

Especias y condimentos



Condimento SALSAFRÁN

Novelda. ALICANTE. [1950]. Papel cuché en relieve offset sobre cartulina. 36,5 x 25 cm.

La intensidad aromática y sápida de algunas plantas, concentrada en sus frutos, semillas, hojas o raíces, hace que utilizadas en pequeñas cantidades cambien de forma rotunda el aroma y el sabor de cualquier preparación culinaria. El descubrimiento de esta particularidad es antiquísimo, por lo que se tienen noticias ancestrales de la utilización de las especias en la alimentación.

La utilización no fue desde un principio exclusivamente alimentaria, porque hay referencias literarias muy antiguas de que en las culturas orientales, especialmente en China y Egipto, se utilizaron diferentes partes de plantas aromáticas en los ungüentos que las clases más altas se aplicaban tras el baño, en los perfumes más caros, en los inciensos que se quemaban en templos y palacios, en las medicinas que recetaban los médicos y en las cremas que se aplicaban como bálsamo en los cadáveres para prolongar su conservación y para hacer más placentero el tránsito a la otra vida.

Es evidente que la evolución en el uso de estos principios sápidos y aromáticos ha sido constante. Se ha producido una importante evolución en los productos utilizados, en la producción, preparación y en la forma de utilizarlos, porque aunque son elementos comunes en casi todas las culturas, la producción es muy heterogénea. Aunque griegos y romanos siempre utilizaron plantas labiadas, la realidad es que siempre se tuvieron muy en cuenta las propiedades de las especias que llegaban de Oriente que, además de tener unas cualidades intrínsecas importantes, con cierta frecuencia venían acompañadas de leyendas y relatos que ensalzaban los efectos taumatúrgicos que tenían en diferentes pueblos y culturas.

Los asirios aseguraron que cuando Dios creó el mundo, mientras meditaba cómo hacerlo, se sirvió una copa de vino de sésamo y el resultado fue excelente, aunque modernas civilizaciones contemporáneas y pensadores de variadas tendencias y especialización no son partidarios de creerse la leyenda, y aseguran que Dios se pudo haber esmerado un poco más para que su obra fuese perfecta y hasta hay quien cree que, si en vez de sésamo se hubiese bebido un buen vino, el resultado final habría sido mejor. Pero sin entrar en más leyendas, que aunque sean muy antiguas también pueden estar muy influidas por fines comerciales, hay bastantes referencias a los efectos causantes con respecto a la sabiduría, la intuición, los criterios, la salud y por supuesto al sexo que tienen una doble vertiente, predisponiendo a las mujeres y favoreciendo, a veces hasta límites insospechados, las prestaciones masculinas.

El mercado de las especias

La demanda siempre fue grande y amplia, mientras que la oferta de las especias más apreciadas estuvo siempre muy concentrada en un área relativamente limitada, lo que dio lugar a que el abastecimiento de los mercados hiciese necesario crear una serie de rutas para proceder al suministro de las poblaciones más pudientes.

Cardamomo, canela y pimienta fueron especias muy solicitadas en toda el área mediterránea, lo que hizo que fuese mercadería fundamental de las caravanas que, como se relata en el Génesis, eran tan largas que observadas desde un otero no se veía su fin. Otra referencia importante es la del *Libro de los Reyes*, en el que se describe que la reina de Saba pagaba tributo a Salomón en oro, piedras preciosas y variadas especias. Hay que hacer constar que como no todos los pueblos eran ricos, ni los habitantes de las diferentes ciudades tenían el mismo poder adquisitivo, junto con las selectas especias enumeradas, las clases sociales más bajas encontraban en los ajos, rábanos, hinojo y otros vegetales, como por ejemplo la alcaravea, que fue especia modesta muy utilizada en los países mediterráneos, las propiedades necesarias para hacer más sabrosa la comida. Una muestra del atractivo de los sabores fuertes es la plasmación en los bajorrelieves de la pirámide de Gizeh, en la que están representados los trabajadores que la construyeron comiendo ajos y cebollas que además, como se creía que aumentaban la fuerza, se les administraban para mejorar sus prestaciones laborales.

Hay autores que aseguran que las coronas de laurel y las menos comentadas, pero también frecuentes, pulseras de perejil con las que se distinguía a los atletas triunfadores en las olimpiadas del siglo XV antes de Cristo, tenían como importante valor sus propiedades aromáticas. No pasó demasiado tiempo hasta que la canela de China o de Ceilán se convirtiese en una dádiva con la que se obsequiaba a los triunfadores en cualquiera de las artes de la época. Un poco después, Hipócrates, en el siglo V antes de Cristo, introduce un matiz científico cuando relaciona la existencia de unos cuatrocientos medicamentos de cuya composición formaban parte las especias, aunque consideradas con un criterio amplio, porque en muchos casos eran lo que hoy clasificamos como hierbas aromáticas.

Los egipcios fueron los precursores en la creación de las rutas para transportar incienso y mirra, a las que muy pronto se unió la canela producida en la isla de Socotra, en el golfo de Omán. En un documento de 1491 antes de Cristo, se transcribe el mandato del dios Amón a la reina Hatshepsut que textualmente dice: "Manda tus naves al camino del incienso y quema perfumes, que los templos están vacíos". Cuenta la historia que cinco barcos, con treinta remeros cada uno, surcaron las aguas del Nilo para cumplir el mandato divino y así, atraídos por el olor, aumentó el número de feligreses.

En el siglo XV antes de Cristo llegaron a Tiro, en Fenicia, productos procedentes de Mesopotamia, en donde ya existía un comercio muy desarrollado con India. Los fenicios pronto comprendieron que ganar posiciones en el mercado de las es-

pecias, que se conservan muy bien, no son voluminosas y además tenían buen precio, era una posibilidad que no debían desaprovechar. Su prestigio como comerciantes y como marineros estaba bien fundamentado, y por mar llegaron a las costas de la India, desde donde importaron y difundieron variadas especias.

Las distancias entre las zonas de producción y de consumo eran considerables. Había que atravesar desiertos y grandes extensiones, en los que la civilización estaba ausente, por lo que fue necesario crear infraestructuras y estructuras adecuadas para cubrir las necesidades de los comerciantes. Durante siglos fueron árabes los controladores de las rutas, que tenían diferentes orígenes y bastantes ramificaciones que sirvieron, a juicio de Herodoto, para dar protagonismo a este comercio y que Arabia, que era la última de las tierras habitadas, "difundiese unos perfumes deliciosos y maravillosos", entre los que estaban, además del incienso y la mirra, el láudano y la canela, que según le contaron crecía en la orilla de lagos poco profundos, en los que habitaban unos murciélagos que lanzaban gritos espantosos.

En el siglo IV antes de Cristo, las conquistas de Alejandro Magno abrieron el camino de la India y dieron impulso al mercado. Las naves volvían cargadas de productos raros y nuevos como la seda, la pimienta y el clavo, que llegaban a Alejandría transportados por juncos chinos, bastante grandes, o en embarcaciones malayas de rápido desplazamiento. Los romanos enseguida le encontraron gusto a las especias, de tal forma que su utilización, además de por sus aromas y su función en ungüentos y medicinas, se hizo indispensable, sobre todo la canela y la pimienta, en las comidas de las mesas más selectas.

Plinio el Viejo dedicó un libro entero de su *Historia natural* a las especias y a los aromas y, como se documentaba muy bien, descubrió que los puntos de producción eran bastantes más que lo que hasta entonces se había creído, porque el jengibre, por ejemplo, no crece solo en Arabia, y "la canela se produce también en los territorios en los que los etíopes se unen en matrimonio con trogloditas". Estos descubrimientos dieron lugar a un cierto abaratamiento de las especias, aunque es cierto que el mercado era poco estable. Además se encarecía extraordinariamente, tanto que Plinio cita el caso de una partida de canela que tras un cierto tiempo de precio mantenido, de 1.000 denarios la libra, pasó a 1.500 como consecuencia de una rebelión de los esclavos que la procesaban, aunque siempre hubo dudas si esta revolución fue real o solamente un rumor interestresado, muy favorable para los poseedores de la mercancía.

India, Ceilán, las costas de Malabar y de Coromandel empezaron a ser proveedoras habituales de variadas especias, algunas tradicionales y otras nuevas, como la nuez moscada, que tenían un costo elevado, hasta el punto de que el emperador Tiberio tuvo que llamar la atención porque "el exceso de frivolidad hace que nuestra moneda vaya de mano en mano y termine en manos enemigas".

En el siglo IV de nuestra era se inicia la decadencia de Roma y se produce el auge de Bizancio, lo que desplaza el centro comercial del mundo occidental acercándolo hacia Oriente, que crece gracias a las mercancías muy apreciadas producidas



Azafrán EL AEROPLANO

ALICANTE. D. Nadal. [1950]. Cartulina offset. 47 x 33,2 cm.



Salsa CONDIFRÁN

Espinardo. MURCIA. Donat. [1950]. Papel litografiado. 35 x 25 cm.

inmemoriales eran activos protagonistas del comercio caravanero de las especias y de los aromas. Se desarrolló en Bagdad y en ella Sherezade cuenta al rey Shahryar diversas aventuras, que denotan la riqueza que en aquellos años había en la ciudad, como punto en el que concurrían mercancías procedentes de China, India, el Tíbet, Turquía y en general de todos los puntos productores de mercancías del mundo. Una de las noches, tras criticar al indigno pastelero que había hecho dulces de crema sin utilizar pimienta, le cuenta las aventuras de Simbad, que hizo siete viajes por los mares y puertos conocidos. Las vicisitudes fueron muchas, pudo disfrutar de maravillas naturales o construidas, sufrió naufragios y conoció nuevos productos, que fueron objeto de intercambio, y sobre todo se enriqueció con el comercio de perlas, de aloe, sándalo, alcanfor, nuez moscada, clavo, pimienta, jengibre y otras especias que vendía con gran provecho en Basora (el puerto de Bagdad), lo que le proporcionó enormes beneficios, de los cuales, de acuerdo con el precepto del Corán, distribuyó una décima parte en limosnas que hicieron la felicidad de muchas personas.

sobre todo en China, que alcanzan precios muy altos y en particular la seda, los aromas y las especias, lo que exigió medidas de las autoridades y, en lo que respecta a estas últimas, el control de los precios del jengibre y la canela. En esos tiempos, el imperio persa crece extraordinariamente en todas las facetas de la cultura y de la economía, gobernado por la dinastía sasánida que emprendió una relación comercial muy activa con China, como lo demuestran los documentos que dan cuenta de la implantación en su territorio de trece embajadas sasánidas.

El comercio terrestre y marítimo creció de forma extraordinaria y ambos imperios se beneficiaron de ello. Se desarrolló la ruta de la seda, y hubo un interés común en compartir, preservar y proteger este comercio. Cooperaron en la custodia de las rutas comerciales a través de Asia central, por lo que ambos desarrollaron una estrategia común para proteger las caravanas, procurando que estuviesen a salvo de las tribus nómadas que se cruzaban en los caminos y de los bandidos que acudían al olor de las riquezas. Las especias se convirtieron en un producto de tal importancia que muchos de los acontecimientos políticos y bélicos de la época tenían como trasfondo la canela, el jengibre o la pimienta.

Con el siglo VII se planta el islam, que aprovecha en su conquista la disgregación del imperio persa y la decadencia de los imperios occidentales. Mahoma, el profeta, pertenecía a la tribu de los Qurayshí, que desde tiempos

Las mil y una noches

Es una de las narraciones orientales más interesantes y más leídas. Se desarrolla en Bagdad y en ella Sherezade cuenta al rey Shahryar diversas aventuras, que denotan la riqueza que en aquellos años había en la ciudad, como punto en el que concurrían mercancías procedentes de China, India, el Tíbet, Turquía y en general de todos los puntos productores de mercancías del mundo. Una de las noches, tras criticar al indigno pastelero que había hecho dulces de crema sin utilizar pimienta, le cuenta las aventuras de Simbad, que hizo siete viajes por los mares y puertos conocidos. Las vicisitudes fueron muchas, pudo disfrutar de maravillas naturales o construidas, sufrió naufragios y conoció nuevos productos, que fueron objeto de intercambio, y sobre todo se enriqueció con el comercio de perlas, de aloe, sándalo, alcanfor, nuez moscada, clavo, pimienta, jengibre y otras especias que vendía con gran provecho en Basora (el puerto de Bagdad), lo que le proporcionó enormes beneficios, de los cuales, de acuerdo con el precepto del Corán, distribuyó una décima parte en limosnas que hicieron la felicidad de muchas personas.

El esplendor oriental coincidió con el declive europeo y más concretamente de Bizancio, lo que hace que decaiga notablemente el comercio de las especias y en general de todas las mercaderías consideradas como lujosas, pero a finales del siglo X, en el año 992, la República de Venecia firma un tratado con Bizancio por el que obtiene una sustancial rebaja en los impuestos que deben pagar los barcos por atravesar el estrecho de los Dardanelos, a cambio de la labor de su armada en la represión de las actuaciones corsarias. Como consecuencia de ello, Alepo, El Cairo, Keiruan y Palermo, todos ellos dominados por los islamitas, son visitados con mayor frecuencia y los comerciantes venecianos aprovechan la circunstancia para reforzar el comercio. En Basora, en la desembocadura del Éufrates, Tiro, Damasco y otros puertos importantes aparecen establecimientos de capital veneciano, que son los lugares elegidos para establecer el comercio de especias, y en general de productos de lujo, que llegaban a Europa procedentes de muy diversos puntos de la geografía mundial. Samarkanda es un punto importante por el que pasa la ruta de las especias que atraviesa los extensos desiertos asiáticos. La comercialización sigue estando en manos de los árabes, pero los comerciantes venecianos establecen importantes nexos que facilitan el comercio.

La hegemonía marítima y comercial. Los pactos y las cruzadas

Génova y Pisa se iniciaron como competidores de Bizancio, que no ve con buenos ojos el crecimiento y enriquecimiento de la República de Venecia, concede ciertos privilegios a los nuevos comerciantes. Episodios bélicos entre los barcos de las diferentes banderas, el secuestro de barcos venecianos y la rotura de relaciones comerciales pusieron a Venecia en situación difícil, pero el dux Dandolo decidió participar en la cuarta cruzada, que se inició en 1204, y organizar algunas otras con la ayuda de diferentes países. Pactó con el hijo de Saladino, asaltó Constantinopla y los venecianos se llevaron un espléndido botín, se les concedió el gobierno de una cuarta parte de la ciudad y sobre todo recuperaron la hegemonía de los mares, que era fundamental para el comercio de las mercancías más valoradas, y entre ellas de las especias.

Pocos años después, Nicolás y Mateo emprenden un viaje a Oriente que duró quince años. Llevaban con ellos a un joven, hijo y sobrino, respectivamente, llamado Marco Polo, considerado históricamente el explorador por antonomasia y desde luego un excelente comerciante, que supo ver los rendimientos que podían proporcionarle las gemas, especias, tejidos lujosos de seda o de hilo de oro, colmillos de elefantes y un sinfín de lujos que fueron muy bien acogidos en Occidente (lo de que inventase la pasta italiana no es cierto, pero ese tema lo dejamos para otra ocasión). Descubrió puntos de enorme interés comercial, nuevas especias y sobre todo racionalizó el transporte, acortando trayectos y estableciendo nuevas rutas para acercar los consumidores a los productores y, como es lógico, los beneficios fueron cuantiosos. Los relatos de Marco Polo describen los territorios que va conociendo, los maravillosos yacimientos de riquezas variadas y algunas otras circunstancias, como por ejemplo la existencia de criaturas fantásticas y muy peligrosas de las que solo ha oído hablar, pero que está seguro que existen, por lo que recomienda precaución a los nuevos exploradores que pudieran hacerle competencia comercial.

Al mismo tiempo que las especias y el resto de las riquezas, llega a Europa la peste negra, que se transmite en oleadas y que, según G. Duby, hizo desaparecer un tercio de la población europea. Los remedios contra este terrible mal eran escasos, porque un producto llamado jabón, que se acababa de inventar en la ciudad italiana de Savona, de donde procede el nombre del producto, prevenía la enfermedad, pero no la curaba y, aunque el valor terapéutico de los manojo de hierbas y de las especias no era demasiado elevado, su demanda creció notablemente. Los venecianos, que dominaban el comercio, cada vez eran más poderosos, más envidiados y más odiados, por lo que los turcos construyeron fortalezas en el estrecho de los Dardanelos y les dificultaron el paso, al mismo tiempo que asediaron y conquistaron Constantinopla. Los venecianos defendieron la ciudad, pero fueron derrotados y su comercio cercenado porque, aunque pudieron seguir comerciando con productos de Egipto y Siria, perdieron una importante fuente de suministro, por lo que comenzó una cierta decadencia de la hasta entonces floreciente república.

Colonización portuguesa de las tierras de producción de especias

A finales del siglo XV un navegante portugués, Bartolomé Díaz, dobla el cabo de Buena Esperanza, navega hacia el norte por el océano Índico y se abre una nueva e importante vía para el comercio de las especias, que tiene una emergente sede en Calcuta. Aunque en el primer viaje Vasco de Gama, que siguió la ruta señalada en el mapa por Bartolomé Díaz, tuvo que salir huyendo por la agresividad de Samudrin, el rajá de Calcuta, en un segundo viaje, en el que se tomaron adecuadas previsiones, el barco regresó a Lisboa con 30.000 quintales de especias, que le ayudó a recolectar un veneciano que había llegado por la ruta antigua. Se llamaba Micer Bonaiuto (buena ayuda) y, con filosofía típicamente italiana, aseguró que "cuando se quiere comerciar no es necesario capturar las naves de la competencia", sobre todo si, como ocurría en este caso, eran más poderosas. Para entonces Magallanes y Elcano ya habían dado la vuelta al mundo y dado a conocer nuevas posibilidades de navegación.

Goa, Malaca, Ceylán, Timor, Molucas, Java, Sumatra, Borneo y algunos otros puertos se convierten en nuevos puntos abastecedores de especias, que hacen a Portugal el nuevo líder del mercado de tanpreciados productos. El oligopolio desata sentimientos no muy amistosos de las otras potencias europeas, que además veían con terror que los nuevos territorios conquistados por los portugueses estaban siendo, con resultados esperanzadores, cultivados con especias que hasta entonces habían tenido puntos de producción desperdigados por el continente y las islas. Para hacernos una idea del negocio, hay una referencia documentada que refiere que un cargamento de clavo, que en las Molucas se pagó a dos ducados la libra, en Londres se vendió a 1.700 ducados, aunque queda claro que eso sucedió tras una larga y peligrosa travesía.

La participación española en el mundo de las especias

Entre tanto, España, que había descubierto América, adonde fundamentalmente se fue en busca de especias, estaba muy limitada en este mercado, porque el Tratado de Tordesillas dejaba a España libertad de acción a 370 leguas marinas de la isla de Cabo Verde, pero al otro lado de esta línea imaginaria la iniciativa era para Portugal. Para defender la soberanía castellana sobre los territorios recién descubiertos por Colón, Isabel y Fernando solicitaron ayuda al papa Alejandro VI (Rodrigo Borgia), que había sido elegido en agosto de 1492. El papa emitió cuatro bulas, conocidas como *Bulas Alejandrinas*, fechadas entre mayo y septiembre de 1493, en las estableció que pertenecerían a la corona de Castilla las tierras y mares al oeste de un meridiano situado a 100 leguas al oeste de las Azores y Cabo Verde, y se incurría en pena de excomunión si no se respetaban estos límites, lo que hizo que mientras los españoles realizamos la colonización de América, los portugueses se dedicaron a colonizar las tierras productoras de especias.

Financiada por la Corona de España partió, el 20 de septiembre de 1519, de Sanlúcar de Barrameda una expedición de cinco barcos y 234 hombres, mandada por el portugués Magallanes, con el fin de dar la vuelta al mundo. Magallanes murió en Filipinas y le sustituyó el español Juan Sebastián Elcano, que regresó tres años después con un solo barco y 18 supervivientes. En el trayecto habían tocado todos los puertos en los que el comercio de especias era significativo, lo que hizo que Carlos I concediese a Elcano un título nobiliario y un escudo en el que se representa un globo terráqueo con la leyenda “*Primus circundedisti me*”. También le concedió otro escudo, seguramente pensando en la posibilidad de que España entrase en el mercado de las especias, que era “castillo negro sobre campo rojo con dos bastones de canela, tres nueces moscadas y tres clavos”, y se dio por sentado que se podrían ocupar las islas Molucas. Los portugueses nos llamaron ladrones y el problema se solucionó con una compensación de 350.000 ducados, la soberanía de las islas Filipinas, el abandono por España de la aventura de las especias y el escaso aprovechamiento económico de las especias de los nuevos territorios colonizados en América, y en concreto de la vainilla, la guindilla y el pimentón.

La vainilla es la especia más significada descubierta por los españoles, que además la introdujeron en Europa al mismo tiempo que el chocolate, pero el comercio internacional no despegó hasta bien entrado el siglo XVII, cuando la reina Isabel de Inglaterra se sorprendió por su aroma y dio órdenes para que se intentase su producción en los territorios ingleses de ultramar. Los primeros intentos fallaron y México, su tierra de origen y sobre todo la región de Veracruz, continuó siendo la zona de producción hasta mediado el siglo XIX, que es cuando se descubrió que en la polinización jugaban un papel fundamental las abejas indígenas. En la isla de Bourbon (Reunión, en la actualidad) se consiguió polinizar artificialmente la flor, que es una variedad de orquídea. Desde allí pasó a Madagascar, que en la actualidad es donde se obtiene más de la mitad de la producción mundial, que se destina sobre todo a dar sabor a chocolates, helados, a la coca-cola y a la fabricación de algunos perfumes de Jean-Paul Gautier.

También dimos a conocer al mundo occidental la guindilla y el pimentón, pero su consideración como especias no fue reconocida por el mercado y, aunque evidentemente son condimentos, su comercio no siguió caminos paralelos a los que siguieron los productos reconocidos como especias.

Holanda, Francia e Inglaterra también intervienen

Los barcos portugueses comenzaron a comerciar con especias, pero su marina no era suficientemente fuerte como para defender la exclusividad comercial, por lo que hubo de compartir el mercado con juncos chinos, bateles malayos y naves musulmanas, y todos estaban muy satisfechos de tener la seguridad de que no serían molestados por las naves españolas, que en aquellos momentos ostentaban la hegemonía marina.

Aprovechando estas circunstancias, los holandeses, que habían ayudado en los nuevos territorios colonizados por Portugal a defenderse del ataque inglés, crean por concesión la Compañía de los Países Lejanos y comienzan el comercio de especias. 300 toneladas de pimienta y 120 de clavo es el primer cargamento que llega a Ámsterdam, transportadas por el almirante Jacob van Neck, que es aclamado como un héroe. El embajador de Francia en Holanda envía una nota confidencial a su rey en la que textualmente dice: “Los portugueses corren el riesgo de no gozar por mucho tiempo de las riquezas de Oriente”, y el rey de Francia

ordena la creación de la Compañía de *Saint Malo* y nombra a François Pyrard comisionado en Goa. Holandeses y franceses se introducen en este interesante mercado y el mismo camino siguen los ingleses. Se crean varias compañías de diferentes nacionalidades para poder explotar el negocio y los holandeses unifican las suyas en la Compañía de las Indias Orientales, que jugó un papel básico en la colonización de las Molucas, Java y Sumatra, y aunque la imagen que se intentaba dar era exclusivamente comercial, un representante de la compañía escribe a su superior que "no se puede comerciar sin guerra ni hacer guerra sin comercio".

Los indígenas empezaron a rebelarse y los holandeses, habilidosamente, llegaron a pactos para la explotación conjunta de las riquezas y sobre todo de las especias, lo que les dio excelentes resultados. Hay que valorar positivamente la gran labor que los holandeses hicieron en las explotaciones racionalizando producciones, seleccionando plantas, creando excelentes jardines botánicos y facilitando la colocación en el mercado de las diferentes especias, frutas y otras producciones agrícolas, de conocimiento tradicional o nuevas, como la cúrcuma, el tamarindo, la casia o el índigo.

Francia también jugó un importante papel en el mundo de las especias. Pierre Poivre (que en francés significa pimienta) viajó por China y Conchinchina, visitó fincas destinadas a la producción de diferentes especias y robó, "pour le bien de la patrie", doscientas plantas de pimienta, que trasladó a las islas de Francia (Mauricio y Bourbon –Reunión–), en donde se aclimataron. Hay que tener en cuenta que el robo de material genético estaba muy penado, en teoría para defender los intereses de los nativos y en la práctica para evitar la difusión de bienes que, por su escasez, alcanzaban muy altas cotizaciones. El considerable aumento de producción modificó, profundamente, el comercio mundial de la pimienta y propició que algo similar sucediese con la nuez moscada, que se empezó a cultivar en Madagascar con gran éxito, aunque los beneficios no fueron tan grandes en las experiencias francesas en Guayana, Martinica y Santo Domingo.

La producción de clavo en Zanzíbar y en la vecina isla de Pemba es un éxito que convierte en grandes productores a estos territorios hacia la mitad del siglo XIX. La diversificación de lugares de producción, los avances en las técnicas agrícolas y la selección de plantas hacen que las producciones aumenten considerablemente y que al mismo tiempo los precios disminuyan.

El consumo de especias ha perdido importancia, porque ya no juegan el papel que tuvieron cuando se empleaban en curar enfermedades, en dar sabor a alimentos que habían perdido sus cualidades organolépticas y en la necesaria composición de los perfumes. Los aromas sintéticos y el gusto por los sabores auténticos de los diferentes alimentos han hecho que el mercado de las especias ya no sea, ni seguramente vuelva a ser, lo que en su momento fue, pero no hay duda de que su importancia fue considerable.

Diversidad de especias y condimentos

Especia es cualquier sustancia vegetal aromática que sirve de condimento. Condimento es lo que sirve para sazonar la comida y darle buen sabor. Son las definiciones que para estos dos términos da la Real Academia Española de la Lengua, pero la



Condimento EL CHIMBO

Espinardo. MURCIA. M. Nadal. [1953]. Cartulina offset. 33,8 x 24,5 cm.



Condimentos MIAU y CAMARERO

MURCIA. Jou. [1951]. Cartulina litografiada. 35 x 25 cm.

dilla o ají, a veces molido como el pimentón; otras son hortalizas, como el ajo y variados bulbos que en nuestra cocina están representados por la cebolla, y en ocasiones pueden ser una mezcla de casi todo, como sucede con el curri.

Las especias más significadas

Hay cuatro especias que merecen consideración especial porque realmente han sido las consideradas como productos capaces de cambiar el sabor de los alimentos, pero a las que además se les ha dado una consideración especial, por su utilización en medicina y por su empleo con fines aromáticos. Son la canela, el clavo, la nuez moscada y la pimienta.

La canela, palabra que procede del francés *cannelle* que significa caña o tubo, se produce en un árbol de hoja perenne conocido como *Cinnamomum verum* originario de Ceilán (actualmente Sri Lanka). Se aprovecha la corteza, que se obtiene separándola de las ramas y dejándola secar. Exige un clima caliente y lluvioso y suelos arenosos, porque cuando se produce en suelos fangosos la calidad se resiente notablemente. La especia se presenta en rama, en forma de cilindros de grosor y longitud variables y se utiliza sobre todo para saborizar postres, como el arroz con leche o las natillas, pero también se usa en infusiones especialmente en Centroamérica, en donde se le atribuyen efectos favorables para combatir la gripe. También puede utilizarse molida, en polvo, con finalidades muy diversas, como algunos tipos de chocolate, sobre todo los de "a la taza", en morcillas y en ocasiones como aromatizante de licores. La canela es uno de los componentes originales del curri.

Los efectos medicinales, que en la antigüedad se valoraron mucho, hoy han perdido interés, pero fue considerada un buen remedio contra resfriados, bronquitis y como tónico estomacal, ya que tiene efectos positivos como absorbente de gases, y para combatir algunos tipos de diarreas. Modernas investigaciones científicas le han atribuido efectos beneficiosos frente

realidad es que, cuando menos, se quedan cortas, porque es difícil imaginarse con estas explicaciones tan concretas lo que son las especias, su diversidad, sus aplicaciones y el papel que juegan en la comida.

Es cierto que el concepto es cambiante, que lo que en un momento determinado se usó para este fin ha podido dejar de utilizarse, que la procedencia geográfica es muy diversa, que las partes de las plantas aprovechadas en cada caso son diferentes y que, en definitiva, la complejidad de estos conceptos hace difícilísimo concretarlos en definiciones. Es cierto que la inmensa mayoría son de origen vegetal, pero no lo es menos que sin duda el condimento más usado es la sal común, que es de origen mineral, y que en algunos momentos también se han utilizado productos procedentes del reino animal, como el almizcle o el ámbar gris.

Algunas especias proceden de la corteza de los árboles como es el caso de la canela, en ocasiones son semillas y entre ellas destacan las de mostaza, cilantro, hinojo, eneldo, anís, sésamo o ajonjolí, cardamomo y sobre todo la pimienta. Algunas son raíces como el jengibre o el ginseng, que se pueden utilizar directamente o recurrir a sus extractos, como es el caso del regaliz; hay veces que son las vainas que protegen a las semillas, como la vainilla, partes florales como el azafrán o botones florales, que se recogen antes de que abran como el clavo. En ocasiones se emplean hojas, como el cilantro o el perejil; otras veces son el endospermo de la semilla, como la nuez moscada, o el fruto entero, como la guindilla o ají, a veces molido como el pimentón; otras son hortalizas, como el ajo y variados bulbos que en nuestra cocina están representados por la cebolla, y en ocasiones pueden ser una mezcla de casi todo, como sucede con el curri.

a la diabetes, además se ha apreciado su utilización en la disminución de los niveles de colesterol y triglicéridos. Algunos naturistas recomiendan la ingestión diaria de una cucharada de canela en polvo mezclada con miel.

La nuez moscada es oriunda de las islas Molucas (actualmente territorio indonesio) que durante mucho tiempo fueron conocidas como las islas de las Especias. El árbol productor es la *Myristica fragans*. En la actualidad, además de en Indonesia, se cultiva en el Caribe, sobre todo en Granada y en Nueva Guinea. Su fruto se comercializa como dos especias diferentes, que son la nuez moscada o endospermo del fruto y el macis, que es la parte externa, que aunque tiene propiedades similares es un poco más amargo, pero su tono anaranjado hace que se prefiera en ciertas preparaciones a las que les va bien un toque de color, como en algunos purés y en ciertas salsas. Nuez moscada y macis se usan sobre todo en la cocina holandesa, en la que se aprecia casi siempre el aroma y el sabor de esta especia. Es condimento frecuente en la industria cárnica, especialmente en los embutidos cocidos, sobre todo en las salchichas, e indispensable en las de tipo *weisswurst* alemanas.

La nuez moscada la utilizaron los romanos, por su aroma intenso, como una forma de incienso y durante la Edad Media se usó para combatir la peste. En la actualidad, la industria farmacéutica emplea el aceite de nuez moscada en la elaboración de medicamentos para tratar trastornos respiratorios y digestivos y como, además, su sabor es agradable es frecuente su presencia en jarabes contra la tos. A dosis altas presenta una cierta toxicidad, con efectos alucinógenos similares a los de la marihuana.

Los botones florales de una planta mirtácea, el *Syzygium aromaticum*, se conocen como clavo o como clavo oloroso. Su recolección debe hacerse antes de que se abra la flor, pero hay que dejar pasar cierto tiempo para que adquiera el aroma, de tal forma que deben sucederse una etapa en la que es de color gris claro, después verde y cuando aparecen tonos rojos, y tiene una longitud aproximada de unos dos centímetros, es el momento de recoger el clavo, que siempre fue especia muy valorada. La planta fue durante mucho tiempo de producción exclusiva de las islas Molucas, pero en el siglo XVIII Francia lo introdujo en Mauricio y en la actualidad se produce también en Brasil, Zanzíbar, Guyana y Las Antillas. Su utilización en Roma fue muy generalizada, con escándalo de Plinio que aseguró que "no hay año que la India no le drene al Imperio romano cincuenta millones de sextercios". Para hacernos una idea de su valor en la antigüedad, se estima que un kilo de clavo costaba el equivalente a siete gramos de oro.

En la cocina se utiliza en la elaboración de salsas, algunas industriales como el *ketchup* y la *Worcestershire*, para saborizar algunas carnes, sobre todo asadas, en guisos de legumbres y especialmente en repostería y en postres caseros como, por ejemplo, clavando una unidad en una manzana que se va a asar. Son muy típicas las galletas inglesas de jengibre y clavo. También se emplea en licores y en vinos calentados (ponches) para combatir el frío, y en Indonesia hacen un cigarrillo, llamado *kretek*, que lo fuman y aseguran "que pone".

Durante muchos años se ha utilizado en infusión para combatir el dolor de muelas, y cuando este era muy intenso poniendo un clavo junto a la pieza afectada. En la actualidad se sigue usando para este fin en la elaboración de fármacos por el efecto del eugenol, principio activo del clavo, como analgésico, antibacteriano, antiinflamatorio y anestésico. Tiene efectos carminativos, mejora el peristaltismo y se utiliza para combatir vómitos y diarreas. Su utilización en aromaterapia es considerable.

La pimienta es el fruto seco de una planta trepadora, *Piper nigrum*, originaria de las costas del sudeste de la India, aunque en la actualidad se produce también en Brasil y en Malasia. Es la reina de las especias, conocida y representada por los egipcios, muy valorada por los romanos y objeto de comercio intenso desde la Edad Media, sigue siendo la especia de uso más frecuente y la más extendida por todo el mundo.

Si se deja que el fruto madure y se seque, se obtiene la pimienta negra, que es la de sabor más intenso y más picante; si a ese mismo grano se le quita la piel remojando en una solución salina, que inicialmente era agua de mar, tenemos la pimienta blanca, que es más picante y menos aromática, y si se recoge antes de que madure conseguimos la pimienta verde, que es de sabor intenso y un punto acre.

El uso de la pimienta es casi exclusivamente culinario, pero no todas las pimientas tienen la misma aplicación, porque mientras la negra puede usarse en todo tipo de comidas, dulces y saladas, y en charcutería, la blanca va mejor en salsas blancas, platos de huevos, sopas ligeras o mayonesas, y la verde va muy bien con carnes asadas o cocidas.

Con el nombre de pimienta rosa se comercializan los granos de un arbusto originario de Brasil. Aunque no es propiamente una pimienta, fue puesta de moda por los cocineros de la *Nouvelle Cuisine* en la década de los ochenta del siglo pasado. Su sabor es picante y menos aromático, pero tiene la ventaja de que su color hace que se la utilice en diversos platos, como por ejemplo en la mermelada de fresas salvajes a la pimienta, que es un referente de las *delicatessen*.

Como pimienta de Sechuán se conoce al fruto de un fresno espinoso, que es ligeramente picante, aromática y con un gusto a limón, y como pimienta roja de Jamaica, o dioica, se conoce a una baya de tamaño ligeramente superior a la pimienta, con sabor que recuerda al clavo, la canela, la nuez moscada y a la pimienta negra, por lo que también se la denomina de las cuatro especias y se ha puesto de moda, quizás por ser una contribución de la modernidad al mundo de las especias. Se usa

en Inglaterra en algunos estofados, verduras encurtidas y en ciertas recetas de tartas y pudins, en Alemania en la elaboración de embutidos y en los pasteles aromáticos de Navidad, en la cocina danesa como saborizante del *smorrebrod* y en Francia es conocida por ser ingrediente fundamental en el queso de Moutier. En España no tiene una aplicación obligada en ningún plato específico, aunque a veces aparece en sofisticadas elaboraciones o en recetas de cocineros innovadores. Finalmente, la pimienta de cayena es una mezcla de diferentes tipos de guindillas molidas, a la que se le atribuye propiedades beneficiosas contra la diabetes, la hipertensión y algunos tipos de cáncer.

Cada vez se tiende más al uso de mezclas de especias y de hierbas aromáticas. Un ejemplo de ello es el *curry*, nombre con el que los ingleses designaron una mezcla de especias con la que en India preparan platos húmedos o con salsa. Ha terminado siendo un nombre de una mezcla desconocida en la India y comercializada en Occidente. Ras el Hanut es una creación marroquí que no responde a una fórmula fija, porque cada comerciante tiene la suya; el shichimi japonés lleva algas y corteza de naranja, junto con variadas especias. Hay más, y además puede haber muchas más porque las posibilidades de mezclarlas es ilimitada.

Las especias y condimentos españoles

Como cada cocina tiene sus particularidades, también tiene sus especias y condimentos. Cambian con las posibilidades económicas, e incluso con las modas, pero en España tenemos tres que caracterizan nuestra gastronomía. Ninguna es originaria de nuestro territorio, porque el azafrán procede de la India, el ajo de Oriente Medio, ambas las trajeron los árabes, y el pimentón llegó de América y fuimos los españoles los que lo difundimos por el mundo, pero las tres son muy calificadoras de nuestra cocina y de nuestra gastronomía.

El histórico azafrán

Se obtiene por medios muy primitivos, siempre manuales, de siembra, cultivo, recolección, mondado, secado y envasado, que exigen mucha mano de obra y además muy especializada, que condicionan mucho el precio final de la mercancía y da lugar a una fuerte competencia, por los costos más bajos en otros países, que solo puede ser superada, y de hecho lo es, por la excelente calidad del azafrán español, que es el líder de este mercado en prestigio y cotización.

Su primera utilización fue como colorante de tejidos, pero pronto se le descubrieron ventajas terapéuticas. Entre las muchas que se le han descrito son especialmente señaladas las de estimular el apetito, favorecer la digestión por su actividad eupéctica, ser tranquilizante e incluso sedante, muy recomendado en los casos de excitación, calmar el desasosiego infantil y el insomnio de adultos, mitigar los cólicos y los dolores de los desarreglos ováricos, ser antiespasmódico, imprescindible en la elaboración del láudano, mezclado con leche materna, curar las infecciones oculares y algunas virtudes más. Dioscórides le descubrió, por si fuese poco, efectos afrodisíacos, porque observó que "tanto en hombres como en mujeres estimula la lujuria".

Estas virtudes, su agradable sabor y su aroma penetrante fueron razones suficientes para que el cultivo del azafrán se extendiera por los países orientales, especialmente Turquía y la India, pero también por Europa. Se plantó en Suiza, en el Tirol e incluso en Gran Bretaña, a donde llegó en tiempos de Eduardo III, según cuenta la historia, en el interior de un bastón hueco que un peregrino llevó, a modo contrabandista, desde Oriente hasta Walden. Causó sensación y desde entonces se hace, con carácter ritual, un típico "bizcocho de azafrán", que lleva también clavo, macis, canela, agua de rosas, alcaravea, azúcar, leche, levadura, harina y huevos, logrando esa textura, que recuerda a los adoquines, tan apreciada por los ingleses.

Las dificultades de cultivo y las condiciones climáticas, que condicionan la floración, han hecho que el azafrán casi desaparezca de Europa, excepto en algunas comarcas italianas, en las proximidades de la ciudad de L'Aquila; en Francia, en donde sigue produciéndose en Loiret, y por supuesto en España. Se extendió por La Mancha y por Aragón, desde el Sotomontano hasta Teruel, y floreció un importante y permanente mercado en Valencia, en una lonja que en algunos momentos llegó a almacenar hasta 45.000 kilos. A ella acudían aragoneses y manchegos, hasta que la llegada del ferrocarril facilitó la comercialización y las ventas directas se impusieron. Las propiedades del azafrán residen en tres principios activos que son la crocina, la picrocrocina y el safranal, que caracterizan el color y el aroma, cualidades que se pueden cuantificar analíticamente y, por lo tanto, determinar las cotizaciones que los diferentes azafranes tienen en el mercado. La riqueza en estos principios hace que el más completo, apreciado y, en consecuencia, más caro sea el azafrán español.

La utilización del azafrán está muy extendida. Su uso es necesario en paellas, en la gallina en pepitoria, en los platos de pescado, como los clásicos mero o rape en amarillo, en la bullabesa francesa, y en general en todas las sopas mediterráneas de pescado, en las zarzuelas, en la elaboración del pan de azafrán –conmemorativo del día de santa Lucía en Suecia–, en el rissoto a la milanesa o en la preparación de algunos licores, como el Chartreuse amarillo. En arroces y dulces en la India y en el café mezclado con cardamomo en Arabia Saudí. También tiene sitio en las preparaciones culinarias imaginativas, como la

ensalada de bogavante con cigalitas y molletas en salsa de azafrán o la crema catalana al azafrán.

Se ha comentado que el azafrán está en decadencia, pero no sucede esto cuando se trata del de calidad, que incluso tiende a incrementar sus producciones, según los datos del consejo regulador de la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha. Es muy recomendable una visita a Consuegra, con motivo de la celebración de la Fiesta de la Rosa del Azafrán, que se celebra a primeros de noviembre, y aprovechando el viaje acercarse en Madridejos, al convento de san Francisco, en donde está situado un museo dedicado a esta especia y a muchas de las actividades relacionadas con su utilización.

Ajo. La humildad de nuestro representante

Es una hortaliza, pero al mismo tiempo es el saborizante histórico más típico de la cocina española. A veces denostado y otras ensalzado, se deja notar siempre y bien administrado proporciona a los platos más selectos una especial personalidad. Se le han atribuido virtudes milagrosas, o por lo menos mágicas, en la curación y prevención de diversas enfermedades. Lo han utilizado las brujas para lograr sus fines y las amas de casa para condimentar las comidas diarias. Hay quien lo adora y quien lo detesta.

Su utilización por los egipcios data del tiempo en el que se construyeron las pirámides. Según cuenta Herodoto se encontraron restos de este bulbo en la tumba de Tutankamón. Hay referencias en la *Biblia*, en el libro de *Los Números*, en el que se refiere que los judíos, en su éxodo, hartos de tanta comida celestial exclaman: "Seca está nuestra vida. Nada ven nuestros ojos sino maná", y echan de menos los pescados condimentados con ajos de los que disfrutaron antes de empezar el largo periplo.

Aunque es en la cocina española en la que el ajo alcanza su más alto nivel, con platos tan sabrosos como el ajoarriero, las sopas de ajo, el ajoblanco, el pilpil, el alioli, etc., han sido los franceses los más contundentes en la defensa de este producto, que está muy arraigado en su costumbrismo, como lo demuestra el hecho de que, en 1553, en el momento del nacimiento del que sería Enrique IV, apodado el *Bearnés*, el médico de la casa real mandó untar reiteradamente los labios del niño con ajo para garantizar su salud. Ha sido valorado por muchos escritores y en concreto por Frederic Mistral, que dijo que "su presencia en el alioli concentra en su esencia todo el calor, la fuerza y la alegría del sol de Provenza, pero tiene además otra virtud, ahuyenta a las moscas. Quien no guste de él que no venga a mosconejar a nuestro alrededor y así quedamos en familia".

España es el sexto productor del mundo y el primero de Europa. Importamos ajos, sobre todo de China que es nuestro mayor competidor, y exportamos más, sobre todo a Brasil, que es nuestro principal cliente, pero cuando este mercado se resiente nuestros precios interiores sufren las consecuencias, que dan lugar a oscilaciones importantes en la superficie de siembra del año siguiente.

Tradicionalmente, los ajos se clasificaban por el tamaño, por el número de dientes por cabeza o por el color, que podía ser blanco o rosa, pero las ciencias avanzan y la selección es cada día más efectiva y por eso hoy el experto habla de ajos "suaves" y "picantes", de fuerte olor, pero muy suave pungencia, de sabor y aroma equilibrados o del predominio de uno de los



Condimento SALSAFRÁN

Novelda. ALICANTE. Barba. [1950]. Cartulina offset. 33,5 x 24,8 cm.

dos atributos. Unos son apropiados para carnes rojas o blancas, otros para pescados, para determinados guisos, para aderezar suavemente ensaladas o para hacer un buen alioli. Los ajos morados de Las Pedroñeras tienen denominación de origen y los finos de Chinchón, aunque de escasa producción, son los mejores del mundo.

A ningún alimento se le han atribuido tantas virtudes higiénicas y sanitarias como al ajo. Se le utilizó como medicamento para combatir la peste, la ronquera y la tos. Se usó para hacer caer las verrugas y como vermífugo. A estas y otras virtudes terapéuticas se añade que pronto se descubrió que, además de saborizar los alimentos, prolongaba su conservación. No hace mucho descubrió el doctor Stoll, médico suizo ganador del Premio Nobel en 1940, que en la composición del ajo entra un componente organosulfurado, volátil e inodoro que tiene efectos antisépticos, fungicidas y bactericidas denominado aliina o garlicina, que es un antibiótico que cuando se pone en contacto con el aire, al triturarlo o cortarlo, se convierte en la alicina, responsable del olor característico y del resto de las propiedades particulares del ajo.

Es un elemento fundamental de la cocina mediterránea y especialmente de la española y de la provenzal. Llegó a utilizarse con exceso y quizás por eso Julio Camba dijo que "la cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas". No puede faltar en el ajoblanco, ni en los asados al ajo cabañil, ni en el alioli, ni en las gambas al ajillo, ni en el ajoarriero, ni en las añoradas angulas, en cazuelitas o en ensaladas, y además es muy recomendable un toque de ajo en casi todos los guisos, y en muchos asados, sobre todo si llevan cebolla que, como dice el refrán, le dijo al ajo: "tú siempre a mi lado, majo".

Pimentón. La especia que España difundió por el mundo

Llegó desde la recién descubierta América y muy pronto se incorporó en guisos y salsas, se empleó para dar sabor y color a las chacinas y se difundió por todas las cocinas del mundo. Su producción sigue creciendo y cada vez es más apreciada, por ser un producto natural que da sabor y color a los platos. Una de las primeras descripciones escritas se debe al padre Acosta que dijo: "La especia natural de las Indias es el ají, llamada en México chile, del que existen diversas especies, unos rojos, amarillos o verdes, a veces son dulces, pero otras picantes".

Llegaron semillas a España por dos puntos, Extremadura y Murcia. En ambos casos se da la coincidencia de que se plantan originariamente en huertos de los monjes jerónimos, y en concreto en Extremadura en los monasterios de Guadalupe y Yuste. Su facilidad de cultivo hizo que pronto se convirtiese en una especia barata, al menos en comparación con las hasta entonces conocidas, y fácilmente cultivable, por lo que se extendió por todo el mundo, recibiendo diversos nombres que aún perduran, como *Spanicher Pfeffer* en Alemania, *peperone* en Italia, *piment* en Francia, *spanish pepper* en Inglaterra y *páprika* en Hungría. La expansión fue tan rápida que muy pronto llegó a Asia, en donde tuvo mucho éxito.

El pimentón de La Vera se caracteriza por su sabor ahumado que adquiere durante el proceso de desecado, que es muy lento, con la ayuda de leña de encina o roble. Con el buen hacer de los pimentoneros se consigue que su color, aroma y sabor sean muy estables. Por su sabor se distinguen tres tipos: dulce, agridulce y picante.

El pimentón de Murcia no es picante, de olor intenso y color rojo brillante, que transmite a las elaboraciones que con él se hacen, y un considerable contenido graso, que potencia el sabor.

Los dos pimentones son de sabor, aroma y color intenso, diferenciándose por la característica constante del sabor a humo de los obtenidos en La Vera y por el potente sabor, siempre dulce, de los murcianos. Todos son ricos en carotenoides y los picantes en capsina y capsaicina, que tienen propiedades pungentes, que estimulan la circulación sanguínea, activan las terminaciones nerviosas e inducen a la salivación.

Es un interesante condimento que tiene la particularidad de disolverse bien en los medios acuosos y oleosos, con lo que se puede integrar, perfectamente, en todas las elaboraciones culinarias, y por ese motivo está presente en todas las cocinas, a veces con tanta fuerza como en la centroeuropea, en la que el *goulash*, como plato representativo, exige la abundante presencia de pimentón o *páprika*, o en la árabe en la que una punta de pimentón caracteriza a muchos guisos o a preparaciones tan clásicas como el *humus*. Además de dar carácter a muchos de nuestros embutidos, como chorizos, longanizas, morcones, sobrasada, etc., en la cocina española es imprescindible en las sopas de ajo, muy recomendado en las migas, componente fundamental en el pulpo a feira, en las caldeiradas, en la elaboración de los pescados a la gallega, como la merluza, la raya o en el rodaballo, en Canarias en la preparación del mojo colorado, fundamental en las avileñas patatas revolconas, en las bravas e indirectamente, formando parte del chorizo, en las patatas a la riojana. Va muy bien en los potajes, en las lentejas estofadas y sobre unos huevos fritos.

Como reflexión final, repasada la historia y valorado el presente, podemos concluir que no vivimos el mejor momento de las especias, pero está claro que no podemos renunciar a ellas, porque bien usadas dan un punto especial a los platos y marcan la diferencia con las cocinas demasiado estandarizadas, que cada día son más frecuentes.