

HISTORIA DE LAS ESPECIAS

Hoy en día, cuando las especias cuestan tan poco que podemos disfrutar un poco de pimienta negra, o el aroma delicioso de la canela, jengibre o clavo, parece increíble que estas fragantes semillas y hojas eran antes muy caras, muy difíciles de conseguir y de transportar, que los hombres estaban dispuestos a poner en peligro su vida viajando a los puntos más remotos del planeta, si se necesitaba, por un poco de nuez moscada o de cassia.

Las especias y las hierbas han jugado una parte dramática en el desarrollo de la civilización occidental. Las especias hoy en día son abundantes y se usan principalmente como condimentos. En los tiempos antiguos y medievales eran usadas para medicinas, perfumes, incienso y también como condimentos.

El tráfico de las especias comienza antes de que la historia se registrara. Los arqueólogos estiman que para el año de 50,000 a.C. el hombre primitivo había descubierto que partes de ciertas plantas aromáticas hacían que la comida supiera mejor. Para reconstruir lo que pudo haber pasado, podemos imaginar que un hombre estaba a punto de cocinar un pedazo de carne en un hoyo en la tierra. Vio algunas hojas y se le ocurrió que si envolvía la carne con las hojas, éstas evitarían que la carne se llenara de tierra y de cenizas. Cubrió la carne con las hojas y la dejó enterrada en el hoyo caliente. Después, para su sorpresa, encontró que las hojas le dieron un nuevo sabor a su comida. En ese momento la humanidad descubrió el arte de sazonar.

LAS ESPECIAS EN LA ANTIGÜEDAD



Nuestra palabra “aroma” era la palabra antigua griega para “especia”

El uso más antiguo de especias del cual se tiene conocimiento (semilla de ajonjolí), viene de un mito asirio.

Este mito dice que los dioses bebieron vino de ajonjolí la noche anterior a que crearan la tierra.

Las lecturas acerca de las ceremonias y ritos religiosos primitivos muestran como se empleaban las especias en el culto. En las leyendas del mundo antiguo abundan los hechos relacionados con sus poderes mágicos. El conocimiento médico se basa en las propiedades curativas de las plantas aromáticas, que hasta fechas recientes fueron auténticas medicinas populares.

A veces más valiosas que el propio oro, las especias eran un artículo de tan alto precio, que sus lugares de origen fueron el mejor guardado de los secretos comerciales de todos los tiempos.

Otro de los más antiguos relatos acerca de las especias viene de la China, en donde crecen con abundancia el jengibre, la casia, la cúrcuma y el anís. El emperador Shen-Nung que vivió en el año 2800 a.C. y fundador de la medicina china escribió un tratado sobre la medicina a base de plantas y celebraba con regularidad mercados de especias.

La India era la patria de la pimienta, la más buscada de las especias, así como del pimienta picante, el cardamomo, el jengibre, la cúrcuma, el cilantro, el comino y el sésamo.

Sri Lanka producía canela y las Indias Orientales clavo, nuez moscada y macis.

3000 a.C. a 200 a.C.

El Monopolio Árabe

Por siglos desde el año 950 a.C. (o antes), los árabes eran los maestros de este comercio peligroso y lucrativo. En el Viejo Testamento de la Biblia, Ezequiel 27-22, está grabado: “los comerciantes de Sheba y Raamah comerciaron contigo; ellos cambiaron tus objetos por lo mejor de todas las clases de especias, rodas las piedras preciosas y oro”. Los árabes mantuvieron a Europa en la obscuridad de la proveniencia de muchas de las especias orientales.

Realmente le compraban las especias a los indios, chinos y mercantes de la Isla de Java que comerciaban en puertos de la India. Pero cuando los cuestionaban sus posibles rivales europeos, contaban historias terroríficas de los peligros a los que se enfrentaban recolectando las especias en tierras lejanas y misteriosas.



El Mohammedanismo dio grandes ímpetus a las actividades árabes en el comercio de las especias. Mohammed nació alrededor del año 570 d.C., se casó con una viuda de un rico comerciante de especias y así sus misioneros islámicos se abrieron paso hacia Asia, fueron pregonando su fe al mismo tiempo que recolectaban especias.

Para poder entender el prestigio tan grande que tenían las especias en la antigüedad, debemos recordar que la comida no era buena ni de buen sabor. No había ningún pedazo de carne que pudiera guardarse, así que mataban al animal en otoño y se salaba. No había papas, ni maíz, ni té, ni café o chocolate. No había limones con los que se pudieran preparar bebidas refrescantes y ácidas y tampoco había azúcar con la que se pudieran endulzar. Sin embargo, un poco de pimienta, un poco de canela o jengibre mezclado con el platillo más tosco, los hacía sabrosos. La demanda de las especias se expandió como una ola por Europa, hasta en lugares lejanos donde la civilización no llegaba. Los bárbaros del norte aprendieron rápidamente que las especias mantenían fresca su carne y disminuyeron el problema de distribución en sus constantes saqueos.

La primera evidencia real que tenemos del uso de las especias viene de los escritos y del trabajo artístico de antiguas civilizaciones. Jeroglíficos de la Gran Pirámide de Giza muestran a trabajadores comiendo ajo y cebollas para tener fuerza.

En Génesis, los hermanos mayores de José lo vendieron a una caravana de comerciantes de especias, que viajaban a Egipto. Después en el Libro de los Reyes, la Reina de Saba hizo un tributo al Rey Salomón con especias, oro y piedras preciosas.

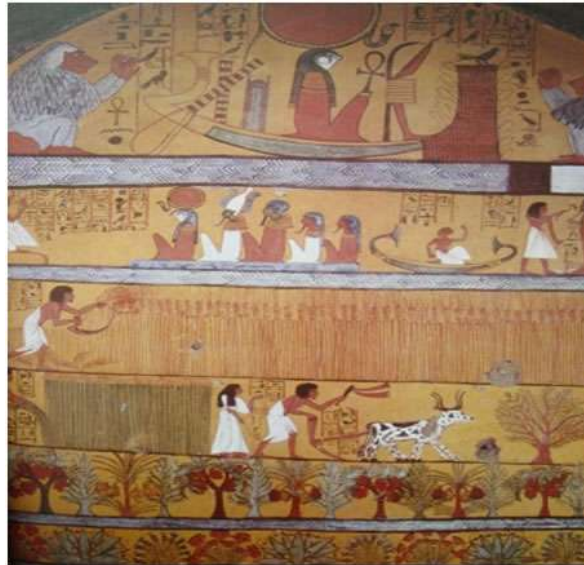
Los egipcios quemaban mirra, incienso y bedelio para ahuyentar a los malos espíritus y calmar a los dioses.

Las clases altas las empleaban como desinfectantes para purificar el aire que respiraban.

En el proceso de embalsamamiento, las especias figuraban entre las sustancias principales, por lo que a tales fines se importaban sobre todo casia y canela.

Las especias tales como el anís, la alcaravea, el cilantro, y las semillas de adormidera se utilizaban para conservar la carne, como aromatizantes, condimentos y algunas también como cosméticos.

En 1453 a.C., los primeros jugadores olímpicos en Grecia celebraron su victoria usando guirnalda de laurel y perejil. Alrededor del año 400 a.C. Hipócrates, el médico griego, enlistó más de 400 medicinas hechas con especias y hierbas, la mitad de las cuales todavía se utilizan en la actualidad.



Una ruta extensa del comercio de especias “El Camino Dorado de Samarkand” , se extendía a través de los desiertos de Asia del sur y Medio Oriente. Por siglos, los árabes controlaron esta ruta e hicieron fortunas como intermediarios, comerciando productos producidos localmente, productos de Africa y especias del Lejano Oriente. Caravanas de burros y luego de camellos siguieron esta ruta llevando productos a tierras lejanas donde había una gran demanda.

Las especias se emplearon asimismo como muestra de la adoración, como cuando los Reyes Magos ofrecieron incienso y mirra, junto con oro, al Niño Jesús.

200 a.C. a 1200 d.C.

Las Especias en la Edad Media



Mientras su Imperio se hacía más dominante, los Romanos comenzaron a navegar de Egipto a India para comerciar con especias. Era un difícil viaje de dos años a través del Océano Indico para conseguir pimienta, canela, nuez moscada, clavo y jengibre. Para el primer siglo, un marinero comerciante griego, Hippalus, se dio cuenta de que los vientos cambiantes del monzón soplaban hacia el sureste de abril a octubre y de noreste de octubre a abril. En vez de pelear contra los vientos, los comerciantes comenzaron a aprovecharse de ellos y así hicieron sus viajes menores a un año.

Durante los tiempos romanos, las especias solo estaban disponibles para la clase alta, que las valuaba tan alto como el oro. En el año 65 d.C., como una muestra de honor, los Romanos quemaron el suministro de un año de canela en el funeral de la esposa de Nerón. Los godos tomaron Roma en el año 410. Su líder, Alaric I, pidió 15,000 kilos de granos de pimienta, oro precioso, joyas y seda. Este paquete era su precio por perdonarle la vida a la población. El uso de las especias y el comercio en Europa declinó después de la caída del Imperio Romano.

Ya sea que las especias llegaran por mar o tierra, tenían que entrar por Cairo, Egipto. “Quien sea el amo y señor de Cairo”, dijo el piloto mercante, “puede llamarse a sí mismo amo y señor de Christendom y de todas las islas y lugares donde crecen las especias, pues, por necesidad, toda la mercancía de especias puede venir de cualquier dirección y puede vender solo en la tierra del Sultán”.

De Cairo las especias se llevaban en barco a Alejandría y allí eran compradas y llevadas por barco por los Venecianos y los Genoveses, quienes manejaban la fuerte demanda de especias y se enriquecieron rápidamente. El comercio de especias, calculando que cubriera la fuerte demanda de especias y se enriquecieron rápidamente. El comercio de especias, calculando que cubriera las demandas de la cocina alpina medieval, que era enorme, no solo por volumen, sino por valor, se considera que valía, por lo menos, un millón de monedas anuales. Un comerciante veneciano regresando de Alejandría con su barco lleno de sacos de especias traía un cargo con el valor de 200,000 monedas.

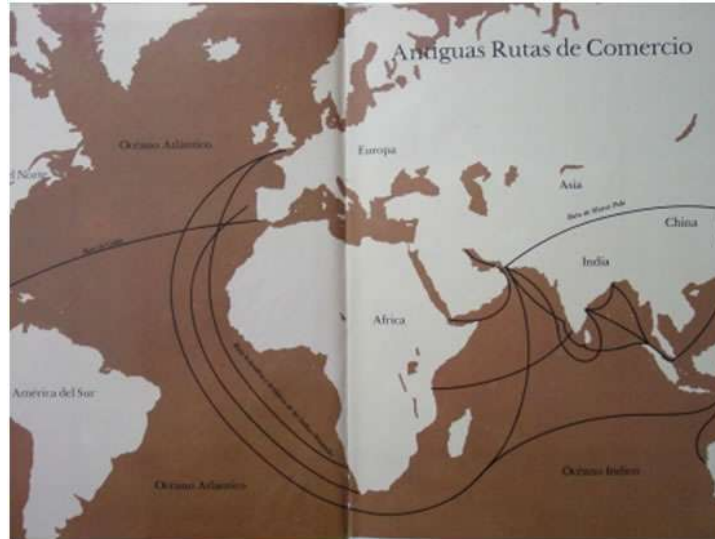
Durante la Edad Media en Europa, una libra de azafrán costaba tanto como un caballo, una libra de jengibre tenía el precio de una oveja; una libra de macis, podía comprar tres ovejas y dos libras, podrían comprar una vaca; el clavo valía un equivalente de \$20 Dls la libra. La pimienta, siempre el mejor precio, se contaba grano por grano. Los guardias de los puertos de Londres, hasta los tiempos de Isabel I, tenían que coserse las bolsas de sus trajes para asegurar que no se robaran las especias. En el siglo XI, muchos pueblos mantenían sus cuentas en pimienta; los impuestos y rentas se pagaban con esta especia, un saco de pimienta valía la vida de un hombre.



Durante la Edad Media, una de las formas en que se hacía visible la riqueza era el uso de las especias en la comida. Se empleaban especias y hierbas, tanto para dar color a los platos como para añadirles sabor.

1200 a 1500 d.C.

Los europeos exploran rutas de las Indias del Este



En la Edad Media, la cultura europea se desarrolló y la demanda de especias era la llave a la expansión del comercio mundial. Muchas de las especias más valiosas venían de China, India y las Islas de Indonesia, incluyendo las Molucas o las Islas de las Especias (Spice Islands). Los europeos trataban directamente con estas culturas orientales por especias y los exploradores buscaban nuevos mundos con la idea de encontrar rutas exclusivas de comercio.

Un día, en el año de 1271, un joven Veneciano partió con su padre y su tío en un viaje de 24 años que les llevaría por todo Asia, tan lejos como China. Su nombre era Marco Polo y el libro de sus cuentos de viaje llevaría a Venecia a la quiebra, a la destrucción del Imperio Árabe, al descubrimiento del Nuevo Mundo y la apertura del comercio en el Oriente. Venecia se mantuvo próspera hasta 1498. De pronto los comerciantes europeos comprendieron que podían llegar en barco a aquellos lugares, mucho del misterio fue removido de las tierras de las especias y Europa despertó a un nuevo reto. En este tiempo los portugueses y españoles encontraron precios de especias tan altos, que comenzaron a buscar su propia ruta hacia las tierras productoras de especias. El explorador portugués Vasco de Gama navegó alrededor del Cabo de la Buena Esperanza en África, para llegar a Calcuta, India. Regresó con pimienta, canela, jengibre, joyas y tratos para los portugueses para seguir comerciando con los príncipes Indios.

Primero Portugal, luego España e Inglaterra, después Holanda y eventualmente Estados Unidos, que acababa de fundarse, entraron en uno de los concursos más excitantes de la historia. Durante casi cuatro siglos, las mayores potencias occidentales compitieron por el Oriente y pelearon entre ellos para el control de las tierras productoras de especias.

En 1492, Cristóbal Colón llegó a América mientras buscaba una ruta occidental directa a las Islas de las Especias (Spice Islands). Aunque no encontró las Islas de las Especias, Colón se llevó pimienta gorda, vainilla y pimientos rojos de las Indias Occidentales a España.



Siglo XV al siglo XVII

Comienzan las guerras para controlar el comercio de especias



En el Renacimiento la clase media creció y la popularidad de las especias también. Se desarrolló un conflicto para ver quien dominaría ese próspero comercio. Comenzaron guerras entre las naciones europeas en expansión por las Islas de las Especias de Indonesia y continuó por 200 años, entre los siglos XV y XVII. España, Portugal, Inglaterra y Holanda pelearon por el control.

Los comerciantes portugueses llegaron al Este navegando hacia el Sur alrededor de Africa y a través del Océano Indico. Sus rivales españoles buscaron otra ruta hacia las regiones productoras de especias. La entrada tardía de España a la carrera de las especias se aceleró, no solo por Colón, sino que 5 años después lo hizo el navegante y explorador Fernando de Magallanes, quien tuvo éxito en hacer el primer viaje al Este dirigiéndose a través del Atlántico en 1519. A pesar de que Magallanes murió en Filipinas dos años después y de que cuatro o cinco barcos de la expedición se perdieron, el barco restante, el Victoria, regresó a España con suficientes especias para pagar la expedición entera. Sin embargo, España continuó en la aventura de las especias por poco tiempo, El Rey Carlos de España vendió sus derechos de las Islas de las Especias a su cuñado, Juan III de Portugal. El oro de los incas era una atracción más grande para los españoles.

Mientras tanto, Holanda comenzó a prosperar suministrando barcos y tripulación a los portugueses. A principios del siglo XVI, los holandeses tomaron el control de la navegación y del comercio en Europa del Norte. Para finales del siglo, su influencia se había expandido y entraron en el comercio de las especias, quitándoles el control a los portugueses. Hicieron varias expediciones en las Indias Occidentales e hicieron nuevo tratos con los gobernantes locales.

A principios del siglo XVII el control holandés era más completo. Holanda conquistó la ciudad de Malaca en 1641. Esta conquista les trajo consigo el control de la Península Maya y las islas cercanas. En 1658 tomaron el control del comercio de la canela de Ceilán. En 1663 establecieron derechos exclusivos de comercio en los puertos de la pimienta a lo largo de la Costa Malabar de la India Occidental. A finales del siglo cayeron bajo el control holandés más islas indonesias, dándole a Holanda derechos sin desafíos sobre el comercio asiático de las especias.

Cuando los precios cayeron, los holandeses planearon el mantener altas ganancias quemando árboles de canela y clavo. Metieron la nuez moscada en “leche de lima”, una solución que pensaron prevendría que sus rivales compraran estas semillas para plantar sus propios árboles y que no afectaba el sabor de la nuez.

Francia era un gran poder en el siglo XVII, pero no tenía una gran parte en el comercio en desarrollo porque no invertía en la exploración de especias. Sin embargo, los franceses ayudaron a quitarle el poder a los holandeses sobre el mercado. Les robaron suficiente clavo, canela y nuez moscada sin leche de lima, para comenzar sus plantíos en islas controladas por Francia en el Océano Indico.



Siglo XVI al Siglo XVIII

Comienza la exploración inglesa

En los años 1500's los ingleses buscaron en el norte su propia ruta hacia el Este. No encontraron ninguna, pero en el año 1600, Isabel I escribió la Compañía Británica de India Oriental y comenzó a tomar control en India. En 1780 los holandeses y los ingleses pelearon por el comercio de especias y destruyeron la Compañía Holandesa de India Oriental. En 1799 los holandeses perdieron todos los centros del comercio de especias y la compañía cerró.

Siglo XVII al Siglo XX

Los americanos entran en el comercio de especias

Los americanos se introdujeron en la carrera mundial de especias en el año 1672. Elihu Yale, un ex empleado de la Compañía Británica de India Oriental en Madras, India, nacido en Boston, comenzó su propio negocio de comercio de especias. La fortuna que hizo la usaría algún día para abrir la Universidad de Yale. En 1797, el Capitán Jonathan Carnes, navegó hacia Salem, Massachusetts desde Indonesia con un gran cargamento de pimienta. Había negociado directamente con nativos asiáticos del lugar de comerciar las especias a través del monopolio europeo. Massachusetts se convirtió en el centro del comercio de especias de Norte América. El primer viaje produjo una ganancia del 700% y el comercio seguía creciendo. Cerca de mil barcos americanos hacían ese viaje alrededor del mundo durante los siguientes 90 años.

Mientras su influencia crecía, los americanos hicieron muchas nuevas contribuciones al mundo de las especias. Los pobladores texanos desarrollaron el chile en polvo en 1835 como una manera más simple de hacer platillos mexicanos. En 1889 investigadores de alimentos en Watsonville, California, desarrollaron técnicas para deshidratar ajos y cebollas. En 1906 Eugene Durkee escribió los primeros estándares para la pureza de las especias bajo el Acto de Pureza de Alimentos y Drogas de E.U.A.

La Segunda Guerra Mundial atrajo interés a la comida internacional a los E.U.A. porque los soldados traían a sus casas una gran variedad de comidas que encontraron en Europa y Asia. EL uso del orégano, la “hierba para pizza”, creció un 5200% en la década después de la guerra.

En la actualidad Asia produce la mayoría de las especias que alguna vez rigieron el comercio, incluyendo la canela, pimienta, nuez moscada, clavo y jengibre. Sin embargo, más y más especias se están plantando en el hemisferio occidental junto con una gran variedad de hierbas y semillas aromáticas. Brasil es el mayor proveedor de pimienta. Granada produce nuez moscada. Jamaica produce jengibre y pimienta gorda. Nicaragua, El Salvador y E.U.A. producen semilla de ajonjolí. Europa y California producen varias hierbas y Canadá produce una gran variedad de semilla aromáticas.

Desde el comienzo de la historia las naciones más fuertes han controlado el comercio de especias. Lo mismo pasa actualmente; E.U.A. es ahora el mayor comprador de especias en el mundo, seguido por Alemania, Japón y Francia.

Hoy en día existen unas 2500 especias conocidas de hierbas comestibles, de las cuales una gran mayoría, no se aprovechan.