

# *Historia de las especias*



Durante milenios, se han buscado y cultivado algunas plantas aromáticas por sus propiedades de sabor y aroma y como conservantes, se trata de las hierbas y plantas usadas tradicionalmente en nuestra cocina para dar el mejor sabor posible a los platos de cada día. Las hierbas son, generalmente plantas silvestres que crecen en las cercanías, generalmente las hojas de ciertas plantas, pero lo que los europeos llamamos especias vienen de una clase muy diferente de plantas, generalmente vienen de tierras muy lejanas, las antiguas Indias Occidentales y Orientales, crecen en árboles, arbustos o plantas tropicales y tienen aromas y sabores característicos. Otras veces, las ocultas semillas son la buscada especia. La mayor parte de estas especias y hierbas requieren climas cálidos o templados y la suficiente humedad y, naturalmente, tienen su origen en las regiones tropicales de Asia y de la cuenca mediterránea.

Por lo tanto, las hierbas y especias que utilizamos son las partes de la planta que tienen el sabor y el aroma y pueden tratarse, almacenarse y conservarse. Veamos algunos ejemplos

de su variedad, empezando por las raíces de las plantas, como el Ginseng, rábano picante, siguiendo por la corteza, como en el caso de la canela, vayamos a los capullos de las flores, como el clavo, a las mismas flores, como la lavanda, el azafrán que se obtiene de los estigmas de su flor, la pimienta y la vainilla que son frutos y terminemos con la nuez moscada que es una semilla. Pero las hierbas y las especias no solo dan mejor sabor a sopas y guisos, en muchos casos han sido la única fuente de remedios caseros y hasta de pociones mágicas. Muchas de sus propiedades curativas nos fueron y son muy útiles. Hoy en día, los farmacéuticos y los laboratorios siguen investigando hierbas y sustancias naturales para saber si son curativas y si es posible la síntesis de sus principios químicos.

Las sabrosas especias estaban en otra categoría muy distinta. Aparte de hierbas como el ajo y la cebolla, de las hojas de laurel y un buen puñado de arbustos salvajes, el esplendor de las especias era una delicia para los muy pocos que podían pagar los elevados precios que se pedían por ellas. Por esta razón, precios eleva-

dos combinados con reducido volumen y peso, se estableció el comercio de las especias. Los camellos, las mulas, los burros, las carretas, solo podían transportar unas pocas arrobas y los barcos de entonces, aunque mucho mayo-



res, únicamente podían cargar a bordo unas pocas toneladas y, por si fuera poco, la incertidumbre de su arribada era la norma en cada viaje. Los granjeros de las regiones más frías de Asia y Europa fueron los primeros en ingeniar la forma de conservar la carne, porque no había más remedio que sacrificar el ganado cuando se ponía a nevar en sus campos. Salaban la carne para conservarla por deshidratación. Otras piezas se ahumaban y algunas se curaban con el frío aire de la sierra. Lo mismo se hacía con el pescado, pero el producto resultante tenía un sabor monótono y hasta rancio en otras ocasiones, con la pega adicional que suponía dar con trozos estropeados o podridos. Así que el remedio consistía en aplicar un sabor aun más fuerte que cubriera tantos olores y sabores como se pudiera o usar, como hacían los romanos, exactamente el proceso contrario, una resina fétida vegetal o un extracto rancio de pescado (asafetida y liquamen) para camuflar las distintas putrefacciones “naturales”. Después de los persas, griegos y romanos, las cosas no cambiaron mucho en el medievo, cuando la cocina del castillo o de la choza de la

fría Europa era tan desagradable como el resto de las sensaciones que debían soportar los sentidos humanos.

Para la escasa variedad de comida disponible solo se contaba con un sopicaldo de sobras “enriquecido” con pan duro a modo de salsa primitiva. Pero esos cargamentos no eran suficientes para las necesidades y ambiciones de los occidentales. Un día muy remoto, sacerdotes y reyes utilizaron la fe y las inquietudes de sus más jóvenes súbditos para llevarles a la recuperación de Tierra Santa. Durante más de un siglo, las Santas Cruzadas combinaron el encanto de lograr una Tierra Santa cristiana con la esperanza de una recompensa tangible. Hubo muchos creyentes, pero más fueron los atraídos por los fabulosos tesoros de las árabes.



A pesar de la muerte, prisión, derrotas, enfermedades interminables, hambre y toda la gama de amputaciones, la guerra a orillas del Mar Me-

diterráneo atrajo a millares de personas como la única forma de escapar de la realidad de los señores feudales con los que no había posibilidad de cambio o incluso de cierta mejora, que no fuera la de trabajar una tierra que era siempre propiedad de un señor feudal. Aparte de España, entonces sumergida en su propia campaña contra los moros, el resto de los reinos, ducados, condados y ciudades-estados de Europa vieron en las Cruzadas un medio de crear una nueva red de rutas comerciales que pertenecieran únicamente a la cristiandad. Tras muchas batallas sangrientas y años de cambiantes fortunas, los árabes se hicieron con el control de la región. Sabían bien el valor de la fuente de sus especias y lo muy bien que significaba el control de las correspondientes rutas de transporte. Mantuvieron un férreo control sobre los accesos terrestres a Oriente, muy seguros del poder de su monopolio. El transporte terrestre de especias hacia Arabia había comenzado mucho antes de la cristiana e iba a continuar así durante siglos. El mayor, más rico y afanoso puerto de Europa en la Edad Media fue el de Venecia, aunque no está de más recordar lo que "rico" significaba en aquellos tiempos.. A modo de comparación, digamos que cualquier barco de carga de modesto tonelaje de los que atracan hoy en Venecia descarga más de lo que todas las flotas de entonces acarrearán a Venecia en un año. De todas formas, Venecia era el primer puerto por el tráfico de especias venidas de Arabia, sedas de China y Marfil de África y cualquier gema o metal precioso que se pueda concebir y, desde el mismo día del regreso de Marco Polo contando todas las maravillas que había visto en el Oriente, todos soñaban con un paraíso en el que la pimienta y la canela crecían por doquier. Pero la caída de Constantinopla en manos de los turcos acabó con las

rutas terrestres a Oriente y Venecia comenzó su declive.

A finales del siglo 15, cuando la lucha contra los moros en España estaba tocando a su fin, apareció en la península la necesidad de nuevos horizontes. Los portugueses empezaron a buscar nuevas rutas marítimas que permitiesen a sus ágiles y rápidas embarcaciones eludir el control árabe. La existencia de esos intermediarios siempre se traducían en precios mayores y estaban listos y ansiosos de establecer sus propias rutas de las especias..

Al poco les siguieron los españoles, pero ellos, en lugar de ir hacia Oriente, pasando la gran barriga africana, pusieron proa a Occidente hacia Cathay y Cipango (China y Japón). Holandeses e ingleses comenzaron sus viajes más tarde, pero fueron mucho más eficaces y supieron establecer relaciones comerciales más



duraderas y rentables y hasta lograron extender su imperio sobre las zonas productoras de especias de Oriente, en una región en la que el monopolio había existido desde el siglo 9, cuando los comerciantes indios que operaban desde Java montaron el primero de ellos. Seiscientos años después, comerciantes y marinos indios y musulmanes se hicieron con el puerto de Malaca y siguieron hasta apoderarse del resto de la rica isla de Java.

Desde la antigüedad las aromáticas especias del Lejano Oriente habían sido buscadas por todos lo mismo en Oriente que en Occidente, y todas las potencias a lo largo de la historia intentaron hacerse con el control del monopolio mediante el dinero o la fuerza. Así que no era raro que valientes, aunque poco letrados navegantes, como Cristóbal Colón, miniaturizaran el mundo para explicar que el paraíso de las especias estaba a la vuelta de la esquina. Los portugueses, tras un viaje mucho más largo bordeando África y la India habían llegado a Malaca y se habían hecho con ella a los veinte años del desembarco de Colón en tierras americanas. Los portugueses eran pocos y pobres, pero Portugal estaba situado muy favorablemente a la orilla del

Océano Atlántico, en el centro de la ruta entre el Sur y el Norte de Europa. Después de ochocientos años de guerras para echar a los moros de su suelo, los portugueses todavía querían nuevas victorias sobre sus antiguos rivales. Como los españoles, querían lograrlo todo, desde la exploración marítima hasta un Imperio, sin olvidar la propagación del cristianismo y el comercio de las especias. Vasco da Gama y Colón habían tomado rumbos diferentes. Parecía que el Este era claramente portugués y que es Oeste, de América al Pacífico era español.. El Tratado de Tordesillas, firmado a los dos años del descubrimiento de América (con bendición papal), establecía que las tierras descubiertas al oeste de una línea ideal situada a 100 leguas al oeste de Cabo Verde eran para España y que las tierras al Este de la línea, eran para Portugal. Juan II de Portugal negoció un tratado con los españoles, moviendo la línea a 270 leguas más al oeste, así que los portugueses pudieron quedarse con Brasil Pero nadie sabía con certeza si las Islas de Especiería estaban en la mitad



española o portuguesa del mundo y Fernando de Magelhaes (o Magallanes en español) navegando para la corona española, emprendió una expedición para asegurarse si las ambicionadas islas eran españolas. Magallanes tomó el camino español, navegando hacia occidente en 1519 y tras una dura y peligrosa exploración, dio en 1520 con el paso del sur, el que lleva su nombre, el Estrecho de Magallanes. Se trata de un paso de casi 600 kilómetros de longitud por aguas frías y montañas cubiertas de nieve, azotado por los vientos, envuelto en nieblas y con tremendas mareas. Magallanes cruzó el Pacífico y murió a manos de los habitantes de las islas Filipinas. Juan Sebastián Elcano fue quien llegó a España con el único barco superviviente, "La Victoria" desde el otro lado del mundo, siendo el primer que dio la vuelta al mundo, pero portando el desafortunado mensaje para sus reyes de que Las Islas de Especiería eran portuguesas sin ningún género de dudas.

Pero Las Islas de Especiería eran demasiado tesoro para dejárselas a los demás. En principio, Malaca era solo un pequeño pueblo de pescadores, pero el comercio de las especias



la convirtió en la capital de un reino malayo. En 1511, los portugueses conquistaron Malaca, entonces centro comercial indiscutible de las especias. En 1641, los holandeses echaron a los portugueses y se quedaron allí hasta 1795, cuando Malaca pasó a manos británicas. Los ingleses utilizaron la East India Company, creada por la reina Elizabeth I en 1600, para comerciar en Oriente y para eliminar a los holandeses del negocio en Indonesia, pero los holandeses eran gente muy dura y sabían como defender sus posesiones a sangre y fuego, así que la aventura terminó en la masacre de los traficantes británicos de Amboina, en 1623.

Su comercio se multiplicó por miles, pero siempre hubo y siempre habrá suficientes es-

pecias y hierbas frescas y olorosas. Esta derrota cambió los planes de la compañía, ahora establecida en el subcontinente indio, en donde terminarían por cambiar el comercio por el dominio y las especias por un Imperio. Después fueron llegando los barcos de vapor, los ferrocarriles, los camiones y hasta los aviones y cambiaron la faz de la tierra y el concepto de distancia. Muchas especias pasaron a cultivarse a escala industrial en Europa, África y América. Lo que en su día fue algo exclusivo de reyes y señores hoy está al alcance de todos.

En la actualidad, cultivadores y fabricantes tienen que seguir trabajando duramente, pero hoy para conseguir su cuota de mercado, a base de ofrecer solo lo mejor y al mejor precio. \*