la interpretación de la información encontrada, serán autores reconocidos como desarrolladores de la Antropología de la alimentación, como Claude Levi-Strauss y Marvin Harris, entre otros. Como complemento apelaré a elementos de teoría de análisis del discurso, especialmente al autor Teun Van Dijk. Usaré el análisis de discurso para analizar de una manera más concisa el discurso escrito de cada texto y poder usar esta categoría como herramienta para tener contextos cognitivos, sociales, históricos. Como plantea Van Dijk (2012): “En la comprensión del discurso, la idea de la macro estructura explica el hecho de que es posible ver y describir los “mismos” hechos en diferentes niveles de especificidad, ya con todo detalle, ya describiendo características progresivamente más globales” (p.56-57).

Me brinda una perspectiva teórica y metodológica que, según palabras de Teun A. van Dijk (2000), “estudia la conversación y el texto en contexto”. Es decir, estudia el discurso como un suceso de comunicación, o una interacción verbal, junto con los elementos que lo circundan, ya sea aquellos propios del acto comunicativo en sí, o los relacionados con sus condiciones de producción y recepción (p. 24). Esto quiere decir que los diversos elementos o estructuras que conforman esta acción, tienen significados que son susceptibles de ser interpretados: “lo que parece ser una mera conversación o un mero texto implementa de diversos modos, a la vez que constituye, estructuras y procesos complejos en un nivel social más global” (p. 49). Así, el análisis puede aplicarse a signos lingüísticos (lengua oral y/o escrita) y/o semióticos (gestos, postura del cuerpo, pronunciación, entonación, énfasis, imágenes, colores, distribución espacial). A pesar de que existen muchas investigaciones históricas respecto a los piratas, desde la Antropología y la Arqueología marina, no se tomaron como referencia ya que el foco de la investigación está en estudiar este grupo desde la Antropología de la alimentación. y si incluyo la rama arqueológica quedara un trabajo muy extenso, aunque claro está, si deseo continuar con la investigación en un posgrado, pueda que me sirvan como referentes.

Enmarcaré mi trabajo en la línea de investigación conocida como Antropología de la alimentación la cual especula sobre la posibilidad que nos impone nuestra condición de omnívoros, y la importancia que ha tenido en el proceso de hacernos humanos la diversidad de productos que entran a formar parte de lo que designamos “comida”, junto a los aspectos acerca de lo que comemos, y el lugar que la alimentación ocupa en la definición misma de quien somos.

Complementa lo anterior la propuesta de Claude Levi-Strauss sobre el abordaje de las culturas alimentarias desde la visión estructuralista que contempla la antinomia crudo-cocido, como fundamental para explicar porque algunos pueblos consideran comida lo que, para otros, en otros contextos no lo es.

La metodología que propongo para la ejecución de mi proyecto de investigación, consiste en seleccionar un universo de novelas de piratería clásicas y contemporáneas enmarcadas en un lapso de 400 años. Escogí escritores reconocidos y famosos novelistas como Arthur Conan Doyle, David Cordingly, Michael Crichton, Alexander Olivier Exquemelin, Howard Pyle,

Stuart Robertson, María Vila, Edmundo Díaz Conde, Phillip Gosse, Joseph Conrad, Daniel Defoe, Robert Louis Stevenson, Julio Verne y Emilio Salgari. También se usarán canciones de viaje las cuales se denominaron *salomas*, importantes en el trabajo ya que estas canciones contaban el diario vivir de la tripulación y nos puede dar un contexto apropiado para analizar la cotidianidad de estos personajes.

El primer paso a seguir consiste en leer desde una perspectiva distinta a la lectura tradicional la que he denominado, de acuerdo con Illera (2017) “lectura en tono de cocina”, pues mi foco de atención estará en resaltar y ubicar cualquier palabra o voz referente a la alimentación y el sistema culinario en general en cada una de las novelas. El trabajo tendrá un enfoque metodológico basado en técnicas cuantitativas a la hora de organizar en una base de datos las palabras encontradas en cada una de las novelas, la base de datos tendrá los siguientes ítems: libro donde se encontró la palabra, pagina, párrafo, palabra, definición del diccionario de la RAE, diccionario Larousse de cocina, contexto que abarca la palabra. De esta manera se puede establecer un orden y una sistematización para poder desarrollar el respectivo análisis que me permita reconstruir las cocinas de piratas, bucaneros y corsarios en términos del sistema alimentario. Por otro lado, utilizando la literatura histórica que se haya escrito sobre los piratas, en la que podré encontrar una descripción detallada de sus sistemas culturales, es decir, actividades, creencias, símbolos y conocimientos explicativos de la realidad y las relaciones que giran en torno a la alimentación de esa población en particular.

Capítulo 1: ¡A todo trapo escapar, que han llegado los reyes del mar!: Piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros

Las distintas formas de ejercer la piratería que puedo llamar romántica o tradicional, en los mares del mundo, son propias del período comprendido entre la primera mitad del siglo XVI y la primera mitad del siglo XVIII, cerca de 200 años. Hago esta salvedad, porque mi interés académico no contempla la forma de piratería que se ejerce en la actualidad. En estos 200 años la mítica figura del pirata se constituyó en un símbolo de la época, y por esa razón fueron exaltados por famosos novelistas, generando muchas leyendas que hasta el día de hoy dan rienda suelta a la imaginación, y permiten a los piratas navegar orondos en las mentes de los lectores afines a este tipo de escritos.

No sobra anotar que la industria del entretenimiento, particularmente Estudios Disney, han creado estereotipos de piratas en los que se muestran personajes ficticios con parche en el ojo, pata de palo, lenguaje soez, el garfio en un brazo donde antes existía una mano, y para añadirle la cereza al pastel, un exótico loro reposado sobre su hombro comiendo galletas cada vez que le da hambre. Muchas personas al tener este único acercamiento al mundo de los piratas se los imagina de esta forma, algo fuera de lo real. Me propongo, pues, ofrecer una visión etnográfica de la piratería relatada desde la perspectiva de quien vivió gran parte de su niñez leyendo novelas, cuentos y relatos de piratería, afición que conservo, y espero seguir alimentando por siempre. En mi perspectiva no enmarco al pirata como enemigo de la ley, ladrón sin escrúpulos, borracho, mentiroso y pendenciero, entre muchas otras características que le son asignadas. Mi intención es conocer al individuo “más allá” de lo que comúnmente se sabe; explicarlo como un sujeto social que tuvo razones económicas, ideológicas y políticas para escoger la profesión en la que se encaminó; exponer cómo convertían su navío en un pequeño mundo donde convivían personas de distintas culturas, distintas nacionalidades, y lo llamaban su “hogar”, además de poseer un sistema de costumbres y creencias constituidas en leyes de hombres libres, donde a la par de la diversidad cultural coexisten otras diversidades, entre ellas la culinaria, que en últimas es sobre la cual va a descansar el enfoque de mi trabajo.

Hablar de piratería no es sencillo, si tenemos en cuenta cada detalle que a ello compete, por este motivo invito al lector a que se captive con la historia, que se fascine con los maravillosos

paisajes escritos, que se deleite con la cantidad de aromas, colores y sabores que nos ofrecen sus cocinas, en otras palabras, que abra su imaginación al mundo de la piratería, con otros ojos, con los que uno se acerca a la cocina para deleitarse en ella.

Para abordar la historia de la piratería desde sus inicios, es conveniente empezar por explicar brevemente las diferencias entre **piratas**, **corsarios**, **bucaneros** y **filibusteros**, quienes son los protagonistas de esta historia. Se suele utilizar estas denominaciones como sinónimos, sin tomar en cuenta que se refieren a personajes diferentes y con diversas motivaciones.

El **pirata** en si es un enemigo natural de la ley, considerado un ladrón de altamar porque se muestra como un ser que recurre a la violencia como método para apoderarse de los bienes de otras personas. Saquea en su mayoría buques mercantes sin distinguir pabellón nacional, porque a diferencia de los corsarios tienen libertad absoluta de actuar de acuerdo con el botón que consideren favorable, sin dar tregua o cuartel alguno. De acuerdo con Manuel Lucena (1992). el pirata "era el que robaba por cuenta propia en el mar o en sus zonas ribereñas... es un enemigo del comercio marítimo en general porque se mueve exclusivamente por su afán de lucro, sin discriminar ningún pabellón nacional"⁴.

El **corsario**, en cambio, era un marinero particular contratado y financiado por un estado europeo en guerra amparado por la "patente de corso"⁵ en una comisión especial emanada de la corona patrocinante de sus expediciones. El corsario según la definición previamente mencionada debería ser fiel a las ordenanzas dadas por su monarca regente. ¿Se podrá decir que el corsario tenía sus límites? ¿tenía sus normas? Tal vez pudo ser una persona razonable a la hora de limar asperezas con una nación en guerra en caso de que el capricho de sus monarcas hiciese firmar la paz. Es de complejidad poder establecer una diferencia entre piratas y corsarios pues las dos actividades u oficios al parecer son sinónimos, lo único que los separa es una patente que certifica y valida sus saqueos. Mi punto de vista anterior lo avala Philip Gosse (1932) en su libro *La historia de la piratería* al afirmar que:

⁴ Lucena, Samoral. (1992). *Piratas, bucaneros, filibusteros y corsarios en América*. Ed. Mapfre

⁵ Algunos gobiernos proveían a los buques corsarios de un documento denominado **patente de corso** o **carta de marca**, lo cual constituía un respaldo legal a sus operaciones y les beneficiaba del estatuto de beligerante en caso de ser apresados por el enemigo. Fuente <https://dicionariopirata.blogspot.com/2011/12/z.html>

Resulta difícil determinar, por ejemplo, si Francis Drake ha sido pirata o no. Un español del siglo XVI habría contestado con una afirmación categórica, y hasta el inglés más patriota se ve obligado a admitir que los primeros viajes a América del héroe de la época de Isabel han sido pura piratería, aunque la mayor parte de sus expediciones marítimas fueran emprendidas por Drake, directa o indirectamente, en cumplimiento de una comisión emanada de la corona. Otros marinos célebres han imitado su ejemplo, aun cuando sus designaciones llevarsen el sello de esos Estados que todavía no habían nacido o que ignoraban hasta la existencia del portador (p.4).

En otras palabras, el pirata debió ser un rebelde de mar, esclavo, algún bandido ofendido con una nación que le dio la espalda, ser esquivo a las normas dadas por la sociedad. En contraposición el corsario, ser noble de justa causa, defensor de la patria que ejerció la piratería con permiso de una corona. Dos definiciones que en síntesis significa lo mismo si analizamos su obrar: "Si el pirata era romántico, porque luchaba contra el sistema, el corsario era, en cambio, clásico, porque estaba integrado en el mismo e incluso lo sostenía" (Pontificia Universidad Católica de Chile, 1996)⁶.

Propiamente americanos fueron los **bucaneros** y **los filibusteros**. Los primeros aparecieron desde 1623 en partes deshabitadas de La Española⁷, fueron piratas y corsarios que decidieron llevar su vida más al comercio marítimo y a los pillajes en menor escala. Un autor que puede dar fe de las distintas actividades ejercidas por los bucaneros es Alexandre Olivier Exquemelin (1678) quien dice: "El término buccaneer es la versión en inglés de la palabra francesa boucanier (es decir, uno que cura la carne por el proceso boucan). Es curioso que los piratas ingleses adoptaran el término de sus camaradas franceses, mientras que estos últimos tomaban el nombre de *filibustier*, que es la palabra inglesa *freebooter* pronunciada a la francesa" (p.12). La mayoría de los Bucaneros eran hombres salvajes y feroces, la mayoría eran colonos franceses que llegaban de las zonas más oscuras y olvidadas de ciudades europeas. Philip Gosse (1932) describe la vestimenta que usaban "Estos hombres iban vestidos con camisa y pantalones de tela bastada, la cual empapaban en la sangre de las

⁶ Pontificia Universidad Católica de Chile. (1996). La América Española colonial, siglos XVI, XVII, XVIII. Santiago De Chile. Recuperado de: http://www7.uc.cl/sw_educ/historia/america/html/3_3_1.html

⁷ La Española es una isla del mar Caribe que acoge a dos estados soberanos, la República Dominicana y Haití. Situada entre las islas de Cuba y Jamaica, al oeste, y la de Puerto Rico, al este, es la segunda isla por extensión del archipiélago de las Antillas Mayores. La Española fue el primer asentamiento europeo en el Nuevo Mundo, tras ser explorada por Cristóbal Colón en su primer viaje en 1492, y desempeñó un papel destacado durante el primer siglo de la presencia española en América. Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/La_Espa%C3%B1ola

bestias muertas por ellos. Llevaban una gorra redonda, botas de piel de cerdo que les cubría la pierna, y un cinturón de piel cruda, en el cual metían sus sables y navajas” (p.58).

Se les conoce por ser cazadores por excelencia, se dedicaban a la caza de búfalos y cerdos. Los sitios que se disponían para secar y salar la carne fueron denominados *boucan* y de esta palabra según Gosse (1932) proviene el término bucanero⁸ y “Su alimento preferido era la médula cruda de los huesos de aquellos animales. Comían y dormían sobre el suelo desnudo; su mesa era una piedra, su almohada un tronco de árbol, y su techo el cálido y centelleante cielo de las Antillas” (p.59). La comercialización de esta carne en ciudades aledañas les daría el sustento necesario para vivir de las ganancias que esta actividad generara.

Cuando los bucaneros abrazaron abiertamente la piratería se transformaron en filibusteros. El principal puerto de los filibusteros fue la pequeña isla de Tortuga ubicada al noroeste de La Española, como dato importante, es la isla que en sin número de ocasiones en la franquicia de Piratas del Caribe es mencionada como centro de reunión de los más afamados piratas. Un fenómeno exclusivo del Caribe que tuvo su momento más importante en la segunda mitad del siglo XVII, ocurre cuando pequeños grupos de bucaneros exploran diversas formas de generar riqueza debido a la poca ganancia producida de la venta de carnes, entonces decidieron surcar algunas costas en buques veloces y de fácil maniobra conocidos como *Flyboats*, para realizar algunos saqueos a embarcaciones y ciudades aledañas. Desde ese momento se transformaron en filibusteros.

⁸ El Larousse gastronomique, en español, trae el vocablo BOUCANÉ con la siguiente definición: Carne secada con humo elaborada por los indígenas del Caribe. Hoy en día, la palabra designa un plato de la cocina criolla que se elabora al aire libre. Es un cordero entero, relleno con carne de pato y aves salvajes. Se sitúa en un gran hoyo excavado en el suelo y se calienta con carbón de madera, tras lo cual se recubre con arena ardiente y brasas, bajo las cuales cuece durante unas dos horas.

Figura 1: Mapa de las principales bases piratas.



Fuente: Manuel Lucena, *Piratas, corsarios, filibusteros y bucaneros en América*, 1992, pág. 60.

Merece la pena destacarse la agrupación gremial denominada la Cofradía de los Hermanos de la Costa que contaba con piratas, filibusteros y bucaneros de todo tipo de nacionalidad, no eran dueños de nada ni de nadie, en esta agrupación era más importante el bien colectivo que el individual. Según Exquemelin (1678) era una “Denominación muy común por la cual se les conocía era *Hermanos de la Costa*, y estos rudos guerreros de todas las razas, acostumbrados a trabajar juntos independientemente de su nacionalidad, consideraban este último título particularmente apropiado y expresivo” (p.12). Los pertenecientes a este selecto grupo se tenían que ajustar a algunas normas y reglas aportadas por un consejo de ancianos que en cabeza del gobernador de nacionalidad inglesa o francesa hacía el rol de líder de la hermandad.

1.1 Un breve acercamiento a la historia de la piratería

Para Zaragoza (1883) “Pirata es el ladrón que roba en el mar, sujeto cruel y despiadado, que no se compadece de los trabajos del otro” (p.21). Esta sería una definición simple y concreta para designar un modo de vida, un fenómeno social, que se da desde los principios de la historia de la civilización donde el hombre empieza a comercializar productos a gran escala para generar algún tipo de riqueza y esta se ve amenazada por otros hombres que, en busca de generar riquezas fáciles hurtan los bienes de estos trabajadores. La piratería está ligada estrechamente al desarrollo de la navegación, al auge de los reinados, sus orígenes vienen desde los tiempos del surgimiento del comercio.

La piratería existe desde el Mundo Clásico, desde la Edad Media, proviene de Europa, de Asia, de África, se potencializa en el Caribe y se ejerce en nuestros días. La historia de la piratería es basta y extensa, por lo que es pertinente mencionar los hechos y sucesos más conocidos con el fin de contextualizar y motivar al lector para que conozca un poco sobre el asunto.

El Mundo Clásico, los primeros pasos de la piratería:

De acuerdo con la exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020)⁹ en sus diversos anexos históricos explica de manera breve y concisa hechos, personajes y lugares que marcaron el auge de la piratería en el mundo clásico:

El épico Aquiles, héroe de la Ilíada, se llamaba a sí mismo pirata. Pero el más célebre de la antigüedad clásica fue Polícrates, tirano de Samos (600 a.C.). Llegó a poseer cien naves de guerra, con las cuales extendió su dominio por las aguas del Egeo; al mismo tiempo que se erigía soberano de toda la costa de Asia Menor.

Los Fenicios extendieron su comercio por todo el Mediterráneo; fundaron colonias en África del Norte, en la Península Ibérica, en Francia... que se convirtieron con el tiempo en mercados siempre abiertos a su especulación. Las naves fenicias, cargadas de los más preciosos productos, ofrecían a la rapiña de los bandidos del Egeo un botín muy codiciado. Este auge del comercio conllevó, a su vez, al desarrollo de la piratería; que no hizo disminuir sino incrementarse en el tiempo.

Véase en: <https://www.pirataslaexposicion.com/mundo-clasico/>

⁹ <https://www.pirataslaexposicion.com/>

Los hijos del norte llegan en el temible y veloz *drakkar*

Desde los mares del norte llegan los veloces *drakkar* (véase en el capítulo “No se trata del barco que tienes, sino del capitán que eres”), el famoso barco de velas rayadas que data del siglo VIII. Los audaces, feroces y rubios vikingos (en si la palabra significa espumador del mar o pirata) entran en escena para empezar a infundir terror en todas las costas europeas a mediados del siglo XI. Es curioso notar que para muchos al escuchar o leer la palabra vikingo lo primero que se nos viene a la mente es un humorístico personaje de cabello y barba roja, obeso, con traje de piel y casco con cuernos, exacto, nos referimos a Olafo, que es el protagonista de una tira cómica creada por Dick Browne que amenizó mi infancia con sus divertidas escenas en los periódicos que yo leía junto a mi padre los domingos. Dejando de lado los recuerdos y volviendo a la descripción Gosse (1932) afirma que: “aquellos filibusteros escandinavos eran algo más que vulgares bandidos: poseían una organización propia y un código estricto de leyes aplicadas al reparto del botín y preveían castigos en casos de desorden, de felonía y de hurto. Para el joven normando de familia opulenta, el participar en una expedición de los *vikings* era considerado como parte de su educación” (p.38). Para sus expediciones contaban con el *drakkar*. A bordo de este navío no iba cualquier tripulante, no iban esclavos ni extranjeros, solo iban guerreros experimentados, posiblemente del mismo clan y con experiencia en la navegación.

Gosse en la minuciosa búsqueda de rastrear la historia de la piratería nos muestra de manera muy detallada la importancia que tuvieron las sociedades vikingas en la transformación de la geografía marina, pero lo que en este trabajo compete y sin volver tediosa la explicación es pertinente citar la más importante aparición que tuvieron en las costas europeas:

La primera aparición en gran escala de *vikings* en la costa de Inglaterra tuvo lugar en el año 789 de nuestra era. Tres buques normandos llegaron a las playas de Dorset y desembarcaron un destacamento de guerreros que dieron muerte al Baile, saquearon los parajes y huyeron. Desde aquel día, las incursiones sobre Inglaterra, Escocia e Irlanda se convirtieron en acontecimientos anuales, y pronto los normandos acabaron por establecerse en las islas frente a la costa (era su costumbre favorita) desde las cuales les resultaba fácil emprender golpes de mano contra la tierra firme, robando todo cuanto necesitaban: víveres, mujeres y hasta monjes. Finalmente, pasaron a conquistar los territorios adyacentes, y a echar raíces allí,

casándose con mujeres del país y constituyéndose comunidades independientes, cuya principal ocupación continuaba siendo la piratería (p.38).

No todos los piratas son hombres, abran paso a las mujeres: Piratas en el mediterráneo

La exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020) en uno de sus pequeños y sustanciosos artículos nos muestra de manera clara y concisa precedentes de como crece la piratería en el mediterráneo en el siglo XIV:

El Imperio Bizantino gozó de una época de grandeza que perduró casi un milenio, sobreviviendo a las invasiones bárbaras, las cruzadas, y a las intrigas de los principados y naciones vecinas; hasta que sucumbió bajo la conquista turca en 1543. Durante su ajetreado devenir histórico, fue testigo de los piratas persas y turcos, de los corsarios italianos, portugueses y españoles. Al ser la llave del comercio con Oriente, sus rutas comerciales eran acechadas por los menos favorecidos del occidente europeo.

No solo el Mediterráneo fue mar de piratas, también lo fueron los mares del norte. Tampoco la piratería históricamente demostrada, fue una actividad exclusivamente masculina: Una de las primeras mujeres piratas de las que se tiene noticia es la “Dama de Clisson”, a mediados del siglo XIV, que se convirtió en el azote terrible de las costas de Francia. (véase en: <https://www.pirataslaexposicion.com/edad-media/>)

En la historia de la piratería se deja constancia de otras damas piratas como lo fueron Anne Bonnie y Mary Reed que desempeñaron papeles muy importantes y de inclusión femenina en una sociedad donde la mujer no tenía mucha participación en incursiones marinas y lo que generó mucha polémica al romper una de las reglas de oro en la piratería la cual es “no admitir mujeres dentro de una tripulación” (véase el capítulo “los piratas más famosos de la historia).

Los temibles hermanos Barbarroja

Una de las mejores épocas para el desarrollo de los grandes viajes de descubrimiento fue el renacimiento. Dos de las más grandes monarquías europeas: España y Portugal dieron aval para que los navegantes emprendieran dichos viajes con el fin de abrir nuevas rutas comerciales, ya que el Mediterráneo desde la caída de Constantinopla, estaba bajo el yugo opresor de los turcos y berberiscos que controlaban todo el comercio de los países europeos con el Oriente.

Los ataques que planeaban los berberiscos a ciudades costeras españolas, eran desesperadamente frecuentes. En el 1504, dos galeras (véase en el “No se trata del barco que tienes, sino del capitán que eres”) papales fueron apresadas y es aquí donde según Gosse (1932) entran en acción dos de los más importantes piratas de la época:

Aquello fue la primera aparición de Arudj (véase en el capítulo “los piratas más famosos”), el mayor de los dos hermanos Barbarroja, en un escenario, cuyos actores más distinguidos habían de ser él y su familia durante una larga generación. Arudj era hijo de un alfarero griego de religión cristiana, que se había establecido en Mitilene después de la conquista de esta isla por los turcos. Adolescente, se había hecho musulmán por voluntad propia, alistándose a bordo de un barco pirata turco y obteniendo pronto un mando en el Mar Egeo. No era de alta estatura, pero bien formado y robusto. Tenía los cabellos y la barba de un rojo chillón, los ojos vivos y brillantes, una nariz aquilina o romana, y una tez entre morena y blanca (p.9).

Con aires de independencia y no estar bajo el mando de algún imperio o monarquía, Arudj intenta persuadir a la tripulación del buque en el que servía para que navegaran bajo sus órdenes en busca de una carrera más independiente. Evidentemente al ser marino joven y falto de experiencia se le presentaron algunos obstáculos, no tener un puerto donde refugiarse en caso de tormenta y lo más importante que debe tener todo pirata, un mercado accesible para depositar sus bienes obtenidos. Gosse (1932) afirma que Arudj se dirigió hacia Túnez para firmar un convenio con el rey de aquella ciudad con el fin de obtener beneficios y patrocinio a cambio de que el pirata le proporcionara un 20% del botín obtenido, trato que se mantuvo hasta que la tripulación tuviera el suficiente poder para negociar términos. Hazaña tras hazaña Barbarroja I como se le conoció fue teniendo fama al capturar dos galeras papales, obtuvo gran cantidad de seguidores y tripulación de distintas partes del mar Egeo y gracias a eso, el Mediterráneo volvía a ser un mar peligroso, Túnez y Argel pasaron a ser el centro de piratería.

Tiempo después de la muerte de Barbarroja I, su hermano Khair ben Eddin (véase el capítulo de los piratas más famosos) no solo heredó su nombre pues se le conoció como Barbarroja II con el fin de dejar un legado familiar en el gran emporio pirata que habían formado, sino que también capitaneó los barcos y tripulaciones de su hermano. Gosse (1932) lo describe de la siguiente manera:

La apariencia de Kair-ed-din era aún más sorprendente que la de su hermano. Su estatura era imponente, su porte majestuoso; tenía el cuerpo bien proporcionado, robusto y muy velludo, y llevaba una barba en extremo hirsuta; sus cejas y sus pestañas eran notablemente largas y espesas; sus cabellos, antes de encanecer, mostraban un matiz de castaño pálido (p.10).

En la exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020) se menciona que “hubo momentos en que Barbarroja II dominaba absolutamente el Mediterráneo occidental, donde no sólo los barcos mercantes, sino también los de guerra eran apresados por los berberiscos” (Véase en <https://www.pirataslaexposicion.com/berberiscos/>).

El papa contra los piratas del Mediterráneo

Sabiendo que el Mediterráneo era un mar peligroso para la navegación, viéndose interrumpido por pillajes y saqueos en el tráfico marítimo-comercial por las acciones continuadas de los piratas berberiscos, se consideró necesario encontrar nuevas rutas de navegación y comerciales para evitar tener pérdidas sustanciosas en cada viaje debido a los piratas.

De esta manera, España y Portugal, países que por su ubicación geográfica se les facilita la exploración marítima, se deciden a empezar a encontrar rutas que eviten la pérdida de mercancías y naves a manos de los piratas. Su destino es llegar a las Indias Orientales, evitando pasar por el mar Mediterráneo. En este afán de establecer rutas comerciales, por azares del destino o sencillamente por un mal navegante, el descubrimiento de América o las Indias Occidentales fue por accidente.

Como lo menciona la exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020) “Los españoles navegan directamente hacia el oeste, llegan al mar Caribe y poco después al mismo continente americano. Las naves portuguesas circunnavegan África, descubren el océano Índico, Madagascar y llegan a Oriente por otras rutas” (véase en <https://www.pirataslaexposicion.com/piratas-caribe/>).

Mientras tanto en el Mediterráneo, los piratas habían logrado colmar la paciencia de los monarcas por llevar el bandidaje a un punto tan extremo que no era navegable sin una buena escolta, entonces su Santidad Pío V (1504-1572) pone en alerta a los principados cristianos

y los invita a luchar contra la Media Luna, y ahí es donde se produce la afamada batalla de Lepanto entre las escuadras confederadas y los otomanos, cerrando para siempre un capítulo de la piratería turca y su paso al occidente de Europa, como dato curioso debemos saber que Miguel de Cervantes Saavedra, escritor de Don Quijote de La Mancha, participó en la batalla naval de Lepanto, el 7 de octubre de 1571. Después de luchar valerosamente contra los moros su brazo izquierdo quedó inutilizado, recibiendo así el sobrenombre de El Manco de Lepanto.

Conquista de América: la puerta para establecer la piratería en el Caribe

En la conquista y colonización de América, España y Portugal se convierten en los primeros en explorar las tierras del “nuevo mundo” y empezó a verse fluctuante el tráfico comercial desde Europa, con el Tratado de Tordesillas, de 1494, el cual confiere a ambos países la hegemonía sobre todas las tierras descubiertas por sus naves.

Inglaterra, país de religión protestante, nunca reconoció dicho Tratado, acordado con la bendición del Papa Alejandro VI (1431-1503) y la Iglesia católica. Casi de inmediato al verse superados por los reinos católicos, la corona británica financió expediciones corsarias que tuvieron como objetivo sabotear a los españoles con las riquezas y productos que extrajeron de América, dando luz verde a que se les arrebatara y acribillara a toda costa para debilitar la corona española y portuguesa.

El gran auge que tuvo el comercio marítimo de España en América, llamó la atención de numerosos caballeros de fortuna que, con nacionalidad francesa, holandesa e inglesa, actuaron al margen de las órdenes dadas de sus monarcas, recurrieron al pillaje para sacar beneficio propio de las riquezas extraídas del continente. De esta manera los aventurados se convirtieron en piratas y establecieron alianzas con puertos de ciudades pequeñas para poder comercializar y legalizar los productos robados.

El mar de las Antillas: Refugio de piratas, bucaneros y filibusteros

Este lugar sin duda se convirtió en un escondite perfecto para los caballeros de fortuna (piratas, bucaneros y filibusteros), por sus exóticos paisajes y su geografía que

ventajosamente los favorecía para escapar de la ley. Según la exposición electrónica *Piratas, los ladrones del mar* (2020):

El Mar de las Antillas se convirtió en el cuartel general de franceses, ingleses y holandeses, de renegados, de buscadores de fortuna y contrabandistas. Los piratas buscaron el favor de las latitudes caribeñas: las islas antillanas eran un laberinto donde encontraron puertos abrigados y seguros como lo fueron Eleuthera, Nassau, Tortuga, Puerto Príncipe, St. Kitts, entre muchos otros. En las islas encontraron abundancia de provisiones: agua potable, ron, aves marinas, pescados, tortugas y mariscos. El gran comercio que se desarrollaba en América, y el paso obligado por esas rutas, daba la certeza de unas presas cargadas de vituallas, pertrechos navales, etc ... además de joyas, oro y plata. En las primeras décadas del siglo XVI, las islas de La Tortuga y Port Royal en Jamaica dieron refugio seguro a lo que se convertiría en una fuerza realmente hostil a la preponderancia hispana.

véase en <https://www.pirataslaexposicion.com/piratas-caribe/>

¡Piratas a la vista!, la difícil labor de transportar mercancías al Viejo Mundo

El transporte de oro y de mercancías que fueron extraídas del continente americano fue bastante problemático por la inseguridad que se veía reflejada en los pillajes que se daba a manos de los piratas, la ruta marítima entre América y Europa estaba infestada de bandidos y contrabandistas. La Carrera de Indias es como se le conoce a la organización que tuvo España para transportar y navegar de manera segura a sus colonias americanas y viceversa.

En 1561 se crea la Flota de Indias con el fin de enfrentarse a los numerosos ataques de piratas, la organización de esta flota consiste en resguardar los buques mercantes como goletas y bergantines (véase en el capítulo tipos de barcos) con navíos de guerra como fragatas y galeones (véase en el capítulo “No se trata del barco que tienes, sino del capitán que eres”), estaban organizados de tal forma que los buques mercantes tanto en proa como en popa iban custodiados, y con tal potencia de fuego le era imposible a los piratas asaltarlos de manera fácil.

Para ser más organizados se armaron dos flotas: La Flota de Tierra Firme y la Flota de Nueva España, además de la Armada de Barlovento, que a modo de “guardacostas” custodiaba las islas españolas esparcidas por el mar Caribe.

La exposición electrónica *Piratas, los ladrones del mar* (2020) resalta que:

Cada una de estas dos flotas [**Flota de Tierra Firme y Flota de Nueva España**] acompañaban en su travesía por el Caribe, a los galeones mercantes que salían cargados de los puertos de Veracruz y Cartagena de Indias, en la costa americana. Ambas flotas confluían en el puerto de La Habana y, desde allí, conjuntamente se aventuraban a la travesía del Atlántico, hasta llegar a España por Sanlúcar de Barrameda. En mitad de la travesía era necesario hacer escala en las Islas Azores, para aprovisionarse de agua dulce, leña y alimentos. Éste era un lugar muy peligroso, ya que por sus aguas merodeaban siempre barcos piratas ingleses, al acecho de las flotas.

Véase en: <https://www.pirataslaexposicion.com/piratas-caribe/>

¿Fortalezas Inexpugnables?

En la mayoría de ciudades portuarias de América se elevaron estructuras defensivas con el fin de prevenir los ataques, proteger a sus ciudadanos y los bienes marítimos. Las ciudades con fortalezas casi inexpugnables eran las que tenían gran número de población y que contaban con materia prima y recursos que debían ser cuidados de los asaltos; las principales fortificaciones se construyeron en Cartagena de Indias, La Habana, San Juan de Puerto Rico y Veracruz, entre otras. Aunque ninguna de estas ciudades se salvó del flagelo de la piratería, pues tan ingeniosos caballeros de fortuna planeaban estrategias para poder invadir por tierra, ya que los fuertes o castillos solo se defendían de los ataques por mar.

Durante muchos años, subsistir en las pequeñas colonias tanto españolas como inglesas, era vivir en un ambiente de permanente terror; los piratas no solo acechaban el botín de un navío en el mar, ellos asaltaban regularmente cualquier asentamiento que estuviera desprotegido, por eso era de esperar un ataque en cualquier momento, estos bandidos no solo asaltaban y robaban, sino que también quemaban y destruían todo a su paso.

La exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020) afirma que “en los siglos XVI, XVII y la primera mitad del XVIII, fueron la época dorada de la piratería antillana y americana. Con la firma del Tratado de Utrech el 17 de abril de 1713, donde se comprometen las naciones entre sí a respetar la libertad de comercio, comienza a declinar la piratería y, sobre todo, las actividades corsarias” (véase en <https://www.pirataslaexposicion.com/piratas-caribe/>).

Isla de Tortuga: Tierra de la élite de la piratería

Para describir este lugar es necesario conocer la descripción verídica que hace uno de los piratas más famosos y que con detenimiento tuvo la fortuna de estar en tan maravilloso lugar, fue Exquemelin (1678) quien relata lo siguiente de la isla:

Está situada la isla de la Tortuga al lado del norte de la famosa y grande isla Española; cerca de la tierra firme, en la altura de veinte grados y treinta minutos; es grande de sesenta leguas; llamáronla Tortuga por tener la forma de una tortuga o galápago de mar; diéronla por esta razón los españoles este nombre; es muy montañosa y llena de peñascos mas, no obstante, espesísima de lozanos árboles, que no dejan de crecer entre lo sólido de los riscos, sin participar inmediatamente de tierra friable, de donde se sigue que las raíces, por la mayor parte, se descubren por todo enlazadas contra las piedras a modo de ramas de yedra en una pared. En la parte que mira al norte no vive gente, lo uno por ser muy incómoda y mal sana; lo otro porque por allí es tan escabrosa que sin grandes dificultades no se puede llegar a la orilla de la mar, si no es entre riscos casi inaccesibles; por esta razón la poblaron de la parte meridional, donde tiene sólo un puerto razonablemente bueno, teniendo dos entradas por donde pueden pasar navíos de 70 piezas, siendo el fondo sin riesgo, y capaz de contener grande número (p.29).

Gracias a tan difícil acceso se convirtió en refugio exclusivo para piratas y bandidos. Su gobernador debía ser francés o inglés porque el puerto debía servir única y exclusivamente a piratas de estas naciones, pues en aquel puerto se depositaba todo tipo de bienes robados a los mercantes españoles. Esta isla era escala obligatoria de los piratas, pues en ella podían encontrar tabernas, prostíbulos y se vendía información de barcos de tesoro español cercanos para que pudieran ser saqueados.

Esta era la tierra de los piratas, los bucaneros y los filibusteros. En sus tabernas se escribieron las principales normas que debían tener los piratas. en esa isla se creó la asociación de los Hermanos de la Costa. Organización que tuvo dentro de sus filas a los piratas más famosos de la época, como lo afirma Gosse (1932):

Hombres como Bartolomé el Portugués, Rock Brasiliano, y Montbars el Exterminador; como Lewis Scott, el inglés que algunos reivindicaban como el primer bucanero que buscara aun antes del sanguinario Lolonois su suerte en el continente, saqueando e incendiando la ciudad de Campeche. Esta desgraciada ciudad debía recibir poco después la visita de otro huésped indeseable, un holandés, el capitán Mansfields o Manswelt. Fue un bucanero de visiones más

amplias que las del común de la Hermandad; pues soñaba con fundar un establecimiento o colonia de piratas en la isla de la Providencia, frente a la Costa de los Mosquitos. Pero pereció de muerte violenta antes de que su plan llegara a madurar (p.62).

Cada tripulación se rige bajo el código pirata establecido por los primeros precursores de la piratería en el Caribe, Bartolomew Roberts y Henry Morgan (véase en el capítulo de los piratas más famosos) quienes dictaminaron las siguientes normas:

- Se prohibía todo ejercicio de patria o religión.
- Quedaba prohibida la propiedad individual.
- La cofradía no podía inmiscuirse en las decisiones personales.
- Se podía abandonar la hermandad en cualquier momento.
- Todos los hermanos eran iguales entre sí.
- Un “cofrade”¹⁰ escogía un compañero y, en caso de muerte, éste se convertía en su heredero.
- Existieron unas indemnizaciones en caso de quedar inválidos.
- La organización pirata se basó en unos principios democráticos: eligiendo al capitán que mandaría, pudiendo deponerlo en caso necesario.
- Los beneficios del pillaje se repartían por partes iguales entre la tripulación.
- El mayor órgano de gobierno fue la Asamblea, en la cual cada tripulante tenía igual voto. Una decisión de la Asamblea debía ser siempre acatada.
- Una falta leve (peleas o incumplimiento de una orden) se castigaba con un número determinado de azotes.
- Una falta grave (robos, delación o asesinatos) se castigaba con la ejecución, la amputación de nariz y orejas o el *marooning*¹¹.

Véase en: <https://www.pirataslaexposicion.com/hermandad-de-la-costa/>

¹⁰ **Cofrade:** Persona que pertenece a una cofradía. Rescatado del Diccionario de la Real Academia Española.

¹¹ **Marooning:** Dejar abandonado a alguien en una isla desierta, lo único que se le brindaba al individuo era una bala de pistola para que la usara como viera más conveniente.



Figura 2. Estandarte que representaba la hermandad de la costa. Fuente: Piratas, ladrones de mar. 2020.

Bienvenidos a *Port Royal*

La ciudad que se convirtió en el epicentro de la venta de bienes y productos provenientes de la piratería fue *Port Royal*. En la franquicia de películas de “Piratas del Caribe” se evidencia que es una ciudad que alberga todo tipo de barcos y sirve como puerto comercial para los piratas ingleses y holandeses.

La exposición web *Piratas, los ladrones del mar* (2020) nos enseña que:

La isla de Jamaica, una de las Antillas Mayores, pasa a manos inglesas en 1655 y, en una península al amparo de una bahía, se funda la ciudad de Port Royal. Pronto, las autoridades británicas observaron que los beneficios obtenidos de la piratería eran veinte veces superiores al comercio legal. Así permitieron que en la ciudad encontraran amparo todas las gentes dedicadas al pillaje y saqueo en el mar.

Port Royal era un hervidero de negocios sucios, contrabando y refugio de hombres y mujeres al margen de toda ley. Tabernas y burdeles ocupaban la mayor parte de la ciudad. Henry Morgan fue uno de los héroes de la ciudad, en su puerto recaló varias veces con los tesoros de sus asaltos y abordajes; luego de ser perdonado por la realeza, fue favorecido con el cargo de Comandante en Jefe de las fuerzas de la isla, siendo de su propiedad las plantaciones y las tierras más ricas.

La ciudad de Port Royal fue destruida por un terremoto en 1692, este cataclismo hizo desaparecer la península que albergaba tan nefasta urbe. Véase en: <https://www.pirataslaexposicion.com/jamaica-y-port-royal/>



Figura 3. Terremoto en la ciudad de Port Royale. Fuente: <https://www.vistaalmar.es/ciencia-tecnologia/historia/4637-la-legendaria-ciudad-pirata-de-port-royal-jamaica.html>

De manera sucinta o breve he expuesto en las páginas anteriores una caracterización somera, de las más importantes características de piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros, al igual que los principales escenarios en los que se desarrollaron y los hechos que dieron origen a sus principales formas de actuar. Algunos de estos aspectos serán tratados a profundidad en capítulos posteriores.

Capítulo 2: No se trata del barco que tienes, sino del capitán que eres.

En su totalidad los barcos que tripulaban los piratas debían satisfacer muchos requisitos antes de navegar, independientemente del lugar donde se hubiesen armado o de su tamaño, tenían que reunir condiciones óptimas para navegar. El mar es un lugar lleno de peligros y la mayoría de piratas se movían por zonas de costa donde abundan los huracanes y las tormentas tropicales. La razón de navegar siempre bordeando las costas radicaba en la prohibición que tenían esas embarcaciones de arribar a algunos puertos o de permanecer en ellos; lo cual los hacía más vulnerables que el resto de las naves a los estragos causados por el viento y el fuerte oleaje. Por este motivo, la estructura del barco y sus accesorios debían ser muy resistentes; velas para tormentas, un casco resistente y un timón que fuera lo suficientemente sólido para no dejarlos a la deriva.

Para que un barco pirata pudiera navegar, debía contar con una tripulación experimentada. Estos barcos pudieron recorrer enormes distancias a través de mares y océanos o bordeando costas de continentes enteros. Como cuenta Stuart Robertson (2010) en su libro *la vida de los piratas* el caso del famoso pirata “(...) Bartholomew Roberts, quien realizó varios viajes trasatlánticos y surcó grandes zonas de “caza” desde Terranova hasta Brasil (...)” (p.133). Todo este movimiento ponía a prueba la resistencia del barco que sufría gran desgaste tras cada persecución a alguna “presa”. Era necesario contar con un mantenimiento cuantas veces fuera lo necesario para así conservar sus condiciones de navegación. Lo más importante en un barco es la maniobrabilidad y la velocidad que pueda tener, estos dos factores se veían afectados por la acumulación de algas marinas y corales que se iban adhiriendo al casco, lo que hacía incrementar su peso y posteriormente perder fuerza de impulso, por eso en muchas películas o libros documentales podemos ver a los piratas escondidos en bases temporales en zonas aisladas, limpiando sus naves en las playas de fácil acceso con el fin de aligerar el casco de aquellos materiales adheridos, para dejar el barco a punto para su próxima incursión.

A través de la historia desde el siglo XV al XVIII se usaron muchos tipos de navíos, de diferente tamaño, de diferente velamen y para diferentes propósitos. Desde el barco mercante, el barco de persecución y hasta el buque de guerra, que fueron usados por muchos de los

piratas más famosos. Dependiendo su gusto y su destreza en el mar usaban uno u otro para surcar los mares en busca de su botín. Pero no solamente fueron usados por piratas, sino también por la marina real tanto de España como de Inglaterra. Debido al tecnicismo de los términos navales que se reflejarán a continuación recurro a la tesis doctoral de Odriozola Oyarbide (1997) para explicar los tipos de embarcaciones.

2.1 Embarcaciones menores

Los faluchos son unas naves que por naturaleza fueron usadas para la navegación de cabotaje o ríos. En sus inicios fue usado en el mar Rojo y el río Nilo con fines comerciales, debido al éxito que tuvo por tener una velocidad y maniobrabilidad aceptable para transporte de mercancías hizo que esta embarcación llegara a distintas partes del cercano oriente y en algunas ocasiones adaptadas para la navegación mercantil en algunas zonas del Caribe. La principal característica es que su mástil va muy inclinado hacia la proa y tiene una vela latina de gran superficie, la construcción de estas embarcaciones era completamente artesanal, con madera de roble maulino que los mismos trabajadores de los astilleros sacaban de los cerros. A pesar de ser un trabajo manual, éste alcanzó un alto grado de especialización mediante el uso de plantillas exactas de cada pieza. Su construcción demoraba tres meses además estas embarcaciones eran tripuladas por aproximadamente cinco marineros. Enrique Bunster (1951) *en Mar del Sur* describía que los faluchos no tenían literas, ni lavatorios, ni sanitarios y los tripulantes debían dormir en cubierta o arrinconados en la bodega entre ratas y arañas. Disponían de cocinilla o braseros encajonados con arena (para evitar incendios) y cocinar así tortillas o lo que hubiera. A veces, con suerte se contaba con brújula.



Figura 4. Falucho. Fuente: www.patrimoniocianico.cl

Tartana en español y en la mayoría de lenguas europeas (aunque en algunas cambia a *tartane* o *tartan*) es un pequeño barco mediterráneo de vela latina (o aparejo proa-popa) empleado entre los siglos XVI y XIX. Las diferentes tartanas se utilizaron como correos, para el cabotaje, como barcas de pesca, y como barcos militares. En sus más de trescientos años de historia, tuvieron diferentes diseños, distinto número de palos e incluso variados aparejos bélicos. Las tartanas se extendieron por todo el Mediterráneo desde la costa del Levante español hasta Turquía, siendo utilizadas en una gran variedad de tareas, principalmente como embarcaciones de pesca y como barcos de cabotaje de mercancías y pasajeros.

Las tartanas también fueron utilizadas activamente por los piratas, como por ejemplo los piratas otomanos con base en Argel entre los siglos XVI y XVIII ("corsarios argelinos"), junto con jabeques, "galeras tartanas" y otros tipos de barco. Las tartanas tuvieron aplicación como barcos militares en las flotas de Francia, del Imperio Otomano, de los Estados italianos y de otros países de Europa.



Figura 5. *Tartana*. Pintura de Frédéric Roux. 1827-1828. Fuente: [https://www.wikiwand.com/es/Tartana_\(náutica\)](https://www.wikiwand.com/es/Tartana_(náutica))

2.2 “No corta el mar, sino vuela, Un velero bergantín”.

El principal navío usado por piratas fue el bergantín, al cual cantar con sus versos en el poema de José de Espronceda “*Canción del pirata*”:

“Con diez cañones por banda,
Viento en popa a toda vela,
No corta el mar, sino vuela
Un velero bergantín”.¹²

Sugiere que el bergantín es un barco rápido y ágil. Cuenta con un casco de líneas afiladas; su dotación de velamen le proporcionó tal movilidad que finalmente abandonó la propulsión por brazos humanos que en sus orígenes más remotos había heredado de la galera, su más antiguo ancestro.

El buque de guerra originalmente llamado bergantín apareció en el siglo XIII en el mar Mediterráneo, y se refería a un buque de guerra impulsado por velas latinas y remos. Debido a su velocidad y maniobrabilidad, era uno de los buques favoritos de los piratas del Mediterráneo, y a eso debe su nombre, derivado de *brigante* (bandido). El bergantín moderno fue una adaptación sin remos del bergantín mediterráneo, aparecido durante el siglo XVI, que se empleó de forma generalizada hasta el siglo XIX. Se caracterizó por la gran superficie de velamen que era capaz de desplegar para el desplazamiento, de sus casi 600 toneladas. La rapidez, agilidad en la maniobra y adecuación para el transporte eran sus principales características. Los bergantines se emplearon, principalmente, para el tráfico mercante, pero también como buques de corsarios debido a que su gran velocidad les permitía escapar de navíos y fragatas, o para dar alcance a cualquier otro transporte. Por esta razón, las armadas incorporaron a sus flotas el bergantín para tareas de exploración y lucha contra la piratería, haciéndole portar hasta una docena de piezas de artillería en cubierta. La siguiente imagen corresponde a un bergantín del siglo XVII con casco fino que arbola dos palos (mayor

¹² Poema “*Canción del pirata*” de José de Espronceda (1808-1842)

y trinquete) así como un largo bauprés para largar los foques. “En algunas ocasiones llevaba también estayes entre los dos palos y por vela mayor tenía una cangreja; algunos, además, montaban una mesana para aprovechar los vientos favorables”¹³.

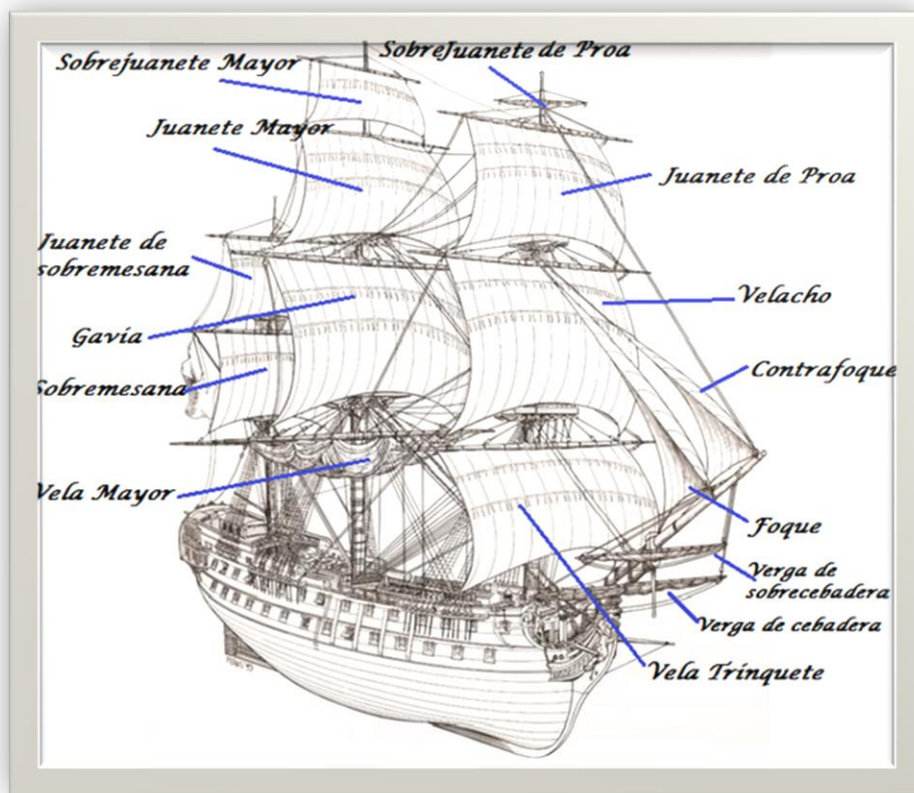


Figura 6. Bergantín del siglo XII. Fuente: <https://feliperoms29.wordpress.com/2016/09/07/bergantin/>

Si el navío no era lo suficientemente rápido, posiblemente los piratas no se interesarían por tripularlo, pues un barco con pequeñas dimensiones, gran rapidez y alto velamen, podía ofrecer a los piratas varias alternativas, como ir en persecución de barcos o aparecer por sorpresa en un puerto para saquearlo, también era muy útil a la hora de escapar. Uno de los factores que beneficia la velocidad del bergantín es que uno de los artículos más pesados que tienen la mayoría de esos navíos son los cañones, de los cuales el bergantín normalmente contaba con 10 por banda, en comparación con navíos de guerra que son más pesados, al contar con 20 cañones por banda. Esto los hacía “presas” más peligrosas, pero más vulnerables frente a los bergantines que eran más livianos, veloces y fáciles de maniobrar.

¹³ Odriozola Oyarbide, L.: La construcción naval en Guipúzcoa siglo XVIII. Diputación Foral de Guipúzcoa. 1997. p. 95.

Por esta razón es que el bergantín fue uno de los navíos más usados por los piratas, gran velocidad y versatilidad les permitían saquear con más eficiencia. Para Robertson (2010) “(...), los capitanes piratas empezaron a llenar sus barcos con cañones y más cañones... esta tendencia puede explicarse, en parte como fruto de la vanidad y la bravuconería, (...)” (p.134). Ahora ya no querían ser perseguidos todo el tiempo, sino que preferían luchar a muerte contra las diferentes patrullas navales, entonces empezaron a asimilar la potencia de fuego con pequeños buques de guerra.

2.3 “Váyase al carajo”: embarcaciones de vela que dominaron el Atlántico en el siglo XV y XVI

La nao era un tipo de buque caracterizado por poseer tres mástiles con velas cuadradas y poseer alta flotabilidad, garantizada por la elevada proporción del casco que quedaba fuera del agua en condiciones normales de carga. Esas características la convertían en la embarcación ideal para el transporte de mercancías pesadas en travesías largas, pero al mismo tiempo era un barco demasiado pesado y lento para la navegación por el Atlántico.

La carabela en cambio es una embarcación ligera, alta y larga- hasta 30 metros de eslora, estrecha, de aparejo redondo y con tres mástiles sobre una sola cubierta y elevado castillo de popa; navegaba a unos 8 nudos, que transformándolos a nuestro sistema métrico vendrían siendo unos 15km/h. La carabela permitía transportar muchas mercancías, lo que en viajes largos es beneficioso para poder alimentar a la tripulación, no precisa de remeros ya que su propulsión es al viento, muy utilizadas por los navegantes portugueses durante el siglo XV, resultaron sin duda, mucho más adecuadas para la aventura transoceánica que emprendió Cristóbal Colón en 1492.

La *pinta* (carabela), La *niña* (carabela) y la *Santa María* (nao) son de los 3 barcos más conocidos en la historia de la navegación europea, pero en especial sobresale la nao *Santa María* porque fue el buque insignia de Cristóbal Colón, según la *colección de los grandes barcos de la historia* “(...) Esa circunstancia permitió que una nao – un tipo de barco en principio poco preparado para grandes aventuras- se situara entre los barcos más célebres de todos los tiempos (...)”¹⁴. Y si eso no basta para describir la magnificencia que fue la nao,

¹⁴ Editorial Sol 90. *Colección de los grandes barcos de la historia*. 2014.

pocos años después, la *Victoria* Capitaneada por Magallanes, hizo parte de los barcos más famosos y celebres al convertirse en el primer barco que daba la vuelta al mundo.

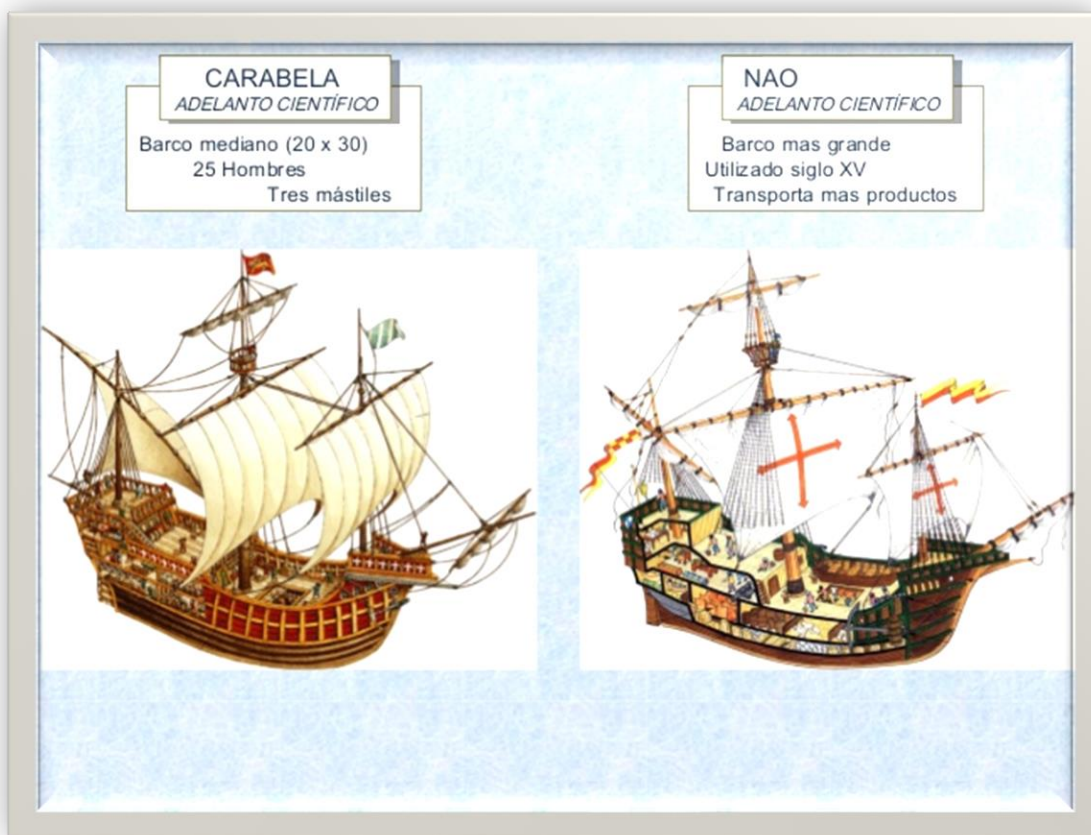


Figura 7. Carabela y Nao del siglo XV. Jhon Olivo Muñoz. Fuente: <https://pt.slideshare.net/fuegino/expansin-europea-47051385>

Como dato curioso en las imágenes podemos observar unas canastillas ubicadas en el palo mayor (el del centro del barco) llamadas gavias en términos de arquitectura naval, el cual era usado por el vigía, pero en sus tiempos también fue sinónimo de castigo, pues se dice, según páginas de internet y mi propia deducción al ser fanático del tema que los marineros denominaron carajo a esta canastilla por su semejanza con el miembro viril. Cuando ocurría una infracción cometida a bordo por algún marinero este era enviado al carajo durante horas e incluso días. Esta frase “*váyase al carajo*” es de suponer que infundió terror y alto respeto, porque nadie quería ser enviado a ese lugar. Frente a esa sensación de movimiento, de altura, los marineros tenían que salir mareados y dispuestos a comportarse de la mejor manera

posible, para evitar que “*se fueran al carajo*”. Esta frase hoy en día esta frase se utiliza mucho para decirle a una persona que se desprecia o que se vaya lejos, pero pocos saben el origen de la frase por eso ahora leyendo esto ya podemos entender alguna de estas expresiones como:

«*Me importa un carajo*», significando que no me importa nada, una muestra de valentía por parte de aquella persona que era enviada a tan movido lugar. «*No se ve un carajo*» para hacer entender que en la lejanía no se ve el puesto de vigía del palo mayor, el más alto y que se vería a mayor distancia, o lo que es lo mismo, no se ve nada. Por lo que ya sabemos cuál es el significado de esta palabra y ahora ya sabes a donde se supone que tienes que ir cuando te mandan al carajo.

Por otro lado, uno de los principales problemas que se veía a la hora de hacer estos viajes tan largos que duraban semanas y meses, era que la comida empezaba a pudrirse, el agua a escasear y las enfermedades dentro de los barcos comenzaron a ser un gran problema. En el libro “El huracán” German Castro Caycedo (1991) nos muestra la difícil situación que se puede presentar a la hora de navegar en un buque, especialmente en los naos y carabelas en los cuales Cristóbal Colón realizó el descubrimiento a América, este relato nos ubica en lo que se conoció como “la carrera de Indias”¹⁵, Castro Caycedo a través de su reportaje documental los describe de esta manera:

Eran buques malolientes, pegajosos de la cubierta hacía arriba y hacia abajo. Y resbalosos, porque desde el momento de zarpar comenzaba el balanceo y el mareo: vómitos, mal de estómago, agonía general de una gente hacinada en la cubierta y parte de las bodegas, pues como se trataba de naves de carga, no poseían camarotes, ni lavabos, ni sanitarios, ni sombra diferente a lo que proyectaban aquellas velas amarillentas y sucias de salitre. (p.20)

Es imposible no encarnarse en las pieles de los pasajeros o por lo menos sentir un instante ese olor nauseabundo de muchas personas sin bañarse en meses. Imaginemos por un momento si el agua era escasa para beber, es ilógico pensar que va a haber agua para asearse

¹⁵ La denominada “Carrera de Indias” englobaba todo el comercio y la navegación de España con sus colonias. Es decir, era un gran motor económico para España propulsado por la navegación y que proporcionaba bienes a esta desde distintos sitios, como América o la costa de Asia.

cosa que Castro Caycedo no pasó por alto, cuando describe esa situación de la siguiente manera: “(...) La ropa no se podía lavar con la del mar porque se pudría, y “para purgar el vientre o hacer del cuerpo” habían dos caminos: ir a la letrina de proa, una tabla agujereada sin nada que la aislara y agacharse a la vista de todos, o colgarse de la jarcia, aflojarse los calzones y empezar a hacerle reverencias al cielo” (p.20).

Muchos de estos barcos disponían de corrales donde llevaban bastantes animales, entre ellos gallinas, cerdos, reses y corderos que los usaban para disponer de carne fresca o como fiambre personal para estas largas travesías. Los pasajeros solo disponían de una almohada y cobija para tirarse en cualquier parte del barco, donde le fuese posible acomodarse, pues ese pequeño espacio se convertía en su mundo durante el viaje; en ese espacio comían y muchas veces hacían del cuerpo, no se movían de ahí al temer que se les fueran a robar sus pertenencias. Entre muchas otras más situaciones nos muestra Castro Caycedo (1991) en su reportaje-histórico, una de las mejores descripciones que es pertinente resaltar porque es una de las pocas descripciones que he podido encontrar de cómo es una cocina en un buque:

El fogón era una caja de hierro no muy honda, parada en patas de madera, y una buena capa de tierra por debajo para aislarla de la cubierta del buque. Por los lados llevaba unas placas o mamparos para resguardarlo del viento. Encima tenía varillas para colgar ollas, cazos, morteros, sartenes, calderos, almireces, asadores y pucheros. Estaba a la intemperie y como no era muy grande, apenas alcanzaba para cocinar lo de unas treinta personas, encabezadas por los tripulantes. De ahí para adelante, pasajero que quisiera sitio donde preparar lo suyo, debería darle dinero o parte de su mercado al cocinero. (p.22)

2.4 No es un barco, es un puto navío de guerra

Una de las frases que muchos piratas he de suponer dijeron, o es lo que yo hubiera dicho si hubiera sido bucanero en esa época, a la hora de observar la majestuosa y gigantesca figura de un navío de guerra ondeando las banderas españolas o inglesas en el horizonte, esperando dar caza a tales rufianes perseguidos por sus majestades. Entre estos mastodontes se encuentran el galeón, la fragata y el navío de línea. Estos barcos fueron el mayor miedo de los piratas porque al encontrarse bajo la persecución de la marina real era sinónimo de muerte o del fin de sus fechorías. En el libro *Bucaneros de América*, Exquemelin (1678) narra “Como los piratas habían estado muchas veces en Jamaica y en otras villas y lugares en otros tiempos,

el gobernador temió por lo que podría suceder; echolos de la prisión haciéndolos jurar que dejarían para siempre las piraterías y los envió con los galeones a España” (p.66), en pocas ocasiones de gran regocijo si se lograba capturar uno como es el caso del famoso Edward Teach “barba negra”¹⁶ quien consiguió armar una flota de 6 buques capturados a la marina real, el barco insignia era una fragata llamada “*Queen Anne Revenge*” aquel barco legendario que mantuvo en jaque a las armadas de las grandes potencias del caribe con 20 piezas de artillería por banda era un fortín en el mar.

Desde el siglo XVII las fragatas eran buques de tres palos, más ligeros que los navíos de línea que formaban el núcleo principal de las escuadras de vela. Disponían como máximo de dos cubiertas y por lo normal totalmente artilladas, con una pequeña batería en la popa y con un número total de piezas de artillería que raramente excedía de 30, aunque en algún caso llegaba a 50; una tripulación aproximada de 125; personas tenía 32 metros de eslora y 7.5 m de manga según la cartilla de “*Los grandes barcos de la historia*”. Muchas de estas fragatas poseían diseños algo excéntricos, con adornos de oro y figuras haciendo alusión a la nación a la cual pertenecen, tenían una velocidad similar pero no mejor a la del bergantín, tenía una excelente maniobrabilidad para ser un navío de guerra aún seguía siendo muy lento a la hora de una batalla naval. Un ejemplo de una fragata puede observarse en la película “piratas del caribe: navegando en aguas misteriosas” de *Walt Disney pictures*: en ella hace una réplica lo más exactamente posible a lo que pudo ser la *Queen Anne Revenge*, además existen muchas pinturas que demuestran la magnificencia de esta obra de arquitectura náutica que tuvo gran impacto en la vida en el caribe.

¹⁶ fue un conocido pirata inglés. Poco se conoce sobre su vida anterior, aunque se piensa que fue uno de los marineros desocupados de la Royal Navy, pero tras la Guerra de Sucesión Española inició sus actividades delictivas bajo el mando del pirata Benjamin Hornigold. Su más sonado ataque fue realizado en la localidad de Charleston (Carolina del Sur) en mayo de 1718.



Figura 8. *Fragata del siglo XVII* pintura de Carlos Parrilla. Fuente: https://www.todoababor.es/datos_docum/fragata-mercedes.html

El galeón es una embarcación propulsada por vela, se usó a principios del siglo XVI por las armadas españolas e inglesas, eran barcos que se enfocaban en la potencia de fuego. Eran poderosos pero muy lentos, podían ser usados tanto para la guerra como para el comercio. En la siguiente imagen podemos observar las partes de las que está compuesto un galeón del siglo XVI, lo que es una versión de la nao mejorada adaptada para la guerra.

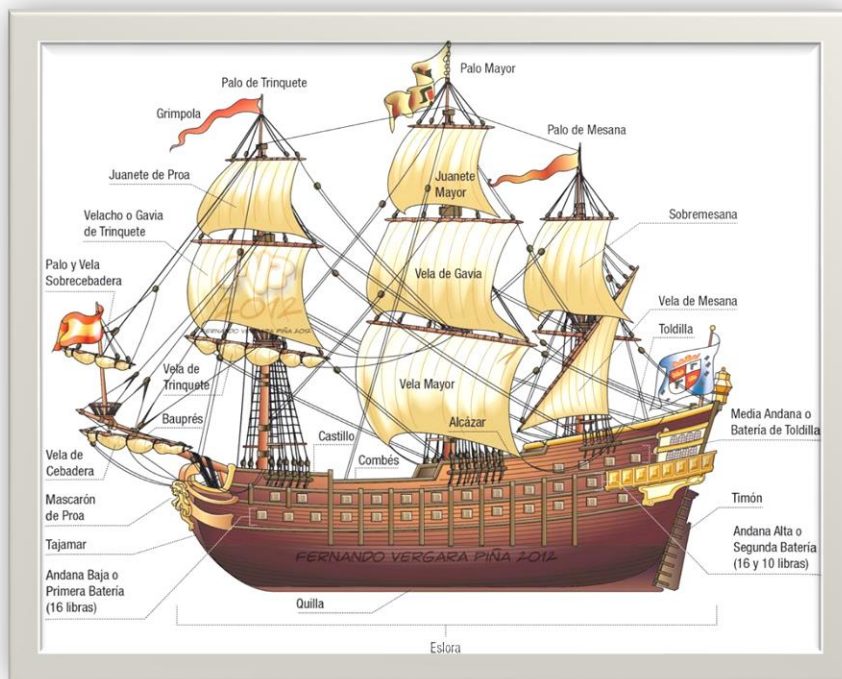


Figura 9. *Ilustración de un galeón del siglo XVI*. Por Fernando Vergara Piña 2012

También piratas famosos tomaron galeones como barco insignia, tal fue el caso de Francis Drake¹⁷ con su galeón insignia el *Golden hind*, recorrió la costa chilena, donde saqueó Valparaíso y capturó varios barcos españoles, lo que le permitió usar sus cartas de navegación. En su periplo hacia el norte recaló para reparar su barco en una bahía californiana que hoy lleva su nombre. Luego puso rumbo oeste a través del Pacífico y llegó a las Molucas, las Célebes y Java, bordeó el cabo de Buena Esperanza y finalmente volvió a Londres en septiembre de 1580 con una gran carga de especias y tesoros. Fue aclamado como el primer inglés que había dado la vuelta al mundo y la reina Isabel I le nombró Sir. Después fue alcalde de Plymouth, miembro del Parlamento y vicealmirante de la Marina Real. En el libro “*El Hurakan*” se narra el suceso “(...) su majestad Isabel I se presentó con gran pompa en los diques del Támesis donde estaba amarrada la “*Golden Hind*”, se sentó a la mesa con Drake y sus piratas y acabó por hacerlo noble, armándolo caballero de la corte (...)” (p.345).



Figura 10. El Golden Hind barco insignia de Francis Drake. Fuente: <https://co.pinterest.com/pin/632966922609708824/>

¹⁷ Hereje protestante, inglés de nación, de condijo jovial pero maldadoso, mediano de cuerpo, rostro bermejo, hermoso con ojos bailadores, fue el barón más duro del “Cartel de Londres” así lo describe German Castro Caicedo en el libro “*El hurakan*”

El navío de línea es el barco por excelencia, con 2 o 3 cubiertas en las que se disponían las baterías, con un número de cañones que rara vez era inferior a 64, por lo que podríamos hablar del acorazado de vela. Podía llegar hasta los 140 cañones, como el *Santísima Trinidad*, con 3 palos, todos cruzados y velas redondas.

El concepto de navío apareció a finales del siglo XVI, en Inglaterra, como evolución de los buques existentes, como el galeón, ante los avances de la artillería naval y las mejoras técnicas en los buques de vela. Las flotas debían presentar una línea de buques cada vez más artillados, para destruir los buques enemigos, llegando al abordaje como último recurso, superando la concepción existente hasta entonces de que el combate naval era una extensión del terrestre, en el que había que abordar siempre al enemigo para luchar cuerpo a cuerpo. En el siglo XVII se desarrolla el concepto, que llegará a su cumbre en el siglo XVIII con el navío de línea, diseñado para formar estas líneas artilleras navales y maniobrar junto al resto de la escuadra.



Figura 11. Partes generales de un navío de línea.

Este último es catalogado como el más potente y voraz. A través de mis lecturas solo he podido conocer uno llamado el *Scarborouht* que fue un buque de la armada británica, derrotado por Barba Negra. No tiene mucha relevancia ya que ningún pirata llegó a navegar uno, solo fue usado por las marinas reales y en las costas del caribe solo hay información del mencionado anteriormente, y que era uno de los navíos con los que Wood Rogers¹⁸ retomó el control de las Bahamas.

¹⁸ fue un corsario inglés que se convirtió en el primer Gobernador Real de las Bahamas. Es también conocido por haber sido el capitán del navío que rescató al náufrago Alexander Selkirk, cuya aventura se piensa que pudo haber inspirado la obra *Robinson Crusoe*, del escritor inglés Daniel Defoe.

Capítulo 3: Los piratas más famosos

En este capítulo se mencionarán los piratas que fueron participes en esta monografía y que desempeñaron un papel importante en la historia de la piratería, las biografías igual que las imágenes están copiadas textualmente de Wikipedia.org con el fin de dar una descripción breve y puntual de los piratas más famosos:

Barbarroja I. (1474-1518)

Originario de la isla Mitilene, de padres griegos, había abrazado el islam y los turcos, conquistadores de su patria, le llamaron Arug.

Desde la adolescencia se embarcó como corsario, a los veinte años obtuvo el primer mando para merodear por el Egeo, donde no tardó en adquirir fama de intrépido y astuto. Con el emir de Túnez llegó a un acuerdo, le entregaría el 20% del producto de sus rapiñas a cambio de tener libre entrada en el puerto y facilidades comerciales. Armó una pequeña flota y teniendo por segundo a su hermano Khair ben Eddin, empezó una campaña en extremo provechosa. La captura de dos galeras papales llegó a alcanzar tal resonancia que se le ofrecieron para piratear a sus órdenes, muchos de los moros procedentes de Granada. Así comenzaron a ser devastadas las poblaciones ribereñas y fue sometida la navegación mediterránea a las más duras pruebas que hasta entonces había conocido. En el 1516 se hace proclamar soberano de Argel. En un encuentro con los españoles en Tlemcén fue abatido.



Figura 12. Barbarroja I.

Barbarroja II. (1465-1546)

Khair ben Eddin había heredado de su hermano los barcos, algunos millares de partidarios, el sobrenombre de Barbarroja y la pretensión de subyugar el territorio argelino. Khair decidió ofrecerse como vasallo al Gran Turco; los turcos eran una gran potencia, señores indiscutibles del Mediterráneo oriental. El sultán le concedió el título de *bajá*, confirmándole el gobierno de Argel para cuando esta plaza pudiera ser arrebatada a los españoles. Hubo momentos que Barbarroja dominaba absolutamente el Mediterráneo occidental, donde no solo los barcos mercantes, sino hasta los de guerra eran apresados por los berberiscos. Habiendo alcanzado el bandidaje marítimo tales extremos, disminuyó la navegación por retraerse los mercaderes españoles, genoveses y venecianos, sus principales sostenedores. Entonces los piratas franquearon el estrecho de Gibraltar para salir al Atlántico en busca de los galeones procedentes de América, mientras los desembarcos furtivos en las costas de Italia y de España se hacían más frecuentes y audaces.



Figura 13 .Barbarroja II.

Sir John Hawkins (Plymouth 1532 – Puerto Rico 1595)

Ilustre por sus méritos como marino, pirata y traficante de esclavos. Combinó las actividades corsarias con el comercio de esclavos. El mar antillano es el teatro de operaciones para los asaltos y las incursiones a ciudades coloniales españolas, donde obtiene grandes beneficios. La Reina Isabel le ha nombrado Tesorero de la Marina Real Británica y consejero del

Almirantazgo por destacarse como uno de los artífices de la derrota de la Armada Invencible, en agosto de 1588. Este hecho marca el comienzo de la decadencia del imperio español.

Además, recibe el título de Sir o caballero. En 1595 hace su último viaje a América. En esta expedición al Nuevo Mundo, comparte el mando de la flota con Francis Drake, por entonces corsario y contralmirante; la flota se compone de 27 navíos en total, el 22 de noviembre muere consumido por las fiebres frente a las costas de Puerto Rico, su cuerpo fue arrojado al mar.



Figura 14. *Sir John Hawkins.*

Sir Francis Drake (Crowndale 1543- Portobello 1596)

Desde 1570 ya merodeaba por el Caribe, atacando Nombre de Dios en el istmo de Panamá, en compañía del francés Guillaume Le Testu. En este asalto consiguieron un botín enorme: 100.000 pesos de oro y quince toneladas de plata.

En 1577 se hace a la mar con el objetivo de conquistar el Pacífico cruzando el Estrecho de Magallanes. Navegando por la costa sudamericana ataca los barcos españoles que encuentra a su paso, toma la ciudad de Valparaíso y saquea el Puerto del Callao; llega a México y arrasa poblaciones enteras, sigue hasta la inexplorada California y se adentra en el Pacífico por las Islas Molucas. Cruza el Cabo de Buena Esperanza y arriba a Inglaterra en noviembre de 1580,

repetiendo la hazaña de la expedición de Magallanes-Elcano sólo 58 años después. Lleva tesoros para nobles y tratantes y también enriquece la cocina británica con la patata, tubérculo que pronto será adoptado en el paladar inglés. La reina Isabel lo colma de honores y lo nombra Caballero y miembro del Parlamento. Drake regresa al Caribe en el 1585; a su paso ataca Vigo, Redondela y Bayona. Ya en las Antillas arrasa la ciudad de Santo Domingo y pone sitio a Cartagena de Indias, obteniendo 110.000 ducados con los que regresa a Inglaterra.

Después de contribuir a la derrota de la Armada Invencible de Felipe II, Drake parte por última vez a las islas caribeñas en septiembre de 1595, donde encontrará la muerte a causa de una epidemia de disentería.



Figura 15. Sir Francis Drake.

Edwar Teach “Barbanegra” (Bristol 1680- 1718)

Fue quizás el más famoso de los piratas. Su verdadero nombre era Edward Drummond. Su barco “Queen Anne’s Revenge” fue tomado a los franceses. Llevaba una enorme barba negra adornada con cintas; antes de una batalla ató mechales lentas a su sombrero, que dejaban una

estela de humo negro con el fin de aterrorizar a sus víctimas. Trataba a sus prisioneros salvajemente. Su actividad duró solamente dos años.

En 1718, el gobernador de Virginia ofreció una recompensa por él vivo o muerto. El teniente Robert Maynard de la Royal Navy, lo persiguió con dos barcos y lucharon mano a mano sobre cubierta. Murió con veinte heridas de machete y cinco disparos de pistola. Maynard le cortó la cabeza, la colgó en su barco y regresó a por la recompensa.



Figura 16. *Barbanegra*.

Capitán Edward "Ned" Low (1690 - 1724): fue un destacado marino y pirata inglés en los últimos años de la Edad de Oro de la Piratería. Nacido en la pobreza del barrio de Westminster, en Londres, Low se mudó de joven a Boston, Massachusetts. Dos años después de la muerte de su mujer en 1719, Low se hizo pirata operando en las costas del Caribe, las Azores y Nueva Inglaterra.

Low se convirtió en uno de los piratas más exitosos y temidos de su tiempo, capitaneando una flota de tres o cuatro barcos y capturando alrededor de 100 buques en su corta carrera.

Low también se ganó reputación de ser uno de los piratas más sádicos y violentos de la historia porque rompió las reglas del código pirata en muchas ocasiones ganándose el odio de varios piratas de su época. Su muerte en 1724, posiblemente en la Martinica, está llena de misterio y es objeto de mucha especulación.

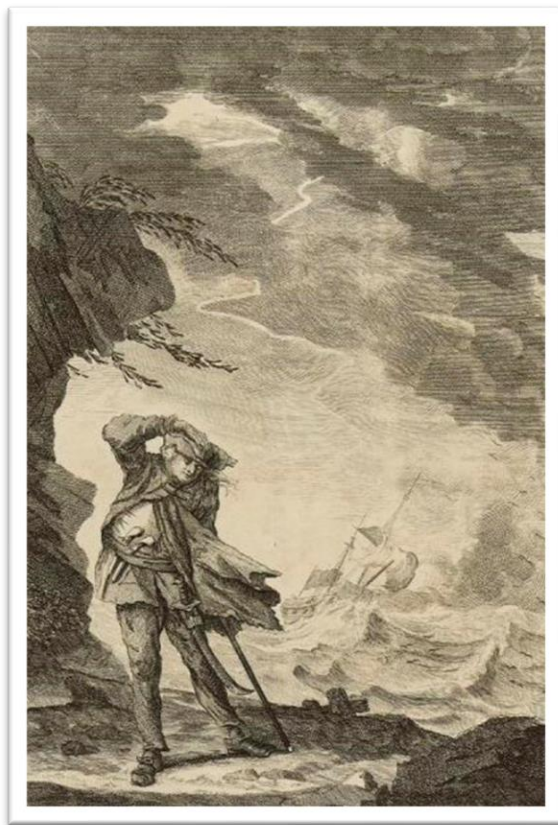


Figura 17. Ned Low.

Henry Morgan (Gales 1635- Port Royal 1688)

La primera acción que lideró fue el asalto a Puerto Príncipe, en abril de 1668. Después los asaltos a Portobello en julio de 1668, Maracaibo, en marzo de 1669, Santa Catalina (Providencia), en la Navidad de 1670 y, finalmente, el saqueo a Panamá en enero de 1671.

Fue detenido en Jamaica, y llevado a Londres en 1672, no llegó a ser juzgado. Nombrado Caballero, regresa a Jamaica como teniente de gobernador de Lord Vaughan. Ocupó la plaza de gobernador interino durante algunos meses en 1681.

Murió en su plantación de Jamaica.



Figura 18. *Henry Morgan.*

Anne Bonney

Hija ilegítima de un importante abogado irlandés y de una criada de la familia; en 1698 después del escándalo, sus padres marcharon a Charleston donde su padre ejerció como abogado y se convirtió en un rico comerciante. El temperamento de Anne era bien conocido y se cuenta que apuñaló a una chica con un cuchillo de carnicero.

Contrajo matrimonio con James Bonny, un cazador sin fortuna quien la llevó a las Bahamas como pirata después de que su padre la desheredara. James se convirtió en un informador del gobernador Woodes Rogers en su lucha contra los piratas. Ann le abandonó por John “Calico Jack” Rackham que había abandonado la piratería tras un perdón real. Anne y Jack decidieron huir y volver a la piratería. Ann vestía ropas masculinas, era experta en el manejo de las pistolas y el machete, era considerada tan peligrosa como cualquier pirata masculino.



Figura 19. Anne Bonny.

Jack Rackham (1680-1720)

Los inicios de John “Calico Jack” Rackham en la piratería son inciertos, se sabe que se dedicaba a ello antes del perdón Real emitido por el gobierno inglés a principios del 1718; y estuvo al mando de Charles Vane. Calico Jack conoció, mientras disfrutaba del perdón Real, a Anne Bonny y le instó a que abandonara a su marido por él; decidieron huir y volver a las actividades de la piratería. Jack dejó a Anne en Cuba en compañía de unos amigos para dar a luz a su hijo, y se reunieron de nuevo en el mar, tras dejar al niño al cuidado de los amigos en Cuba.

El 24 de septiembre de 1718 fue el primer día en que ejerció el mando, y su primer crucero lo hizo entre las islas del Caribe, donde apresó y saqueó varias naves. Su marco de acción en el ejercicio de la piratería sería el Caribe, las islas antillanas y la costa atlántica de América del Norte. En los primeros días del mes de noviembre de 1720, fue apresada su tripulación y fue conducida a Port Royal, Jamaica; a las dos semanas de prisión fueron declarados culpables y condenados a muerte.



Figura 20. Jack Rackham.

“El Olonés” (Sales d’ Olonne 1630- Darién 1669)

A la edad de 20 años viajó al Caribe como *engagé* (trabajador forzoso). Fue bucanero en la Española y finalmente filibustero en la “Hermandad de la Costa”. Se destacó especialmente por su extrema crueldad con los prisioneros.

En 1668 capturó una fragata junto a Cayo Frogoso en Cuba, pasando a cuchillo a todos sus tripulantes. Se asoció con Miguel el Vasco y otros filibusteros, con quienes atacó Maracaibo y Gibraltar en 1668, tomando un importante botín. De regreso al Caribe, planeó tomar Nicaragua, pero las corrientes le llevaron a Honduras, donde asaltó y tomó Puerto Caballos. Tras muchas deserciones, se quedó con un solo barco con el que fue a parar al Darién. Los caníbales de la zona hicieron justicia a todas sus víctimas, siendo devorado vivo por sus captores.

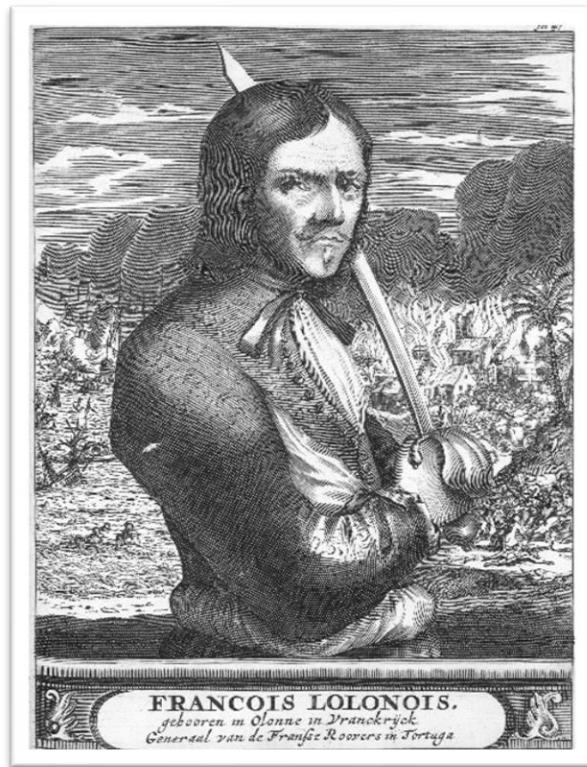


Figura 21. El olones.

Charles Vane: Antes de ser pirata en 1715 o 1716, vivió en Port Royal, Jamaica, aunque los registros indican que no era de allí. Vane estaba entre los capitanes que establecieron su base en Nueva Providence, en las Bahamas, después que los británicos abandonaron la colonia en 1713. Se unió a la tripulación del corsario Henry Jennings antes de su asalto épico en el campo donde los españoles estaban tratando de salvar los restos de la flota del tesoro 1715 y más tarde se convirtió en uno de los habitantes de Nassau.

Vane estaba en Nassau cuando Vincent Pearse del HMS Phoenix, primero enfrentó a los piratas en febrero de 1718 y, posteriormente, se deslizó fuera de la bahía con su propia banda de piratas, en primer lugar, de funcionamiento de los botes abiertos. De entonces, Vane sigue siendo una espina en el costado de los británicos. En julio de 1718, Vane se había convertido en el líder de facto de die-hard de Nassau facción, los piratas que no quiso aceptar el perdón del rey y que querían resistir la llegada de los aspirantes a gobernador Woodes Rogers. Acto más infame de Vane llegó en la noche del 26 de julio de 1718, cuando estuvo a punto de destruir dos de las fragatas escolta de Rogers en el puerto de Nassau.

De acuerdo a una historia general de los Piratas, Vane rastreo a Barbanegra, que entonces vivía en "Jubilación" en Carolina del Norte, probablemente en un esfuerzo por convencerlo

a unirse a un asalto en Nassau. Uno de los hechos notorios de la carrera de Vane parece haber sido un largo (a partir de mediados de septiembre hasta principios de octubre de 1718) en exceso con la tripulación de Barbanegra en la Ensenada de Ocracoke, en Carolina del Norte. Vane y su equipo siguieron rango norte hasta Long Island. En un momento fuera de Nueva Jersey, pequeña flota de Vane se encontró con un barco de guerra francés y ser un líder prudente Vane decidió retirarse. Dirigido por Jack Rackham, la tripulación votó a Vane como capitán y le echaron y un contingente leal a él pequeños en una balandra armada. Vane impávido, reconstruyó su flota de barcos y la fama a una altura mayor en los próximos tres meses.

No mucho tiempo después de un huracán en el Golfo de Honduras le varados, como el único sobreviviente de su nave, en una pequeña isla en la que sobrevivió en el pescado y los plátanos. Después de un tiempo un velero capitaneado por Jamaica Holiford una vez amigo de Vane, ahora reformada, se detiene en la isla. Saber a su amigo el pasado muy bien, Holiford se niega a tomar Vane a bordo por temor a que él a su vez a su equipo en su contra y "salir corriendo con mi barco pirata". No mucho tiempo después otro barco recogió Vane, sin saber su reputación, pero antes de Vane podría volver a la piratería fue finalmente capturado allí, cuando un capitán mercante lo reconoció y lo entregaron a las autoridades en Jamaica. Por razones que no están claras permaneció encarcelado durante más de un año antes ser colgado en el punto de horca, Port Royal, el 29 de marzo de 1721.



Figura 22. Charles Vane.

Capítulo 4: Breve biografía de los autores de libros y novelas más destacados en la monografía

En este capítulo se puede encontrar la bibliografía de algunos autores que fueron de suma importancia para la elaboración de la monografía y considero importante su inclusión para contextualizar al lector. Por cuestiones de orden, no de preferencias autorales, la relación que presento enseguida se escribe en orden alfabético de apellidos de autores referenciados:

Soledad Acosta de Samper: Fue una de las figuras más representativas de la literatura colombiana durante el siglo XIX. En su prolífica obra se destacan novelas, estudios historiográficos, biografías, obras de teatro y notas periodísticas. Recientemente se ha podido acceder a escritos de carácter privado como diarios, correspondencia y álbumes. Fue también editora y fundadora de cinco revistas dedicadas al público femenino y tradujo cientos de textos académicos y literarios del inglés y del francés, lenguas que dominaba perfectamente. Pese a la relevancia que tuvo en sus años de vida, durante el transcurso del siglo XX su nombre y obra cayeron en el olvido, hasta que en la década de 1990 empezó a ser ampliamente estudiada tanto por sus aportes en materia de literatura como por haber sido pionera en la problematización de los roles de género. Véase en:

https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Soledad_Acosta_de_Samper

Enrique Bunster Tagle: Escritor y periodista, desarrolló una vasta obra como dramaturgo, cuentista y novelista, pero se destacó principalmente por ser uno de los mayores exponentes chilenos de la crónica en su vertiente histórica, de viajes y periodístico-literaria. Nacido en Santiago el 2 de julio de 1912, Enrique Bunster inició su carrera periodística a muy temprana edad en Las Últimas Noticias y Los Sports. Con esta experiencia, en 1928 fundó la revista deportiva Match, donde participó como redactor, y continuó durante toda su vida escribiendo en diarios como La Nación y El Mercurio y en las revistas Zig-Zag, Ecran y Qué Pasa. La calidad y abundancia de su producción cronística le confieren un sitio dentro del selecto grupo de narradores que han dotado a los medios chilenos de una prosa periodística de excelencia y que obligan a la crítica literaria a redefinir los límites entre periodismo y

literatura. Desde este punto de vista, la labor de Bunster está a la altura de la de autores como Jenaro Prieto, Daniel de La Vega, Carlos Silva Vildósola, Joaquín Díaz Garcés, y otros más actuales como Pedro Lemebel Francisco Mouat, Roberto Merino y Álvaro Bisama, entre otros. Véase en: <http://www.memoriachilena.gob.cl/602/w3-article-31451.html>

Germán Castro Caycedo: Cuenta con más de 50 años de labor como periodista y escritor. Con su programa Enviado Especial realizó el primer espacio periodístico fuera de estudio enfocado en la denuncia. Sus libros han sido basados en la investigación de diferentes y crudas realidades colombianas; estos le han hecho merecedor del Premio Simón Bolívar a la Vida y Obra de un Periodista. Periodista y escritor nacido en Zipaquirá, el 3 de marzo de 1940. Bachiller del Gimnasio Germán Peña de Bogotá, Germán Castro Caycedo cursó un año de Antropología en la Universidad Nacional de Colombia en Bogotá. En 1962 fue nombrado corresponsal taurino de la revista El ruedo de Madrid. En 1966 fue redactor del diario La República de Bogotá. En 1967 ingresó al periódico El Tiempo como redactor, y allí permaneció durante diez años, sobresaliendo como reportero y cronista. Véase en:

https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Germ%C3%A1n_Castro_Caycedo

Sir Arthur Conan Doyle: Fue médico, escritor y, muy a su pesar, caballero del Imperio británico, título que le fue concedido tras la guerra de los Boers, un conflicto que Gran Bretaña mantuvo contra los colonos holandeses en Sudáfrica y en el que el escritor intervino como sanitario. Nacido el 22 de mayo de 1859 en Edimburgo, a Conan Doyle siempre se lo ha asociado con su personaje más universal, el detective Sherlock Holmes. Pero en realidad se sabe muy poco de su personalidad y menos aún de su vida, que muchos han tachado de gris y anodina. Su paso por la Universidad de Edimburgo le permitió conocer a grandes autores como **Robert Louis Stevenson** y James Mathew Barrie, con los que le uniría una gran amistad. El médico y profesor escocés Joseph Bell le educó en la importancia de la observación, la lógica y la deducción, algo que posteriormente le inspiraría para desarrollar la personalidad de su famoso detective. Véase en:

https://historia.nationalgeographic.com.es/a/sir-arthur-conan-doyle_15337

Joseph Conrad : fue un novelista polaco que adoptó el inglés como lengua literaria.¹ Conrad, cuya obra explora la vulnerabilidad y la inestabilidad moral del ser humano, es considerado como uno de los más grandes novelistas de la literatura inglesa. Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Joseph_Conrad

David Cordingly: es un historiador naval inglés con un interés especial en los piratas . Ocupó el cargo de Guardián de Imágenes y Jefe de Exposiciones en el Museo Marítimo Nacional de Greenwich, Inglaterra, durante doce años. David Cordingly organizó varias exposiciones en el Museo Marítimo Nacional, incluido el *Capitán James Cook*, *Navigator* y *The Mutiny on the Bounty*.

Véase en: https://en.wikipedia.org/wiki/David_Cordingly

Michael Crichton: Novelista estadounidense. Graduado en antropología y etnología, se dedicó a escribir novelas de misterio, con base científica, entre ellas, La amenaza de Andrómeda (1969), El hombre terminal (1972), Almas de metal (1973), Esfera (1987) y, finalmente, la que le daría mayor popularidad, Parque jurásico (1990). En la segunda mitad de los noventa fueron llevadas al cine sus novelas Congo (1995) y Esfera (1998) y publicó Airframe (Punto crítico, 1996). Colaborador habitual de la industria televisiva, fue el creador de la teleserie Urgencias (1994). La faceta más conocida de Michael Crichton es sin duda la de autor de best-sellers de gran precisión científica y documental, muchos de ellos adaptados con gran éxito al cine, y en los que la amenaza que representa un desenfrenado progreso científico es uno de los temas recurrentes. Destaca particularmente entre ellos Parque jurásico (1990), libro que tras ser llevado al cine por Steven Spielberg inauguró la "dinomanía" de los años noventa. John Hammond, el multimillonario dueño de Jurassic Park, invita a Alan Grant y a Ellie Sattler, dos reconocidos paleontólogos, a visitar su nuevo parque temático, situado en una remota isla cerca de Costa Rica.

Véase en: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/c/crichton.htm>

Daniel Defoe: Escritor inglés. Abandonó la carrera eclesiástica para dedicarse al comercio, primero en una empresa textil, hasta 1692, y luego en otra de ladrillos, actividades que propiciaron frecuentes viajes por Europa. En 1695 entró a formar parte del gobierno, y en 1701 obtuvo cierto éxito con *El verdadero inglés*, novela en la que atacaba los prejuicios nacionales en defensa de su admirado rey Guillermo III, de origen holandés. Al año siguiente publicó el libelo *El medio más eficaz para con los disidentes*, siendo acusado de blasfemo, multado y condenado a una pena que finalmente no cumplió, aunque, al parecer, a cambio debió de trabajar para el gobierno como agente secreto bajo la protección de Robert Harley. Tras fracasar en sus negocios, trabajó como periodista para el progubernamental *The Review*. En 1719 publicó su primera obra de ficción, *Vida y extraordinarias y portentosas aventuras de Robinsón Crusoe de York*, obra con la que obtuvo una gran popularidad, basada en parte en la historia real del marino Alexander Selkirk, abandonado en la isla de Más a Tierra (hoy Juan Fernández), en el Pacífico.

En 1722 publicó *Fortunas y adversidades de la famosa Moll Flanders*, considerada la primera gran novela social de la literatura inglesa, centrada en la vida de una prostituta. Ese mismo año aparecieron *El coronel Jack* y *Diario del año de la peste*, prototipo del reportaje periodístico; durante mucho tiempo se creyó que no se trataba de una novela, sino de un verdadero diario. En 1727 publicó *El perfecto comerciante inglés*, y poco antes de morir un «manual» para evitar robos callejeros.

Véase en: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/d/defoe.htm>

Edmundo Díaz Conde: Se licenció en Derecho por la Universidad de Sevilla y es funcionario de la administración de Justicia.² Paralelamente ha seguido su camino como novelista. Trabajó como asesor en una editorial y colabora con algunas revistas literarias y *El Correo de Andalucía*. Desde 1998 reside en Sevilla,³ si bien ha vivido, además de en su ciudad natal, en Santiago de Compostela y en Madrid.¹ Como escritor, se aproxima al género negro, la intriga, la aventura y la novela histórica.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Edmundo_D%C3%ADaz_Conde

Gonzalo España: Nació en Bucaramanga en 1945. Lector de oficio y ávido investigador, autor de biografías, ensayos históricos, novelas juveniles y policíacas, lo fundamental de su obra es la narrativa histórica. Ha escrito, entre otros libros, Odios fríos (2016), El país que se hizo a tiros (2013), La biblioteca (primera finalista en el Premio Iberoamericano de Novela Breve Juan de Castellanos 2007), El santero (1999), Humboldt, el muchacho de la Cruz del Sur (1998), Mutis, el sabio de la vacuna (1998), Señorita (finalista de la Convocatoria Colcultura 1996), Galería de piratas y bandidos de América (Lista de Honor Ibbey 1994), Historias de amores y desvaríos en América (1992), Relatos de la Conquista de América (1992), a través de los cuales ha recuperado instantes, dramas y personajes esenciales del pasado de Colombia y Latinoamérica.

Véase en: <https://www.penguinlibros.com/co/21029-gonzalo-espana>

Alexandre Olivier Exquemelin: También conocido como Esquemeling, Exmelin u Exmelin (Honfleur, 1646-Harfleur, 1717)¹ fue un filibustero y cirujano francés conocido por ser el autor de la autobiografía que más detalles ha proporcionado sobre la piratería del siglo XVII: Histoire d'aventuriers qui se sont signalez dans les Indes.² El libro apareció por primera vez en 1678 en holandés editado por Jan ten Hoorn en Ámsterdam con el título De Americaensche Zee-Roovers. Un año más tarde apareció una traducción alemana con el título Americanische Seeräuber. A esta le siguieron, tres años más tarde, una cuidada edición en español llamada Piratas de la América³ y después, en 1684, una traducción inglesa de esta versión española editada por William Crook: Bucaniers of America. Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Alexandre_Olivier_Exquemelin

Philip Gosse: fue nieto del naturalista inglés Philip Henry Gosse e hijo del escritor Sir Edmund Gosse. Riguroso y bien informado, nunca consideró necesario, sin embargo, prescindir del sentido del humor y de la amenidad, aspectos que campean en todos sus escritos y que le han terminado por convertir en un referente fundamental para todos los

amantes de la historia de la piratería y de la literatura marítima. Toda su labor se reflejó en cuatro volúmenes que vieron la luz en menos de una década: *The Pirates who's who* (1924) *My pirate library* (1926), *Hawkins scourge of Spain* (1930) y *The History of Piracy* (1932). Dos de sus más célebres títulos han sido publicado por editorial Renacimiento: *Quién es quién en la piratería* (2003) e *Historia de la piratería* (2008). «Tan bien urdida está la *Historia de la piratería* de Philip Gosse, tan bien escrita está y es tan amena, que estoy completamente seguro de que nadie que haya tenido la alegría de sumergirse en sus páginas ha salido decepcionado [...] Produce una sana envidia pensar en el lector que se acerca por primera vez a un libro tan hermoso, tan sabio y tan divertido.» (Del prólogo de Luis Alberto de Cuenca)

Véase en: https://www.editorialrenacimiento.com/autores/349_gosse-philip

Jack Goody: fue un antropólogo social británico, africanista y, luego, estudioso de muy diversas culturas.

ha trabajado muy originalmente sobre el peso de la cultura escrita en las sociedades tradicionales, en el parentesco y ciertas técnicas, polemizando con Lévi-Strauss (*La domesticación del pensamiento salvaje*). Además, ha transcrito un impresionante mito africano (*Une récitation du Bagré*), tarea por la que sentía el mayor orgullo, y ha estudiado campos tan extensos como el familiar (*Evolución de la familia y del matrimonio en Europa, The European Family*), la cocina y los alimentos (*Cocina, 'cuisine' y clase, Food and Love*), los usos del mundo floral en las más variadas civilizaciones de ayer y de hoy (*The Culture of Flowers*) o la representación visual, (*Representaciones y contradicciones*). En 2007, publicó *El robo de la historia*, largo trabajo polémico sobre cómo Europa impuso el relato del pasado al resto del mundo.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Jack_Goody

Melanie Le Bris: Nacida en 1973 en Carcassonne, subdirectora del festival Étonnants Voyageurs, Melani Le Bris comparte curiosidad y erudición con su padre, Michel Le Bris, así como una verdadera pasión por los piratas y la vida libre. Destacada cocinera, siempre ha sido una apasionada de la historia de los productos y platos. Esta Cuisine des Flibustiers es el resultado de varios años de investigación y preparaciones gourmet obstinadas. Véase en: <https://www.lecteurs.com/auteur/melanie-le-bris/3191462>

Claude Levi-Strauss: Antropólogo francés. Agregado de filosofía, en 1934 pasó a la Universidad de São Paulo y estudió las culturas indígenas del Mato Grosso y de la Amazonia. En 1941 hubo de exiliarse a Estados Unidos, donde conoció a Roman Jakobson, cuyo estructuralismo lingüístico le influyó de manera decisiva. Regresó a Francia en 1948 y fue profesor de religiones comparadas en la Sorbona y de antropología social en el Colegio de Francia (cuyos cursos de 1959-1982 recogió en *Palabra dada*, 1984). Véase en: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/l/levi.htm>

Lucena Salmoral Historiador español, especialista en historia y antropología americana. Nacido en Madrid en 1933, Manuel Lucena Salmoral ejerció como periodista y posteriormente se licenció en Historia de América en la Universidad Central de Madrid, en la que obtuvo el título de doctor. Véase en: <http://www.mcnbiografias.com/app-bio/do/show?key=lucena-salmoral-manuel>

Harold McGee: Es un escritor estadounidense especializado en gastronomía, con un especial énfasis en la química de los alimentos. Una de sus obras más conocidas es *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*, publicada en 1984. Desde entonces ha sido traducida del inglés a diversos idiomas (incluido el español) y recibido además numerosos premios. En 2004 fue presentada una nueva edición revisada y ampliada de este libro. La labor divulgadora de McGee le lleva a realizar numerosas actividades en universidades, restaurantes, congresos, etc.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Harold_McGee

Howard Pyle:: Fue un ilustrador y escritor norteamericano, gran conocedor de las leyendas medievales. Se inspiró en canciones populares inglesas y escocesas para escribir *Las alegres aventuras de Robin Hood* o *Historia de Lancelot y la tabla redonda*. Además revolucionó la ilustración empleando, por primera vez, el fotograbado y la impresión en color, técnicas que enseñaba en su propia escuela.

Sus libros ilustrados más importantes fueron *Las aventuras de Robin Hood* (1883), *Un moderno Aladino*, *El rey Arturo y sus caballeros* (*Story of King Arthur and his Knights*), *Historia de Lancelot y la Tabla Redonda* y *Libro de Piratas*.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Howard_Pyle

Emilio Salgari, Fue un escritor, marino y periodista italiano. Escribió principalmente novelas de aventuras ambientadas en los más variados lugares —como Malasia, el océano Pacífico, el mar de las Antillas, la selva india, el desierto y la selva de África, el oeste de Estados Unidos, las selvas de Australia e incluso los mares árticos—. Creó personajes, tal vez los más conocidos de ellos sean el pirata Sandokán y el Corsario Negro, que alimentaron la imaginación de millones de lectores. En los países de habla hispana su obra fue particularmente popular, por lo menos hasta las décadas de 1970 y 1980. Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Emilio_Salgari

Walter Scott: Fue un escritor británico prolífico del Romanticismo, especializado en novelas históricas, género del que puede considerarse inventor,¹ además de ser poeta y editor. Fue conocido en toda Europa en su época, y, en cierto sentido, fue el primer autor que tuvo una verdadera carrera internacional en su tiempo, con muchos lectores contemporáneos en Europa, Australia y Norteamericana.

Sus novelas históricas y, en menor medida, su poesía, aún se leen, pero hoy es menos popular de lo que fue en la cumbre de su éxito. A pesar de ello, muchas de sus obras siguen siendo clásicos en la literatura inglesa y específicamente escocesa. Algunos de sus títulos más famosos son *Ivanhoe*, *Rob Roy*, *The Lady of the Lake*, *Waverley* y *The Heart of Midlothian*.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Walter_Scott

Robert Louis Stevenson: Escritor escocés. En la tumba de Stevenson, en una lejana isla de los mares del Sur a la que se retiró por motivos de salud, figura grabada el apodo que le dieron los samoanos: Tusitala, que en español significaría «el contador de historias». En efecto, la literatura de Stevenson es uno de los más claros ejemplos de la novela-narración, el «romance» por excelencia. Hijo de un ingeniero, R. L. Stevenson se licenció en derecho en la Universidad de Edimburgo, aunque nunca ejerció la abogacía. En busca de un clima favorable para sus delicados pulmones, viajó continuamente, y sus primeros libros son descripciones de algunos de estos viajes (Viaje en burro por las Cevennes). En un desplazamiento a California conoció a Fanny Osbourne, una dama estadounidense divorciada diez años mayor que él, con quien contrajo matrimonio en 1879. Por entonces se dio a conocer como novelista con *La isla del tesoro* (1883). Posteriormente pasó una temporada en Suiza y en la Riviera francesa, antes de regresar al Reino Unido en 1884. La estancia en su patria, que se prolongó hasta 1887, coincidió con la publicación de dos de sus novelas de aventuras más populares, *La flecha negra* y *Raptado*, así como su relato *El extraño caso del doctor Jekyll y Mr. Hyde* (1886), una obra maestra del terror fantástico.

En 1888 inició con su esposa un crucero de placer por el sur del Pacífico que los condujo hasta las islas Samoa. Y allí viviría hasta su muerte, venerado por los nativos. Entre sus últimas obras están *El señor de Ballantrae*, *El naufrago*, *Cariona* y la novela póstuma e inacabada *El dique de Hermiston*. Su popularidad como escritor se basó fundamentalmente en los emocionantes argumentos de sus novelas fantásticas y de aventuras, en las que siempre aparecen contrapuestos el bien y el mal, a modo de alegoría moral que se sirve del misterio y la aventura. Cantor del coraje y la alegría, dejó una vasta obra llena de encanto, con títulos inolvidables.

Véase en: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/s/stevenson.htm>

Teun van Dijk: Sus áreas de investigación en los estudios del discurso han sido: la teoría literaria, la pragmática del discurso, la psicología del procesamiento del discurso, las noticias, la ideología, el discurso racista, el conocimiento y el contexto, áreas en las que ha publicado

varios libros. Es uno de los fundadores del Análisis crítico del discurso y fue editor-fundador de las revistas *Poetics*, *TEXT*, *Discourse & Society*, y *Discourse Studies*, (de las cuales todavía edita las últimas dos) y es además fundador de la revista de Internet *Discurso & Sociedad*.

Innovador y pionero en la lingüística del texto, que aborda en el libro *Text and context* (1977). Su trabajo también se centra en el análisis de las estructuras, la producción y recepción de la información periodística referida a factores étnicos, racismo, identidad cultural, etc. Analiza la construcción discursiva de las diversas variantes de la expresión racista y de los prejuicios relacionados con las migraciones, la interculturalidad, etc. Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Teun_van_Dijk

Julio Verne: Fue un escritor, poeta y dramaturgo francés célebre por sus novelas de aventuras y por su profunda influencia en el género literario de la ciencia ficción.

Nacido en una familia burguesa, estudió para continuar los pasos de su padre como abogado, pero muy joven decidió abandonar ese camino para dedicarse a la literatura. Su colaboración con el editor Pierre-Jules Hetzel dio como fruto la creación de *Viajes extraordinarios*, una popular serie de novelas de aventuras escrupulosamente documentadas y visionarias entre las que se incluían las famosas *Cinco semanas en globo* (1863), *Viaje al centro de la Tierra* (1864), *De la Tierra a la Luna* (1865), *Veinte mil leguas de viaje submarino* (1870), *La vuelta al mundo en ochenta días* (1872) o *La isla misteriosa* (1874).

Es uno de los escritores más importantes de Francia y de toda Europa gracias a la evidente influencia de sus libros en la literatura vanguardista y el surrealismo, y desde 1979 es el segundo autor más traducido en el mundo, después de Agatha Christie. Se le considera, junto con H. G. Wells, el «padre de la ciencia ficción». Fue condecorado con la Legión de Honor por sus aportes a la educación y a la ciencia.

Véase en: https://es.wikipedia.org/wiki/Julio_Verne

Capítulo 5: Tripa vacía, corazón sin alegría

Partiendo hacia Lisboa, finalmente, para embarcarme como cocinero de Vasco de Gama, me acuerdo de todas estas cosas a la vez, y de algunas otras, del sabor de la broa en las tardes húmedas de octubre, del paladar del cordero, por San Juan¹⁹.

Inútil e imposible resultaría hablar de cocina sin hacerlo del cocinero, como en toda empresa o campaña importante adelantada por los hombres, la cotidiana necesidad de comer se ha visto salpicada desde los albores de la humanidad por cocineros y cocineras, para no parecer excluyentes, en cuyas manos ha estado el poco fácil arte de satisfacer el paladar de la comensalía, con lo que se tenga a la mano. Un buen cocinero es maestro en el arte de improvisar, de cocinar mucho con poco y sabroso hasta con lo más insípido. En muchas ocasiones la historia da fe de ello, el cocinero ha sido tan importante como el general más avezado, tan necesario como el sacerdote al agonizante o el médico al enfermo.

En los barcos piratas el papel del cocinero era de gran importancia, y cobraba mucho más, si aquel, además de guisar, sabía desempeñarse en el combate, sin duda gozaba de privilegios y por el buen desempeño de su oficio solía ser gratificado económicamente con partes extras del botín, como lo eran quienes desempeñaban las funciones más importantes del navío. No nos extraña pues que más de una persona hubiera querido desempeñar el papel de cocinero de los más afamados capitanes piratas, con excepción, sin duda alguna, querer ser el cocinero de Edwar Low, de quien se dice que tenía la poco amable costumbre de rostizar cocineros obesos como consta en el documento que cito a continuación y de esa manera empieza el capítulo de los cocineros.

Daniel Defoe (1724) en su texto *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas* nos relata tal viles actos de los piratas al mando de Edward Low:

Los piratas quitaron varios cañones al barco francés y los montaron en el *Rose*, que era muy apto para su propósito, y condenaron el primero a las llamas. De éste se llevaron a toda la tripulación menos al cocinero, que dijeron que era un individuo grasiento y se asaría bien en

¹⁹ MÁRIO CLÁUDIO. “De Bernabé, maestre cocinero de la nave capitana en el primer viaje camino a las India”, En *Quillas, mástiles y velas. Textos portugueses sobre el mar*. Instituto Distrital de las artes, IDARTES, Bogotá, 2013

el fuego; y ataron al pobre hombre al palo mayor y lo quemaron con el barco, con no poco regocijo de Low y sus secuaces (p.265)

Un cocinero es la persona que se encarga de preparar la comida para los pasajeros o tripulantes especialmente en los barcos, o para los clientes en un restaurante. Todos los piratas o marinos tienen hambre con el tiempo, por lo que siempre es necesario un cocinero para llenar sus estómagos. Para cualquier personaje que haya sido real o ficticio, pirata o de la *Royal Navy*. La facultad de alimentarse a sí mismos es un aspecto que es necesario para sobrevivir en altamar. Si bien sabemos que en algunas ocasiones es fácil conseguir comida, hay demasiados problemas que se pueden presentar: el cómo comer, cuestionar la comestibilidad de algunos alimentos, entre ellos la carne y las plantas que se encuentran en tierra, poder emplear correctamente los modos de preparación y, para los viajes que sean demasiado largos, usar correctamente los medios de almacenamiento y el racionamiento para que los piratas sobrevivan en las largas travesías. El oficio de un cocinero en la tripulación es mantener los alimentos comestibles y la supervivencia de la tripulación entre los trayectos. Un buen cocinero debe saber los fundamentos básicos de toda comida a bordo del buque y debe saber emplear los medios necesarios que permitan a la tripulación tener algo que comer. Además, es el personaje más idóneo para saber que se puede comer y que no. Como lo relata Daniel Defoe (1720) en *Vida, aventuras y peripecias del famoso capitán Singleton* “Obtuvimos quince cabezas de ganado, que nuestro cocinero adobó y curó lo mismo que ya había hecho. La cosa resultó fácil, pues el salitre era bueno y abundante, y los rayos solares calentaban de un modo terrible” (p.37).

Los cocineros además poseen un conocimiento del valor nutricional de lo que se debería comer, lo que permite mantener la salud de la tripulación en óptimas condiciones y prevén algunas enfermedades comunes en el mar, como lo es el escorbuto. Para un experto cocinero, incluso el más ordinario de los ingredientes puede convertirse en la más maravillosa preparación. Por último, un cocinero también es la clave detrás del mantenimiento y la buena conservación de los alimentos y el racionamiento del mismo, son los encargados de administrar la cantidad y se aseguran que el alimento dure casi todo el viaje. Daniel Defoe (1720) argumenta a favor en el siguiente fragmento:

Por suerte se encontraba entre nosotros un marinero que había sido ayudante del cocinero del galeón. Nos dijo que conocía una manera de conservar la carne de buey sin necesidad de latas ni cajas. Lo hizo, en efecto, curándola al sol, y espolvoreándola con salitre. Antes de llegar a un acuerdo sobre nuestros proyectos, ya habíamos secado la carne de seis o siete vacas y de diez o doce cabras, tan bien, que nunca nos tomamos la molestia de hervirla, pues la comíamos cruda o ligeramente asada. Pero subsistía la gran dificultad del agua potable, porque no poseíamos ninguna vasija para llevarla (p.32).

Además, es importante resaltar que solo los cocineros tenían el privilegio de entrar en la bodega de los alimentos y, de vez en cuando, uno que otro oficial, porque era la responsabilidad de estos personajes hacer inventario de lo que se poseía y de una u otra forma era responsable de lo que se perdía o de lo que hacía falta. Cabe resaltar que robar comida de la cocina o robar algún material de la bodega se castigaba con la pena capital: la muerte. Lo anterior lo respalda Vila (2017) en *La leyenda de las dos piratas*:

—Capitán —dijo Shatidje con suavidad—, querría aprovechar para pedirnos que las mujeres podamos utilizar una parte de la bodega para nuestras necesidades y aseo personal. Una parte... separada.

—¡La bodega es para la carga! ¡Toda la bodega! ¡Solo el cocinero, los oficiales y a quienes estos autoricen pueden entrar ahí! —estalló Roger, consciente de que Shatidje se le había adelantado y la capitán ya iba a decirle que sí (p.232).

El oficio de cocinero de abordaje, o en tierra, si era el caso, no era en ningún sentido algo que pudiera desempeñar un personaje improvisado o carente de experiencia, por el contrario, se trataba de todo un arte, y estaba a cargo de un verdadero profesional, además de ser necesario y siempre fue una profesión que debía estar presente en un navío, Cordingly (1996) apoya mi argumento anterior al afirmar que “Los piratas no utilizaron los grados de teniente o guardiamarina, si bien eligieron a los encargados de llevar a cabo las tareas que en los barcos militares y mercantes realizan los suboficiales. Además del intendente, la mayoría de los barcos piratas contaron con contra maestre, artillero, carpintero y cocinero; por regla general, también había segundo oficial y segundo de a bordo” (p.96).

En los navíos piratas, cuando no se contaba con uno, era corriente escoger al cocinero entre los piratas incapacitados como lo fue el famoso pirata John Silver *el Largo*, personaje que hace aparición en muchas novelas entre ellas *La isla del tesoro* de Stevenson (1883). Dentro

del imaginario del cocinero abordo se puede suponer a un cocinero manteniendo el equilibrio sobre la pata de palo mientras, con ayuda de una cuchara de mango largo, remueve la sopa o la carne en un caldero humeante. No nos quepa la menor duda de que el cocinero era un cargo exigente en conocimientos y sólo lo podía ejercer una persona verdaderamente capacitada, todo un profesional.

Figura 23. *El cocinero de a bordo*, una de las obras de la serie de cuadros de marinos británicos. Fuente: *Bajo la bandera negra*. (p.133).



He aquí un fragmento de *La isla del tesoro*, que en toda la obra se hace referencia al famoso pirata Silver. Stevenson (1883) cuenta en su novela, por qué se le contrató y el oficio que iba a pasar a desempeñar:

Andaba yo paseando por el muelle, cuando, por pura casualidad, entablé conversación con él. Me enteré que había sido marinero, que ahora vivía de una taberna y que conocía a todos los navegantes de Bristol; ha perdido la salud en tierra y busca una buena colocación, como cocinero, que le permita volver a hacerse a la mar. La echa tanto de menos, que precisamente me lo encontré porque suele ir al muelle para respirar aire marino.

Me ha conmovido —lo mismo os hubiera pasado— y, apiadándome de él, allí mismo lo contraté para cocinero de nuestro barco. Se llama John Silver «el Largo», y le falta una pierna; pero esa mutilación es la mejor garantía, puesto que la ha perdido en defensa de su patria sirviendo a las órdenes del inmortal Hawke. Y no percibe ningún retiro (p.32).

Hago un pequeño paréntesis para destacar que históricamente existió un pirata llamado Nathaniel North (1671-1716) y pudo ocupar el rango de capitán. El capitán North nació en Bermudas y era hijo de un serrador, profesión para la que él mismo fue educado, aunque finalmente, a la edad de 17 o 18 años, se decidió por la mar, embarcando de cocinero en una balandra construida en Bermudas para unos caballeros de Barbados que pensaban dedicarla al corso. Lo resalto porque en el libro *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas* Daniel Defoe (1724) lo menciona muy brevemente.

Siguiendo con la idea anterior, en el mar después de las batallas era común que algunos marinos tuviesen que practicarles cirugías de urgencia, en muchas ocasiones no se contaba con un médico a bordo para tales funciones. Si el barco estaba demasiado lejos de tierra, se tenía que amputar las partes del cuerpo que estuvieran heridas de gravedad, en estos casos, la tarea muchas veces se la dejaban al carpintero. En los estatutos impuestos en una embarcación pirata se proponía guardar una parte del dinero por si tenían que ofrecer una paga especial por algún hombre herido durante el zafarrancho de combate, de diferentes cantidades según el grado de discapacidad, se podría decir que era la forma antigua de darle un seguro médico a algún miembro de la tripulación. Los discapacitados no serían expulsados de la embarcación, sino que pasarían a desempeñar roles que no requieran tanto movimiento. Stuart Robertson (2010) en *La vida de los piratas* lo plantea de la siguiente forma: “Los tullidos no eran expulsados necesariamente de la tripulación en un barco pirata: a un hombre se le podía colocar una «pata de palo» y encargarle una de las más importantes funciones subsidiarias de a bordo de una nave: la cocina” (p.167). [Sin subrayar en el original]

Además, las labores como la carpintería, el timonel, el intendente, el cocinero y el cirujano eran candidatos a recibir mayor parte del botín Robertson (2010) dice que:

A cada marinero se le entregaría una parte y los hombres con cargos superiores (si bien el rango, como tal, no existía a bordo de las naves piratas) recibirían múltiples de esas partes. Quienes desempeñaban funciones especiales, como el guardián, el contramaestre, el oficial

responsable de la navegación, el carpintero, el cocinero, el intendente, el cirujano, etc., podían ser candidatos a recibir varias partes, en comparación con un pirata ordinario (p.170). [Sin subrayar en el original]

Entonces podemos ver que el rol de cocinero en una embarcación pirata, es de prestigio y es un trabajo diferenciador, en el que la inclusión se ve presente. Pues el código de honor de los piratas protegía a los que perdieran una extremidad en “servicio”, considero para ser catalogados como barbaros y rufianes, es un acto de mucho honor no dejar abandonado a un hermano.

Pero no siempre la labor de cocinero fue exclusivamente de un miembro de la tripulación, en muchas ocasiones se usaron esclavos para desempeñar tal función cuando no se contaba con un buen cocinero a bordo, Robertson (2010) nos cuenta que “Cuando han apresado un barco, los bucaneros dejan a los prisioneros en la costa en cuanto les resulta posible, aparte de los dos o tres que se quedan a bordo para realizar tareas de la cocina y otras de las que ellos no se ocupan, y luego los liberan transcurridos dos o tres años” (p.19).

Escudriñando un poco en el libro *La historia de la piratería* escrito por Phillip Gosse (1932) pude encontrar un relato original de la vida de los piratas en Madagascar a manos de un diario de Robert Drury que según el autor fue escrito en 1729. Se relata que el autor sufrió un naufragio en aquella isla, pasó 15 años en ella como prisionero por los indígenas y cierto día tuvo la oportunidad de visitar los establecimientos de los piratas y aquí se describe las cosas que vio:

Uno de aquellos hombres era un holandés de nombre Jan Pro que hablaba muy bien el inglés. Vestía chaqueta corta con gruesos botones de plata y otros adornos; pero no llevaba medias e iba descalzo. En su cinturón asomaba un par de pistolas y empuñaba una tercera con la mano derecha. El otro individuo vestía a la manera inglesa, llevaba como su compañero dos pistolas en la faja y una en la mano. Jan Pro vivía muy confortablemente en una casa guarnecida de vajilla de estaño, con una cama con columnas y cortinas; y otros objetos semejantes, pero sin sillas; había muebles sustituidos por algunas arcas. Había una cabaña especial para la cocina, y donde se alojaba el esclavo cocinero; en la misma choza se guardaban también las provisiones, y había además una especie de invernadero. Todo estaba cercado por una empalizada, como lo son en aquel país las viviendas de los hombres importantes; pues Jan Pro era rico: tenía numerosos castillos y la mar de esclavos. Su fortuna procedía principalmente de sus incursiones contra los moros, pues su buque había capturado más de una vez las riquezas que llevaban a Santa María (p.80).

Este párrafo apoya el argumento de que los piratas de una u otra forma, también usaron esclavos para las tareas que no se podían realizar por piratas comunes y corrientes y de esta manera también estarían violando uno de sus estatutos indirectamente el cual es que en un barco pirata no existe la propiedad sobre alguien y que cuando se pise el navío serían hombres libres.

El rol de cocinero según las novelas consultadas sería inclusivo con la gente de color y con las mujeres. En *piratas y mar azul* Conan Doyle (1922) nos relata un pequeño párrafo donde el capitán al ver que dos de sus marinos más experimentados están ausentes se ve obligado a embarcar a una pareja de negros y esto es lo que relata:

El capitán está de mal humor, porque a última hora le fallaron dos de sus tripulantes, y se ha visto obligado a embarcar en su lugar a una pareja de negros que encontró casualmente en el muelle. Los hombres que no se presentaron eran gente formal y de confianza, habían hecho con el capitán varios trayectos, y su ausencia de última hora lo intrigó y lo irritó. Cuando una tripulación de siete hombres tiene que manejar una embarcación de regular tamaño, la pérdida de dos marineros experimentados es una cosa seria, porque aunque los negros son capaces de encargarse de un turno en la rueda del timón o de fregar la cubierta, es gente que sirve de poco con mal tiempo. Nuestro cocinero es también negro, y Mr. Septimius Goring tiene también un criadito negro, de modo que formamos una comunidad bastante abigarrada (p.151).

En la novela *La leyenda de las dos piratas*, María Vila (2017) dedica unos cuantos párrafos al rol que puede desempeñar la mujer dentro de un barco pirata, pero como lo muestra en el siguiente párrafo, no fue un oficio bien visto, pues se dictaminaba que la mujer en un barco solo sería un estorbo y una distracción. Pero que si se podría ocupar de oficios menores y de ayudante.

Charleen dice que no sirve para nada, pero abajo, en la cubierta de artillería, no nos vendría mal una más. Y desde hace tiempo pido un grumete para que suba y baje los cartuchos de pólvora, traiga los cubos con agua y nos ayude a refrescar las ánimas de los cañones. Si es rápida, me vendrá bien. Creo que un grumete podría hacer mil cosas en el navío, desde ayudar a la carpintera, baldear la cubierta, ayudar en la cocina y hasta en la enfermería (p.489).

Poco después, el relato cuenta que una de las dos protagonistas de la historia en busca de un mejor trabajo es convocada por su futura compañera a enlistarse en una tripulación pirata, y ella escéptica de que la puedan recibir como cocinera refuta la propuesta, pero lo que no contaba es que este navío era algo particular y es que su capitán era una mujer.

Ella volvió a atravesar la puerta de la cocina, cerró y esperó fuera. No tardó en salir una mujer de veintipocos años, pelo muy rizado, con un delantal lleno de lamparones, y que sudaba generosamente. —¿Qué ocurre, Sha? Tengo el perol en el fuego. —¿Podemos dar un paseo? —Me estoy jugando mi trabajo. —He venido a ofrecerte otro. Bert tardó unos instantes en reaccionar, como si no fuera posible que nadie le pudiera ofrecer trabajo, como si no supiera qué se contesta en esas situaciones. —¿Pagan más? La turca se rio. —¿Se puede acaso pagar menos? El rostro sudoroso de Bert se iluminó con una sonrisa. —Vamos ahí detrás —le dijo a la turca. Caminaron hasta un callejón en el que se amontonaban los restos de comida de los que todavía no habían dado cuenta las ratas. —¿De qué se trata? —inquirió Bert. —Sé que puedo confiar en tu absoluta discreción, de modo que te lo diré sin rodeos: se trata de ser tripulantes de un barco pirata.

Si Shatidje le hubiera dicho que iban a trabajar de domadoras de osos en una feria ambulante, la mirada de Bert no habría sido distinta. Pero si algo caracterizaba a Bert era su tolerancia a cualquier idea o capricho siempre que saliera de la boca de una amiga. —Sha, sé que tú eres una persona de mar, pero lo mío es el perol y el cucharón... —... Y el machete ese con el que despiezas terneros —interrumpió la turca—. Bert, en los barcos también hace falta un cocinero. —Sí, un cocinero, no una cocinera —puntualizó Bert. —Cuando el capitán, el segundo de a bordo y al menos uno de los marineros son mujeres, la cocinera también puede serlo (p.174).

También es importante mencionar que los cocineros podían tener distintas nacionalidades. La creencia que se tenía debido a la riqueza gastronómica que tenía Europa, era que los mejores cocineros provenían de Francia. Vila (2017) habla de un cocinero llamado *Parbleu* por la tripulación: “El carpintero de a bordo, apodado Clavos, se veía obligado a cerrar vías de agua todos los días, y el cocinero, monsieur Perpignac —a quien todos salvo el capitán llamaban *Parbleu*, pues era la expresión que más repetía—, renunció a cocinar nada caliente” (p.73). Fue contratado especialmente por la recomendación de una buena sazón al estilo de las cocinas de la monarquía francesa. Pero Verne (1865) en *Los hijos del capitán Grant* desmiente la idea de que todo francés es un erudito en la gastronomía planteándolo de una manera cómica en manos de uno de sus personajes principales llamado Paganel un geógrafo de origen francés.

Todos volvieron a la choza y lo examinaron. Era un hermoso animal parecido a un pequeño camello, pero sin joroba. Tenía la cabeza pequeña, el cuerpo achatado y las patas largas y delgadas; su piel era color café con leche. No bien Paganel lo vio, exclamó:

—¡Un guanaco! —Y qué es un guanaco? —Una bestia que se come. —Y es rica? —Riquísima, un verdadero manjar. Pero, ¿quién lo va a desollar? —Yo —dijo Wilson. —Pues entonces, yo me encargo de asarlo —replicó el geógrafo. —¿Entiende también de cocina, señor Paganel? —preguntó Roberto. —Por supuesto, como que soy francés. Y en un francés siempre hay un cocinero.

Cinco minutos después, Paganel iniciaba su asado y al rato servía a sus compañeros un plato que denominó «2»³. Todos tomaron su parte, pero, con gran asombro del geógrafo, un gesto de repugnancia de cada uno de los comensales acompañaba el primer bocado. —¡Qué asco! —¡Qué cosa tan horrible! El pobre sabio, a pesar suyo, tuvo que aceptar que aquello era incomible, aun para hambrientos, y debió aceptar también las miradas burlonas de los que esperaban su «delicioso manjar» (p.51).

Personalmente considero que los cocineros merecen todo el elogio posible, sean hombres, mujeres, negros o esclavos debido a la función que desempeñaron volviendo arte lo que les cocinaban a los marineros, pero sin lugar a duda la cocina de ellos se potencializaba cuando estaban en la comodidad de una buena cocina en tierra. María Vila (2017) dice “Llevaban tres días comiendo carne salada y racionando el agua cuando llegaron a Madeira, y por mucho que monsieur Perpignac fuera un excelente cocinero, cuando el vigía avistó tierra, los marineros bailaron de alegría en cubierta” (p.100). Recordando a nuestro amigo Paganel en *Los hijos del capitán Grant* recibe sus merecidos elogios después de preparar un maravilloso banquete cocinado con la experiencia más no con la petulancia de una nacionalidad: “La cena fue variada: agradable tasajo, huevos duros, mojarras asadas, jilgueros y gorriones doraditos al fuego formaron un banquete difícil de olvidar. Paganel recibió las felicitaciones que merecía como cocinero y animó con su charla la comida” (p.98).

También se les hace honor a los cocineros en las más altas cocinas y como grandes agasajadores en las moradas.

El cocinero de la morada acababa de improvisar un almuerzo, y los viajeros, un cuarto de hora después de su llegada, estaban sentados a una mesa suntuosamente servida. La buena calidad de los manjares y de los vinos era indiscutible; pero en medio de aquellos refinamientos de la opulencia, lo que más agradaba era la alegría de los dos jóvenes squatters, que se sentían verdaderamente dichosos al poder ofrecer bajo su techo tan espléndida hospitalidad (p.237).

En *Los piratas del Halifax*, Julio Verne (1903) relata como los cocineros reciben tales halagos de gente de alta alcurnia en el idioma latín “La comida fue tan alegre como lo había sido el almuerzo, y tan selecta y bien servida como éste. De aquí nuevos elogios para el cocinero Ranyah Cogh, en los que las palabras *potus* y *cibus* se entremezclaron en las soberbias frases del señor Horacio Patterson” (p.69).

Inclusive, véase la labor de un cocinero y la magia de lo que prepara en aquellas cocinas tan maravillosa que es capaz de reanimar el espíritu del hombre más débil.

Tony Renault propuso que almorzaran. Después de las fatigas y emociones de la noche anterior, el hambre empezaba a dejarse sentir vivamente. Almorzaron, pues, de las reservas de la despensa, galleta, carne en conserva y huevos, que el joven preparó en la cocina, cuyos diversos útiles estaban a su disposición. La despensa suministró también whisky y ginebra, que fueron mezclados al agua dulce de los barriles, y aquel primer almuerzo reanimó a todos (p.188).

Conan Doyle (1922) en *Piratas y mar azul* relata que es tan exquisita la variedad de productos que un cocinero puede preparar, pero a la vez tan noble el oficio que sencillamente si usted no está de acuerdo o no le gusta lo que prepara el cocinero, la cocina está abierta, traiga usted a su propio cocinero:

Pero siendo en servicio del rey Jorge, y pidiéndome que le lleve en el *Morning Star* hasta Londres, haré por él todo cuanto pueda. Puede disponer de mi camarote, y bienvenido sea. En cuanto a cuestiones de cocina, aquí se le podrá servir un guiso de carne salada y patatas y un salmagundi; pero si nuestra cocina de a bordo es demasiado tosca para su gusto, puede traer su propio cocinero (pp. 8-9).

5.1 Mi barco, mi tesoro y la cocina que más adoro

Al conocer *grosso modo* en capítulos anteriores las hazañas y personajes característicos de la época de la piratería, nos aventuramos a decir que develamos casi en su totalidad, o eso pienso yo, el estilo de vida y algunas costumbres que tienen los piratas (enmarcaré en esta categoría a los corsarios, bucaneros y filibusteros). Se piensa que principalmente surcaban los mares todo el tiempo, pero no es así, pasaban la mayor parte del tiempo en tierra, por lo que se podría decir que nos queda por descubrir cantidad de hábitos y costumbres que

aún ignoramos del estilo de vida de los piratas, empezando principalmente por sus cocinas, como quiera que tuvieron las dos formas: cocinas de tierra y de mar.

Es importante destacar que la cocina de piratas no es netamente caribeña, como lo explica Michael Le Bris en la introducción del libro *La cocina de los filibusteros* que fue escrito por su hija Melanie Le Bris (2011):

¿Por qué llamar a esta cocina *caribeña*, cuando podríamos denominarla también de los piratas o filibustera? Esta cocina no es solamente el producto de indios presentes en la época de la conquista, sino también es producto de un mestizaje de influencias muy diversas: india caribeña, africana, francesa, inglesa, holandesa, española, cuyo crisol, el único, de principios del siglo XVI a mitad del siglo XVIII, fue, de hecho, el filibusterismo (p.10).

Al principio de la conquista, a muchos españoles no les importaban las costumbres culinarias que tuvieran los nativos. Y con la llegada de los esclavos negros africanos para suplantar a los indios exterminados, los españoles se hacían reacios a aprender sus costumbres alimenticias. Ellos intentaban recrear las costumbres, formas y cocinas de la cultura europea con el fin de preservar el estatus de una persona con clase pudiente de la sociedad española. Debido a su situación geográfica, el Nuevo Mundo contenía variedades exóticas de frutos, carnes y nuevas especias; los españoles al enfrentarse al hecho de que no podían recrear los alimentos europeos, tuvieron que abrir su mente y entender que América posee gran cantidad de olores, colores y sabores, gracias a su riqueza y variedad biogeográfica que en ella reside y que nos abre el camino para explorar nuevas formas de cocinar, nuevas formas de preparar alimentos y nuevas formas de deleitar el paladar.

Para poder contextualizar la cocina de los piratas es pertinente conocer la evolución que tuvo la cocina desde sus orígenes hasta la época que enmarca este proyecto. En las siguientes páginas se va dar a conocer, a quienes lo ignoran, un poco de los orígenes de la cocina de piratas, con referentes históricos que describen como estaban estructuradas y con citas en las novelas de piratería que nos pueden dar fe de cuál era la ardua labor de cocinar en esas épocas.

A fuego lento se cocina mejor

Como punto de partida en este viaje histórico a través de la cocina se menciona lo que considero más importante y es el fuego, sin él sería imposible dar un contexto de lo que son las cocinas. Para Neirinck y Poulain (2001):

El fuego constituye la primera etapa de la cocina. Por supuesto permite tostar, asar o incluso ahumar los productos de la caza, de la pesca o de la recolección. Y de esta forma modifica, afina o humaniza el gusto pero sobre todo, prolonga la conservación.

Para poder ampliar la paleta de los modos de cocción, había que inventar cacharros, utensilios que permitieran transmitir un calor más difuminado y recipientes en los cuales realizar cocciones en medio húmedo (p.9).

Siguiendo la idea, la historia del fuego en la cocina viene de miles de años atrás, cuando los primeros homínidos descubren su uso para asar y darle sabor a sus alimentos. Estimo que alrededor de los 500.000 a.C. el *Homo erectus* pudo haber descubierto el fuego por primera vez, en otras palabras, consigue domesticarlo usando una rama tras un incendio con el fin de mantenerlo y conservarlo. El fuego resulta muy valioso por la cantidad de usos que se le pudo dar en aquella época: para protegerse del frío, para asustar a los animales depredadores, usarlo para cazar y por supuesto, para cocinar. El fuego extermina parásitos y bacterias, reduciendo el riesgo de enfermedades. No solo hace la carne más sabrosa, sino que la hace tierna y vuelve comestible algunos vegetales.

Como se ve en películas o en manuales de supervivencia el fuego puede generarse con chispas producidas por el golpe de dos piedras, con el frote de maderas entre otras técnicas. Lo que ayudó al *Homo erectus* a inventar métodos para no depender de los fenómenos naturales para conseguir tan preciado bien.

Durante muchos años el asado fue el único método que tenían para preparar la carne, se aplicaba el fuego directamente o se situaba sobre algún tipo de hoguera con algún sistema rudimentario que permitiera sujetar. Como descripción podemos imaginarnos el jabalí ensartado en un palo y apoyado en otros dos, sobre las llamas.

A través de la historia se tuvieron que ingeniar las formas de poder controlar aún más el fuego, para evitar comidas quemadas o incendios, lo que lleva a que el hombre invente utensilios para regularlo.

Cocina del medioevo

Es la época de los castillos y de los grandes festines, que para mí y también creo que, para muchos amantes de las películas medievales, nos resultaban dichos banquetes tan atractivos y sabrosos. En dichos banquetes lo que sobresalía era el pato gigante asado, o el cerdo con la manzana en la boca que muchos hubiésemos querido probar, pero solo quedará como un antojo que no es posible realizar. Neirinck y Poulain (2001) nos describen algunas prácticas dichas de la época:

Si bien se dispone de utensilios de mesa como los cuchillos y las cucharas, el tenedor no se utiliza todavía y para comer se usan los propios dedos. Como por otra parte, no se había inventado aún la servilleta, el mantel, siempre con caída muy larga del lado de los comensales, servía para limpiarse los manos. Los manteles se disponían en doble espesor. En la mesa de los príncipes y los reyes, se distinguía la presencia de una nave, un vaso de forma alargada parecido a un navío, de metal precioso y adornado con pedrería. Cerrado con un candado entre las comidas, encerraba los cubiertos del rey y, sobre todo, algo muy apreciado por aquel entonces, las especias.

Los cuchillos, en realidad, son con frecuencia dagas o puñales, es decir simultáneamente armas y utensilios de mesa. Las piezas de carne, a menudo animales asados servidos enteros, los corta el dueño de casa, el anfitrión, con la espada. El mayor honor que se puede proporcionar a un invitado de alto rango a quien se desea valorizar es invitarlo a trinchar. En la sociedad caballeresca donde el poder se conquista por medio de las armas, esta práctica que supone un gran dominio en el uso de la espada es una manera de mostrar y poner en primer plano las cualidades gracias a las cuales se ha conquistado una posición social (pp.16-17).

Inclusive el libro *Historia de la cocina y de los cocineros* permite al lector acercarse un poco a la estructura de una cocina de la época por medio de una detallada descripción, y como se van formando los primeros fogones que abrirían paso a la comodidad que impulsarían el quehacer como cocineros.

En las cocinas, el uso de los fogones divididos en varios compartimentos no era frecuente como en la actualidad. Los alimentos se cocinaban sobre el fuego de la chimenea y se puede comprender fácilmente que esos hogares ardientes no permitieran guisar ciertos platos que había que remover durante la cocción, o que se preparaban en pequeños calderos. Los infiernillos llenos de brasa, en la parte alta de los morillos, se encontraban a la altura de la mano y fuera del fuego de la chimenea, para facilitar la preparación de esos platos. A veces, la cabeza de los morillos se dividía en dos calienta-platos, y de esta manera se podían preparar y guisar un total de cuatro platos fuera del hogar. Dentro, se suspendían una o varias marmitas por medio de llares y trébedes los cuales giraban uno o dos espetones con varias piezas. Una chimenea bastaba para preparar una comida abundante (...) Se puede constatar que la cocina de la Edad Media carece de horno y de fogón. Hay que matizar esta afirmación, ya que todas las viviendas nobles o burguesas poseen un horno de pan muy utilizado por los cocineros para las tortas y los flanes. Por otra parte, como indica el mismo Viollet-le-Duc, a partir del siglo XIII aparecen los “fogones”, una construcción de ladrillos con huecos llenos de brasas sobre los que se colocan las marmitas. Comparado con nuestras cocinas actuales, este gran equipamiento cuenta con un material bastante rudimentario (pp.17-18).

El renacimiento: el principio de los “buenos modales”

Se dice en muchos textos que el renacimiento marca el nacimiento de una cocina mucho más refinada, Erasmo de Rotterdam hace una obra que trata sobre la urbanidad, en otras palabras, trata de cómo comportarse de manera adecuada en sociedad, dicha obra se tituló *De la educación de los niños*. La urbanidad se dicta como el comportamiento del hombre en la sociedad, la manera de mostrarse ante ella y de actuar en público. Neirinck y Poulain (2001) citan a Erasmo cuando dice que:

El objetivo de la urbanidad, nos dice Erasmo, es distinguir “las capas superiores de las capas inferiores” de la sociedad. Los modales, y en primer lugar los modales en la mesa, que tratan del cuerpo y controlan la incorporación alimentaria, serán el objeto de prescripciones al servicio de la distinción social (p.26-27).

Cabe destacar que a través de la implementación de normas de comportamiento también se abre paso al individualismo: la jarra donde antes todos bebían ya no es permitida o no se ve bien vista, cada persona usa platos individuales, cada invitado debe tener un vaso en la mano, en síntesis, los utensilios dejan de compartirse. Además, muchas cosas que se hacían ya no son permitidas o se ven irrespetuosas como sonarse la nariz en el mantel, escupir, vomitar e inclusive eructar. También se procede a abandonar el uso de armas cortopunzantes como las

dagas y espadas para cortar alimentos y aparecerá el cuchillo de mesa. Neirinck y Poulain (2001) comparten que

El uso de dagas y puñales, al mismo tiempo armas y utensilios de mesa, desaparecerá en beneficio del cuchillo de mesa reservado a un uso alimentario. Trinchar con la espada continuará practicándose, pero será un ejercicio muy codificado. El profesor de trinchar carnes será el último preceptor de un gentilhomme, porque se trata del final de su educación (p.27)

Después de conocer un poco las teorías de la individualidad de la época, Bartolomeo Scappi que desempeñó el rol de cocinero secreto del papa Pio V, en su obra llamada *L'Opéra* citada en el libro *Historia de la cocina y de los cocineros* nos enseña un grabado el cual nos describe de una manera muy detallada una cocina de la época.

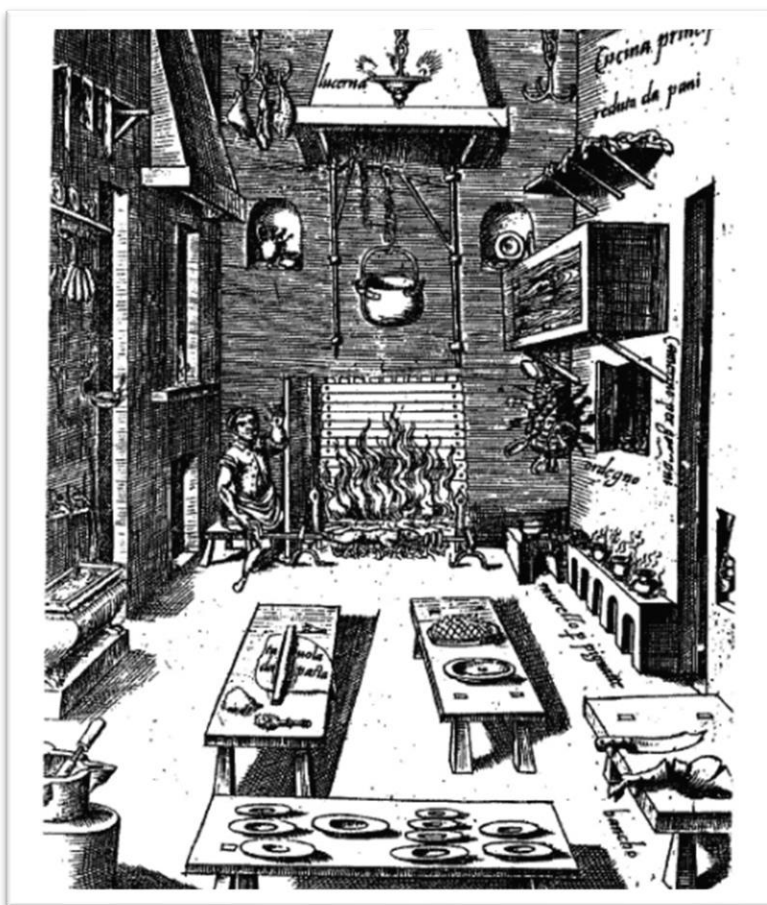


Figura 24. Grabado de *L'opéra* de Scappi. Fuente: *Historia de la cocina y de los cocineros*.

Es necesario conocer el plano y la manera de construir una cocina, ya sea particular o destinada a una colectividad, y procurarse todo tipo de objetos indispensables para su funcionamiento. La cocina debe estar colocada, de preferencia, en un lugar alejado,

preservado del público. Debe edificarse sobre un terreno plano y, sobre todo, debe ser ventilado y bien distribuido, con chimeneas altas y amplias. Las campanas deben ser vastas con bridas de fijación de hierro y llaves de cada lado. También hay que fijar algunos hierros a los muros, para atar las cadenas...

Se puede ver un gran mortero y dos grifos que distribuyen el agua almacenada en una cisterna. En el fondo hay una gran chimenea provista de cadenas y garfios para colgar marmitas y un para fuego para proteger del calor al pinche de cocina encargado de girar los espetones. En la misma obra, Scruppi nos presenta el mecanismo de los espetones automáticos derivados de las técnicas utilizadas en relojería, que eran capaces de dar vueltas a un espetón durante más de media hora.

Al pie del muro de la derecha, se encuentra una serie de fogones sobre los que se depositan las brasas para freír, guisar o asar los alimentos. Se advierte efectivamente, al principio de la línea, un grill para asar.

En el centro de la pieza hay tres mesas de trabajo y un tajo para cortar la carne. Los alimentos se guardan en un cofre suspendido o sobre estantes. La carne, por su parte, se suspende en unos ganchos.

En los anexos de la cocina, Scruppi recomienda un patio para desollar las carnes y para la limpieza del pescado; con agua para el lavado de la vajilla y los cuchillos, así como una pequeña habitación fresca para almacenar <la manteca, la mantequilla, el tocino, todos los alimentos con sabor fuerte y también la crema y la leche> (p.33).

5.2 Del abordaje a la mesa, la ardua labor de cocinar en barcos

En términos generales, la vida a bordo de los barcos es similar debido a que no hubo un cambio significativo en los implementos de cocina en los buques, tanto barco mercante como navío de guerra poseían los mismos corrales y fogones. Antes de hablar de los métodos de cocina que usaban los marineros es importante conocer de la mano de German Castro Caycedo (1991) en su libro *El huracán* la descripción más acertada a la estructura y forma de un fogón en un buque el cual es descrito de la siguiente forma:

El fogón era una caja de hierro no muy honda, parada en patas de madera, y una buena capa de tierra por debajo para aislarla de la cubierta del buque. Por los lados llevaba unas placas o mamparos para resguardarlo del viento. Encima tenía varillas para colgar ollas, cazos, morteros, sartenes, calderos, almireces, asadores y pucheros. Estaba a la intemperie y como no era muy grande, apenas alcanzaba para cocinar lo de unas treinta personas, encabezadas por los tripulantes. De ahí para adelante, pasajero que quisiera sitio donde preparar lo suyo, debería darle dinero o parte de su mercado al cocinero (p.22).

Brevemente se podría decir que es una especie de cofre de metal para contener las llamas y no recalentar la madera y entiéndase que en un barco la cantidad de objetos inflamables es basta como la resina, las lonas y cordajes. Estos fogones solo se usaban cuando las condiciones climatológicas lo permitían. Castro Caycedo (1991) nos comenta que “se prendía candela solamente para la comida del mediodía que era la única caliente, siempre y cuando no hubiera brisas fuertes, lluvias o chubasco” (p.22).



Figura 25. Aproximación de una cocinita de hierro. Fuente: <https://www.innaturale.com/es/wp-content/webp-express/webp-images/doc-root/es/wp-content/uploads/2018/04/Que%CC%81-comi%CC%81an-los-piratas-fogon.jpg.webp>

Por otro lado, debido a las largas travesías y la naturaleza perecedera de los alimentos, los marinos se vieron obligados a ingeniarse la forma de preservar los alimentos de larga duración como las carnes deshidratadas o en conserva de salazón. La deshidratación podía obtenerse de un método que fue aprendido en el Caribe como lo es la barbica, que básicamente consistía en deshidratar la carne a través de rejillas finas de palos de madera.



Figura 26. Barbica. Fuente: <https://www.innaturale.com/es/wp-content/webp-express/webp-images/doc-root/es/wp-content/uploads/2018/04/Que%CC%81-comi%CC%81an-los-piratas-barbicoa.jpg.webp>

Exquemelin (1678) nos describe la forma que lo hacían en aquella época:

La carne, una vez obtenida, se cortaba en largas tiras (a veces en salazón cuando se requerían para un largo viaje), y la característica especial del proceso consistía en colocar la carne sobre *boucans* o barbacoas (es decir, parrillas construidas con palos verdes) y exponerla al humo de la madera, alimentando el fuego con la grasa, huesos y vísceras del animal muerto, así como restos de su pellejo. Este proceso le daba un sabor muy apetitoso a la carne, la cual, una vez curada, era normalmente de un color rojo brillante y se mantenía en buen estado durante un largo tiempo (p.12).

Hablar de carne es directamente hablar sobre los bucaneros, no existe relato histórico o novelesco alguno en el que la palabra *boucan* no haga aparición, pues fue una técnica que se usó durante muchos años y es interesante como Le Bris (2011) escribe de manera particular el proceso de preparación de un buen bucán según los testimonios del padre Labat²⁰.

Si os apetece preparar una verdadera comida de bucanero, podéis seguir al pie de la letra las indicaciones de nuestro cura, puesto que son muy precisas. Los preparativos suceden desde

²⁰ Jean-Baptiste Labat (París, 1663- París, 1738) de la orden de los dominicos fue más conocido como el Padre Labat, apodado también como «el capellán de los filibusteros». El viaje fue su forma de vida, recorriendo los mares en naves de dudosa reputación, mezclándose con la más baja ralea, aunque siempre consiguiendo el respeto y dando fe de sus altos dotes para el mando. Véase en:

las primeras horas de la mañana. Los hombres se afanan en la construcción del bucán, esta parrilla de madera sobre la que se debe cocer el cerdo todo entero. Para ello se cortan “cuatro troncos gruesos como un brazo y de unos cuatro pies de longitud [unos 1,20 metros]” que clavados en el suelo, hacen de puntales para el bucán. Para construir la bancada se coloca entre estos troncos cuatro travesaños que atan con lianas. Tan solo es preciso unir de través algunas ramas que usaremos como parrilla. Seguidamente se coloca el cerdo sobre este lecho con el vientre abierto. Se frota el cerdo con pimienta picante, sal y pimienta puesto que “la carne del cerdo [...] necesita esta ayuda para realzar su sabor”. Y, a continuación, puede empezar a cocerse (p.61).

Cordingly (1966) en *Bajo la bandera negra* nos describe un proceso importante de una de las costumbres más comunes que tenían los piratas. En sus travesías solían arribar a algunas islas para conseguir insumos para establecer fogones y encontrar agua potable.

Durante las travesías por las islas antillanas o a lo largo de la costa de América del Sur, los piratas echaban el ancla en una bahía o en un estuario fluvial protegido y destacaban hombres para que bajasen a buscar leña y agua. La leña era necesaria para el fuego de la cocina y el agua para cocinar o para beber en el caso de que a bordo escaseasen la cerveza y el vino. Por regla general, encontrar madera y cortarla no planteaba problemas, aunque recoger agua no resultaba tan sencillo. Remaban hasta la orilla en un bote o botes llenos de barriles vacíos y se dedicaban a buscar un manantial o un río de agua dulce. Llenaban los barriles, los hacían rodar hasta los botes, los embarcaban y remaban de regreso al barco anclado. La incursión podía requerir varias horas o días, y en los climas tropicales era una tarea ardua. No era fácil encontrar fuentes de agua dulce, sobre todo en los trópicos durante la estación seca. A veces encontraban agua, pero sabía mal o estaba demasiado fangosa o turbia como para correr el riesgo de beberla (p.93).

Siguiendo la idea del párrafo anterior cabe mencionar que existieron las cocinas portátiles, que fueron de común uso entre los viajeros y aventureros cuando tenían expediciones en tierra. En algunas novelas se hace mención, pero no se ahonda más en el tema, pues no tiene importancia, o se da por sobreentendido su funcionalidad. En las *Aventuras del capitán Hatteras* Julio Verne (1866) nos cuenta que en las incursiones a tierra siempre estaba presente la cocina portátil.

Las provisiones consistieron en cinco cajas de pemmican, que pesaban unas 450 libras. Se contaba por cada persona y cada perro una libra de pemmican. Los perros, incluyendo a Duck, eran siete; los hombres no debían ser más que cuatro. Llevábanse también 12 galones de alcohol, es decir, unas ciento cincuenta libras, té, galletas en cantidad suficiente, una cocina

portátil, un sinnúmero de mechas y de estopas, pólvora, municiones y cuatro escopetas de dos cañones (p.158).

Fue indispensable en el inventario de los aventureros llevar los víveres, equipaje y, en algunos casos, la cocina portátil de uso personal, como sucede con el doctor Olbinett respecto del cual Julio Verne (1865) en *Los hijos del capitán Grant* anota: “John Mangles no pudo modificar su grosera construcción, pero la hizo arreglar interiormente del mejor modo posible. Por medio de un tabique de tablas la dividió en dos compartimientos, de los cuales el posterior estaba destinado a los víveres y equipajes y a la cocina portátil de Monsieur Olbinett, y el anterior pertenecía enteramente a las viajeras” (p.165).

También en *Aventuras del capitán Hatteras* (1866) se mencionan algunos de sus usos “Se preparó rápidamente la cena, sin más combustible que el alcohol (...) Se secaron a la llama de la cocina portátil las medias y las botas, y luego, tres de los viajeros, envueltos en sus mantas de lana, durmieron sucesivamente bajo la custodia del cuarto, el cual velaba por la seguridad de todos (p.162).

En *Los piratas del Halifax*, Julio Verne (1903) nos muestra que es necesario el hornillo portátil para una larga travesía:

Dispuesto el bote, Will Mitz hizo que se colocara en él todo lo necesario para una navegación que tal vez sería larga. Al efecto, Luis Clodión y Alberto Leuwen embarcaron, y se les pasó dos cajas que contenían conservas y galleta, un barril de alcohol, dos de agua dulce, un hornillo portátil, dos sacos de carbón, pequeña cantidad de té, algunas armas y municiones y varios instrumentos de cocina y marítimos (pp.197-198).

Remitiéndome a las novelas con base en las cuales adelanto mi investigación, las cocinas en las embarcaciones piratas variaban, seguramente dependiendo del calado de la nave o de las apetencias de los cocineros. Entre las destacadas, me permito transcribir, a continuación, aquellos párrafos que ilustran de mejor manera este aspecto.

Julio Verne (1866) en el libro *Aventuras del Capitán Hatteras* nos dice a qué horas se levantaban y algunos de los oficios que realizaban los marinos, antes de consumir alimentos, además de aproximarnos al lugar donde se ubicaba la cocina:

La vida a bordo fue objeto de profundas meditaciones. Hatteras la estableció con mucho tino, y se hizo un reglamento que se fijó en la sala común. Los marineros se levantaban a las seis de la mañana; tres veces por semana se aireaban los coys; el piso de los dos cuartos se fregaba todas las mañanas con arena caliente; el té hirviendo figuraba en todas las comidas, y la alimentación variaba todo lo posible, según los días de la semana, componiéndose de pan de harina, de grasa de buey y de pasas para los puddings, de azúcar, de cacao, de té, de arroz, de limonada, de carne de buey en conserva y de cerdo salado, de verduras y legumbres en vinagre. La cocina estaba situada fuera de las salas comunes, con lo que, si bien es verdad que se desperdiciaba su calor, se evitaba su evaporación y humedad consecutiva, de que la cocción de los alimentos es un manantial constante (p.138).

Si nos remitimos a María Vila (2017) en su novela *La leyenda de las dos piratas*, la localización del espacio en donde se encuentran los fogones se comparte con la ubicación de los comedores como se describe en seguida:

El muchacho, con el ceño fruncido, miró entonces hacia abajo. Al descubrir a la joven, en su precioso rostro infantil se pintó la sorpresa. Inés le sonrió convencida de que, debido al malestar, su sonrisa había parecido una mueca. —¿Dónde está la cocina? —gritó ella de nuevo separando mucho las sílabas para que el viento no se llevara la mitad de cada palabra. Willie señaló hacia el castillo de proa. —¿En proa? —preguntó Inés. El muchacho asintió señalando de nuevo hacia la pequeña construcción que abría el navío. Inés abandonó la idea de regresar a su camarote y, obedeciendo las instrucciones del crío, cruzó el combés hasta el castillo. El aire en el rostro le hacía sentirse mejor. Al acercarse, oyó ruido de voces, que renovaron sus esperanzas de lograr un desayuno. Bajó los cuatro escalones que llevaban a la puerta del castillo de proa y girando el pomo plateado empujó la madera. El ruido de voces cesó de pronto e Inés descubrió que había llegado al comedor de la tripulación (p.75).

Del mismo modo en páginas posteriores mientras una joven princesa busca lugar donde cenar, es invitada a un comedor exclusivamente de oficiales y se hace mención de nuevo a la ubicación de la cocina:

Detrás de la mesa, por una puerta abierta hacia proa, se veía la cocina, de la que emanaba un agradable olor a comida y un calor que las dos cortesanas agradecieron aún más. Victoria les hizo un gesto para que se sentaran de nuevo y Shatidje se apresuró hacia la puerta, como si quisiera evitar que la capitán y la segundo de a bordo tuvieran que entrar en las dependencias de la tripulación (p.313).

Por otro lado, Michael Crichton (2009) en el libro *Latitudes piratas* nos menciona algo que se pensaba en la época y era que un barco anclado que no posee guardias o resistencia alguna,

es un barco que carece de un tesoro. Lo importante de estos dos pequeños párrafos es la aclaración de que la cocina de un galeón, está ubicada en la popa del navío:

Aquello no le gustó nada: un barco sin guardias significaba un barco sin tesoro. Temió lo que todos habían temido pero nadie se había atrevido a pronunciar: que habían descargado el tesoro y lo habían guardado en otra parte, quizá en la fortaleza. Si era así, sus planes serían inútiles.

Por lo menos, Sanson esperaba encontrar una mínima tripulación y algunos guardias. Fue a la cocina de popa y se animó un poco. La cocina estaba vacía, pero había pruebas de que se había cocinado recientemente: un estofado de buey en una gran caldera, algunas verduras, un limón cortado rodando arriba y abajo sobre la superficie de madera (p.122).

En contraposición, Julio Verne (1865) en *Los hijos del capitán Grant* ubica la cocina que pertenece al *Duncan*, que es un yate un poco más sofisticado y nos hace la aclaración de que la cocina en este buque no está en popa, sino que se encuentra en la proa: “El intruso llamó, entonces, al mayordomo. En ese momento pasaba el señor Olbinett que iba a la cocina ubicada en la proa. Grande fue su asombro cuando se oyó llamar por aquel hombre larguirucho y a quien no conocía. Subió a la toldilla y se acercó al desconocido (p.22).

En *Los piratas del Halifax*, Verne (1903) describe el recorrido que hacen dos jóvenes aventureros para enlistarse en un navío de la *Royal Navy*. El recorrido consistía en conocer el barco en su totalidad, con el fin de estudiar para convertirse en expertos navegantes:

Visitado el comedor y colocadas en los camarotes las maletas, empezó la inspección del barco, haciendo los honores John Carpenter, que respondía a todas las preguntas que le dirigían, particularmente Tony Renault y Magnus Anders. Sobre la toldilla, la rueda del timón y la bitácora fueron miradas por ellos con atención profunda, y, sin duda, las manos de aquellos futuros marinos deseaban coger el timón y poner la proa al Nornordeste o al Sursudoeste. Vueltos al puente, los jóvenes le recorrieron, examinando los dos botes, y la canoa izada a la izquierda. Delante del palo de trinquete estaba la cocina, en la que se hacía ya el almuerzo bajo la dirección de Ranyah Cogh, quien fue felicitado por Horacio Patterson por la belleza de su tipo africano. En fin, el puesto de la tripulación, cuyos hombres no inspiraron ninguna desconfianza; el cabrestante, una de las anclas atravesadas en la serviola de estribor –la de babor estaba echada–, todo esto llamó la atención de los curiosos jóvenes. No quedaba más que explorar la cala para terminar la visita del navío (pp. 52-53).

María Vila (2017) relata en su libro *La leyenda de las dos piratas* una pequeña descripción de la *Wakes' Goddess*, una nave en el cual sirvieron los dos personajes principales de la historia. En esta descripción se da un pequeño acercamiento a la ubicación de la cocina dentro del navío, donde comían y donde estaban ubicados los sitios de descanso de los marineros. Se trata de una buena descripción de este tipo de embarcación, por lo que, la transcribo en su totalidad:

La *Wakes' Goddess* era una carraca de tres palos y ochenta y cinco pies de eslora, con aparejo redondo y mastelero de gavia. Tenía un discreto castillo de proa en el que cocinar cuando llovía, y en el de popa había un comedor con dos grandes ventanas a babor, y dos dormitorios, uno a estribor destinado al capitán y otro más grande que ocupaba toda la popa, destinado al armador. Bajo la superficie estaba la cubierta de artillería, con ocho cañones y una culebrina por banda, con portas para dar salida a las bocas de los cañones. El techo estaba bajo, a no más de seis pies del suelo. En aquel espacio, entre las cerchas, era donde hacía la vida la tripulación cuando no estaba en cubierta. Allí colgarían sus hamacas para dormir y guardarían su caja de pertenencias, cuidando siempre que todo estuviera recogido para no entorpecer las maniobras de ataque y de artillería. Más abajo solo estaban la bodega y la santabárbara a popa. Era un bajel práctico y sencillo, bien cuidado y muy marinero, que bien podía alcanzar los ocho y nueve nudos manejados con pericia (p.212).

En *Piratas y mar azul*, Arthur Conan Doyle (1922) detalla algunas de las estructuras que poseía el bergantín: el camarote del oficial, el de los marineros, y como estos en el castillo de popa estaban simultáneamente unidos a la cocina, además de mencionar algunos de los utensilios que se podían encontrar en ella:

En el bergantín no había, por lo visto, alojamientos en el interior del casco. El capitán tenía su camarote en la casilla de popa; en la escotilla mayor había otra casilla a la que estaba adosada la cocina, y en el castillo de proa, otra para la tripulación. Fue a la que estaba al lado de la escotilla mayor hacia donde me llevó el segundo oficial. Al entrar en la casilla, y al lado derecho, estaba la cocina, con todas sus cacerolas y platos en el suelo, formando un revoltijo; a la izquierda había un cuarto pequeño, provisto de dos literas para los oficiales; al fondo había un espacio como de veinte pies cuadrados, en el que estaban revueltas banderas y velas de reserva (p.79).

También es importante resaltar que en las novelas se hace mención de algunas ciudades brasileñas que tuvieron suma importancia en América por la cantidad de oro que se pudo extraer. Tal es el caso de Pernambuco, y personalmente lo menciono aquí es por la referencia

a la cocina que hace el autor. Pernambuco una ciudad grande y populosa que en 1641 tuvo auge después de la salida de los holandeses. Es importante mencionar que en la *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas* se describe como una ciudad que sufrió el azote de estos bandidos, pero lo más importante y lo que compete es la pequeña descripción que hace Daniel Defoe (1724) de una casa y la cocina que en ella reside:

Los pavimentos de la ciudad son en algunos lugares de anchas losas, restos fragmentarios de su conquista. La ciudad tiene el brazo exterior del río a su espalda, y el puerto delante, en el que se adentran apretadamente unos muelles para el pesado de las mercancías, el cobro de aranceles, y para reunirse y conferenciar mercaderes y tratantes. Las casas son sólidas, aunque sencillas, y tienen celosías, como las de Lisboa, para dejar pasar el aire, sin escusado, y lo que es peor, sin hogar, por lo que su cocina consiste en freír y cocer encima de las estufas, cosa que hacen hasta que la carne se pone lo bastante tierna para despedazarla, y entonces basta un cuchillo para una mesa de doce comensales (p.165).

Se puede resaltar especialmente que muchas de las cocinas también son de estilo rural o existieron en granjas y eso se hace mención en *El pirata* escrito por Joseph Conrad (1823), novela que nos relata las aventuras de un pirata que en algún momento estuvo decidido a cambiar su estilo de vida y dedicarse a labores más domesticas en el área rural. En el siguiente fragmento se hace mención a una cocina de granja que es importante que la tengamos referenciada.

—Venga y le mostraré el lugar donde dormiré —dijo con un suspiro. Esto era lo único que Peyrol necesitaba para ponerse en pie. Entraron juntos en la cocina, en cuyo suelo de losas el sol que entraba por la puerta de atrás dibujaba un amplio rectángulo. Fuera podía verse un tropel de pollos al acecho, mientras que una gallina amarilla, apostada en el umbral mismo de la puerta, lanzaba afectadamente la cabeza a izquierda y derecha. Una vieja depositó sobre la mesa un cuenco lleno de restos de comida y se les quedó mirando. La amplitud y limpieza de la estancia impresionaron favorablemente a Peyrol (p.20).

Se hace mención en esta novela al cambio de estilo de vida que tuvo el pirata para convertirse en jornaleros y como se dedicó más a la vida rural adoptando su estilo de vida, pero del mismo modo añorando sus años de servicio en el mar.

Aquel pirata de los mares convertido en labriego se encontraba perfectamente acomodado en aquella granja que, como si fuese un faro, dominaba un par de fondeaderos y el mar abierto. El aspecto de la cocina por la que cruzó era exactamente igual al del primer día: el rayo de sol en el suelo, los utensilios de cobre brillando en las paredes, la mesa fregada e inmaculadamente limpia... Sólo la anciana, la tía Catherine, parecía tener las facciones más

afiladas. Hasta la mismísima gallina que movía presuntuosamente la cabeza en el umbral de la puerta parecía no haberse movido de su sitio durante los últimos ocho años (p.26).

Es importante resaltar tipos de descripciones que no pertenecen exclusivamente a las cocinas de los piratas, pues estos pequeños relatos, de una u otra forma, nos permiten establecer algunas diferencias y contrastar la variedad de cocinas que se pueden encontrar en las novelas de piratería. No se hace mención a otro tipo de cocinas, pues las novelas de piratería se enfocan más en la acción naval y poca importancia se le da al que hacer frente a la cocina. Por eso la importancia de rescatar lo que más se pueda de estas novelas con el fin de enriquecer nuestro conocimiento de los fogones de la época en su variedad. Las anteriores páginas nos permiten esclarecer un poco el panorama de los distintos tipos de cocina que habían hasta la época enmarcada en este proyecto, las referencias citadas nos dan cuenta que no es ajeno el tema de la cocina en las novelas, lastimosamente hubiese querido encontrar una descripción lo suficientemente detallada para poder representarla por medio de una descripción que sea congruente con el trabajo de investigación, pero la variedad de cocinas y utensilios que se encontraron en las distintas lecturas, la amplia gama de la cocina nos hace comprender que cada una de estas es única y varía dependiendo su locación geográfica y su ubicación espacial.

Capítulo 6: ¡A comer se dijo!

Después de contextualizar al lector acerca de lo que gira alrededor de la piratería, que tipo de naves usaban y de los piratas más célebres, vamos a deleitarlo con la variedad de aromas y sabores que estos afortunados navegantes tuvieron la dicha de llevar a su paladar.

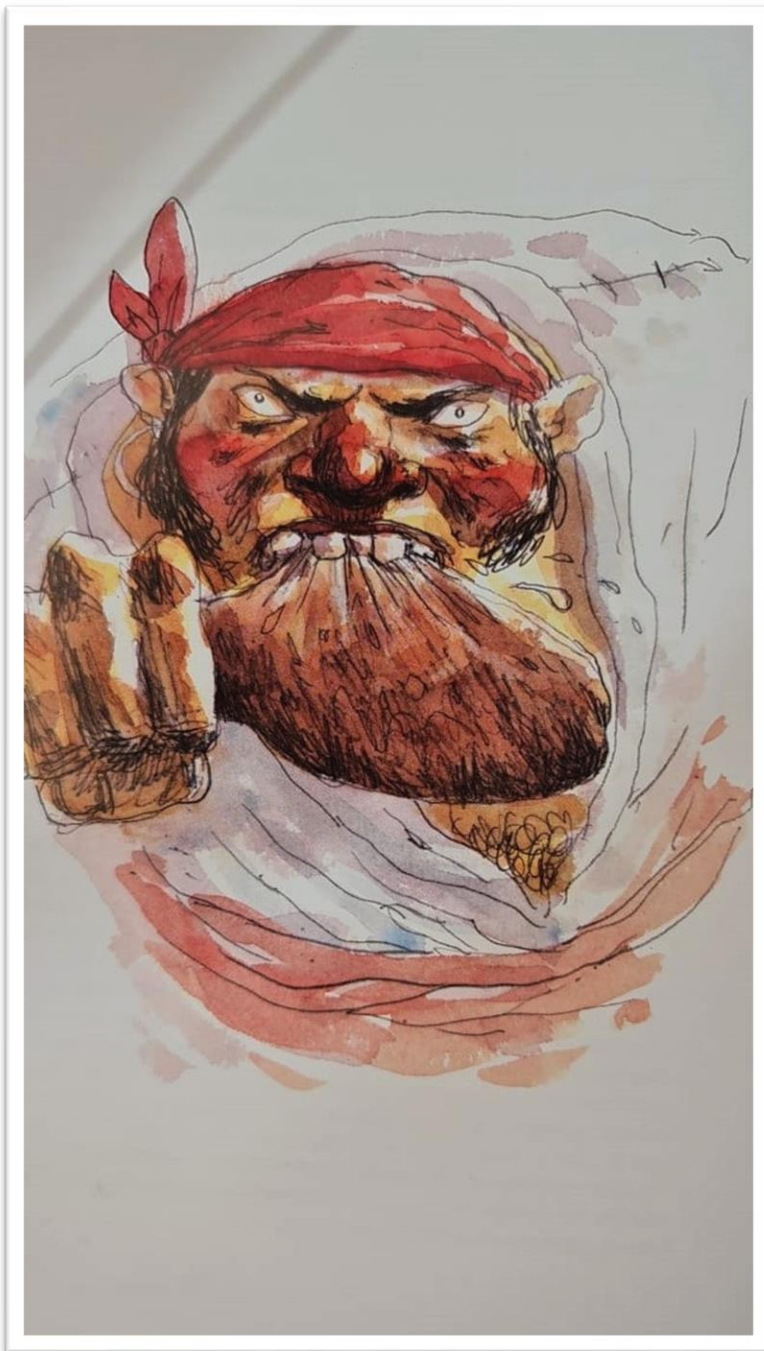


Figura 27. Ilustración de un Pirata comiendo. Fuente: *La cocina de los filibusteros*. P.184. Ilustrado por: Hyppolyte.

6.1 A la gran tortuga, el pirata subyuga: modos de caza y preparación de la carne de tortuga.

La gran importancia que se le concedía a la carne de tortuga²¹ en los siglos XVI hasta el XX, por poco lleva a la casi extinción de dicho animal, en una depredación por parte de los humanos casi sin precedentes como veremos a lo largo de este capítulo, si leen con paciencia lo que continua.

Resulta bastante extraño no encontrar muchos datos significativos de su consumo como alimento o fuente de proteínas en la antigüedad; se debe tal vez, a que iba en contra de muchos preceptos religiosos tomando como ejemplo el judío, que prohibía su consumo, y porque en las navegaciones costeras el sustento estaba más o menos garantizado durante cada travesía. Por eso en la época de los descubrimientos de grandes tierras es cuando su carne se revaloriza y se pone de moda entre todos los marinos gracias a la creencia, justificada, de que dichos reptiles curaban uno de los males que azotaban los mares sin piedad fue es el escorbuto.

Lo primero que debo contextualizar y me permito transcribir en su totalidad, es un aporte que hace Exquemelin (1678) en el que describe, según su diario, los tipos de tortugas que se encuentran en América y hace una descripción muy detallada de ellas, la cual considero que va a nutrir al lector de información útil sobre la importancia de la carne de tortuga en la dieta de los piratas:

En las partes de la América hay cuatro especies de tortugas. La primera es tan grande, que cada una llega al peso de 2000 o 3000 libras; sus escamas son tan blandas que con facilidad las cortan con cuchillos, estas tales no son buenas para comer. La segunda, son de mediocre cantidad, y tienen el color verde y las escamas más duras que las primeras, es comida de un gusto agradable. La tercera se diferencia muy poco en la cantidad de la segunda, pero tiene la cabeza algo más grande; llaman a esta tercera especie los franceses *cavana*: no vale nada para sustento. La cuarta se llama *cabaret* y es muy semejante en todo a las tortugas que tenemos en la Europa; tiénese esta de ordinario entre las peñas, de donde salen a buscar que comer, siendo su ordinario manzanas de mar. Las otras arriba dichas comen hierba, que crece encima en el agua, sobre los bancos de arena y parecen por su agradable verdor a los matizados y muy deliciosos prados de las provincias de Holanda. Sus huevos son casi como los del cocodrilo, mas sin cáscara, estando cubiertos de una tenue película; hállanse en tanta

²¹ En el caribe hay 4 tortugas que predominaban: La tortuga verde, tortuga Carey, tortuga caguama y la tortuga Laud.

abundancia en las costas arenosas que si los pájaros no vinieran a destruirlos, la mar se llenara sumamente de tortugas (p.58).

La importancia que tiene este párrafo es sumamente valiosa porque al leer sus líneas podemos sentir su descripción, podemos transportarnos por un instante a lo que este pirata en su diario nos quiere contar, además de que Exquemelin contrasta de una forma u otra el tipo de tortuga americana con la europea. Tal vez por la variedad exótica de fauna de nuestros continentes es que se convirtieron en potencias culinarias en la época de la piratería.

Siguiendo con la idea del capítulo, otra referencia que tiene gran importancia, fue la de los hermanos navegantes Cristóbal y Bartolomé Colón, los cuales decían que las islas Caimán eran tan favorables para que las tortugas se reprodujeran, que cuando fueron descubiertas, se les nombró Tortugas, por el gran número que alcanzaban estos reptiles en sus costas²². Pero claro está que no son las únicas islas donde abundan estos animales. Escudriñando en las novelas consultadas para elaborar esta monografía me doy cuenta de que se hace mención a muchos lugares que fueron paraderos obligatorios para todo tipo de navegantes que quisiesen hacerse con este animal para su consumo. Como lo es la isla de Gorgona²³; Gosse (1932) cuenta que:

En Gorgona, los bucaneros encontraban abundancia de las mejores provisiones, y a las horas de las comidas, los comensales han debido experimentar gran satisfacción al ver en su plato guisados de conejo, de mono, de serpiente, ostras, almejas y demás mariscos, o bien pequeñas tortugas, así como otras clases de pescado. También cogimos un perezoso, animal que merece bien su nombre. (p.66)

Según Cordingly (1996), “En la costa de América del Sur, los bucaneros al mando del capitán Sharp se alimentaron de «conejos indios, monos, serpientes, ostras, caracoles marinos, bígaros y unas pocas tortugas de tamaño pequeño, así como otras variedades de buen pescado». Si no había barcos que saquear y la comida escaseaba, los piratas tomaban por asalto las poblaciones y las aldeas costeras” (p.93). Entonces nos damos cuenta de que en América del Sur abundaban variedad de reptiles, pescados y mamíferos que sirvieron como

²² Historia general de los viajes, parte III. Libro V. Viaje de Cristóbal y Bartolomé Colón.

²³ Ubicada en el municipio de Guapi en el departamento del Cauca, la isla Gorgona se encuentra a 35 km de la costa pacífica colombiana. Junto a la isla Malpelo son las únicas islas de Colombia en el Océano Pacífico. Véase en: www.colombia.co/visita-colombia/viaja-a-isla-gorgona

sustento en los viajes; también Cordingly (1996) nos aclara que en las Antillas son abundantes las tortugas y los piratas que arribaban en algunas islas en busca de agua dulce, atrapaban una que otra:

La incursión podía requerir varias horas o días, y en los climas tropicales era una tarea ardua. No era fácil encontrar fuentes de agua dulce, sobre todo en los trópicos durante la estación seca. A veces encontraban agua, pero sabía mal o estaba demasiado fangosa o turbia como para correr el riesgo de beberla.

Durante esas visitas a tierra atrapaban tortugas, muy abundantes en las islas antillanas. (p.93).

Alexandre Olivier Exquemelin (1678) en su diario dejó un testimonio verídico de algunos de los lugares donde, él presenció grandes cantidades de tortugas, es importante tomar los testimonios de Exquemelin como referencia, ya que se trata de los relatos que pueden dar constancia del actuar de los piratas, sus costumbres y algunos oficios que desempeñaron. Ejemplo de lo anterior es el siguiente fragmento en el que Exquemelin relata que en Guatemala o sus cercanías, las tortugas son excelentes y se conseguían en abundancia.

Llegando a la costa de la mar, donde dejaron un partido de sus camaradas, hallaron que estos se habían entretenido en correr tras los pescadores que en aquellos distritos vivían, o venían del río de Guatemala, donde aguardaban un navío que debía venir de España. Finalmente, resolvieron de ir hacia las islas que están de la otra parte del golfo, para limpiar y calafatear sus navíos, dejando entretanto dos canoas delante de la costa o boca del río de Guatemala, para tomar el navío que dijimos se aguardaba allí de España.

El intento principal de su ida a aquellas islas era buscar provisiones, sabiendo que las tortugas de por allí son excelentes y gustosa comida. (pp.87-88).

Entre tanto Exquemelin en sus viajes con el afamado Capitán Henry Morgan enseñan que cuando un barco se dirige a un lugar lejano, es preciso hacer escalas para reparar la nave o ponerla a punto, y en su paso conseguir una buena provisión de tortugas. Tal es el caso de su travesía desde Costa Rica donde necesitan calafatear²⁴ su nave y menciona su escala en Boca del Toro (Panamá) para aprovisionarse de tortugas:

²⁴ Cerrar las juntas de las maderas de las naves con estopa y brea para que no entre el agua. (DRAE, 2021)

Pero siéndonos ya preciso el buscar camino por donde valernos, proseguimos nuestro viaje, barloventeando Costa Rica, donde era nuestro intento adquirir algunas vituallas y calafatear en parte segura nuestra barca, que estaba del todo casi en la imposibilidad de hacer viaje. En pocos días llegamos a un grande puerto llamado Boca del Toro, en el cual se halla cantidad de buenas tortugas (P.170).

Menciona Defoe (1724) en su crónica una isla que el autor afirma desconocer, pero que se halla al sudoeste de Cuba, una isla que no está habitada o es poco frecuentada, debido a su condición espacial y geográfica que le impide a un barco acercarse. Esta isla fue usada por los piratas para esperar respuestas a extorsiones hechas a los ingleses y, claro está, esperando la respuesta tuvieron que adaptarse al lugar y mirar de qué manera se abastecerían, por lo que la tortuga fue casi su salvación. “Aquí estuvieron unos nueve meses; y como no tenían provisiones para más de dos, se vieron obligados a procurarse lo que la isla les podía proporcionar, que era pescado de varias clases, y en especial tortugas, que fue de lo que mayormente se alimentaron, ya que las hay en cantidades abundantísimas en las playas de esta isla” (p.239).

Escudriñando en el texto de Daniel Defoe (1724) hay un párrafo que tiene una descripción tan detallada de la forma de cazar y de las fechas en las que las tortugas se aparean, que me parece de gran valor en este proyecto y de gran importancia, por lo que lo incluyo enseguida:

Hay tres clases de tortugas en las Indias Occidentales: las más grandes pesan de 150 a 200 libras o más, aunque las que encontraron en esta isla eran del tamaño más pequeño, que pesan de 10 a 12 libras, y tienen una concha muy finamente labrada, y de hermoso veteado; su carne es dulce y tierna; algunas saben cómo a pollo, otras a vaca, etc., de manera que no fue demasiado sufrimiento para ellos sustentarse de estas provisiones, dado que aportan a la mesa variedad de carnes. La manera de pescarlas es muy particular: debe tenerse en cuenta que los meses en que hacen sus puestas son mayo, junio y julio, para que puedan salir las crías, y esto tres veces en una estación, y siempre en la arena de la playa, poniendo unos 80 a 90 huevos cada vez. El macho acompaña a la hembra, y los dos salen a la playa sólo de noche, que es cuando hay que acechar sin hacer ruido ni encender luces; tan pronto como llegan a tierra, el que está al acecho las vuelve de espaldas al suelo y las arrastra más arriba de la marca de la pleamar, dejándolas allí hasta por la mañana, donde indefectiblemente las encontrará, porque no son capaces de darse la vuelta, ni de moverse de donde están: Hay que decir que además de la época de la puesta pueden acudir a tierra a comer, pero lo notable de estos animales es que van siempre a lugares diferentes para la reproducción, dejando sus parajes habituales durante dos o tres meses; y se cree que en toda esa época no comen nada (pp.239-240).

Llegados a este punto antes de mencionar los usos y formas de consumir la tortuga, considero necesario, con base en mis fuentes, explicar los implementos que usaban para la caza y como se efectuaba.

Uno de los principales instrumentos usados por los piratas o pescadores es la canoa, que se usó para distintos fines, pero en este caso hablaremos de la canoa que se emplea exclusivamente para la pesca de tortugas. En las distintas novelas consultadas se puede dar fe de que los pescadores usaban estas pequeñas canoas porque eran maniobrables y que por su tamaño podían ingresar casi a cualquier lugar que no es accesible con un navío de mayor tamaño. Cordingly (1996) nos relata el desafortunado suceso que vivieron unos cuantos pescadores por aceptar la invitación del afamado capitán Jack Rackam (véase el capítulo de los piratas más famosos) a subir a bordo de su navío, pues para su mala fortuna, el barco fue atacado, sus tripulantes apresados y condenados a la horca

El 24 de enero de 1721, se celebró el juicio a los nueve ingleses desafortunados que estaban a bordo de la nave de Rackam cuando Jonathan Barnet la capturó. Pocas horas antes navegaban en canoa en busca de tortugas y los piratas los convencieron de que subieran al barco para compartir un vaso de ponche. El tribunal los condenó por piratería sobre la base de que iban armados y ayudaron a Rackam a remar. A seis los ahorcaron y, como comentó el capitán Johnson, «todos debemos reconocer que para esos pobres fue un hecho desgraciado» (p.67).

Entonces lo que más se resalta de la anterior referencia es el uso que se le dio a la canoa con el fin de contextualizar y apoyar la idea de que fue un vehículo necesario para los fines de la pesca de tortuga. Walter Scott (1822) en su novela *El pirata* aporta en un fragmento a la idea, pues se hace mención de que los españoles en sus navíos llevaban canoas específicamente para la pesca de tortugas: “Combatimos largo tiempo contra los españoles, pero con escaso éxito, porque sólo pudimos apresarlos algunas miserables y pequeñas barcas que se ocupaban en la pesca de la tortuga, y cuya carga no valía la pena de conducirla a bordo” (p.498). De esta manera evidenciamos el transporte que usaban para dicho fin. Pero también en las novelas se habla de los pescadores y es necesario referenciarlo en este escrito, ya que fue un oficio muy valioso en la época.

En la novela *Bajo la bandera negra: la vida entre piratas* en uno de sus párrafos, se narra la importancia que tuvieron los pescadores de tortugas en el rescate de Charles Vane (véase el capítulo de “los piratas más famosos”) que sumido en la locura logró sobrevivir a un naufragio. Tiempo después por fortuna fue rescatado por pescadores de tortugas, que por azares del destino escogieron la isla para cazar tales reptiles, pero el acto de bondad no serviría de nada porque posteriormente iba a ser capturado, acusado de piratería y condenado a la horca. Cordingly (1996) lo cuenta de la siguiente manera:

Charles Vane no tuvo tanta suerte. En febrero de 1719 navegaba al sur de Jamaica, cuando su balandro pirata fue alcanzado por un violento tornado. El vendaval lo arrastró hacia una isla pequeña y deshabitada del golfo de Honduras, donde se vio impulsado hacia la orilla y se hizo añicos. Casi todos los tripulantes se ahogaron. Aunque sobrevivió al naufragio, Vane pasó varias semanas en la isla, sumido en un estado lamentable. Los pescadores locales que acudían allí a menudo a buscar tortugas lo ayudaron a sobrevivir y, al final, lo recogió un barco jamaicano al mando del capitán Holford, que había sido bucanero. Lo trasladaron a Jamaica, donde... fue ahorcado por piratería (p.82).

Los pescadores al conocer la gran cantidad de tortugas que habitaron en las islas alrededor del Caribe, se organizaron en pequeñas flotillas dedicadas exclusivamente a ir de isla en isla en busca de tanpreciado manjar, a estas pequeñas empresas se les denominaron “pesca de la tortuga” como lo relata Defoe (1724) en la *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas*.

Las tortugas, animales anfibios que escogen siempre los parajes más tranquilos y solitarios para hacer sus puestas, y son innumerables cuando es su época, y apenas las vería nadie (salvo los piratas) si no fuera por esto: entonces las embarcaciones de Jamaica y otros gobiernos efectúan viajes llamados de pesca de la tortuga, para abastecer a la gente, ya que es alimento normal y apreciado entre ellos (p.39).

Fue de mucha importancia el oficio ya que muchas tripulaciones piratas carecieron de experiencia para atrapar los reptiles. Por lo que recurrieron a métodos no ortodoxos para poder abastecerse de tal preciada carne, por lo que el oficio de pescador también significaba peligro si se topaba con piratas faltos de experiencia en la caza de tortugas. Robertson (2010) apoya mi idea al mostrar un párrafo que aclara el peligro que ellos tenían:

Todos bajan a tierra y plantan sus tiendas, y se turnan para realizar expediciones de saqueo en sus canoas. Toman como prisioneros a los pescadores de tortugas de Bayamo, pobres gentes que pescan y venden las tortugas como medio de vida, para alimentar a sus esposas e hijos. Una vez apresados, estos hombres tienen que cazar las tortugas para los ladrones mientras estos permanezcan en la isla. En el caso de que los piratas pretendan navegar a lo largo de una costa en la que abundan los galápagos, se llevarán a los pescadores con ellos (p.19).

No se ahonda mucho en detalles respecto a tal oficio, pero en algunas novelas se hace mención de herramientas o métodos que fueron usados por los pescadores para cazar tortugas. En el siguiente párrafo se relata la historia de unos desafortunados piratas que al no estar de acuerdo con la decisión de trasladarse a un lugar distinto del que el resto de la tripulación había escogido, fueron abandonados en una isla deshabitada y se les obsequio una red para cazar tortugas con el fin de no dejarlos del todo desamparados, Cordingly (1996) así lo relata:

Rendell y tres más eran partidarios de dirigirse a la bahía de Campeche, pero el resto de la tripulación, encabezada por John Graham, el médico de la nave, estaba empeñada en cruzar el Atlántico rumbo a la costa de Guinea. Prevaleció la decisión de la mayoría y el desafortunado Rendell y sus partidarios fueron desembarcados en una isla, se les dio una red para atrapar tortugas y una canoa para que remasen con sus brazos; la mentada isla estaba deshabitada y se encontraba a diez leguas de tierra firme o de cualquier sitio habitado (p.126).

En algunos lugares del Caribe se cazaba con redes, que más o menos tenían unas dimensiones de cinco metros y medio de ancho por un largo de siete y tenían extensas mayas que eran unidas por una boya en cada extremo, estas boyas estaban hechas con un tronco espinoso, se ponía en la parte inferior de la red cuatro o cinco piedras de gran peso, para mantenerlas tensionadas. Lo más común era colocar dichas redes cerca de las islas donde frecuentaban las tortugas, ya que ellas iban a comer una especie de frutos que estaban pegados a las rocas, en otras palabras, cebos, dejándolas atrapadas allí hasta que los pescadores las visitaban tiempo después.



Figura 28. *Tortuga en una red.* Fuente: https://www.eltiempo.com/files/image_640_428/uploads/2020/01/14/5e1e77db5a5fb.png

En la crónica de Defoe (1724) ya mencionada se hace referencia a una balandra tortuguera que aparte de dedicarse a la pesca de tortuga, se transportan en ella perros de caza, que son usados para rastrear jabalíes salvajes y en esa cacería se consigue una que otra tortuga:

Los de la isla permanecieron en sus escondites, las copas de los árboles, desde donde estuvieron observando a los piratas hasta que se marcharon; entonces bajaron, fueron a la playa, y se llevaron una grata sorpresa al descubrir un pequeño barril de harina, de entre veinte y treinta libras, unas tres arrobas de sal, dos frascos de pólvora, varias balas, y cierta cantidad de munición pequeña, con un par de mosquetes, un hacha muy buena, y también una olla, una sartén, y tres perros que habían quitado a una balandra tortuguera, de esos que se crían para cazar, y que suelen llevar las balandras que van a la pesca de la tortuga porque son muy útiles para rastrear puercos salvajes (p.501).

Otro método que relata Exquemelin (1678) para cazar tortugas es el siguiente: “El modo de pescarlas es, tomando un clavo chillón y haciendo una como garrocha, le meten y aseguran en un palo largo, el cual descargan, a modo de puñalada, sobre la tortuga cuando sube encima del agua a tomar aire” (p.59).

En el transcurso de este escrito ya vimos técnicas y métodos que usaban los piratas o pescadores para obtener tan codiciada carne, pero también es importante conocer como la tortuga evita su extinción de tal depredación. Exquemelin (1678) nos informa que “Las orillas de la mar son también muy agradables, a las cuales llegan las tortugas en abundancia a echar sus huevos” (p.35). Las tortugas se acercan a las riberas del mar para colocar sus huevos en

la arena, soterrándolos en ella y, por medio de los rayos del sol, permiten la incubación y de esta forma se protege y se multiplica la especie. Este afamado pirata nos relata lo siguiente:

Ellas tienen lugares acostumbrados donde van todos los años a echar sus huevos; los principales son en las tres islas llamadas Caimanes, que están en la altura de 20 grados y 15 minutos, latitud septentrional, 45 leguas de la parte del norte de la isla de Cuba.

Es una cosa admirable de ver cómo las tortugas pueden hallar esta isla, porque la mayor parte de ellas vienen del golfo de Honduras, que está lejos de ella 150 leguas. Ha sucedido muchas veces que algunos navíos habiendo perdido la altura por grandes nieblas que hacía, tomaron la rota y corriente sólo por el ruido que oían de tortugas y las siguieron hasta llegar a la isla. Cuando la sazón de ellas es pasada se retiran hacia la isla de Cuba, donde hay muy buenas partes para hallar su sustento, pero mientras ellas se hallan en Cacán, no comen nada. Habiendo estado un mes en los mares de Cuba y que están ya gordas, los pescadores españoles vienen a pescarlas siendo en tanta abundancia que proveen con largueza sus ciudades, villas y lugares (pp.58-59).

Pero por desgracia para dicho reptil, sus huevos también fueron muy apetecidos por los piratas y pescadores. Fe de ello puede dar Scott (1822). Él cuenta en su novela que un marinero al no tener el medio para cazar aves o tortugas en sí, recurre a coger estos huevos para poder abastecerse: “—Resultó que me mantuve a expensas de los pájaros de mar, que, al principio, dejaban que me acercase a ellos y los matase a palos; pero, cuando conocieron mejor las perversas disposiciones de la especie humana, emprendían rápidamente el vuelo al verme avanzar, y vime obligado, para mantenerme, a coger los huevos de las tortugas” (p.500). Una información importante sobre los huevos de las tortugas es saber que constan de una clara que no se endurece por más que se quiera hervir y su yema si lo hace como los huevos de gallina.

Después de conocer tan necesarios datos para nutrir este capítulo, es pertinente mencionar algo que se me pasaba por alto, y es que Exquemelin en su diario relata algo de suma importancia. El menciona la enemistad que tienen los indios con algunas tripulaciones piratas, esto era un factor que impedía que se abasteciese las tripulaciones en algunas islas, y también les impedía pescar tortugas en aquellas.

Nosotros que vimos los pocos frutos que los otros de allí habían conseguido, fuimos a la costa del Occidente, en cuyos parajes pescamos excesiva cantidad de tortugas, tantas que nos eran necesarias para la provisión de nuestras barcas, aunque fuese por largo tiempo el que careciésemos de carnes o pescados. Hallámonos, después, faltos de agua fresca; no porque

en las islas próximas dejase de haber con abundancia, pero no osamos saltar en ellas para buscarla, por las razones sobredichas de enemistades con los indios (pp.170-171).

En páginas posteriores nos enseña que de vez en cuando los piratas tenían buenas relaciones con los indios, esto les resultaba de gran utilidad en el abastecimiento de sus naves, pues algunos indios encontraban familiaridad con la causa pirata y decidían embarcarse a la mar con ellos, esto era beneficioso pues se dice que los indios tienen un gran potencial para la pesca y la caza. Dicho acontecimiento se relata a continuación:

Con la frecuencia y familiaridad que estos indios tienen con los piratas, acostumbran, tal cual vez, de irse con ellos a la mar y quedan años enteros sin volver a sus casas de que resulta saber hablar muy bien las lenguas inglesa y francesa y muchos piratas, la indiana. Son muy diestros para tirar el arpón, con que les dan mucha utilidad para el sustento de sus navíos con la pesca de tortugas y manatíes; porque un indio es capaz de abastecer una nave de 100 personas (p.175).

Abastecerse era necesario después de cada travesía, por lo que en sus víveres no puede faltar la deliciosa carne de tortuga. En las distintas novelas se evidencia que, a la hora de organizar los viajes, se empaca lo necesario para sobrevivir y se hace mención de que debía estar presente la carne de tortuga, la cual conservaban en salazón para que durara mucho más tiempo. Cordingly (1996) cuenta que “Durante el encuentro preliminar, decidían el lugar en que obtendrían provisiones para el viaje. Una vez acordado, los piratas se dedicaban a saquear algún asentamiento español y volvían a la nave con una provisión de cerdos, reforzada con tortugas y otras provisiones” (p.94). Gosse (1932) escribe que antes de hacerse a la mar:

Los piratas avisan a cada uno de los que deben tomar parte en la expedición, el día exacto en que se han de embarcar, imponiéndoles al mismo tiempo el deber de traer la cantidad de pólvora y de balas que estimen necesario para la empresa. Una vez a bordo, todos se reúnen en consejo para discutir la cuestión del lugar adonde habrán de ir primero a fin de cargar víveres, sobre todo carne, pues casi no comen otra cosa, y la vianda más común entre ellos es el puerco. El alimento que sigue después es la tortuga, que acostumbran salar un poco (pp.60-61).

También el pirata Exquemelin (1678) en su diario escribe una práctica que era muy común antes de emprender las travesías o expediciones:

Antes que los piratas vayan a la mar hacen advertir a cada uno de los que deben ir con ellos el término de embarcarse, intimándolos como consigo son obligados a traer en su particular tantas libras de pólvora y balas, cuantas juzgaren serles necesarias. Estando ya estos a bordo, júntese en forma de consejo para decretar dónde han de ir primero a buscar vituallas, principalmente carne, pues no comen otra cosa, la más ordinaria de puerco y algunas tortugas que hacen salar un poco (p.57).

Emilio Salgari (1898) en su novela *El corsario negro* escribe lo que los marinos pueden encontrar en una isla donde se ha hecho algún tipo de expedición y si encuentran una tortuga, fuese el lugar que sea, era bienvenida en los platos de los piratas: “Mientras el Corsario hacía de vigía, bajaron una vez más la colina ocultos entre el follaje. Regresaron casi al alba, cargados como mulas. Traían cocos y naranjas de una plantación indígena; cavoli de palma, que puede remplazar al pan; una gran tortuga de agua que habían sorprendido en un laguito, y algunos peces. Si economizaban las provisiones, podrían tener alimentos para cuatro días” (pp.54-55). Salgari también explica que, al caer el sol para dar paso a la noche, se usaba la carne de tortuga como cena: “Cuando el sol estaba próximo a ponerse, los hombres acamparon en un enorme claro. Pues sabían que los indígenas no se atreven a atacar en terreno descubierto. Comieron frugalmente un poco de tortuga y unas galletas, y ordenaron los turnos para dormir” (p.48).

Daniel Defoe (1724) en su libro *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas* no se queda al margen de describir uno de los motivos por el cual los piratas infestaron los mares de las Indias Occidentales y dentro de esta descripción, se puede evidenciar que las tortugas eran parte de sus provisiones y uno de sus platos más apetecido.

Paso ahora a hablar de los piratas que infestan las Indias Occidentales, donde son más numerosos que en ninguna otra región del mundo; y esto por varios motivos: Primero, porque hay allí multitud de pequeñas islas deshabitadas y cayos, con puertos abrigados y seguros donde pueden limpiar sus naves, y abundancia de algo de lo que a menudo necesitan hacer provisión; me refiero a agua, aves marinas, tortugas, mariscos y pescado; y donde, si llevan aguardiente, se dan a la bebida unos días, y se animan para nuevas expediciones, antes de que los pueda ahuyentar ninguna información sobre ellos (pp. 38-39).

En la misma crónica Defoe hace mención a unos piratas que tuvieron que estar en una isla después de un naufragio y su única forma de alimentarse era lo que la isla les proveía, pero

optaron principalmente por comer tortugas, debido a la gran cantidad y porque les resultaría más fácil de capturar, esto les evitaría la fatiga y el gasto energético de correr detrás de cerdos salvajes. Es curioso como el autor resalta la pereza de los piratas en tiempos difíciles.

Aquí estuvieron unos nueve meses; y como no tenían provisiones para más de dos, se vieron obligados a procurarse lo que la isla les podía proporcionar, que era pescado de varias clases, y en especial tortugas, que fue de lo que mayormente se alimentaron, ya que las hay en cantidades abundantísimas en las playas de esta isla. No sé si había puercos salvajes, bóvidos u otro ganado corriente en varias de las Antillas, o si estos piratas eran demasiado perezosos para cazarlos, o preferían otra clase de comida; pero ellos mismos me han informado de que durante todo ese tiempo no consumieron otro alimento que el marino, o pan, éste hecho con arroz, del que tenían gran cantidad a bordo: lo cocían, prensaban y secaban, y lo comían con la tortuga (p.239).

Ahora si entrando a fondo en lo culinario voy a mencionar como se aprovecha la carne de tortuga y lo que fuera consumible de ella. Empiezo por Cordingly (1996) quien relata como Francis Rogers hace una pequeña, pero sustanciosa descripción, del sabor de la carne de tortuga y las propiedades que puede tener consumir hígado de dicho reptil: “En 1704, cuando visitó Jamaica, Francis Rogers escribió: «... lo mejor para comer es tortuga... La carne se parece mucho a la de vaca de primera, pero la grasa es de color verde, exquisita y dulce; el hígado también es verde y resulta muy saludable, intenso y purgativo»” (p.93). Un líquido aprovechable de la tortuga fue su sangre, que Phillip Gosse (1932) cuenta la importancia que tuvo para llenar de energía a piratas que habiendo llegado al límite de sus fuerzas y no encontrar agua potable, este milagroso líquido les habría permitido recuperarse y seguir su rumbo:

La experiencia les mostró que cinco personas era lo más que podía soportar la canoa, y que era preciso dejar a dos compañeros en tierra, para que los otros pudiesen salvarse. Comenzó el viaje. Cuatro hombres tiraron vigorosamente de los remos, no pensando más que en su salvación, mientras el quinto achicaba sin parar. Al despuntar el día, descubrieron con horror que todavía se encontraban a la vista de los barcos anclados en el puente. Milagrosamente, pasaron inadvertidos. Durante tres días, los tráfugas remaron así, viendo agotarse su pan y casi toda el agua potable. Al cuarto día, -era en julio y hacía un calor sofocante- los cinco compañeros habían llegado al límite de sus fuerzas cuando lograron coger una tortuga que nadaba dormida en la superficie del agua. Bebieron su sangre y comieron su carne. Esta colación los reanimó lo suficiente para permitirles empuñar de nuevo los remos y seguir esperanzados rumbo a Mallorca y a la libertad (p.33).

Cabe mencionar que otra parte de la tortuga que fue aprovechable, pero no con fines culinarios, fue el caparazón o la concha. Defoe (1724) en *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas* escribe lo siguiente: “Los del bote se adentraron un trecho en tierra y descubrieron algunas cabañas, con las cubiertas hechas de conchas de tortuga, e imaginaron que las pescaban como alimento, cuando era época de ellas, y con sus conchas hacían después la techumbre de las casas” (p.430). Después, el caparazón de la tortuga fue usado para hacer ornamentos y joyería, tuvo su significado en la cosmovisión de distintos grupos indígenas, lo menciono, pero no ahondo en el tema debido a que no es de interés en este capítulo.

A pesar de que se menciona muchas veces el uso de la carne de tortuga, pocas veces se habla de su preparación o alguna receta distinta que nos de fe de las técnicas usadas para la cocción en esa época. Un autor que se atreve a mencionar ese uso diferente fue Crichton (2019) que en su novela *Latitudes piratas* hace mención en dos ocasiones al estofado de tortuga: “En cuanto se fue, ella dejó el cazo de estofado en el suelo y miró a Hunter. Él no la reconoció, pero estaba hambriento, y el olor del estofado de tortuga era fuerte y agradable” (p.219). Dicho estofado para los personajes tenía un sabor tan delicioso que para el lector le es imposible contener esas ganas de probarlo.

EN LA OSCURIDAD, las tortugas reunidas en Chocolate Hole emergieron a la superficie haciendo chocar sus afiladas fauces. No lejos de allí, la señorita Sharpe, ataviada con volantes y riendo, esquivó coquetamente a uno de los guardias que quería tocarle los pechos. Le mandó un beso y siguió caminando a la sombra del alto muro de Marshallsea. Llevaba en las manos un cazo con estofado de tortuga (p.218).

Castro Caycedo (1991) relata como unos sobrevivientes a un naufragio usaron lo que la isla les brindaba, pero como es evidente si hace una correcta lectura de las páginas anteriores, se puede entender que en una isla en el Caribe hay abundancia de frutas, vegetales y animales, pero la importancia del siguiente párrafo radica en la descripción de lo que se hace con los animales que son cazados. Su carne es tasajeada y después de este proceso se deleitan con un succulento asado en barbacoa.

Después repartieron aquella poca de harina por partes iguales y con agua -sin quitarle el salvado ni la arena con que estaba mezclada- hicieron tortillas sorrosadas en ceniza y rescoldo. Y habiendo tomado muchos pájaros bobos y alcatraces y de otros géneros y algunas tortugas de las que hicieron tasajos asados en barbacoa, arreglaron sus mochilas para tres o cuatro días que creían que era lo que los separaba de Tierra firme. El lunes siguiente se embarcaron cuarenta y cuatro hombres y cinco mujeres, dejando atrás las ánimas de veintiún cristianos ahogados en la tragedia (p.240).

Melville (1851) en la novela *Moby Dick o La Ballena* hace mención de las albóndigas de tortuga, como comparación, pero no brinda información acerca ella o de su preparación: “Las marsopas, en efecto, son consideradas hoy día como un delicado manjar. Su carne se convierte en albóndigas de tamaño como de bolas de billar, que, estando bien sazonadas y con especias, podrían tomarse por albóndigas de tortuga o de ternera” (p.419).

Para concluir este escrito acerca de la tortuga y sus usos culinarios en las novelas de piratería, me permito anexar recetas que se preparan mucho en mi tierra, en Colombia, además del ragú caribeño que pueda que a través de la historia se haya ido moldeando a recetas más contemporáneas, pero que la base es la misma, la carne de tortuga.

Antes de ver las recetas, me permito mostrar cuales son las tortugas que predominan en el Caribe y las que a mi parecer fueron las que más impactaron en la cultura gastronómica de los piratas.

Tipos de tortugas:



Figura 29. *Tortuga Caguama* Fuente: <https://aquaworld.com.mx/>



Figura 30. *Tortuga verde* Fuente: <https://aquaworld.com.mx/>



Figura 31. *Tortuga Laúd*. Fuente: <https://aquaworld.com.mx/>



Figura 32. *Tortuga Carey*. Fuente: <https://aquaworld.com.mx/>

Algunas preparaciones con carne de tortuga:

El guiso y la sopa de tortuga, son recetas bastante importantes en la gastronomía caribeña, por lo que considero importante resaltarlas, ya que a preferencia personal es la forma más deliciosa de comerse un buen plato de tortuga. El ragú de tortuga verde es una receta extraída del libro *La cocina de los filibusteros* con el fin de reavivar los testimonios y la maravillosa preparación que esta receta nos ofrece, los invito a que conozcan y se animen a probar, si es que tienen la oportunidad, de unas buenas preparaciones con carne de tortuga:

Guiso de tortuga²⁵

Ingredientes

- 1 kg de carne de tortuga, cortada en trozos
- 500 g de yuca, pelada y partida
- 500 g de papas peladas y partidas

Para el guiso:

- 2 tomates maduros, pelados y picados
- 2 cebollas cabezonas
- 2 tallos de cebolla larga
- 2 dientes de ajo
- 4 hojas de cilantro cimarrón
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Elaboración

- Se pone la carne de tortuga a cocinar en agua que la cubra por un mínimo de 2 horas, hasta que esté blanda.

²⁵ Véase en <https://elbullirdeagus.com/guiso-de-tortuga/>

- Se saca, se escurre y se pica menudita, conservando el caldo.
- Se mezcla con el guiso y se sofríe un poco.
- Se regresa al caldo en donde se cocinó, se le agregan la yuca, las papas y se vuelve a cocinar a fuego lento (tapando la olla) hasta que todo esté blando, unos 30 minutos.
- La salsa debe quedar espesa.
- Lista para servir



Figura 33. Presentación del guiso de tortuga. Fuente: <https://www.vice.com/es/article/zmey58/comi-guiso-de-tortuga-marina-y-es-extraordinario>

Sopa de tortuga²⁶

Ingredientes

- 500 gramos de carne de tortuga troceada
- 1/2 copa de vino blanco
- 2 1/2 litros de agua
- 2 zanahorias cortadas en rodajas o cuadraditos
- 2 tallos de ajos
- 1 apio
- 1 nabo
- Sal al gusto
- Huevos duros (opcional)

Preparación

- Colocar en una olla grande la carne de tortuga troceada, el vino blanco y el agua.
- Cocinar a fuego medio hasta que rompa el hervor.
- Una vez que rompió el hervor retirar la espuma formada y añadir las zanahorias, el apio y el nabo.
- Salar.
- Cocinar a fuego lento por 60 minutos.
- Servir caliente acompañada de huevos duros picados.
- También puede deshilar la carne de tortuga para servir.
- Si gusta puede añadir más verduras a la sopa o papas.

²⁶ Receta rescatada de <https://libroderecetas.com/receta/sopa-de-tortuga>, es una receta estándar en toda Latinoamérica.



Figura 34. Sopa de tortuga. Fuente: <https://libroderecetas.com/receta/sopa-de-tortuga>

Ragú de tortuga verde

La provisión en el mar por excelencia de los filibusteros. En el fondo de la bodega, las tortugas vueltas sobre su caparazón se conservan vivas durante la travesía a fin de que llegado el momento puedan suministrar a la tripulación carne fresca. A finales del siglo XVII, ciento veinticuatro navíos procedentes de las islas Caimán alimentaban el mercado de Port Royal de tortuga fresca, convertida en el alimento cotidiano de los más pobres de Jamaica. Se llegó a consumir tanto que hoy en día la tortuga es en las islas una especie protegida.

Enviado a la parroquia de Macouba, el padre Labat es invitado a una comida que recordará siempre. “Jamás había comido algo tan apetitoso y de tan buen sabor”, declara el padre Labat después de haber engullido un plastrón de tortuga de más de dos pies y medio de largo por un pie y medio de ancho. La carne de tortuga se presta a todos los preparados, prosigue con admiración “se hace sopa, como si se tratase de buey o cordero, se asa en una brocheta, se come a trocitos, adobada, estofada, guisada”. Pero lo más apreciable es que “esta carne tiene una propiedad admirable: se puede comer tanto como se quiera sin temor a que siente mal, puesto que es de fácil digestión, además de ser muy nutritiva”.

La receta del padre Labat

“El plastrón de una tortuga es todo el caparazón del vientre del animal, sobre el que se dejan tres o cuatro dedos de carne, con toda la grasa que esta contiene. Esta grasa es verde y tiene un sabor delicado. El plastrón se pone todo entero en el horno: se cubre con zumo de limón verde, con chile, con pimienta, sal y clavo molido [...] Se sirve el plastrón entero en la mesa, se corta en lonchas la carne que contiene y se sirve con la salsa”.

El ragú de tortuga de Caroline Sullivan

Caroline Sullivan nos lega en *The Jamaica Cookery Book* (1893) la versión jamaicana del guiso de tortuga, extremadamente sazonado con especias. La carne, una vez frotada con sal y limón verde se pone a hervir en un litro de agua con cebollas, tomates, perejil y tomillo. Seguidamente se añade una ramita de canela, una pizca de nuez moscada, 10 clavos, sal y pimienta antes de cubrir y dejar cocer a fuego lento durante 3 horas. El toque final, medio vaso de jerez, es añadido antes de servir acompañado de trocitos de limón verde.

“En el momento del crimen, se coloca en una mesa con el vientre al aire. Con un cordón firme y duro de cortar, puesto que los dientes de la tortuga pueden serrarlo, hacer un nudo corredizo de la medida de la circunferencia de un platillo de café. Uno de los dos asesinos sujeta la cuerda anudada [...] con ambas manos bien abiertas frente a la cabeza de la tortuga. Mientras que el otro asesino con una mano sujeta la tortuga [...], introduce con la otra mano firmemente una antorcha encendida por el trasero de la bestia hasta que esta saca la cabeza. En este momento, el otro cómplice aprovecha rápido la ocasión para apretar el nudo preparado alrededor del cuello de la presa que ay queda fuera. Cortar la cabeza con un machete o un buen cuchillo, dejar que se desangre y después empezar la operación del despiece.” Niniche Gaillard *Recetas sencillas de cocina haitiana*, publicadas en 1950.



Figura 35. Cocinero descansando con la tortuga patas arriba. Fuente: *La cocina de los filibusteros* pág. 72-73. Ilustrado por: Hyppolyte.

6.2 Entre el agua y el cielo, un *grog* p'al sediento

¿Qué es el Grog?

Es la bebida asociada a las historias de piratas, por excelencia, como quiera que su base alcohólica es el ron. En la *web* existen muchas historias acerca de los orígenes de esta bebida, todas tienen algo en común, pero también variaciones en su preparación dependiendo del lugar geográfico. En su composición generalmente están presentes los siguientes ingredientes: agua caliente, una cucharada de zumo de limón o lima y algún licor oscuro, de preferencia el ron; como ya está dicho, depende el lugar en que se lo prepare, la mezcla puede variar, añadiéndose una rama de canela, té, zumo de naranja o piña, miel o incluso se mezclan distintos tipos de ron como el añejo, además de añadirle un poco de coñac.

Lo que es común en todos lados, cuando se habla del grog, es que se lo asocia con el término es el termino inglés *groggy*, palabra que en Europa se utiliza para definir a alguien que está aletargado o no piensa con claridad, normalmente por sueño y cansancio. Aunque la relación entre la bebida y la palabra parece obvia, la historia de fondo es más interesante. Para

conocerla toca viajar a la época de los descubrimientos, cuando la *Royal Navy* se embarcaba en extensos viajes para intentar explorar cada rincón del nuevo mundo.

Los viajes eran demasiado largos y pesados para la tripulación, así que, para mantenerla activa durante el trayecto, los barcos se cargaban de comida, agua, brandy, y cerveza con poca graduación alcohólica. Cualquiera pensaría que los marineros tenían pensado hacer una larga fiesta durante el viaje, pero es que el agua que transportaban acababa estropeándose debido a las algas surgidas por el estancamiento prolongado en los toneles de madera, así que para endulzar podían añadir licor, vino o cerveza y debían racionar el suministro a un galón (unos tres litros y medio) por persona, al día, de agua mezclada con alcohol.

Las más tormentosas guerras entre naciones complicaban demasiado la llegada de las bebidas alcohólicas al otro lado del Atlántico, así que cuando los británicos descubrieron que el ron campaba a sus anchas en las indias occidentales, más comúnmente en las Antillas y Bahamas, decidieron empezar a utilizarlo como moneda de cambio y lo convirtieron en su bien más preciado para sobrevivir las largas travesías y mantener alta la moral de la tripulación.

El creador del *Grog*

Escudriñando en las distintas páginas mencionan que el Grog tiene una base de ron, que es un licor creado a partir de azúcar fermentado, dicen que se originó en la antigua Grecia, otras fuentes dicen que los países árabes trajeron la caña de azúcar desde la india y se expandió por Europa, pero eso es tema a tratar en otro capítulo. Por alguna razón el consumo de ron había pasado desapercibido en Europa y empezó a extenderse a Inglaterra gracias a las destilerías caribeñas.

Con el auge del reino de Inglaterra en las islas caribeñas, la flota británica cambió sus habituales licores por el ron, pero este cambio de bebida provocó un gran problema para la disciplina en altamar. Como lo afirma la página web vidaextra.com en su noticia de cómo se volvió famoso el grog en el mundo de los videojuegos:

Se dicta que media pinta (unos 250 ml) del licor era equivalente a los tres litros y medio de cerveza con agua que se utilizaba. La diferencia es que, si el volumen de alcohol de las cervezas que se utilizaban era de entre 1% y 3% por ciento, el del ron podía llegar hasta el

20%, así que las dos raciones diarias que se daban a los marineros provocaban unas cogorzas²⁷ colosales y disparaban la indisciplina y las broncas”²⁸.

La respuesta al problema la encontró el Vicealmirante Edward Vernon, apodado “el viejo Grog” por una capa impermeable que siempre vestía confeccionada con un material llamado "grogam" (un material áspero y rígido, mezcla de lana y seda). El Vicealmirante no se rompió tanto la cabeza con la solución, simplemente ordenó volver hábito en la marina mezclar el ron con agua en las raciones, bebida que con el tiempo de una forma despectiva empezó a conocerse como grog en honor al apodo de su inventor²⁹.

La disposición de Vernon establecía lo siguiente:

La ración diaria de media pinta por hombre se mezclará con un litro de agua, se mezclará en una Culata Scuttled guardada para ese propósito, y se hará en cubierta, y en presencia del teniente de guardia, quién velará por que los hombres no sean defraudados de su ración de ron; se sirve en dos raciones, una por la mañana y otra por la tarde. Los hombres que son buenos Maridos pueden, con los ahorros de sus Provisiones de Sal y Pan, comprar Azúcar y Limas para que el agua sea más apetecible para ellos.

(Orden oficial del almirante Vernon el 21 de agosto de 1740 sobre el barco Burford de Su Majestad en el puerto de Port Royal.)³⁰

²⁷ **borrachera** (|| efecto de emborracharse). Sacado del DRAE

²⁸ Márquez, R. (2019). Qué es el grog y por qué se ha convertido en la bebida más famosa del mundo de los videojuegos. Website: <https://www.vidaextra.com/cultura/que-es-el-grog-y-por-que-se-ha-convertido-en-la-bebida-mas-famosa-del-mundo-del-videojuego#:~:text=El%20creador%20del%20Grog&text=Con%20su%20auge%2C%20la%20flota,con%20agua%20que%20se%20utilizaba.>

²⁹ Nelson-Burns, L. (s. f.). The Contemplators Short History of Grog. Corta historia del grog. Website: <http://www.contemplator.com/history/grog.html>.

³⁰ Hines, Nick, 2021, La historia definitiva de Grog. En <https://vinepair.com/articles/the-definitive-history-of-grog/> Consultada el 29 de enero de 2021

Ingredientes estándar del *grog*:

- 2 onzas de ron jamaicano oscuro
- 1 onza de zumo de lima o limón
- 1 cucharadita de azúcar
- un palito de canela
- Agua hirviendo

Figura 36. *Frasco de grog*. Fuente: <https://tabernadegrog.blogspot.com/>



Preparación:

Mezclar los ingredientes en un vaso mezclador. Verter en una jarra (de porcelana, cerámica o de algún otro elemento que transmita el calor, para que no nos quememos), la bebida ya preparada. No hace falta decoración, esta es una bebida de hombres, ¿qué digo yo? ¡de piratas!

***Grog* para vivir:**

Fue dura la oposición de los tripulantes de la flota británica al enterarse de que su preciado ron sería sustituido para darles grog con azúcar, lo que nunca se llegaron a imaginar es que esta milagrosa bebida acabaría convirtiéndose en una mezcla que salvaría de la muerte a miles de marinos. Una de las principales causas de muertes en las guerras y viajes exploratorios no era el hambre o la muerte en las trifulcas, sino el escorbuto. Según la página web la república en su publicación *El escorbuto*, “*la plaga del mar*” “había determinados factores que favorecerían la aparición del escorbuto entre una tripulación que estaba mucho

tiempo sin desembarcar en tierra: estar en un clima húmedo, el consumo de agua corrompida, la excesiva fatiga del viaje, y, sobre todo, la falta de vegetales frescos, fuente de vitamina C”, esto nos enseña porque el escorbuto atacaba principalmente a los tripulantes de las flotas. De la misma forma la publicación nos muestra los diversos síntomas que se presentaban:

El marinero que tenía escorbuto empezaba a sentirse muy cansado, presentaba signos de palidez y tenía la cara levemente hinchada. Más tarde, las encías se inflamaban y empezaban a sangrar abundantemente al menor roce; el aliento se volvía fétido, y empezaban a aparecer manchas en la piel que aumentaban de tamaño producidas por hemorragias internas, las cuales hacían brotar sangre por nariz, boca, pulmones y el ano. Por último, los dientes y el pelo se caían, acompañado de fiebres y convulsiones hasta provocar la muerte³¹.

Los marineros sin tener conocimiento de lo que sucedía, aquellos pobres borrachos que buscando alivio para amenizar el insípido sabor del grog se disponían a cambiar su ración de pan y sal por cítricos, entre ellos la naranja y la lima. Por azar del destino, ellos se estaban tratando a sí mismos contra tan ruin enfermedad con la medicina más importante de la época, la vitamina C, este fue un trago que les salvó la vida.



Figura 37. Una noche de piratas. Fuente: www.vidaextra.com

³¹ Hanzo, Hatori. (2015). El escorbuto, la “plaga del mar”. Website: <https://www.republica.com/ciencia-para-todos/2015/03/01/el-escorbuto-la-temida-enfermedad-de-los-marineros/#:~:text=Diversos%20estudios%20se%20C3%B1alan%20que%20hab%20C3%ADa,falta%20vegetales%20frescos%2C%20fuente%20de>

Referencias del *Grog* en libros, películas y video juegos:

La importancia del Grog como bebida de marinos y su papel en la historia de la marinería mundial se hace evidente en el gran número de libros, películas e incluso juegos de video, en que se hace mención a la pócima creada por Vernon para sus marineros. A continuación, hago una relación de las más importantes referencias encontradas:

Los piratas del videojuego *The Secret of Monkey Island* tomaban una bebida llamada grog que es una parodia de su contraparte original. En el juego, el grog es la bebida preferida de todo pirata del mundo, y está formada por gran cantidad de ingredientes muy dispares y de efectos altamente corrosivos. Por considerar que se trata de una curiosa adaptación y modificación exagerada de la bebida original, transcribo enseguida sus componentes, pero los pongo en el contexto en el que se revela la fórmula:

“- A propósito, ¿Qué lleva el Grog ese?

- Grog es una mezcla secreta que contiene uno o más de lo siguiente: queroseno, glicol propílico, endulzantes artificiales, ácido sulfúrico, ron, acetona, tinte rojo No. 2, SCUMM, grasa para ejes, ácido para baterías, y/o pepperoni”.

Véase: <https://www.youtube.com/watch?v=sam4sSBifQk>.

En *Master and Commander: The Far Side of the World*³² (película) La bebida es nombrada como una de las favoritas de la tripulación en la película protagonizada por Russell Crowe, dirigida por Peter Weir y estrenada en 2003.

En el *World of Warcraft* (videojuego) Personajes piratas de este videojuego beben y comentan sobre el grog.

En *League of Legends* (videojuego) Uno de los personajes del juego, Gangplank, el cual es un pirata, solía tener una habilidad para dejar envenenado a sus adversarios, dicha habilidad

³² Weir, p. (dir.) (2003). *Master and Commander: The far side of the World*. 20th Century Studios Universal Pictures.

se llamaba *Hoja Empapada de Grog*, probablemente sea una alusión a *Monkey Island*, y su grog corrosivo.

En Moby Dick (novela) En la novela escrita por Herman Melville en 1851, el capitán Ahab hace brindar a su tripulación al comienzo de la singladura³³ por la futura captura de su acérrimo enemigo, el cachalote conocido como Moby Dick.

—Dios os bendiga —pareció medio sollozar y medio gritar—, Dios os bendiga, marineros. ¡Mayordomo!, ve a sacar la medida grande de grog. Pero ¿a qué viene esa cara larga, Starbuck; no quieres perseguir a la ballena blanca; no tienes humor de cazar a Moby Dick? (Melville, 1851, p.245)

—¡Tisana de jengibre! ¡Bribón jengibrado!, ¡toma eso! Y corre allá a los armarios y trae algo mejor. Espero no hacer mal, señor Starbuck. Son las órdenes del capitán: grog para el arponero que ha estado en la ballena. (Melville, 1851, p.451)

En varias de las novelas de Julio Verne se menciona el Grog reafirmando lo que dice la historia sobre esta bebida, que era utilizada por los marineros europeos. Por ejemplo, en *Cinco semanas en globo* y en *Las aventuras del capitán Hatteras* se encuentran referencias acerca del grog como acompañante de alimentos “¡Ya lo creo! -respondió Joe con la boca llena-. Yo me comprometería a no comer más que antílope todos los días de mi vida, con tal que no me faltase un buen vaso de grog para digerirlo más fácilmente.” (Verne, 1863, p.42). También como referencia para describir algunos de los múltiples efectos que provocaba dicha bebida “La verdad es que se aumentó la cantidad de aguardiente en los grogs, pero había que desconfiar de aquel licor, más propio para aumentar la sed que para apagarla.” (Verne, 1863, p.83). Véase el grog como acompañante para una maravillosa velada “La noche fue encantadora. La pasaron bajo la fresca sombra de las mimosas, después de una reconfortante cena en la que no se escatimaron el té y el grog.” (Verne, 1863, p.96). Como bebida para agudizar la lengua y entablar animosas conversaciones “Después del té y del grog, puso a sus compañeros al corriente de sus aventuras; habló con cierta emoción, pese a considerar los acontecimientos bajo el punto de vista de su filosofía habitual.” (Verne, 1863, p.126). O como

³³ **singladura.** (De *singlar*). f. *Mar*. Distancia recorrida por una nave en 24 h, que ordinariamente empiezan a contarse desde las 12 del día. || **2. Mar.** En las navegaciones, intervalo de 24 h que empiezan ordinariamente a contarse al ser mediodía. || **3. rumbo** (|| dirección trazada en el plano del horizonte). (DRAE)

remedio para los diversos males de aquellas travesías “A medianoche quedaron felizmente terminados aquellos trabajos, que resultaron muy fatigosos. Los viajeros cenaron rápidamente un poco de *pemmican*³⁴ y de grog frío, pues el doctor ya no tenía calor para ponerlo a disposición de Joe.” (Verne, 1863, p.146).

En *Guild Wars* (videojuego) Con la campaña *Nightfall* del *Guild Wars* aparecieron los corsarios, y con ellos la referencia al "*Día Internacional de Hablar como un Pirata*", en el que al matar enemigos se obtiene como botín *botellas de grog*. Al ingerirlas, el personaje se sienta y empieza a hablar como un pirata (mientras la pantalla se distorsiona por el efecto del alcohol).

En *El Hobbit*³⁵ En una de las versiones cinematográficas de *El Hobbit* se menciona esta bebida por parte de uno de los *trolls*. Aunque en la versión del libro se menciona simplemente como cerveza.

***El otro cielo* (cuento de Julio Cortázar)** En el cuento de Julio Cortázar (perteneciente a *Todos los fuegos el fuego*), es una de las bebidas que consumen los protagonistas para combatir el frío.

En *Assasin's Creed 4: Black Flag* (videojuego) Existe un tipo de objetos coleccionables, las salomas (*sea shanty en inglés*), estas son cantos marineros, una de ellas se llama "*All for me grog*" en la que se menciona dicha bebida en la estrofa repetitiva.

Well it's all for me grog, me jolly jolly grog,
It's all for me beer and tobacco.
For I spent all me tin on the lassies drinking gin,
Far across the western ocean I must wander.

Where are me boots, me noggin', noggin' boots,
They're all gone for beer and tobacco.
For the heels they are worn out and the toes are kicked about
And the soles are looking out for better weather.

³⁴ Básicamente el pemmican está compuesto por carne magra desecada y pulverizada, grasa animal y bayas, consiguiendo de la carne las proteínas, de la grasa las calorías y de las bayas las vitaminas. Extraído de <https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pemmican.htm>

³⁵ Jackson, P. (dir.) (2012). *El hobbit: un viaje inesperado*. Metro Goldwyn Mayer.

Well it's all for me grog, me jolly jolly grog,
It's all for me beer and tobacco.
For I spent all me tin on the lassies drinking gin,
Far across the western ocean I must wander.

Canción de The Dubliners 1974

En *Sea of Thieves* (videojuego) La bebida que se almacena en el tonel en todos los barcos es el grog, los jugadores pueden beberlo usando una jarra y automáticamente comenzarán a sentir los síntomas de la embriaguez.

En la saga de libros *Fairy Oak* de Elisabetta Gnone El capitán Talbooth posee un poco de la bebida, y sabe la receta gracias a sus memorias recuperadas de su vida como capitán. Les dice la receta a los niños en su cabaña, y más adelante Pervinca y Vainilla Periwinkle preparan un poco al ver cómo los adultos estaban cansados por todo lo que estaba pasando con el Terrible 21. En el libro también se dice brevemente como se prepara el grog.

Está visto que el grog fue, no solo en su momento de origen, sino durante toda la vida marinera, a partir de la genial creación de Vernon una bebida icónica que logró trascender la rigurosidad de algunas armadas como la inglesa, para permanecer en sus filas hasta bien avanzado el siglo XX.

6.3 Frutos del mar: tesoros culinarios del océano.

El pescado y los mariscos son alimentos que pertenecen a esa parte del planeta tierra que con mares y océanos constituye más del 70% de su masa; un vasto y poco conocido ambiente acuático. Es de interés general saber que la tierra firme representa menos de un tercio de toda la superficie del planeta tierra, y es algo tan pequeño comparado con los grandes océanos cuyo suelo puede estar a 10 km bajo la superficie. Por la antigüedad que tienen los océanos se dice que en ellos comenzó la vida, fue inspiración para que los hombres crearan sus mitos de creación, de destrucción, de “purga” y de renacimiento. Los animales que se encuentran en este oscuro, denso y frío lugar, no tienen comparación en cuestión de variedad y sabor con los que conforman la fauna terrestre.

Los seres humanos desde hace muchos años se han alimentado de pescados y mariscos, e incluso han construido grandes civilizaciones sobre ellos. Según Harol McGee (2007) en *La cocina y los alimentos*:

Las costas del mundo están punteadas por enormes montones de conchas de ostras y mejillones que conmemoran festines celebrados hace 300.000 años. Hace 40.000 años, los cazadores de la Europa prehistórica tallaban imágenes de salmones y fabricaban los primeros anzuelos para capturar peces de río. Y no mucho después, se aventuraron por el océano en embarcaciones. Desde finales de la Edad Media, las naciones marineras de Europa y Escandinavia explotaron las abundantes reservas de bacalao y arenque del Atlántico, secándolos y salándolos para elaborar artículos que fueron la base de su prosperidad moderna (p.192).

Muchos años después la necesidad del hombre por alimentarse o por generar lucro, han hecho que los océanos, poco a poco, vayan mermando su producción debido a la sobre explotación. Con el avance de la tecnología vienen más problemas debido que se inventan redes gigantescas de pesca que parecen ocupar kilómetros en el mar, han servido para capturar todo tipo de alimentos provenientes de los océanos, inclusive algunos que no se han conocido en la pesca tradicional. McGee (2007) nos cuenta que pescados que antes existían en abundancia y que eran comunes como el bacalao, el arenque, el salmón atlántico, el pez espada, el lenguado, el esturión y el tiburón, son cada vez más escasos, e inclusive se ha llegado a que muchos de ellos solo se consiguen en temporada y a otros, a prácticamente extinguirse.

Esto ha llevado a que el hombre busque domesticar los productos del mar, por lo que se procede a hacer criaderos o granjas piscícolas, que por un lado ayudan al ser humano en su gran apetito de conseguir pescados en cualquier momento sin ser temporada, pero por otra parte son causantes de crear enormes e importantes daños ambientales. Debido a los controles que los entes gubernamentales hacen para garantizar a los comensales la buena calidad de los productos de mar, es que hoy en día nos podemos deleitar de un pescado de calidad, esto nos permite explorar y entender nuevas recetas, formas de preparación del pescado y mariscos, descubrir nuevos sabores y aromas. Por otro lado, el pescado y el marisco son complejos de manejar, en sentido culinario, no es tan sencillo como las carnes de otras especies animales (res, cerdo y pollo). Por eso, este escrito se lo dedico en especial a esta carne que me acompañó gran parte de mi infancia y que comerla tiene un valor sentimental importante en

mi vida. Además de ser uno de los alimentos más importantes que consumían los piratas y marinos, ya que, al estar la gran parte del tiempo en el mar, lograron adaptarse y aprender todo tipo de técnicas de pesca y como sobrevivir con lo que el mar les brindaba. Con esta pequeña introducción les doy la bienvenida a la sección que corresponde a pescados y mariscos.

Antiguamente se tenía la creencia de que el pescado era bueno para la salud, esta creencia era de gran importancia para que el pescado ocupara un lugar entre los principales alimentos que se debían llevar en una embarcación, además de que en ciertas ocasiones en las que se carecía de fuego se podía comer crudos, los esquimales son un claro ejemplo de lo que se menciona. Verne (1866) en las *Aventuras del capitán Hatteras* apoya mi argumento: “El doctor sabía que la palabra esquimal significa comedor de pescado crudo, pero sabía también que este nombre es considerado en el país como una injuria, por lo que hizo todos los esfuerzos posibles para no llamar a los habitantes más que «groenlandeses»” (p.54).

Así como la carne de res, cerdo y pollo, los pescados y mariscos poseen muy buenas fuentes de proteínas, vitamina B y muchos minerales. En los pescados además de aprovecharse su carne, también se puede aprovechar su grasa, en otras palabras, el omega 3, que es indispensable para el buen funcionamiento del cerebro y que a los infantes les ayuda a tener buena salud en su sistema nervioso central y se dice que les ayuda al crecimiento, aunque no me consta porque yo comía mucho pescado y no crecí como esperaba.

Debemos saber que en el Caribe existen innumerables sitios donde el pescado abunda, obviamente porque está en el océano atlántico, pero en las distintas fuentes consultadas en esta monografía, se hace mención de algunos lugares que para los piratas poseían una variedad exótica de pescados y que se conseguían en abundancia. Exquemelin (1678) relata una descripción de los puertos existentes cerca de Santo Domingo, capital de la actual República Dominicana. El autor escribe acerca de la abundancia de pescado en estos puertos lo siguiente:

Tiene muy buenos puertos esta isla desde el Cabo de Lobos hasta el de Tiburón, que cae a la parte occidental de la isla, en cuyo distrito se hallan cuatro que exceden en bondad, capacidad y seguridad a los mejores de Inglaterra. Después del Cabo de Tiburón hasta el de Doña María hay otros dos muy excelentes puertos, y de este hasta el Cabo de San Nicolás se hallan otros

doce; cada uno de ellos tiene el concurso de dos o tres buenas riberas, en cuyas aguas se pescan diversidades de pescados muy sabrosos y con abundancia (p.35).

En la *Historia de la piratería*, Gosse (1932) nos cuenta como Terranova, una gran isla frente a la costa este de Canadá era considerada para los piratas como un lugar en el cual se puede hacer resistencia frente a las imposiciones de las monarquías debido a sus condiciones climáticas, y en ella se podía encontrar gran cantidad de víveres, alimentos y utensilios: “Terranova es considerada por el autor como el mejor lugar para rehacerse; es preciso, sin embargo, ser lo bastante fuerte para poder hacer frente a cualquier resistencia. En el banco de Terranova, resulta fácil conseguir pan, vino, sidra y pescado, así como todos los accesorios para la navegación” (p.50). Daniel Defoe (1724) también hace referencia a la isla de Terranova, pero esta vez, hace una descripción que a mi parecer es bastante detallada, porque permite esclarecer que la isla tiene una producción importante de bacalao, y que la pesca fue en su época, una fuente de empleo para muchas personas que decidían aventurarse desde el Caribe. Transcribo en su totalidad lo siguiente:

Terranova es una isla del continente norte de América, situada entre 46° y 53° latitud Norte, descubierta por Sebastián Cabot en el año 1497, aunque no se colonizó hasta 1610; cuando el señor Guy de Bristol reavivó el caso, obtuvo una patente y consiguió que lo nombrasen gobernador. Los nativos han abandonado esta isla, y nosotros la tenemos descuidada, de manera que hoy es una región deshabitada y boscosa; en cuanto a la costa y puertos, sólo los conservamos por el interés de la pesca del bacalao, que es por lo único que se han creado. Hay numerosos y cómodos abrigos y bahías que se adentran profundamente en la isla, por lo que resulta fácil hacer llegar rápidamente por tierra cualquier noticia de un puerto a otro; especialmente entre los principales, el de San Juan y el de Placentia, cuando la aparición de un enemigo les hace percibir peligro.

Pueden curar y exportar unos 100.000 quintales (100 libras cada uno) de pescado anualmente, lo que produce beneficios a Inglaterra en dinero y productos básicos de Portugal, España e Italia. Como también consume abundante ron, melazas y azúcar, productos de nuestras colonias de las Indias Occidentales, y cada temporada da empleo a numerosos pescadores de nuestro país, por cuya industria y trabajo únicamente tiene salida este pescado, muy bien se puede considerar un sector provechoso de nuestro comercio (p.283).

En la *Vida, aventuras y peripecias del famoso capitán Singleton* se hace mención al pescado de Terranova: “Encontramos algunos libros franceses, ropa, lino, unos zapatos viejos y otras

cosas que parecían ser de origen francés. Entre las provisiones había unos barriles de cerveza irlandesa, pescado de Terranova, y otras muchas pruebas de la existencia de blancos a bordo, aunque ninguna señal de que todavía hubiera alguno” (p.138). Lo que nos hace concluir que cuando se refieren a este tipo de pescado, se hace referencia en su mayoría al bacalao.

Siguiendo geográficamente por el atlántico norte, se habla de Reykjavik la capital de Islandia, que sufrió el azote de los piratas teniendo como perdida, gran cantidad de lugareños y recursos valiosos. En la siguiente referencia Gosse (1932) hace alusión al pescado salado que se podía encontrar en aquella ciudad, pescado que mencionaremos posteriormente, debido a que se debe enfatizar en el proceso de preservación del pescado:

Para aquella época, semejante viaje constituía una empresa en extremo audaz; pero los resultados no respondían en un modo alguno a los riesgos corridos. Los piratas saquearon la capital, Reykjavik, mas por todo botín se llevaron una cantidad de pescado salado y algunas pieles, y para calmar su desengaño, capturaron y arrastraron hacia sus barcos a cuatrocientos (ochocientos, según algunos) islandeses, hombres, mujeres y niños (p.25).

Trasladándonos al otro extremo en el continente africano, Defoe (1724) en su crónica cuenta que, en Madagascar, un paradero propicio para los piratas que quisieran incursionar en sus aguas, debido a que se pueden encontrar gran variedad de provisiones de todo tipo, incluyendo pescados que abundan en cantidad en esa isla:

Madagascar es una isla más grande que Gran Bretaña que se encuentra en su mayor parte dentro del trópico de Capricornio, y al este de la costa oriental de África: en ella abundan provisiones de todo género: bueyes, cabras, ovejas, gallinas, pescado, limones, naranjas, tamarindos, dátiles, cocos, plátanos, cera, miel y arroz; y también algodón, índigo y todo lo que se les ocurra plantar y sepan cultivar (p.114).

Defoe también nos traslada de vuelta al caribe a la isla de Bonacca, que es una pequeña isla a 300 metros de la costa sureste de la isla de Guanaja, una de las que forman un conjunto de islas de la bahía de Honduras, el autor nos relata el afortunado rescate del capitán Hawkins que a punta de comer pescado sobrevivió en esta pequeña isla: “El capitán Hawkins y sus infortunados compañeros permanecieron 10 días en esta isla, alimentándose de pescado y aves que allí había, y al término de este tiempo llegaron en una canoa dos hombres que habían

sido abandonados en otra isla cerca de Bonacca, adonde llevaron al grupo abandonado en varios viajes, ya que tenía una buena fuente de agua dulce, abundante pescado, etc.” (p.290).

Para finalizar esta sección, es importante saber que los piratas pensaban que el mar es suficientemente grande como para pelearse por un pedazo de él, que es un lugar que ofrece gran cantidad de recursos y los buenos trabajadores son recompensados. Pero a pesar de que existían abundancia de pescadores, las monarquías en algunas ocasiones se aprovecharon de los recursos que las islas caribeñas poseían y en las grandes ciudades, e inclusive en las más pequeñas, establecían empresas que vendían a la gente su propio pescado, como lo relata Defoe (1724):

La pesca es una actividad en la que no puede haber saturación. La mar es suficientemente grande como para que quepamos todos; no tenemos necesidad de pelear para hacernos sitio; sus recursos son infinitos, y siempre recompensan al trabajador. Además, la mayoría de nuestras costas abastecen a los holandeses, que mantienen en constante actividad centenares de embarcaciones, y encima nos venden nuestro propio pescado (p.10).

Dejando de un lado los parajes geográficos, es importante saber que los pescados son uno de los alimentos más nutritivos, deliciosos y exquisitos que nos ofrece la naturaleza. Gracias a esto es diversa la variedad gastronómica de muchos países, además de que es un alimento que se presta de la mejor manera al tratamiento dentro de la cocina, para realizar los más deliciosos e increíbles platos, facilitando que este producto pueda ser presentado de muchísimas formas, tanto como plato principal, como en ensalada y aperitivos.

Crustáceos y moluscos suelen llamarse frutos del mar, son animales de mar o de río comestibles, que no tienen vértebras ni huesos y pueden tener una concha dura, cubriendo su cuerpo blando y de textura gelatinosa. Los crustáceos están cubiertos por un caparazón resistente, como ejemplo tenemos la langosta que forma una coraza que la recubre a manera de escudo. Los moluscos tienen el cuerpo blando y pueda que tengan o no caparazón este puede ser interno como el de las ostras o externo como lo tienen el calamar y el pulpo. Los mariscos más comunes son el camarón, la langosta, el cangrejo y los langostinos, entre otros crustáceos. Las almejas, mejillones, ostras representan a los moluscos con caparazón; calamares y pulpos representan de los moluscos sin caparazón.

También es importante saber que el pescado fue necesario e indispensable a la hora de embarcar en una travesía, pues a diferencia de los demás animales, este es mucho más fácil de encontrar; las tripulaciones piratas al llevar indios a bordo les facilitarían mucho la obtención de alimentos, los cuales según Exquemelin (1678) eran muy diestros para la pesca y podían alimentar a casi mil hombres:

Todo lo cual pareciéndome digno de la curiosidad más cultivada he querido en breve traer aquí como de paso y seguiré mi viaje diciendo que, después de habernos refrescado y proveído lo mejor que nos fue posible, partimos de allí para la isla de Los Pinos, a la cual llegamos en quince días, siéndonos otra vez preciso acomodar nuestra embarcación, que ya estaba llena de hendiduras; lo cual al punto ejecutamos, dividiéndonos unos a este trabajo y otros a la pesca, que nos produjo tan ventajosamente que en seis o siete horas cogimos tanto pescado cuanto era bastante a dar de comer con abundancia mil personas hambrientas; teníamos con nosotros algunos indios del cabo de Gracias a Dios, que eran muy diestros en la pesca y en la caza, y como en esta isla hay grande cantidad de vacas, que los españoles otras veces llevaron allí para multiplicar, matamos en breve tiempo tantas como hubimos menester para saciar nuestros apetitos y salar para provisiones de mar (p.178).

Daniel Defoe (1724) hace referencia también a que era necesario el pescado y mariscos en las provisiones antes de emprender las travesías con el fin de sustentar los viajes de buenos alimentos, o por si la travesía los llevaba un poco lejos si la fortuna de un buen botín así lo exigía:

Primero, porque hay allí multitud de pequeñas islas deshabitadas y cayos, con puertos abrigados y seguros donde pueden limpiar sus naves, y abundancia de algo de lo que a menudo necesitan hacer provisión; me refiero a agua, aves marinas, tortugas, mariscos y pescado; y donde, si llevan aguardiente, se dan a la bebida unos días, y se animan para nuevas expediciones, antes de que los pueda ahuyentar ninguna información sobre ellos (p.39).

El autor nos cuenta que no todo casi siempre les salía a pedir de boca a los piratas, en algunas ocasiones cuando se les agotaban las provisiones en el mar, era necesario establecerse en tierra. A pesar de tener pescado y arroz, si no se salaba correctamente se podía echar a perder:

Fue el momento de pensar en qué hacer, con las provisiones casi agotadas; tenían arroz y pescado, y aunque podían conseguir carne de ave en tierra, no podían conservarla a bordo si no la salaban convenientemente, lo que no tenían posibilidad de hacer; así que, como no podían salir a la mar, juzgaron que era hora de pensar en establecerse en tierra, para lo cual

desembarcaron todas las cosas de las balandras, hicieron tiendas con las velas y acamparon, con gran cantidad de munición y abundantes armas de mano.(p.58)

En la novela *El pirata* Walter Scott (1822) relata como para evitar estos inconvenientes de quedarse sin sustento en el viaje, al recibir un pasajero es necesario que este lleve sus propias provisiones y dentro de estas que esté presente el pescado como se narra a continuación: “No seremos una carga para Norna, pues vamos bien provistos de cuanto podamos necesitar; pescados, jamones, cecina, gansos ahumados; en una palabra, llevamos alimentos suficientes para vivir durante una semana, y más vino y aguardiente del que vos podréis beber, mi querido padre”(p.582).

Es curioso observar que en algunas novelas se subestima el pescado, y se le hace ver como un alimento que comen la gente pobre o que no tiene un *status* social elevado. Se ve el pescado como alimento para esclavos y también como lo relata Defoe (1724) como alimento para prisioneros: “Mientras hablaban, entró el carcelero, con algo de arroz y pescado, y confirmó lo que Morasab acababa de contarle, y le dio ánimos, asegurándole que nadie pretendía causarle ningún daño, y que sólo lo encerraban para evitar que escapara” (p.447). En *Los hijos del capitán Grant* se hace referencia a que los pescadores regalaban pescado a las tripulaciones piratas con el fin de ganarse la confianza y obtener favores y protección a cambio. Verne (1865) lo relata de la siguiente manera:

Después de fingir que tenía miedo a los franceses, Takouri hizo todo lo posible para adormecerles en la más engañosa confianza. Él y sus camaradas pasaron muchas noches a bordo de los buques. Regalaban a la tripulación pescados escogidos, y los solían acompañar sus hijas y sus mujeres. No tardaron en conocer los nombres de los oficiales, y les invitaron a visitar sus aldeas (p.300).

De la misma mano de Verne (1866) en las *Aventuras del capitán Hatteras* nos trasladamos al atlántico norte donde el pescado desempeñó un papel importante debido a que fue usado para la reparación de la fuerza y como fuente de energía, además de que la grasa les proporcionaba a los marinos las calorías suficientes para soportar travesías en las frías tierras del norte. El autor lo corrobora de la siguiente manera: “En las regiones árticas es necesario comer mucho. Ésta es una de las exigencias, no sólo de la reparación de las fuerzas físicas,

sino hasta de la existencia. Así es que la Compañía de la Bahía de Hudson señala a cada hombre diariamente ocho libras de carne, o 12 de pescado, o 2 de pemmican (p.240).

Verne habla mucho de las travesías en tierras del norte, además de brindarnos un dato muy importante referente a un uso que se le daba al pescado, personalmente no sabía que en América del norte era un alimento principal para los caballos y sé que para muchos de los que leen se les hace también curioso, debido a que se pensaba que era únicamente herbívoro:

Johnson, que era un excelente *dog driver*, dio a comer a los perros la carne negra de foca que tanto repugnaba a los viajeros, y vio con asombro que era para los animales un verdadero regalo. El viejo marino, muy alegre, contó esta particularidad al doctor. A este no le causó ninguna sorpresa, porque sabía que en el norte de América el pescado es el alimento principal de los caballos, y con lo que bastaba a éstos, que son esencialmente herbívoros, bien podían contentarse los perros, que son carnívoros (p.207).

Los piratas también llegaron a Terranova y su principal objetivo era atacar las flotas pesqueras, pues en aquellas tierras lejanas el pescado es un bien muy preciado, Gosse (1932) lo relata así:

El capitán Mainwaring llegó a Terranova el 4 de junio en compañía de algunos otros capitanes, conduciendo una flotilla de ocho veleros armados, de los cuales uno había sido capturado en el banco y otro frente a la costa de Terranova. En todos los puertos requisaron carpinteros, víveres de a bordo, pertrechos y todo cuanto necesitaban, quitándolo a la flota pesquera según la regla siguiente: de cada seis marinos tomaban uno y la quinta parte de los víveres; en cuanto a los navíos portugueses les quitaron todo el vino, así como las demás provisiones, excepto el pan. A un barco francés en Harbour Grace, diez mil piezas de pescado (p.49).

Los indios desempeñaron un papel importante en la obtención de pescado. Anteriormente se mencionaba que sabían de técnicas para cazar tortugas con más facilidad, pero también eran diestros pescadores. Los indios americanos que se encuentran en el estado de Delaware en especial en Henlopen en los inviernos se reunían en sus costas y pasaban el invierno en aquel lugar, por la gran variedad de alimentos que podían conseguir. Pyle (1921) cuenta que:

Aquellas tierras salvajes no sólo estaban habitadas por bestias y alimañas, sino también por feroces indios que todos los otoños se reunían en tribus para pasar el invierno a lo largo de los lagos de agua fresca que salpicaban las costas de Henlopen. Durante cuatro o cinco meses vivían allí, alimentándose de pescado, almejas, patos salvajes y gansos, y fabricando puntas de flecha, cacharros y cacerolas de barro al

abrigo de las dunas de arena y de los bosques de pino que crecían sobre los cabos (pp. 106-107).

Cuando se trata de comida y más de los pescados, cabe aclarar que no todos los pescados son saludables a la hora de comer. Los más recomendables para comer son aquellos que tienen alto contenido en omega-3. Es una sustancia considerada un ácido graso que entre algunas de sus características principales tenemos que: ayuda al organismo a mejorar un poco la coagulación de la sangre por lo que se dice que se pueden evitar enfermedades cardiovasculares. Los pescados más recomendables para comer son: Arenque, Atún, Bacalao, Salmón y Sardina. Hoy en día también se pueden encontrar otros pescados comestibles, pero debido a la gran variedad de mercurio que se encuentra en el océano, se ha mermado mucho su consumo, como lo es el: Tiburón, Lubina y el pez espada. Pero para los piratas, y más cuando tenían hambre, ningún pescado era descartado. En el Caribe el pescado abundaba en cantidad, pero en mis fuentes consultadas, solo se hace mención de unos cuantos que mencionaré a continuación.

Exquemelin (1678) habla de un pescado muy apetecido llamado corlabado, pero al no encontrar información suficiente respecto a este pescado, he de suponer que el autor quería referirse al corcovado, tal vez hubo un cambio de nombre en el pasar de los años, o sea una especie que en lo personal desconozco:

Comenzaron, pues, los dos la marcha y, cuando hubieron caminado todo el día, llegaron al anochecer a las riberas de la mar, donde no se hallaron con cosa alguna que comer, ni parte asegurada para recogerse a dormir. Vieron a las orillas del agua grande cantidad de pescados que llaman corlabados [corcovados, también llamados Meros o chermas] que acostumbran venir a buscar a los bordes del agua ciertos pescadillos que les sirven de mantenimiento; tomaron cuantos les fueron necesarios y encendieron fuego por medio de dos pedazos de madera, que frotaron prolijamente el uno contra el otro, de tal modo, que hicieron brasa para asar todo su pescado y, mientras se asaba, comenzaron a cortar madera para labrar un género de chalupa con que atravesar hacia la isla de Santa Cruz, que pertenece a los franceses (pp.180-181). [Sin subrayar en el original]

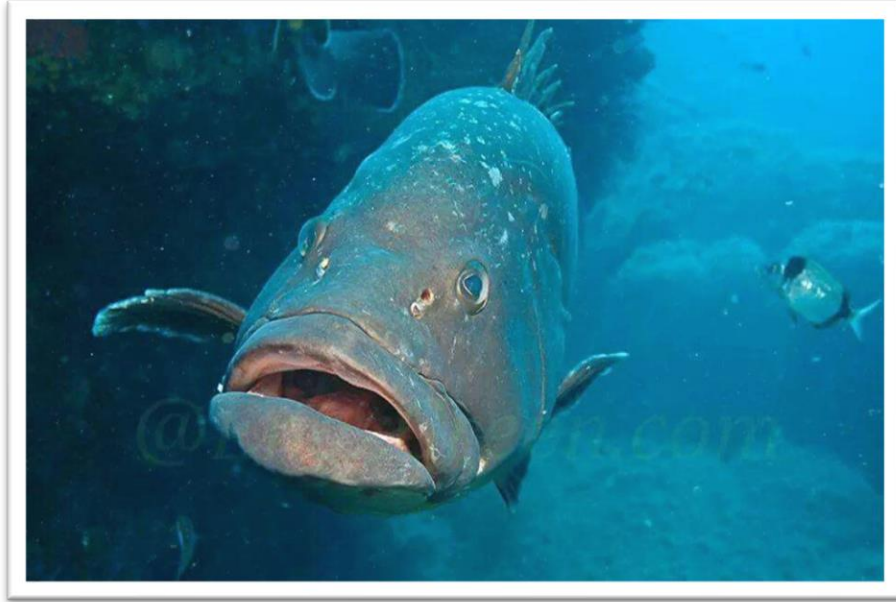


Figura 38. *Corcovado*. Fuente: <https://co.pinterest.com/pin/452189618810907519/>

Se hace mención a los pescados de los lagos, que también tuvieron que ser un manjar delicioso para los piratas. Scott (1822) en *El pirata* hace mención de un pescado que en el contexto en el que se habla podría arriesgarme a decir que es una trucha arcoiris, pues en ese capítulo se mencionó que ese pescado era uno de los favoritos entre los aldeanos: “¡Que les pregunten si desean ahora regresar a sus montañas estériles o a sus llanuras pantanosas, después de haber probado en esta tierra la rica carne de vaca y el excelente pescado de nuestros lagos!” (p.18).

En esta novela también se hace mención del abadejo, que en muchos lugares es conocido como serreta; se trata de un pescado blanco de la familia de los gádidos a la cual pertenece también un pescado muy popular de la época como lo es el bacalao. Se hace mención de un mercader que, por ganar un poco más de dinero, vende este pescado a precios elevados:

El viejo Ranzelmán del país, cuya opinión influía grandemente en todas las deliberaciones públicas, enterado de lo ocurrido, decidió gravemente que Sweyn se había excedido pretendiendo vender su pescado a un precio elevadísimo y sea cualquiera el pretexto que el señor Mertoun alegara para abandonarse de tal modo a su furor, el verdadero motivo no podía ser otro que el de haberse convencido del propósito de hacerle pagar diez céntimos por una porción de abadejo que, al precio corriente, sólo valía cinco (p.29). [Sin subrayar en el original]

Defoe (1724) habla respecto a algunos moluscos como berberechos, bígáros, y peces como la pastinaca, el rape y la raya, que se podían encontrar en islas deshabitadas, que los piratas al verse atrapados en ellas, recurrieron a alimentarse de ellos:

Los piratas, al no encontrarlos, regresaron a sus naves, levaron anclas y pusieron rumbo al este. Entre tanto los pobres fugitivos se sintieron desesperados; porque con su nave hundida, no veían posibilidad de escapar del peligro de perecer en esta isla deshabitada. Aquí pasaron ocho días más, alimentándose de bayas, moluscos tales como berberechos y bígáros; a veces cogían alguna pastinaca, pez semejante al rape y a la raya al que, como se acerca a aguas someras, podían aproximarse, y valiéndose de un palo afilado (lo que conseguían frotando el extremo contra la roca, ya que no tenían cuchillo) lo ensartaban como con una lanza.

Hay que decir que carecían de medios para hacer fuego, por lo que este pescado lo aderezaban sumergiéndolo muchas veces en agua salada y luego dejándolo al sol hasta que estaba seco y duro, entonces lo comían. (pp. 499-500). [Sin subrayar en el original]



Figura 39. *Abadejo*. Fuente: <https://guiadepescado.com/wp-content/uploads/2016/11/pollachius-especie.png>



Figura 40. *Berberecho*. Fuente: <https://www.recetasderechupete.com/como-hacer-berberechos-al-vapor/18451/>



Figura 41. *Bígáro*. Fuente: <https://mariscocostanorte.com/mayoristas-de-marisco-en-argonos-y-santona/compra-de-bigaro-en-cantabria/>



Figura 42. *Pastinaca*. Fuente: <https://www.asturnatura.com/fotografia/submarina-fotosub/dasyatis-pastinaca-2/26600.html>



Figura 43. *Rape*. Fuente: <https://www.elcorreo.com/jantour/despensa/delicioso-rape-20190308110934-nt.html>

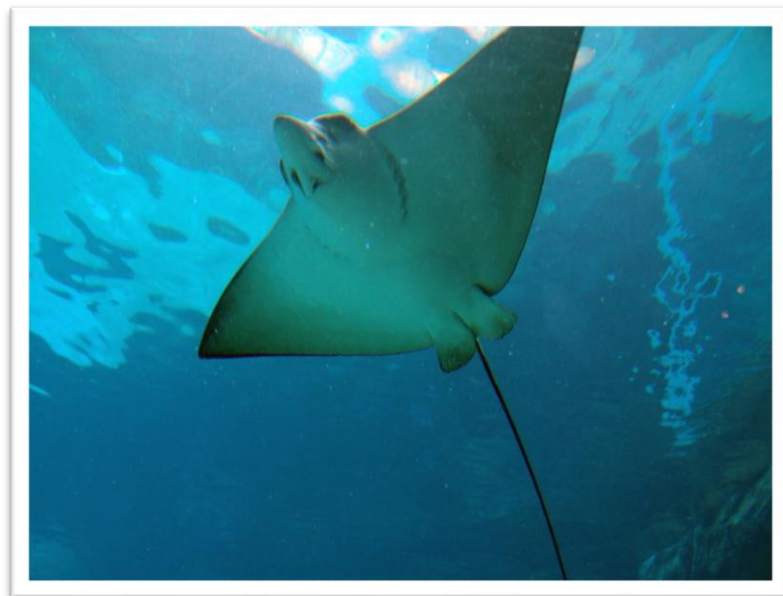


Figura 44. *Raya*. Fuente: <https://www.joseanalija.com/raya/>

Poco se habla de los pescados de lago, pero en *El corsario negro*, novela de Emilio Salgari (1898) se hace mención de la tenca de lago, pescado que puede ser acompañado por unas deliciosas botellas de Jerez y Oporto “-Señor -dijo Carmaux al Corsario-, mientras los españoles persiguen nuestra sombra, pruebe un trozo de este pescado, que es una magnífica tenca de lago, y de este pato silvestre. Después traeré algunas botellas de Jerez y Oporto que el notario guardaba para las grandes ocasiones (p.13).



Figura 45. *Tenca de lago.*

Fuente:<https://thumbs.dreamstime.com/b/tencas-de-los-pescados-del-lago-con-el-ojo-anaranjado-en-hierba-verde-26774612.jpg>

No todos los pescados son comestibles, esta afirmación algunos piratas la pudieron comprobar al probar una castañola roja, un pescado venenoso que muy pocas personas conocían en la época. Para fortuna de estos caballeros, la cuenta les salió barata, porque al estimarse la muerte debido a la ingesta de este alimento, los únicos síntomas que les dieron fue una terrible hinchazón. Defoe (1724) lo relata así:

En este puerto abunda un pez venenoso llamado castañola roja cuya naturaleza conocía bien el capitán Bowen, y aconsejó a sus hombres que no lo comiesen; pero estaban en puerto, y aquí todos son camaradas, de manera que echaron en saco roto este sano consejo. Al ver el capitán su terquedad, y que no podía disuadirlos, comió con ellos, porque prefería compartir el destino de todos antes que quedarse solo a merced de los holandeses, consciente de lo que se merecía. Cenaron abundantemente a base de este pescado, y bebieron más abundantemente a continuación. No mucho después empezaron a hincharse de manera horrible.

A la mañana siguiente llegaron a bordo algunos colonos con gallinas, cabras, etc., y al ver a los piratas en tan lastimoso estado, y pescado esparcido por la cubierta, preguntaron si habían comido de él. Al responderseles que sí, les aconsejaron que tomaran mucha bebida fuerte, que era el único medio de expulsar el veneno, y que éste los habría mandado ya a todos al

otro barrio, de no haber bebido tanto alcohol después de esa malhadada cena (pp. 415-416).
[Sin subrayar en el original]



Figura 46. Lionfish. Fuente: <https://es.dreamstime.com/foto-de-archivo-pescados-venenosos-del-lionfish-rojo-image62995529>

Para finalizar estos párrafos en los cuales se habla respecto a algunas clases de pescado que se hace referencia en las novelas de piratería, cierro con un tipo de pescado, que es el de concha, personalmente no lo conozco. Exquemelin (1678) menciona que se encuentra en los peñascos a la orilla del mar:

Llegó en quince días contándolos desde el que salió del navío, en cuyo tiempo y después padeció una extrema hambre, sed y temores de volver a caer en manos de españoles. No tenía alguna provisión más que una mala calabaza con un poco de agua ni comía otra cosa que pescados de concha que hallaba en los peñascos a las orillas de la mar; además, que le era preciso pasar aún algunas riberas no sabiendo bien nadar, en cuyo conflicto halló una tabla vieja que las olas habían echado en la orilla, la cual tenía algunos clavos que quitó y aguzó sobre una piedra hasta que los redujo cortantes como cuchillos, capaces (si bien trabajosamente) de cortar madera. (p.62). [Sin subrayar en el original]

Para contextualizarnos un poco a lo que refiere respecto a este pescado, en el libro *Historia de los viajes del capitán Cook por mar y tierra* (1853) se hace una pequeña descripción de lo que posiblemente son los pescados con concha:

Cogimos también varios pescados con concha que flotan sobre las olas, particularmente el helix jansthina y la violácea. Son poco más ó menos del tamaño de un caracol y se sostienen sobre la superficie del agua por medio de un racimo de bejigas llenas de aire, formado por

una sustancia gelatinosa, bastante pegajosa. El animal es ovíparo y las bejigas le sirven también para depositar los huevos; es probable que nunca vaya á fondo y que voluntariamente no se aproximen á la orilla, porque su concha es sumamente frágil y tan delgada como la de algunos caracoles de agua dulce. Cada concha conserva casi una cucharada pequeña de un licor que el animal arroja cuando le tocan, y que es del rojo purpúreo mas hermoso. Tifie las telas, y no sería malo investigar si es este la púrpura de los antiguos, tanto mas cuanto que este testáceo se halla en el Mediterráneo. (p.18).

Para poder hablar un poco sobre la importancia que tiene el pescado en la dieta de las personas y que fue ingrediente indispensable en la mayoría de mesas alrededor del mundo, es necesario citar a Daniel Defoe (1724). El relata en una crónica que en el año 1700, el capitán Wifliam Beavis, quien fue comandante del barco llamado el *Albemarle*, entonces al servicio de la Compañía de las Indias Orientales, zarpó de Inglaterra con destino a Surat, en las Indias Orientales, pero cuando llevaba unos meses de navegación tuvo la desgracia de encontrarse con grandes ventiscas y chubascos, de manera que tuvo que dirigirse a la costa de Zanguebar, en la parte superior de Etiopía del continente africano, en busca de un abrigo donde el barco estuviese seguro. Al llegar a este lugar son tomados como prisioneros y el capitán pudo relatar algunas de las costumbres que pudieron ver. La primera es la dieta que tiene el soberano de esa región y los productos alimenticios de los cuales el dispone:

No le resultó incómoda la vida que llevó aquí, porque era un trabajo fácil en el que había poco que hacer; su principal cometido consistía en servir *pataes*, o platos de comida, al rey, que tomaba sentado en el suelo, que unas veces estaba cubierto con una estera a modo de mantel y otras no tenía nada. La dieta se componía por lo general de arroz cocido acompañado de carne asada, venado o cabra salvaje, o también aves de corral de todas clases (más pequeñas que las de Europa, pero de un gusto excelente); y tienen varios tipos de gallinas que nosotros desconocemos; su vaca y cordero son una carne muy buena también; así mismo, tienen gran variedad de pescado, que preparan cocido o asado. En cuanto a condimentos, el rey no tenía ninguno, salvo la *kajan*, o pimienta; casi todo lo comen muy caliente, y el arroz cocido les sirve de pan (p.440).

También se relata la dieta que tenía el pueblo, las proteínas que consumían entre ellas la de pescado, el texto no aclara que tipo de pescado pudo ser, pero si habla de una técnica de cocción que es el asado en brasas:

La dieta del pueblo consiste generalmente en plátanos, bananas, arroz cocido (que ellos llaman *pasida*) con aceite, y un plato que llaman *kaja*, que es una mezcla de plátanos y arroz cocido. A veces comen también venado y cabra salvaje, que matan ellos mismos; pero sea el alimento que sea, lo comen en la escudilla donde lo cuecen, porque sólo los de elevada posición utilizan *pataes*, o platos. Si es asado (sea pescado o carne), lo comen cogiéndolo de las brasas; y para evitar quemarse los dedos, cogen un trozo de palo verde partido en dos por la mitad y, doblándolo, les sirve de pinzas, así como de tenedor, para darle la vuelta a la carne sobre las brasas, y retirarla cuando está lista. En cuanto a cuchillos y tenedores, el propio rey desconoce su uso; de suerte que arranca los trozos de carne con los dedos, lo que generalmente hace tan bien que no le cuesta ningún esfuerzo (p.440).

Es importante resaltar en esta crónica, que se describe una costumbre culinaria que tenía la población, pues día a día se da una descripción breve de lo que se comía. Hay días en los que el pescado es ingrediente principal, se explica que normalmente se cocinaba sin quitarle las tripas, que eran comidas a modo de condimento:

Los domingos y los martes tenía carne (vaca, cordero o cabra) y arroz a manera de pan. Los miércoles, *kaja* (ya hemos dicho en qué consiste); los lunes y viernes, pescado y plátanos. Los jueves y sábados, plátanos, arroz y aceite. El pescado era excelente en su clase, aunque normalmente lo cocinaban sin quitarle las tripas, que las comían a modo de condimento; pero el mulato corrigió esta parte del guiso, porque limpió el pescado antes de cocerlo, y comprobó que sus camaradas quedaban muy complacidos; y en adelante lo hicieron siempre así (p.446).

Y explíquese la importancia que tenía el pescado en este pueblo que no se comía crudo y más aun sin acompañante: “El pueblo llano suele hacer fuego fuera de la casa, ya que nunca toman el arroz y el pescado sin alguna clase de preparación; en cuanto a la carne, para ahorrarse el trabajo y el fuego, la comen frecuentemente cruda” (p.441). Hasta aquí son las referencias respecto a las costumbres culinarias que tenía este pueblo, pero nos deja un panorama básico de la importancia que tiene el pescado para algunas comunidades y en este caso especial, una africana.

Si entramos a ver algunos de los espacios en los que se consume el pescado, hablando del tiempo, Verne (1903) en *Los piratas del Halifax* afirma en muchas ocasiones que el pescado primordialmente se consumía en el almuerzo: “El almuerzo fue servido en la vasta sala del

piso bajo. En la mesa abundaban los productos de la isla, pescado, caza y frutas, cuya variedad iguala al sabor. Los convidados apreciaron el almuerzo en lo que valía” (p.155).

Véase también el pescado como proteína para servir en el almuerzo a jóvenes con paladares exigentes: “Se sirvió el almuerzo en el comedor, y cada cual se sentó en torno de la mesa. Huevos, carne fiambre, pescado fresco, galleta, té, todo fue proclamado excelente. Aquellos jóvenes estómagos, estimulados por su paseo matutino, no eran difíciles de contentar” (p.64). Y las únicas referencias que nos muestra esta novela es el consumo de pescado en el almuerzo, posiblemente se consumía también en la cena, pero al no poseer una referencia concisa que lo avale, quedara en solo suposiciones: “En un cuarto de hora llegaron a la casa de Rose-Croix, donde les aguardaban Luis Clodión y su tío. Y también les esperaba en el comedor un excelente y succulento almuerzo, al que aquella hambrienta juventud hizo los honores devorando la carne, pescados, caza, legumbres y frutas, y saboreando el café que provenía de los cafetales de Rose-Croix” (p.120).

Las únicas referencias existentes del consumo de pescado en otros horarios lo escriben Michael Crichton (2009) que en *Latitudes Piratas* cuenta el desayuno de un gobernador inglés, pero claro, está no es pirata, por lo que no me atrevo a decir que los piratas desayunaban pescado: “Con ropa ligera, el gobernador Almont desayunaba solo en el comedor de la mansión. Como tenía por costumbre, tomó un poco de pescado hervido y una copita de vino, seguido de otro de los pequeños placeres que le proporcionaba su destino: una taza de café solo y fuerte” (p.16). María Vila, nos relata que el pescado si se servía en la cena, acompañado con pastel de zanahoria, sopa de cebolla, el método de cocción del pescado fue a la brasa acompañado con unas sabrosas patatas: “Inés y Victoria cenaron juntas. La cena elaborada por Bert, aun siendo mucho más sencilla que las que preparaba Parbleu o que lo que cenaba en palacio, le gustó a Victoria. Cenaron sopa de cebolla, pescado a la brasa con patatas y tarta de zanahoria. La pequeña Jerusha la sirvió” (p.225).

Para la cena Salgarí (1898) en *El corsario negro* relata un tipo de carne de un mamífero acuático que no se había mencionado con anterioridad y es la carne de manatí: “-Os esperaba... Mirad: la mesa está preparada para cenar. - ¿Me esperabais, Honorata? -pregunto el Corsario, besando la mano que ella le tendía. -Lo estáis viendo, caballero. Hay un trozo de manatís, aves asadas y pescado, que sólo esperan que les hagáis honores. Yo misma he

vigilado su preparación” (p.35.). Pensé que era curioso encontrar referencias respecto a este tipo de carne, pero Exquemelin (1678) hace una descripción muy buena del manatí y la forma en la que los piratas lo cazaban, además de mencionar algunos otros usos, como por ejemplo la manteca abundante que extraen para usarla como aceite:

Tales peces tienen el sentido del oído muy agudo, de suerte que para pescarlos no se debe hacer el menor rumor, ni aún remar más que muy ligeramente; por cuya razón se suelen servir de ciertas invenciones para bogar, que los indios llaman pagayos, y los españoles canaletas, que aunque con ellas remen no hacen ruido, por el cual se huyan; en dicha pesca no se habla, más lo que uno a otro quiere significar es por señas; el que debe tirar el arpón o garrocha, lo ejecuta del mismo modo que cuando quiere pescar tortugas, aunque los arpones son diferentes, teniendo dos garfios a las dos extremidades y más largos que los de la otra dicha pesca. Hállanse estos pescados grandes, de veinte a veinticuatro pies de longitud; su carne es muy buena para comer y se parece mucho, en el color, a la de vacas terrestres y, en el sabor, la de puercos. Tienen mucha manteca, que los piratas suelen derretir y guardar en pucheros de España para servirse de ella en lugar de aceite (p.172).



Figura 47. *Manatí*. Fuente: <https://www.bioenciclopedia.com/manati/>

Siguiendo con la idea de los tipos de carnes, las ostras no se hacen esperar. Verne (1879) habla de cómo estos deliciosos frutos del mar, sirvieron como deliciosa comida para unos marineros desesperados por buscar que echarse en el gaznate:

Las únicas huellas encontradas que denotaban la presencia de los indígenas fueron restos de hogueras, hechas mucho tiempo atrás. Por tanto era posible pasar una buena noche en tierra. Pero era necesario comer. Afortunadamente uno de los marineros descubrió un banco de ostras. Era un obsequio real.

Al día siguiente, Bligh encontró en la chalupa un cristal de aumento, un eslabón y azufre. Por tanto fue posible hacer fuego, y con él se cocieron algunos moluscos y pescados (p.11)

Como mención especial, a pesar de que no es un pescado ni marisco, cabe mencionar la garza real, que en las crónicas de Defoe (1724) se describe como un ave de gran tamaño con una carne de excelente calidad y que se podían conseguir en abundancia:

El coway (garza real) es un ave preciosa, más grande que el cisne y no muy distinta de forma, con el cuerpo blanco como la leche, pero el penacho de la cabeza, y también el de la cola, están adornados con varios colores; tiene el pico un poco curvo y desigual, y las patas de un precioso color amarillo; y tiene esta figura (o sea, la representada en el manuscrito). Vive en grandes bandadas cerca del agua, y cría de catorce a quince pollos cada vez, y empolla cuatro veces al año; su carne es excelente, y no sabe en absoluto a pescado (p.438).

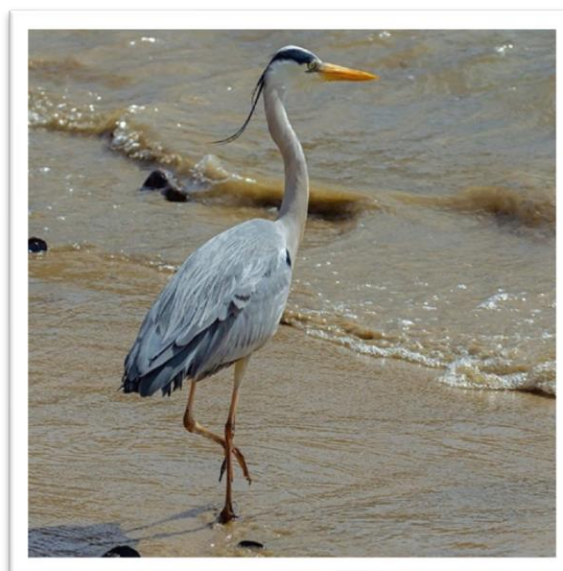


Figura 48. *Garza real*. Fuente: <https://www.turismodeobservacion.com/foto/garza-real-grey-heron-ardea-cinerea/26015/>

Poco se conoce sobre el tipo de adobo o condimento que se podían usar en los pescados para potencializar su sabor. Scott (1822) es uno de los pocos autores que mencionan el condimento como receta para un pescado, más no se dice cual es: “Gemía la amplia mesa bajo el peso enorme de grandes pedazos de vaca salada y ahumada, de pasteles y de pescados condimentados de diversas maneras sin que faltasen té, café, chocolate y numerosos licores de infinidad de marcas y procedencias” (pp.362-363). Me atrevería a decir que existen demasiados condimentos que podían aportar un sabor impresionante al pescado, podría colocar muchos, desde mezclas de limón y sal, como de frutos dulces. Pero el que más me llamó la atención es el mirick, que es una raíz muy picante tirando al sabor de la mostaza y que en ese país se usa mucho para hacer salsa para el pescado. Con solo leer este párrafo a cualquiera se le hace agua la boca; el autor menciona el uso de esta raíz en un contexto

geográfico europeo, en la siguiente referencia se hace la descripción de una receta muy americana como la es cazave y la comparación que él hace con el mirick:

El tercer fruto fue mandioca, que los indios llaman cazave; es cierta raíz que plantan y antes que llegue a término de madurez pasan ocho o nueve meses y algunas un año. Estando maduras aún pueden dejarlas once o doce meses dentro de la tierra sin sospecha de corrupción, pero habiendo pasado dichos tiempos, deben beneficiarlas para el uso ordinario del sustento a sus personas, donde no adquieren total putrefacción e inutilidad. De ellas hacen en aquellas partes una suerte de harina granada, muy seca y blanca por extremo, que suple a la falta del pan común de trigo, de que son estériles los campos de aquellas tierras. Tienen rallos de cobre y latón, en los cuales raspan las tales raíces, como en Holanda acostumbran raspar el mirick (esta es una raíz muy picante, tirando al gusto de mostaza fuerte, con la cual se hacen salsas para comer algunos pescados); cuando ya han raspado lo que les parece bastar para el sustento de aquella vez lo meten en sacos de lienzo grueso y exprimen todo el humor hasta que las raspaduras quedan bien secas, las cuales echan por una criba, dejándolas de tal modo, como si fuesen aserraduras de madera (p.49).

Conservación de pescados y mariscos:

El pescado y los mariscos son unos alimentos que tienen un gran inconveniente y es la facilidad con la que estos productos se deterioran, por eso el hombre ha ido inventando muchísimos métodos para su conservación los cuales permiten disfrutar de estos deliciosos manjares en los diversos lugares del mundo y en diferentes épocas. Muchos métodos de conservación se destacan en la mayoría de los alimentos como lo son el secado, la salazón, el ahumado y la congelación. Este último método es el que garantiza la máxima preservación, pero en el periodo de tiempo abordado en la presente investigación, era imposible conservarlo de esta manera, por lo que en páginas posteriores se hablará de los métodos más usados y conocidos entonces.

Salazón:

Uno de los principales métodos que se usaron fue la salazón que se obtiene a partir de pescados, que han sido sometidos a un proceso de lavado, salado y secado. Esto hace que se refuerce su sabor, le otorga consistencia a la carne y lo protege de muchas bacterias que colaboran para dañarlo con el tiempo. La salazón se utiliza como un método de conservación

de alimentos. Después de salarlos, permanecen más tiempo con sus propiedades nutritivas casi intactas.

La salazón de pescado, es posiblemente una de las especialidades gastronómicas más antiguas, su origen se remonta a la Edad de Bronce donde ya se explotaba la sal y se podría utilizar para la conserva de cárnicos. La caza va de la mano junto con la pesca, fueron las principales actividades que fueron realizadas por el ser humano, con el fin de solventar su necesidad de alimentarse. La historia de los humanos va unida a la salazón de las carnes, ya que fue un medio de conservación importante y que ha permitido su consumo a lo largo de la historia, facilitando su transporte y comercio por medios navales. Defoe (1720) en su novela hace una referencia la costumbre de salar el pescado para su conservación:

A la mañana siguiente emprendimos la marcha, porque no teníamos tiempo que perder. Aquella misma mañana llegamos, con gran alegría nuestra, a varios riachuelos de agua dulce y fresca, con la cual llenamos nuestros bocoyes, para prevenir cualquier futura escasez. El cirujano aprovechó la oportunidad de los arroyos de agua salada para extraer alguna sal, que nos sería muy útil para salar carne o pescado y sazonar la comida (p.101).

En páginas posteriores, también el autor menciona como cargan los barcos con estos pescados que han sido sometidos al proceso de salazón: “Compró diecisiete grandes toneles de aguardiente de palma, además de arroz, mangos, frutos, pescado en salazón y aves de corral. Casi cargaron el barco con cerdos y vacas vivas. Terminado el abastecimiento, y como no tenían nada que hacer en Surat, emprendieron el camino de regreso” (p.220).

Verne (1903) en *Los piratas del Halifax* hace mención de este método de conservación, que según se cuenta en la novela era un alimento que comúnmente se les daba a los esclavos:

Por una y otra parte reinó perfecta armonía, y los libertos no pidieron más que seguir como criados en las plantaciones; al mismo tiempo los colonos se mostraron muy cuidadosos del bienestar de los antiguos esclavos. Les aseguraron la vida mediante un trabajo regular y remunerado, y construyeron para ellos viviendas más cómodas que las de antaño. Los negros, convenientemente vestidos, ganaron mucho en lo que a la alimentación se refiere, pues en vez de comer raíces y pescado salado, hicieron uso de la carne fresca (p.113).

Walter Scott (1822) en *El pirata* hace mención de pequeños pescados salados que se pueden encontrar en tierra firme, en los pueblos costeros: “—La casa —le dijo— no está bien amueblada; no hay sociedad alguna en muchas millas en contorno; no podréis proveeros más que de los pequeños pescados salados que allí abundan, ni tendréis más compañía que la de las gaviotas y otras aves del mar” (p.16). En páginas posteriores se menciona la carga que posee un pequeño navío y que sufre el desprecio como botín, por un capitán pirata: “—¿Qué diablos hacéis? ¿Os interesa acaso ese ruin barquichuelo, que no tiene más carga que pejepalo, pescado salado, gansos ahumados y barriles de manteca de ínfima calidad?” (p.688). Como cargamento de un navío pirata, Vila (2017) cuenta que era importante comprar cosas que tuvieran gran capacidad de preservación, entre ellos el pescado seco:

Anocheía cuando la princesa y la cocinera regresaron con menos dinero y un montón de mercancía apalabrada para estibarlas al día siguiente. Además de las anclas, los cables, hamacas, bombas de achique, juegos de remos para el batel, aceite, velas, eslabón, yesca, algodón y pedernal que había pedido Simonette, habían comprado agua y los alimentos que Bert había recomendado **por su capacidad de preservación**. Así, habían comprado sacos de bizcochos de pan cocido dos veces, **pescado seco**, bastina, tocino añejo, habas, garbanzos, lentejas, harina, ajos, quesos, miel, almendras, anchoas, higos, ciruelas y uvas pasas, una caja de carne de membrillo, cebollas, jarras de alcaparras, mostaza, arroz y sal. También para los primeros días habían comprado frutas y verduras frescas de temporada y algo de carne de oveja recién matada (p.223). [sin negrita en el original]

Salmuera: Un método muy familiar es la salmuera, que según el DRAE (2021) es agua que tiene sal disuelta. Es de entenderse que también se le conoce como salmuera a algunos líquidos que sueltan sabores salobres y a la preparación que se puede hacer con agua, sal y una carne con el fin de conservarla en el mejor estado posible. La salmuera tiene una gran variedad de usos, pero la utilización más habitual se encuentra en el ámbito de la alimentación. La salmuera puede curar y conservar los alimentos e incluso se emplea para darle sabor a ciertos productos. Dentro del ámbito culinario, cada vez se emplea más como método para dar otros matices de sabor a las recetas que como método de conservación. Debemos saber que existen dos tipos de salmuera: La salmuera húmeda y la salmuera seca. La húmeda consiste en introducir un alimento en sal, pero que esté disuelta en agua. Se puede efectuar tanto por inmersión como por inyección. La salmuera seca, consiste en introducir o sumergir el producto en sal, con el fin de que se pueda extraer parte del agua que lleva dentro.

Howard Pyle (1921) hace mención de los barcos que recorrían las Indias Occidentales con grandes cargas de pescado en salmuera:

De tal forma navegaban a lo largo y ancho del Atlántico, y los cincuenta años que los *maroneros*³⁶ estuvieron en la cumbre de su poder fueron un martirio para los habitantes de las costas de Nueva Inglaterra, para las provincias centrales, para las Virginius y los barcos que recorrían las Indias Occidentales con sus cargas de pescado en salmuera, grano y tabaco (p.38).

Ahumado

Se hace mención de la técnica de curar al humo, que básicamente consiste en someter al humo por cierto tiempo cualquier tipo de carne, en esta ocasión hablaremos del pescado ahumado. Los alimentos han sido ahumados por el hombre desde la antigüedad, principalmente se realizaba con el objetivo de preservar los productos cárnicos por bastante tiempo para consumirlo en una fecha posterior a su captura. El ahumado es importante porque principalmente sirve para modificar de manera considerable el sabor y aroma al pescado. El proceso de ahumado de pescado se desarrolla mediante el uso de humo. La madera que se puede usar es el manzano, cerezo y maderas suaves las cuales dan un sabor exquisito a los pescados. No se deben usar maderas resinosas como el pino y el eucalipto, porque pueden dar un sabor agrio e incluso puede ser peligroso para la salud. Verne (1866) escribe que en la estiba de provisiones los víveres consistían en carnes saladas y pescado curado al humo: “Empezó la estiba de las provisiones, que no era una bicoca, porque el buque pedía víveres para seis años. Los víveres consistían en carne salada y seca, en pescado curado al humo, galleta y harina. Montañas de café y de té cayeron como aludes enormes dentro de los paños” (p.8).

Para efectuar dicho proceso se edificaron lugares especiales como los ahumaderos. En una ciudad o en una villa pesquera a menudo existía un ahumadero adosado a la casa de algún pescador. En las distintas novelas de piratería se puede dar fe de la existencia de algunas de

³⁶ Tampoco la palabra *maronero* existe en el *Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia*. Una vez más me he sentido inclinado a buscar una palabra con que traducir la equivalente inglesa: *marooners*. La traducción al español del verbo correspondiente, *maroon*, podría ser: «abandonar a un hombre en una isla desierta». Por tanto, los *maroneros*, como más adelante explica detalladamente el autor, son una clase de piratas cuyo principal castigo consiste en abandonar al penado que ha incumplido sus normas en un lugar semejante.

estas edificaciones en la época. Scott (1822) relata que: “Pensaba construir un hermoso camino a través de aquellos almarjales espantosos, sólo practicables para los cuadrúpedos sobre que cabalgaban; edificaría casas que reemplazasen *los skeos* o cobertizos de piedra sola y sin cimiento que los naturales del país destinaban a secar los pescados” (pp.262-263). En páginas posteriores el autor escribe una pequeña descripción de la casa de un pescador, que posiblemente puedo interpretar que sería un ahumadero:

En aquella choza inmunda cuyo hedor indicaba que había servido para secar pescado, y cuyas paredes y techo estaban ennegrecidos por el humo, encontrábase el desgraciado Triptolemo Yellowley, sentado junto al fuego, que alimentaba con algunas hierbas marinas secas, turba y algunos pedazos de madera, residuos de los barcos que habían naufragado. (pp. 647-648).

Apoyando la idea, se hace mención a algunos pescadores que se convirtieron en piratas, pero cuando es temporada de pesca volvían a sus hogares para dedicarse al oficio Scott (1822) lo relata a continuación:

Reúnense los pescadores de cada distrito en un lugar determinado de la costa, al que llevan sus barcos y en el que completan la tripulación, cuyos hombres, durante la temporada de la pesca, habitan en unas chozas de tierra, cubiertas de césped, que ellos mismos construyen y que les sirven además para secar el pescado, presentando aquella costa el aspecto de una comarca indígena (p.474).

Defoe (1724) habla en sí, ya del asado que se le da al pescado para su consumo inmediato, siendo esta la última referencia que se puede dar con base en las novelas investigadas, respecto a los métodos o técnicas que fueron usados para la preservación del pescado:

Entre tanto Turnley y sus compañeros se las arreglaron mucho mejor que antes gracias al regalo de George Redding, que fue para ellos de infinita utilidad, ya que les permitió mantener constantemente un buen fuego en el que asaban el pescado; así mismo había en la isla abundantes culebras y cangrejos de tierra que podían comer después de asados, y de esta manera pasaron catorce días, al cabo de los cuales los piratas volvieron a rendirles visita; y ellos, como de costumbre, huyeron al bosque, pensando que el motivo de este regreso debía de ser para obligarlos a ir con ellos. (pp. 500-501).

Tabla 1

Ficha técnica de los pescados, frutos de mar y mamíferos marinos de este capítulo:

PEZ	LUGAR	OBRA
Tenca de lago	Lagos de Europa	El corsario negro
Lion Fish	Indo-pacífico	Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas
Corcovado	Océanos Indico, Pacífico y Atlántico	Bucaneros de América
Abadejo	Atlántico Norte y oriental	El pirata
Rape	Todos los océanos del planeta	Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas
Pastinaca	Mar negro, Mediterráneo y Atlántico Oriental	Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas
Raya	Todos los mares del mundo.	Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas
Crustáceos y mariscos		
Bígaro	Océano Atlántico y mar mediterráneo	Historia general de los robos y asesinatos de los

		más famosos piratas
Berberecho	Océano Atlántico y mar mediterráneo	Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas
Mamífero marino		
Manatí	Costas americanas y africanas	Bucaneros de América

Datos tomados de mi propia investigación.

6.4 Sublime perfección del cerdo: Ser divino que puede ser comido de mil maneras

Los piratas, como cualquier otro navegante de la época, comían lo que podían conseguir, según dictasen las circunstancias. Al principio en los largos viajes, la comida era aún fresca cuando recién se cargaba en el navío, lo que significaba que podían disfrutar de deliciosos alimentos como fruta, verduras, carne fresca, queso, huevos, etc. Después de la primera semana de navegación, esos alimentos empezaban a estropearse y era muy común encontrar gusanos en la carne y el pan. Tenían que llevar animales vivos a bordo si querían contar con carne fresca. Defoe (1720) corrobora esto al escribir que un capitán de un navío “Compró diecisiete grandes toneles de aguardiente de palma, además de arroz, mangos, frutos, pescado en salazón y aves de corral. Casi cargaron el barco con cerdos y vacas vivas. Terminado el abastecimiento, y como no tenían nada que hacer en Surat, emprendieron el camino de regreso” (p.220). De todos los animales se conservaban cierto número de gallinas por los huevos que ponían, hasta que morían o el hambre de algún marino determinaba que debían ir a la olla. Ganado y cerdos solían obtenerlos en granjas y algunas plantaciones de las costas a las que arribaban, generalmente los robaban, aunque en ocasiones también los obtenían por medio del comercio honesto. Crichton (2009) en su novela relata un intercambio de productos entre un agricultor de una isla y la tripulación de un barco pirata:

Hunter los aceptó educadamente. Sabía que Pitkin no lo hacía por magnanimidad; esperaba algo a cambio cuando regresara el *Cassandra*, y lo obtendría. Del mismo modo, aceptó un

tonel de cerdo salado del señor Oates, un agricultor de la isla. Y aceptó un barrilete de pólvora del señor Renfrew, el armero. Todo se realizó con ceremoniosa cortesía, pero con el ojo muy atento a la relación entre lo recibido y lo esperado.

Entre estos intercambios corteses, Hunter interrogó a todos los miembros de su tripulación y pidió al señor Enders que los examinara, para asegurarse de que estaban sanos antes de subir a bordo. Hunter también revisó todas las provisiones: abrió todos los toneles de cerdo y de agua, olió el contenido y metió la mano hasta el fondo, para comprobar que realmente estaban llenos. Probó el agua de todos los barriles y verificó que todas las galletas fueran frescas y no tuvieran gorgojo. (p.66)

Los piratas eran muy diestros y astutos para la caza, aprovechaban el entorno para poder abastecerse de lo que fuera necesario, si debían hacer una escala en alguna isla, lo primero que se debía hacer era revisar si tenía animales que fueran comestibles. Cordingly (1996) relata como la tripulación del capitán Low cazaban bovinos y cerdos para abastecerse:

El capitán se vengó con una andanada que mató e hirió a muchos miembros de la tripulación de Lowther, de modo que éste no tuvo más opción que hacer escala en una ensenada cercana para recuperarse. Desarmaron el barco y pasaron el invierno en los bosques de Carolina del Norte. «Durante el día, generalmente cazaban, mataban bovinos, cerdos y compañía por su carne y, por la noche, se retiraban a sus tiendas y chozas, que construyeron para alojarse; a veces, cuando hacía mucho frío, permanecían a bordo del balandro (p.88).

Las frutas y las verduras frescas junto con las vitaminas y minerales imprescindibles que llevan estos alimentos eran un lujo perecedero, al igual que la carne fresca. Y solo podían saborearlas en algunas ocasiones, cuando eran compradas a algún vendedor en un puerto que simpatizara con su oficio de ser pirata, si se las saqueaban de otros navíos o si se tomaban la molestia de cultivarlas en pequeñas parcelas que tenían en tierra firme. Los alimentos frescos resultaban esenciales; sin ellos, los marineros podían sufrir graves enfermedades provocadas por una nutrición inadecuada, además de otras dolencias como el escorbuto, enfermedad que se menciona en páginas anteriores.

Para disponer de carne en un barco, el método principal consistía en sacrificar al animal en tierra, conservar la carne en sal y almacenarla en barriles, que a su vez se guardarían en las bodegas del barco, existen demasiados métodos para conservar la carne, en capítulos anteriores se hace mejor referencia de lo que escribo. Verne (1866) en *Las aventuras del*

capitán Hatteras menciona un navío El Porpoise que dentro de su inventario lleva cerdo salado:

El Porpoise había sido perfectamente equipado y abastecido para una excursión lejana.

El inventario dio las siguientes cantidades de provisiones: seis mil ciento cuarenta libras de harina, de manteca y de pasas para los puddings; dos mil libras de buey y cerdo salado; mil quinientas libras de pemmican; setecientas libras de azúcar y otras tantas de chocolate; una caja y media de té que pesaba noventa y seis libras; quinientas libras de arroz; varios barriles de frutas y legumbres en conserva; abundancia de zumo de limón, granos de codearía, acederas y berros y trescientos galones de ron y de aguardiente (p.224).

El buey, el cerdo y el pescado en salazón eran los puntales de la dieta marítima, junto con las verduras en vinagre o en escabeche³⁷, como el chucrut³⁸, y las galletas de marinero. Estas galletas eran una especie de pan duro hecho a base de harina, agua y sal; la masa se extendía hasta formar una capa bastante fina y se horneaba entre dos y cuatro veces, de modo que pudiera durar varios años, me queda la duda si realmente podían durar tanto tiempo, sin embargo, incluso este material prácticamente impermeable debido a su dureza, podía sufrir el ataque de los gorgojos. Para hacerlo un poco apetecible para la boca de los marinos, era necesario remojarlo en alguna clase de líquido, que por lo general era agua o salmuera. Los cocineros del barco, equipados con poco más que unas sartenes, una estufa de fogón y un asador para la carne (Véase el capítulo *Tripa vacía, corazón sin alegría*), tenían que recurrir a una gran variedad de hierbas, especias y otros condimentos de sabor fuerte para disimular el rancio o excesivamente salado de la mayoría de la comida de larga duración de la que se disponía a bordo. La carne podía ser tan cauchosa y dura como para necesitar que sea hervida varias veces, no es de extrañar, pues, que un pirata sin dientes corriera bastante peligro de morir de hambre.

En épocas de tranquilidad y de poca hostilidad, los piratas preferían la carne fresca, asada o a la barbacoa, más alcohol, entre ellos el ron y el grog en grandes cantidades. Cuando llegaban épocas difíciles, donde los tenían arrinconados las monarquías, recogían los huesos

³⁷Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos. DRAE (2021)

³⁸ Col blanca fermentada en salmuera. DRAE (2021)

de los animales con los que ya se habían deleitado, los guardaban y los hervían para hacer sopas que les calmarían el hambre. Entre los materiales que llegaban a ingerir los piratas más hambrientos, el peor de todos quizá fueran las tiras de cuero de las fundas de los mosquetes e inclusive sus propias botas. Robertson (2010) en su libro *La vida de los piratas* cuenta que, en 1670 la tripulación de sir Henry Morgan, hambrienta e incapaz de renovar los suministros durante su viaje por el istmo de Panamá, se vio obligada a comerse sus propias carteras de cuero. Cortaron la piel en tiras que mojaron en agua y luego las ablandaron atizándolas con piedras antes de cocerlas al fuego. Eso los mantuvo con vida hasta que llegaron a su destino. De hecho, la mayor motivación al momento de elegir la ruta hacia una isla en especial no era tanto el botín, aunque siempre resultaba bienvenido, sino la necesidad de reabastecerse de elementos esenciales para la subsistencia. Podían obtenerlos de un barco al que hubieran apresado, junto con otros productos (herramientas, armas o materiales para reparar el navío), o adquirirlos después de buscar y formar grupos de caza en las islas que visitan. A veces, los nativos, siempre y cuando no hubiera hostilidad se acercaban en canoas para hacer trueques y comerciar con sus productos.

El agua potable como se mencionaba con anterioridad no era fácil de conseguir, sobre todo en los viajes largos; habitualmente se conseguía en tierra, en ríos, manantiales o fuentes. Para determinar las condiciones de salubridad se aplicaban unas pruebas muy rudimentarias, que se reducían normalmente a comprobar el sabor y olor del agua, para determinar si era apta para el consumo, la limpieza del agua no podía garantizarse de hecho ni tan siquiera en los rincones comparativamente civilizados del dominio pirata. La mayoría de los hombres preferían el ron y el grog, que estaba más limpio, sabía mejor, provocaba efectos más efusivos y se podían mezclar con casi cualquier alimento. No obstante, no todos los piratas eran bebedores. Cordingly (1996) apoya la idea anterior al describir que en los climas tropicales es muy difícil encontrar agua potable, y que durante las visitas de las tripulaciones a tierra encontraban distintas clases de animales que iban a servir como alimento, entre ellos el cerdo:

La incursión podía requerir varias horas o días, y en los climas tropicales era una tarea ardua. No era fácil encontrar fuentes de agua dulce, sobre todo en los trópicos durante la estación seca. A veces encontraban agua, pero sabía mal o estaba demasiado fangosa o turbia como para correr el riesgo de beberla.

Durante esas visitas a tierra atrapaban tortugas, muy abundantes en las islas antillanas. En 1704, cuando visitó Jamaica, Francis Rogers escribió: «... lo mejor para comer es tortuga... La carne se parece mucho a la de vaca de primera, pero la grasa es de color verde, exquisita y dulce; el hígado también es verde y resulta muy saludable, intenso y purgativo». Los piratas cazaban aves de todo tipo para echarlas en la marmita y, cuando era posible, atrapaban ganado vacuno, cabras o cerdos. En ocasiones, se vieron obligados a recurrir a provisiones menos corrientes.

En la costa de América del Sur, los bucaneros al mando del capitán Sharp se alimentaron de «conejos indios, monos, serpientes, ostras, caracoles marinos, bígaros y unas pocas tortugas de tamaño pequeño, así como otras variedades de buen pescado». Si no había barcos que saquear y la comida escaseaba, los piratas tomaban por asalto las poblaciones y las aldeas costeras. (p.93)

El cerdo pertenece a la familia de los suidos, de esta misma vienen los jabalíes o cerdos salvajes. Se estima que el cerdo apareció aproximadamente hace 30 millones de años antes de cristo. Los cerdos empiezan a husmear alrededor de los campos y cerca a la basura y desperdicios de los seres humanos primitivos que poco a poco se asentaron y fueron dedicándose a la agricultura, es imposible imaginar que la civilización haya crecido sin la participación constante de este animal, ya que su gran aporte de proteínas y grasas es ideal para solventar muchas necesidades que tenían las poblaciones de la época. Pueda que se hayan dejado capturar con facilidad y de esta manera empezó la domesticación y el aprovechamiento de su carne.

El cerdo es un animal omnívoro, muy fácil de criar, tiene la facilidad de reproducirse, tiene un ciclo reproductivo no mayor a 4 meses, se puede adaptar muy fácilmente a distintos climas, posee gran capacidad para convertir el alimento en carne, y mucho de este alimento son desperdicios de los seres humanos, como describe McGee (2007) “El cerdo tiene las ventajas de ser un omnívoro voraz y relativamente pequeño, que crece rápidamente y pare grandes camadas. Gracias a su apetito indiscriminado, puede transformar en carne residuos que de otro modo serían inservibles; pero esa carne puede albergar y transmitir parásitos de animales infectados y sus restos” (p.148). Por eso es que es muy importante la buena preservación y preparación de esta proteína.

El cerdo es un animal de bastante rendimiento, y si hablamos económicamente es el negocio más eficiente en la producción pecuaria, del cerdo no se desperdicia nada, pues todo se come

y se paga a buen precio, desde la trompa hasta la cola, e inclusive su sangre son aprovechados al máximo. McGee (2007) nos informa que:

Como la carne moderna de vaca, la de cerdo procede de animales mucho más jóvenes y magros que los de hace un siglo. Típicamente, al cerdo se lo mata a los seis meses, con unos 100 kilos de peso, justo cuando alcanza la madurez sexual, cuando el tejido conjuntivo es todavía relativamente soluble y la carne tierna. Las piezas de carne de cerdo americano y europeo suelen contener entre la mitad y la quinta parte de grasa que tenían en 1980. La carne de cerdo tiene color claro porque utiliza sus músculos más intermitentemente que las vacas y ovejas y, por lo tanto, tiene menos proporción de fibras musculares rojas (aproximadamente el 15%). Algunas razas chinas y europeas de pequeño tamaño tienen una carne más oscura y considerablemente más sabrosa. (p.149)

El cerdo no se hizo esperar a la hora de embarcar para servir como plato en las distintas tripulaciones, ya sean piratas o mercantes debido a que por su tamaño podía ser transportado con facilidad adaptando un espacio del navío para que sirviera como corral e inclusive podía alimentarse con facilidad sin generar un gasto extra pues de los mismos desperdicios de la tripulación encontraba su alimento. Cordingly (1996) hace una pequeña descripción de lo que se podía encontrar en un barco mercante:

Un mercante transoceánico del siglo XVIII se construía casi exclusivamente con madera y era una confusa maraña de cabos alquitranados, velas enmohecidas, palos y perchas de repuesto, enfangado cable de ancla, jaulas para gallinas, coyotes, baúles de marinero, cajas de madera de diversos tamaños y múltiples barriles con agua, cerveza, carne de cerdo en salazón y pólvora. Con el fin de tener carne y leche frescas durante la travesía, bajo cubierta viajaba una colección de vacas, cabras, patos y gallinas. (p.70)

La carne de cerdo fue también parte de la dieta diaria de los marinos según el día y si se disponía de la proteína, el método de conservación era el salado. Verne (1866) lo confirma:

Hatteras la estableció con mucho tino, y se hizo un reglamento que se fijó en la sala común. Los marineros se levantaban a las seis de la mañana; tres veces por semana se aireaban los coys; el piso de los dos cuartos se fregaba todas las mañanas con arena caliente; el té hirviendo figuraba en todas las comidas, y la alimentación variaba todo lo posible, según los días de la semana, componiéndose de pan de harina, de grasa de buey y de pasas para los puddings, de

azúcar, de cacao, de té, de arroz, de limonada, de carne de buey en conserva y de cerdo salado, de verduras y legumbres en vinagre. (p.138)

Algunos platos elaborados con carne de cerdo.

Uno de los procesos más importantes fue el curado de la carne por proceso de *boucan* Exquemelin (1678) relata como los marinos deciden volverse cazadores, debido a lo provechoso que es este oficio y las ganancias que pueden sacar si consiguen buenas alianzas como lo eran los nativos de las islas caribeñas:

Los comerciantes extranjeros pronto comenzaron a apreciar los atractivos que ofrecía el aislamiento de estas regiones y la facilidad para avituallarse y obtener madera y agua. Entre los productos de alimentación suministrados por los indios, la carne de vacuno y de cerdo curada por el proceso *boucan* obtuvieron una gran aceptación, y muchos marineros encontraron provechoso adoptar la vida de los cazadores (p.11)

A continuación del mismo diario de Exquemelin me permito transcribir en su totalidad una información que me parece de suma importancia para el lector ya que ofrece una descripción muy detallada y verídica del método de caza, el método de preparación y la cocción de la carne de búfalo y cerdo:

Para la caza de los búfalos y cerdos que pastaban en los bosques haitianos los cazadores solían formar partidas de un total de cinco o seis personas. Cada miembro estaba provisto de un mosquete, una bolsa con balas, un cuerno con pólvora y un cuchillo, y vestía prendas confeccionadas con cuero y teñidas con la sangre de los animales sacrificados. Nunca se usaron caballos ya que la naturaleza enmarañada del país hacía una persecución a pie más practicable. La carne, una vez obtenida, se cortaba en largas tiras (a veces en salazón cuando se requerían para un largo viaje), y la característica especial del proceso consistía en colocar la carne sobre boucans o barbacoas (es decir, parrillas construidas con palos verdes) y exponerla al humo de la madera, alimentando el fuego con la grasa, huesos y vísceras del animal muerto, así como restos de su pellejo. Este proceso le daba un sabor muy apetitoso a la carne, la cual, una vez curada, era normalmente de un color rojo brillante y se mantenía en buen estado durante un largo tiempo. La carne de cerdo se consideraba generalmente la mejor de las carnes boucaneadas, excepto por los salvajes indios caribes de las Antillas Menores, para quienes la carne a la brasa de un enemigo era el alimento más agradecido para un guerrero. La carne de vacuno charqui o cecina, a la que se alude con frecuencia en relatos de la época, se preparaba cortando la carne en tiras y secándola al sol —al ser este proceso más adecuado para un clima seco, se usó principalmente en Perú, Chile y el Río de la Plata. (p.12)

Después de conocer esta maravillosa información, me remito al libro de Melanie Le Bris (2011) *La cocina de los filibusteros*, donde se hace referencia de un tipo de boucan y otras preparaciones que son documentadas por Jean-Baptiste Labat, que fue apodado como “el capellán de los filibusteros” ya que el viaje fue su forma de vida y logró viajar con muchos navíos de dudosa reputación, pero este capellán tiene algo particular, es un gran cocinero y le gusta documentar en escritos todo tipo de preparaciones que ve en sus viajes, la receta del *boucan* la pueden encontrar en la página 62 de este libro, el *ragú* de cerdo ahumado en la página 80, el *salmigondis* en la página 48 y el *jerk* en la página 64:

Bucán de cerdo del Padre Labat

1 cerdo de entre 5 y 10 kg

Para la marinada:

1 limón verde

2 chiles habaneros

3 cucharadas de pimienta de Jamaica

Sal y pimienta

Para el relleno:

1 kg de arroz

3 cebollas, 3 dientes de ajo

1 chile habanero

3 ramas de tomillo 3 cucharadas soperas de aceite

Preparación:

La víspera, exprimir el limón, picar los chiles, moler la pimienta de Jamaica y frotar generosamente el interior del cerdo con esta mezcla, salpimentando a voluntad. A la mañana siguiente, cocer el arroz en una gran cantidad de agua con sal. Mientras se cuece, picar el chile, el ajo y las cebollas. Rehogarlo todo a fuego medio en tres cucharadas soperas de aceite

hasta que las cebollas estén translúcidas. Añadir el tomillo deshojado, salpimentar. Cuando el arroz esté listo, escurrirlo, incorporar el picadillo de ajo y cebollas y mezclar bien. Sacar el cerdo de la marinada y rellenarlo con este preparado (reservar, el resto de la marinada). Volver a coser el vientre del cerdo con la ayuda de una aguja grande e hilo de asar. Clavar el cerdo en una brocheta y colocarlo encima de las brasas. Dejar asar lentamente (30 minutos de cocción por kilo de carne), dándole vueltas regularmente y untándolo con el resto de la marinada. Una cocción suave y lenta es preferible a una cocción demasiado rápida que podría quemar la piel. Por lo tanto, lo más difícil es dosificar bien la temperatura de las brasas. Para verificar que la carne está al punto, clavar un pincho y controlar que no hay rastro de sangre en él. El bucán de cerdo se sirve acompañado de pimentada. También se puede cocer directamente en la braza un fruto del pan o algunos plátanos macho, sin quitarles la piel.



Figura 49. Boucaneada. Fuente: *La cocina de los filibusteros*. p.62. Ilustrado por: Hyppolyte

Sería imposible poder describir en esta monografía la cantidad de preparaciones que tuvo el cerdo en la época dorada de la piratería, pues el cerdo al ser una proteína tan versátil, podía prepararse de cualquier forma, acompañado de cualquier verdura o fruta, o de los maravillosos condimentos que aportaban las islas caribeñas, voy a incorporar a este capítulo de manera especial el Ragú de cerdo ahumado que se encuentra escrito en el libro de Le bris (2011), muy seguramente esta receta y sus infaltables variables, fue aprovechada por los

cocineros de abordó en los barcos pirata, y de tierra firme en aquellos lugares en los que al estar estacionados accedieron a la carne de este animal. La receta en cuesti3n es la siguiente:

Ragú de cerdo ahumado

1,2 kg de carne de cerdo

200 g de panceta de cerdo ahumada

1 cucharada de harina

3 limones verdes

1 pimienta de cayena

2 clavos

2 cebollas

4 dientes de ajo

4 cebolletas (o cebollinos)

2 ramitas de tomillo

5 hojas de pimienta de Jamaica

Perejil

10 CL de aceite, sal, pimienta

Preparaci3n:

Picar las cebolletas, el ajo, las cebollas, el pimienta y el perejil. Cortar la carne en trozos y frotarla con el lim3n. En una olla dorar los trozos de carne en aceite. Añadir la panceta de cerdo ahumada escaldada y cortada en daditos y dejar rehogar. Incorporar la cucharada de harina y mezclar bien durante unos minutos hasta que quede dorada.



Figura 50. Piratas alrededor del fogón. Fuente: *La cocina de los filibusteros* pág. 80-81. Ilustrado por: Hyppolyte

A falta de carne ahumada, filibusteros y piratas a menudo se contentaban con un guiso de carne salada. La tripulación se reúne de siete en siete para recibir cada plato preparado. El capitán y el cocinero son los que mejor parte llevan al tener un rango mayor y su plato es un poco más hondo para que sea llenado de más comida, según lo cuenta Exquemelin.

Uno de los platos clásicos en la mesa de un pirata era el *salmigondis*, nombre coloquial en francés de una de las recetas favoritas de los bucaneros caribeños, quienes se lo llevaron consigo hasta Madagascar y las colonias americanas. Le bris (2011) consigue introducir al lector a la receta que plasmaré y advierte que este plato no es para paladares refinados:

Debemos advertir al lector tímido que el salmorejo que sigue es para el consumo de tipos duros, para los paladares poco hechos a las sutilezas. Es *el* plato de los piratas, si es que alguna vez hubo alguno, citado en casi todas las memorias de bandidos anglosajones, extendido por ellos como su creación, su legado, en definitiva, a la cocina universal.

Pero ¿es realmente una receta solo de piratas? Este plato parece ser que ya era muy conocido en Inglaterra: de hecho, ya existía una inmensa ensalada mezclada llamada *salamongundy* muy apreciada en los palacios ingleses desde el siglo XVII. En, 1726, Henry Howard nos da en *Englands Newest Way in all Sorts of Cookery* esta sorprendente receta que inspire a nuestros piratas y que tal vez os inspirará a vosotros” (p.48).

Consistía en un estofado sustancioso en el que se podía mezclar cualquier tipo de proteína, buey, cerdo, cordero, pollo, aves marinas, patos o tortugas. Las proteínas podían cortarse en pedazos y ser marinada en un vino especiado. También cabía añadir al guisado arenques, anchoas y otros pescados, junto con verduras en vinagre, cebollas, col y huevos cocidos. Luego se aderezaba el menjurje con aceite, sal, vinagre, pimienta, semillas de mostaza y cualquier otro sazónador que se tuviese a mano. Me parece muy interesante que Melanie Lebris dedica un capítulo entero a esta preparación. El rastreo histórico que hace la autora de esta receta remonta a 1726 a manos de Henry Howard en *Newest Way in all Sorts of Cookery*, pero no brinda más información acerca de este autor, lo que ella escribe a continuación me parece tan acertado y poético que me permito transcribirlo en su totalidad:

La captura de un navío que contuviese a bordo algunos barriles de anchoas, alcaparras, aceite de oliva, carne y pescado salados generalmente era motivo para celebrar un inmenso festín. Tortuga, pescado, cerdo, gallina, pescado o buey salado... todas las carnes servían. Y puesto que era conveniente que nada se echase a perder... ¿Cuál era el principio general? En primer lugar se asaban las carnes y los pescados, después se cortaban en trocitos y las ponían a marinar en vino tinto al que se añadían especias y chile. Al cabo de unas horas, se escurría la carne y después se mezclaba con la col marinada, las anchoas, el arenque salado, los mangos, los huevos duros, las aceitunas y las uvas. Esta gargantuesca ensalada no estaba completa sin su vinagreta. Una cucharada colmada de mostaza, algunos dientes de ajo, un vaso de vinagre y una buena cantidad de aceite acababan de realzar el plato. En cuanto a la precisión de las medidas... Se comprenderá que para aquellos tipos, aún exaltados por la captura del navío mercante, tal vez hartos de masticar gorgojos si el viaje había sido más largo de lo previsto, la unidad de medida debía de ser el cucharón, con una distribución de los ingredientes cada vez más arriesgada a medida de que el ron y los vinos ingeridos surtían efecto (p.49).

SALMIGONDIS

2 lechugas romanas, 1 puñado de berros

1 puñado de espinacas

2 pechugas de pollo (y/o carne de pichón, pato, ternera y/o tocino)

4 muslos de pollo

1 limón

2 huevos duros
Perejil
Uvas negras y blancas
10 cebollitas marinadas
Col marinada (o encurtida)
Pepinillos
3 o 4 anchoas
1 cucharadita de mostaza
4 cucharaditas de vinagre de vino tinto
Sal, pimienta
10 CL de aceite de oliva

Preparación:

Lavar, escurrir y cortar la ensalada a tiras, que dispondremos en una ensaladera grande. Cocer las carnes en agua hirviendo y después dejarlas enfriar antes de cortar en juliana. Cortar la cebolla en finas rodajas, y los huevos duros en cuartos. Disponer la carne, el limón y los huevos duros sobre la ensalada. Añadir seguidamente la guarnición: perejil, berros, espinacas, verduras marinadas, anchoas, pepinillos y uvas. Confeccionar la vinagreta mezclando mostaza, el vinagre, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.

Una maravillosa receta que nos deja boqui abiertos, y con ganas de probarla. Retomando la idea principal, se puede decir que el mercado de alimentos y bebida creado exclusivamente por los piratas, especialmente en Port Royal y Nassau, podía sostener un comercio amplio y fructífero para comerciantes, colonos, taberneros y vendedores ambulantes, pero también los centenares de embarcaciones, grandes y pequeñas, que recorrían las rutas comerciales eran fuentes fiables de alimentos para una tripulación pirata hambrienta y sedienta, siempre y cuando pudieran apresarlas y saquearlas, claro está. Pyle (1921) relata en *El libro de los piratas* que el negocio de la carne era bastante provechoso para la época, cualquier caballero

de fortuna podía obtener una tajada de él y de esta forma dejar el negocio de la piratería para dedicarse a la pecuaria: “Las naves que iban de regreso a Europa desde las Indias Occidentales necesitaban vituallas, y la comida, especialmente la carne, era un bien escaso en las islas del Caribe español; había un gran negocio en auge, con provechosos beneficios, en el salado y secado de la carne de vaca y cerdo para luego ser vendida a los barcos que regresaban al continente” (p.21). Después de empaparnos un poco más sobre algunas costumbres culinarias de los piratas y la obtención de algunos alimentos, los invito a que se deleiten con un escrito que tiene como eje principal la carne de cerdo y algunas de sus preparaciones en el mundo de los piratas.

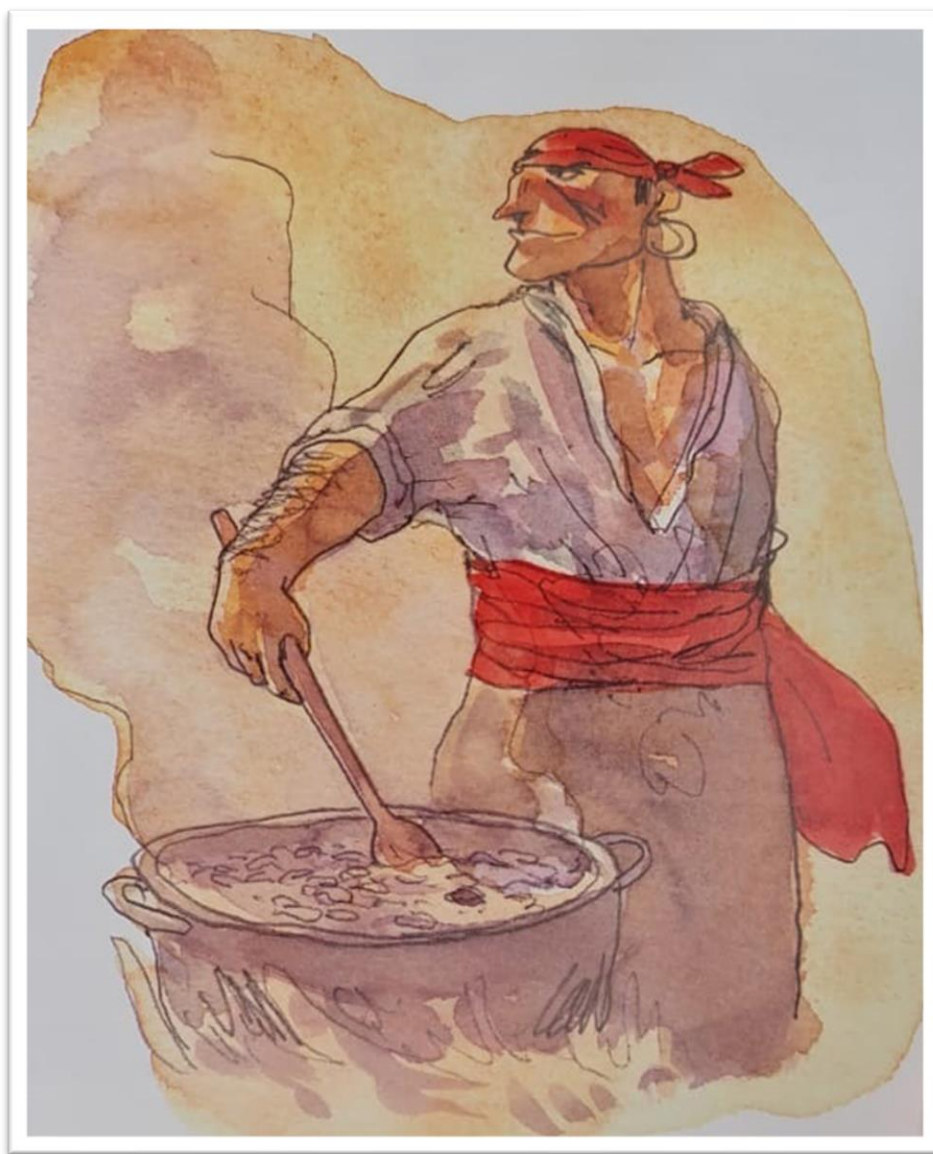


Figura 51. Pirata en la olla. Fuente: *La cocina de los filibusteros*. P. 127. Ilustrado por: Hyppolyte.

Jerk

Para sobrevivir, los esclavos africanos refugiados en las montañas deben aprender a domeñar la naturaleza y a integrarse con las tribus arahuacas. Como los bucaneros, viven en los bosques, se alimentan de bayas y raíces y cazan el cerdo salvaje... y como los bucaneros, inventan su propia manera de ahumar y conservar sus carnes. Por accidente descubren que el carbón de una cierta variedad de madera produce sal y la combinarán con los granos de pimienta de Jamaica y con el chile: la carne, untada con esta mezcla, y después ahumada podía conservarse indefinidamente. Con el tiempo, la técnica del *jerk* se extenderá al resto de la isla y la mezcla de especias utilizada será más compleja: jengibre, tomillo, ajo, cebolla y chalotes se mezclarán con la pimienta de Jamaica, con la sal y el chile.

1 kg de carne (Chuletas o costillas de cerdo)

3 chiles habaneros

3 dientes de ajo

1 cucharada de tomillo

1 cucharadita de canela

½ cucharadita de nuez moscada rallada

2 cucharadas de pimienta de Jamaica

¼ de cucharadita de clavo molido

15 Cl de vinagre de malta

1 zumo de limón verde

1 cucharada sopera de ron

1 cucharada de sal

1 cucharadita de café de azúcar

Hojas de pimienta de Jamaica (o tomillo o romero)

Machacar todos los ingredientes en un mortero (o pasar todo el conjunto por una batidora) hasta formar una masa y reservarla en la nevera. Untar la carne con la salsa jerk y dejarla reposar por lo menos 3 horas; después asar sobre las brasas en las que se echan algunas hierbas aromáticas (hojas de pimienta de Jamaica, tomillo o romero).



Figura 52. *Se cubría el cerdo con piedras ardiendo, brasas y tierra.* Fuente: *La cocina de los filibusteros* pág. 65. Ilustrado por: Hyppolyte.

Consideraciones finales:

Considerando los objetivos que se propusieron desde un comienzo en esta monografía, que buscan intentar dar respuesta o aproximaciones a la pregunta de investigación planteada en el anteproyecto, puedo concluir lo siguiente:

Debemos saber que todo enfoque antropológico es situado, a que llego diciendo esto, a que abordar un tema como la alimentación lo hago desde un lugar, tiempo, y población concretos. No hablo de la alimentación desde la perspectiva normativa, a mí no me interesa saber que come ese “individuo”, yo quiero visualizarlo desde una perspectiva más comprensiva: ¿qué come?, ¿por qué come? y ¿cómo lo hace? Relaciono la alimentación como un hecho social total, en el que se pueden encasillar muchas prácticas sociales, como lo es la manera de concebir el ambiente y como producimos nuestros alimentos. A lo largo de la monografía en los distintos capítulos se hace mucho énfasis en los métodos de caza y preparación de los alimentos, además de las costumbres que giran en torno a ellos y el manejo que se le da al medio ambiente, pues recordemos que los seres humanos pueden dejar de hacer muchas cosas, menos alimentarse. Claro que comiendo satisfacemos la necesidad básica de nutrir nuestro cuerpo, pero las prácticas alimentarias no solo se deben considerar desde esta perspectiva, pues naturalizaríamos el hecho alimentario y este pensamiento descartaría los factores sociales, culturales e históricos que acompañan el acto de comer. Inclusive a través del tiempo se categoriza la función de preparar alimentos desde el género en nuestra sociedad, las mujeres en su mayoría han sido consideradas, por muchas épocas, las únicas responsables de las tareas domésticas y la atención de los miembros del hogar. Esta división sexual del trabajo ha sido interiorizada y adoptada por muchas mujeres, de tal manera que se puede delimitar y dar como hecho cultural. Pero en este trabajo curiosamente ocurre lo contrario, el hombre rompe los esquemas y es el encargado de las cocinas y las labores dentro de las tripulaciones y esto confronta de manera fuerte el pensamiento que comúnmente se tiene, incluso dentro de esta sociedad al emplear la frase “Hombre en la cocina, huele a caca de gallina”.

Por otro lado, muchas de las diferentes condiciones de vida que relatan las distintas novelas consultadas y el registro documental e histórico que existen respecto a los marinos que

ocuparon gran parte del mundo en el periodo comprendido entre los siglos XV y XIX, posibilitaron determinar algunas de sus costumbres, creencias, prácticas. Y gracias a algunos registros que dejaron de la época tales como el diario personal del pirata Exquemelin que, si se lee con mucha atención, exalta muchas de las prácticas comunes e incluso algunas formas que constituyen el sistema alimentario de piratas, bucaneros y filibusteros. Claro está, que este es un camino que le falta mucho por recorrer, porque al estudiar un grupo social tan numeroso y diverso, requiere un análisis más exhaustivo y mucho más complejo. Tema que dejaré abierto a futuras investigaciones con un enfoque desde la Antropología de la alimentación. Considero que sí es necesario ahondar más en el tema, porque a mi parecer queda un poco inconcluso el sistema alimentario total, si es que lo hay, porque las fuentes documentales son limitadas, ya que hablamos de casi 3 siglos atrás, donde las únicas fuentes a consultar son diarios personales, pictogramas, bitácoras de viaje y una que otra lectura partiendo de la imaginación de algún autor.

No cierro el tema dando por sentado que la respuesta al problema de investigación se pudo develar, no, al ser un campo de la Antropología que pocas personas se atreven a incursionar, y más aun usando los métodos de investigación que empleo, considero que fue una apuesta bastante osada, partiendo del desconocimiento de lo que quería desde un principio, pero que a través de las lecturas exhaustivas, de encontrar referentes teóricos que apoyan mi fascinación por el mundo de la piratería, me doy cuenta que la decisión fue bastante acertada, y aventurarme a escribir esta monografía permite que deje un grano de arena muy importante a este enorme océano que es el saber antropológico, pueda que mi trabajo sirva al que se arriesgue a leerlo como inspiración para incursionar en el mundo de la Antropología de la alimentación y de esa manera fortalecer de manera contundente esta rama investigativa, pueda que aspire muy alto, pero ha sido mi interés principal desde el inicio de esta monografía, pero también pueda que se empolve esta monografía en una biblioteca.

Lo más importante, es poder dejar una puerta abierta a una investigación que tiene mucho valor para los pioneros de la Antropología de la alimentación, pues al no ser un tema tan notorio, o mejor aún, un tema que la antropología tiene olvidado, pueda servir como insumo para que la academia tenga más temas de interés, que motiven a los futuros Antropólogos a seguir esta rama investigativa tan bonita.

Glosario:

Todas las definiciones fueron sacadas del diccionario de la Real Academia de la lengua Española (RAE):

Adosar: Poner una cosa, por su espalda o por los lados, contigua a otra o apoyada en ella.

Almarjales: Terreno bajo y pantanoso

Almirez: Mortero de metal, pequeño y portátil, que sirve para machacar o moler en él.

Aparejo: Conjunto de palos, vergas, jarcias y velas de un buque.

Arca: Caja, comúnmente de madera sin forrar y con tapa llana que aseguran varios goznes o bisagras por uno de los lados, y uno o más candados o cerraduras por el opuesto.

Avezado: Ducho, experimentado en algo.

Avistar: Descubrir algo con la vista a cierta distancia.

Babor: Lado izquierdo de una embarcación mirando de popa a proa.

Bajel: Antigua embarcación de considerables dimensiones, generalmente de vela.

Baldear: Regar con baldes cualquier suelo, en especial las cubiertas de los buques con el fin de refrescarlas.

Batería: Unidad de tiro de artillería, mandada normalmente por un capitán, que se compone de un corto número de piezas y de los artilleros que las sirven.

Bauprés: Palo grueso, horizontal o algo inclinado, que en la proa de algunos barcos sirve para asegurar los estayes del trinquete, orientar los foques y algunos otros usos.

Bitácora: Libro en que se apunta el rumbo, velocidad, maniobras y demás accidentes de la navegación.

Botalón: Palo largo que se saca hacia la parte exterior de la embarcación cuando conviene, para varios usos.

Boucan: Es una preparación prehispánica que elaboraban los indios del Caribe sobre todo los taínos antillanos, principalmente en Cuba, Puerto Rico, Haití y dominicana.

Brasero: Recipiente de metal, ancho y hondo, ordinariamente circular, con borde, en el cual se echan o se hacen brasas para calentarse.

Brida: Reborde o placa circular plana en el extremo de los tubos metálicos para acoplar unos a otros con tornillos o roblones.

Bucanero: Pirata que en los siglos XVII y XVIII se entregaba al saqueo de las posesiones españolas de ultramar.

Broa: Especie de galleta o bizcocho.

Cabotaje: Navegación que hacen los buques entre los puertos de un mismo país sin apartarse de la costa.

Calado: Profundidad que alcanza en el agua la parte sumergida de un barco.

Calafatear: Cerrar las juntas de las maderas de las naves con estopa y brea para que no entre el agua.

Cangreja: Vela de cuchillo, de forma trapezoidal, que va envergada por dos relingas en el pico y palo correspondientes.

Casco (navío): Cuerpo de la nave o avión con abstracción del aparejo y las máquinas.

Chucrut: Col blanca fermentada en salmuera.

Clan: Grupo, predominantemente familiar, unido por fuertes vínculos y con tendencia exclusivista.

Cofa: Meseta colocada horizontalmente en el cuello de un palo para fijar los obenques de gavia, facilitar la maniobra de las velas altas, y antiguamente, también para hacer fuego desde allí en los combates.

Cofradía: Gremio, compañía o unión de gentes para un fin determinado.

Cofrade: Persona que pertenece a una cofradía.

Comensales: Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

Contrafoque: Foque, más pequeño y de lona más gruesa que el principal, que se enverga y orienta más adentro que él, o sea, por su cara de popa.

Contramaestre: Oficial de mar que dirige la marinería, bajo las órdenes del oficial de guerra.

Cordaje: Jarcia de una embarcación.

Corsario: Dicho de un buque: Que andaba al corso, con patente del Gobierno de su nación.

Curar (alimento): Someter una cosa como la carne o el pescado a la acción de algo como la sal, el frío o el humo, para que pierda la humedad y se conserve por mucho tiempo.

Empalizada: Obra hecha de estacas clavadas en la tierra para defensa, o para atajar un paso.

Escabeche: Salsa o adobo que se hace con aceite frito, vino o vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes, para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros alimentos.

Escotilla: Cada una de las aberturas que hay en las diversas cubiertas para el servicio del buque.

Eslora: Longitud que tiene la nave sobre la primera o principal cubierta desde el codaste a la roda por la parte de adentro.

Espetones: Hierro largo y delgado; p. ej., un asador o un estoque.

Estay: Cabo que sujeta la cabeza de un mástil al pie del más inmediato, para impedir que caiga hacia la popa.

Estribor: Lado derecho de una embarcación mirando de popa a proa.

Felonía: Deslealtad, traición, acción fea.

Filibustero: Pirata, que por el siglo XVII formó parte de los grupos que infestaron el mar de las Antillas.

Flota: Conjunto de barcos mercantes de un país, de una compañía de navegación o de una línea marítima.

Foque: Toda vela triangular que se orienta y amura sobre el bauprés.

Friable: Que se desmenuza fácilmente.

Gavia: Vela que se coloca en uno de los masteleros de una nave, especialmente en el mastelero mayor.

Grumete: Muchacho que aprende el oficio de marinero ayudando a la tripulación en sus faenas.

Hirsuta: Dicho del pelo: Disperso y duro.

Inexpugnable: Inaccesible o de acceso muy difícil.

Infiernillo: Aparato metálico con lamparilla de alcohol para calentar agua o hacer cocimientos.

Intendente: En el Ejército y en la Marina, jefe superior de los servicios de la Administración militar, cuya categoría jerárquica está asimilada a la de general de división o de brigada.

Jarcia: Conjunto de cabos y cables que forman parte del aparejo de un buque de vela.

Jerk: es un estilo de cocina originario de Jamaica en el que la carne se frota en seco o se marina en húmedo con una mezcla de especias picante llamada Jamaican jerk.

Juanete: Cada una de las vergas que se cruzan sobre las gavias, y las velas que en aquellas se envergan.

Leguas: Medida itineraria, variable según los países o regiones, definida por el camino que regularmente se anda en una hora, y que en el antiguo sistema español equivale a 5572,7 m.

Llares: Cadena de hierro, pendiente en el cañón de la chimenea, con un garabato en el extremo inferior para colgar la caldera, y a poca distancia otro para subirla o bajarla.

Lona: Tela fuerte de algodón o cáñamo, para velas de navío, toldos, tiendas de campaña y otros usos.

Lozanos: Dicho de una persona: De aspecto saludable.

Mamparo: Tabique de tablas o planchas de hierro con que se divide en compartimentos el interior de un barco.

Marmita: Olla de metal, con tapadera ajustada y una o dos asas.

Mastelero: Palo o mástil menor que se pone en los navíos y demás embarcaciones de vela redonda sobre cada uno de los mayores, asegurado en la cabeza de este.

Mayor: Las tres velas principales del navío y otras embarcaciones, que son la mayor, el trinquete y la mesana.

Mesana: Mástil que está más a popa en el buque de tres palos.

Morillo: Cada uno de los caballetes de hierro que se ponen en el hogar para sustentar la leña.

Mortero: Utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc.

Opulento: Abundancia, riqueza y sobra de bienes.

Periplo: Viaje o recorrido, por lo común con regreso al punto de partida.

Perol: Vasiija de metal, de forma semejante a media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas.

Pertrecho: Municiones, armas y demás instrumentos, máquinas, etc., necesarios para el uso de los soldados y defensa de las fortificaciones o de los buques de guerra.

Pillaje: Hurto, latrocinio, rapiña.

Pinche de cocina: Persona que presta servicios auxiliares en la cocina.

Pirata: Persona que, junto con otras de igual condición, se dedica al abordaje de barcos en el mar para robar.

Popa: Parte posterior de una embarcación.

Proa: Parte delantera de una embarcación con la cual corta las aguas.

Pucheros: Vasija de barro o de otros materiales, con asiento pequeño, panza abultada, cuello ancho, una sola asa junto a la boca, y, por ext., otros tipos de vasija.

Ragú: Es un guiso que consiste en estofar trozos de carne (de vaca o cordero, pero también de aves, pescados, y otras viandas) en sus propios jugos junto con una salsa.

Recalo: Dicho de un buque: Llegar, después de una navegación, a la vista de un punto de la costa, como fin de viaje o para, después de reconocido, continuar su navegación.

Resina: Sustancia sólida o de consistencia pastosa, insoluble en el agua, soluble en el alcohol y en los aceites esenciales, y capaz de arder en contacto con el aire, obtenida naturalmente como producto que fluye de varias plantas.

Salitre: Sustancia salina, especialmente la que aflora en tierras y paredes.

Somero: Ligero, superficial, hecho con poca meditación y profundidad.

Soterrar: Esconder o guardar algo de modo que no aparezca.

Squatter: Persona que se instala en una vivienda o local deshabitado, sin tener derecho a ello según la legalidad vigente.

Suntuoso: Dicho de una persona: Magnífica en su gasto y porte.

Tajo: Corte hecho con instrumento adecuado.

Timón: Pieza plana y móvil montada en la parte posterior de una nave, que sirve para controlar su dirección en el plano horizontal.

Trapo: Vela de una embarcación.

Trébedes: Aro o triángulo de hierro con tres pies, que sirve para poner al fuego sartenes, peroles, etc.

Trinchar: Partir en trozos la comida para servirla.

Trinquete: Verga mayor que se cruza sobre el palo de proa.

Velacho: Gavia del trinquete.

Velamen: Conjunto de velas (l unión de paños para recibir el viento en una nave).

Verga: Palo largo y delgado.

Vigía: Persona que vigila desde una atalaya.

Vituallas: Conjunto de cosas necesarias para la comida, especialmente en los ejércitos.

Índice de figuras

Figura 1. <i>Mapa de las principales bases piratas.</i>	21
Figura 2. <i>Estandarte que representaba la hermandad de la costa.</i>	32
Figura 3. <i>Terremoto en la ciudad de Port Royale.</i>	33
Figura 4. <i>Falucho.</i>	35
Figura 5. <i>Tartana.</i>	36
Figura 6. <i>Bergantín del siglo XII.</i>	38
Figura 7. <i>Carabela y Nao del siglo XV.</i>	40
Figura 8. <i>Fragata del siglo XVII.</i>	44
Figura 9: <i>Ilustración de un galeón del siglo XVI.</i>	44
Figura 10. <i>El Golden Hind barco insignia de Francis Drake.</i>	45
Figura 11. <i>Partes generales de un navío de línea.</i>	46
Figura 12. <i>Barbarroja I.</i>	48
Figura 13. <i>Barbarroja II.</i>	49
Figura 14. <i>Sir John Hawkins.</i>	50
Figura 15. <i>Sir Francis Drake.</i>	51
Figura 16. <i>Barbanegra.</i>	52
Figura 17. <i>Ned Low.</i>	53
Figura 18. <i>Henry Morgan.</i>	54
Figura 19. <i>Anne Bonnie.</i>	55
Figura 20. <i>Jack Rackham.</i>	56
Figura 21. <i>El olones.</i>	57
Figura 22. <i>Charles Vane.</i>	58
Figura 23. <i>El cocinero de a bordo, una de las obras de la serie de cuadros de marinos británicos.</i> ..	72
Figura 24. <i>Grabado de L'opéra de Scrappi.</i>	83
Figura 25. <i>Aproximación de una cocinita de hierro.</i>	85
Figura 26. <i>Barbica.</i>	86
Figura 27. <i>Ilustración de un Pirata comiendo.</i>	94
Figura 28. <i>Tortuga en una red.</i>	102
Figura 29. <i>Tortuga Caguama.</i>	109
Figura 30. <i>Tortuga verde</i>	109
Figura 31. <i>Tortuga Laúd.</i>	110
Figura 32. <i>Tortuga Carey.</i>	110
Figura 33. <i>Presentación del guiso de tortuga.</i>	112
Figura 34. <i>Sopa de tortuga.</i>	114
Figura 35. <i>Cocinero descansando con la tortuga patas arriba.</i>	116
Figura 36. <i>Frasco de grog.</i>	119
Figura 37. <i>Una noche de piratas.</i>	120
Figura 38. <i>Corcovado.</i>	134
Figura 39. <i>Abadejo.</i>	135

Figura 40. Berberecho.....	135
Figura 41. Bígaro.	135
Figura 42. <i>Pastinaca</i>	136
Figura 43. <i>Rape</i>	136
Figura 44. <i>Raya</i>	136
Figura 45. <i>Tenca de lago</i>	137
Figura 46. <i>Lionfish</i>	138
Figura 47. <i>Manatí</i>	142
Figura 48. <i>Garza real</i>	143
Figura 49. <i>Boucaneada</i>	158
Figura 50. <i>Piratas alrededor del fogón</i>	160
Figura 51. <i>Pirata en la olla</i>	163
Figura 52. <i>Se cubría el cerdo con piedras ardiendo, brasas y tierra</i>	165

Bibliografía:

Acosta de Samper, Soledad. (2007). *Los piratas en Cartagena*. Ed Colombia. EDELVIVES.

Bunster, Enrique. (1951). *Mar del sur*. Ed Nacimiento.

Castro Caycedo, German. (1991). *El hurakan*. Ed Colombia. Planeta.

Conan Doyle, Arthur. (1922). *Piratas y mar azul*. Ed El Viento.

Conrad, Joseph. (1823). *El pirata*. Ed Alianza.

Contreras, José. (1993). *Antropología de la alimentación*. Ed Eudema Antropología, Madrid.

Contreras, José. (1995) *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona.

Cordingly, David. (1996). *Bajo bandera negra: la vida entre piratas*. Ed Edhasa.

Crichton, Michael. (2009). *Latitudes piratas*. 1 ed. Estados Unidos. Harper Collins.

Cristóbal y Bartolomé Colon. *Historia general de los viajes, parte III*. Libro V.

Defoe, Daniel. (1724). *Historia general de los robos y asesinatos de los más famosos piratas*. Ed Valdemar.

Defoe, Daniel. (1720). *Las aventuras del capitán Singelton*. Ed Planeta.

-(1728). *Historias de piratas*. Ed S.A Ediciones.

Díaz Conde, Edmundo. (2013). *El príncipe de los piratas*. 1 ed. España. Algaida.

Don, J.M Y Don, S.C. (1853). *Historia de los viajes del capitán Cook por mar y tierra*. Imprenta Doña Tereza Martinez é hijo, Madrid.

España, Gonzalo. (1993). *Galería de piratas y bandidos de América*. 1 ed. Colombia. eLibros.

Exquemelin, Alexander Olivier. (1678). *Bucaneros de América*. Ed Lectulandia.

Gosse, Phillip. (1932). *Historia de la piratería*. Ed Renacimiento.

Goody, Jack. (1995). *Cocina, cusine y clase*. Gedisa editorial, Barcelona.

Hanzo, Hatori. (2015). *El escorbuto, la “plaga del mar”*.

Website:<https://www.republica.com/ciencia-para-todos/2015/03/01/el-escorbuto-la-temida-enfermedad-de-los-marineros/#:~:text=Diversos%20estudios%20se%20B1alan%20que%20hab%20C3%ADa,falta%20vegetales%20frescos%2C%20fuente%20de>.

Hines, Nick, (2021), *La historia definitiva de Grog*. En <https://vinepair.com/articles/the-definitive-history-of-grog/> Consultada el 29 de enero de 2021

Illera Montoya, Carlos Humberto. (2017). *Los sabores de Antioquia en la obra completa de Tomás Carrasquilla*. (Informe final de año sabático). Universidad del Cauca.

Jackson, P. (dir.) (2012). *El hobbit: un viaje inesperado*. Metro Goldwyn Mayer.

Le Bris, Melanie. (2011). *La cocina de los filibusteros*. 1 ed. España. Juventud.

Levi-Strauss, Claude. (1964). *Lo crudo y lo cocido*. 1 ed. 1964: S.L. Fondo de cultura económica de España.

López García, Sergio. (2017). *Black Sails: La Edad de Oro de la piratería en el Caribe*. Universidad de Barcelona, España.

Lucena Salmoral, Manuel. (1992). *Piratas, bucaneros, filibusteros y corsarios en América*. Ed. Mapfre.

Mário, Cláudio. (2013). “*De Bernabé, maestro cocinero de la nave capitana en el primer viaje camino a las India*”, En *Quillas, mástiles y velas. Textos portugueses sobre el mar*. Instituto Distrital de las artes, IDARTES, Bogotá.

Márquez, R. (2019). *Qué es el grog y por qué se ha convertido en la bebida más famosa del mundo de los videojuegos*. Website: <https://www.vidaextra.com/cultura/que-es-el-grog-y-por-que-se-ha-convertido-en-la-bebida-mas-famosa-del-mundo-del-videojuego#:~:text=El%20creador%20del%20Grog&text=Con%20su%20auge%2C%20la%20flota,con%20agua%20que%20se%20utilizaba>.

McGee, Harold. (2007). *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida*, Random House, Mondadori, S.A. Barcelona.

Melville, Hernan, (1851). *Moby Dick or the White Whale*. Ed. Austral.

Ministerio de Cultura. *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Volumen 17, Bogotá, 2012

Neirinck y Poulain. (2001). *Historia de la cocina y de los cocineros*. Ed Barcelona: Zendera Zariquiey.

Nelson-Burns, L. (s. f.). *The Contemplators Short History of Grog. Corta historia del grog.* Website:

<http://www.contemplator.com/history/grog.html>

Odriozola Oyarbide, L. (1997) *La construcción naval en Guipúzcoa siglo XVIII.* Diputación Foral de Guipúzcoa.

Pyle, Howard. (1921). *El libro de los piratas.* Ed Valdemar.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española*, 23.^a ed., [versión 23.4 en línea].

Robertson, Stuart. (2010) *La vida de los piratas.* Ed que poseo. España.: Critica.

Salgari, Emilio. (1898). *El corsario negro.* Ed Biblok Book Export.

Salgari, Emilio. (1900). *La reina de los piratas.* Ed Aljibe.

Salgari, Emilio. (1909). *Los piratas de las Bermudas.* Ed Porrúa.

Scott, Walter. (1822). *El pirata.* 1 ed. Escocia.: Archibald Constable.

Stevenson, Robert Louis. (1883). *La isla del tesoro.* 1 ed. Londres.: *Youngfolks.*

Van Dijk, Teun. (2012). *Discurso y Contexto. Una aproximación cognitiva.* Barcelona: Gedisa.

Van Dijk, Teun. (1980). *Las estructuras y funciones del discurso.* México.: Siglo XXI.

Van Dijk, Teun. (2000). *El discurso como estructura y proceso.* Barcelona: Gedisa.

Verne, Julio. (1865). *Los hijos del capitán Grant*. 1 ed. Francia.: Magasin d'Éducation et de Récréation, 1865.

- (1866). *Aventuras del capitán Hatteras*. 1 ed. Francia.: *Magasin d'Education et de Récréation*,
- (1879). *Los amotinados de la Bounty*. 1 ed. Francia.
- (1903). *Los piratas del Halifax*. 1 ed. Francia.: *Magasin d'Education et de Récréation*.

Vila, María. (2017). *La leyenda de las dos piratas*. Ed Planeta.

Weir, p. (dir.) (2003). *Master and Commander: The far side of the World*. 20th Century Studios Universal Pictures.

Zaragoza, Justo. (1883). *Piraterías y agresiones de los ingleses y de otros pueblos de Europa en la América Española desde el siglo XVI al XVIII, deducidas de las obras de D. Dionisio de Alsedo y Herrera*. Madrid: Imprenta de Manuel G. Hernández, Libertad, 16 duplicado.

Páginas web consultadas:

Azcoty, Carlos. (2010, agosto). *Historia de la alimentación en los barcos durante los viajes de América en el siglo XVI*.

<https://www.historiacocina.com/especiales/articulos/abastobarcos.htm>

Azcoty, Carlos (2008, junio). *La historia del pemnican, un alimento de supervivencia*.

<https://www.historiacocina.com/historia/articulos/pemmican.htm>

Corsarios. (S.f). *¿Qué comían y qué bebían los Piratas?*

<https://www.corsarios.net/depiratas/pi-piratas-marineros-su-comida-bebida.php>

Diccionario Pirata. (2011, 26 de diciembre). *Diccionario de los piratas*.

<https://diccionariopirata.blogspot.com/2011/12/z.html>

Editorial Renacimiento. (S.f). *Jean-Baptiste Labat*.

[https://www.editorialrenacimiento.com/autores/430__labat-jeanbaptiste#:~:text=Jean%20Baptiste%20Labat%20\(Par%C3%ADs%2C,el%20cappell%C3%A1n%20de%20los%20filibusteros%C2%BB.](https://www.editorialrenacimiento.com/autores/430__labat-jeanbaptiste#:~:text=Jean%20Baptiste%20Labat%20(Par%C3%ADs%2C,el%20cappell%C3%A1n%20de%20los%20filibusteros%C2%BB.)

El tiempo. (2015, 21 de mayo). *La difícil tarea de comer en barcos antiguos*.

<http://blogs.eltiempo.com/love-cooking-love-history/2015/05/21/la-dificil-tarea-de-comer-en-los-barcos-antiguos/>

Marqu ez, R. (2019, 18 de enero). *Qu e es el Grog y por qu e se ha convertido en la bebida*

m as famosa del mundo del videojuego. <https://www.vidaextra.com/cultura/que-es-el-grog-y-por-que-se-ha-convertido-en-la-bebida-mas-famosa-del-mundo-del-videojuego>

Orlo, Jacopo. (2019, 16 de mayo). * qu e comían los piratas? te descubrimos la cocina a bordo de los galeones*.

<https://www.innaturale.com/es/que-comian-los-piratas-te-descubrimos-la-cocina-a-bordo-de-los-galeones/>

Piratas la exposición. (2020). *Piratas, ladrones del mar*.

<https://www.pirataslaexposicion.com/>

Todo a babor. (S.f). *La comida a bordo del navío.*

https://www.todoababor.es/vida_barcos/comida.htm

Universidad Católica de Chile (S.f). *La América española colonial.*

http://www7.uc.cl/sw_educ/historia/america/html/3_3_1.html

Vista al mar. (2015, 27 de febrero). *La legendaria ciudad pirata de Port Royal, Jamaica.*

<https://www.vistaalmar.es/ciencia-tecnologia/historia/4637-la-legendaria-ciudad-pirata-de-port-royal-jamaica.html>

Videos:

Pedlagdur. (2006, 13 de octubre). *Composición del grog.* Youtube.

<https://www.youtube.com/watch?v=sam4sSBifQk>.