

LAS ESPECIAS

Los egipcios ya usaban especias para condimentar sus alimentos, como cosméticos y en sus lociones para embalsamar a sus muertos.

El pueblo árabe atesoró una rica cultura de las especias, su uso y conocimiento tuvo su reflejo en la gastronomía. Cuando el centro de poder se trasladó desde Egipto a Babilonia y Asiria, los Árabes mantuvieron el control sobre el suministro de especias desde el Este, durante el desarrollo de las civilizaciones griegas y romanas.

En la obra "De materia Médica" Dioscórides nos habla del uso que los griegos hacían de la mostaza, mejorana o el azafrán, entre otras, así como el descubrimiento de la pimienta o el jengibre, o como el tomillo se empleaba para perfumar espacios húmedos y cerrados.

Los romanos fueron muy prolíficos en el uso de las especias, y la demanda acrecentó la presión para encontrar una ruta hacia la India que acabara con el monopolio árabe. A través de ellos es como llegaron las especias al norte de Europa.

El control que los árabes ejercieron sobre el tráfico de las especias fue aumentando durante la Edad Media en el Mediterráneo oriental y en Europa, lo que propició que en determinados monasterios europeos se comenzasen a cultivar en sus huertos y jardines comino, hinojo, azafrán y pimienta, entre otros. Lo que en principio eran fines medicinales, con la escasez, hizo que sirviesen para abastecer los mercados urbanos y como mercancía de pago, tal como ocurrió con la sal en la antigüedad.

En la Edad Media, con las cruzadas y el mayor contacto con la cristiandad, los barcos que fueron a tierra santa regresaron cargados de especias, que dada su escasez, llegaron a ser tan valiosas como la plata y el oro. Cumplían un importante cometido como enmascaradores del sabor de alimentos que, sin la posibilidad de conservación en frío, como en la actualidad, tomaban muy rápidamente sabores desagradables por los procesos de fermentación y pudrición. Venecia y Génova se convirtieron en importantes centros comerciales y de distribución de especias pero su elevado precio hizo que se iniciaran exploraciones por parte de otras naciones para buscar las especias directamente.

Vasco da Gama, el navegante portugués, fue el primero en descubrir una ruta por mar a India rodeando el Cabo de Buena Esperanza. En la India cargó su barco de nuez moscada, clavos, canela, jengibre y pimienta y fundamentalmente una carta de los gobernantes indios aceptando un acuerdo comercial con Portugal.

Por su parte Cristóbal Colón, yendo hacia el Oeste, descubre el nuevo mundo y con él, el chile, la pimienta de Jamaica y la vainilla, convirtiéndose las especias en uno de los principales productos de comercio con el Nuevo Mundo.

Estas vías distintas de la terrestre hicieron que se dejase de depender de los comerciantes venecianos o genoveses, lo que bajó los precios, adquiriendo especial importancia el uso de los salazones para la conservación de los alimentos y también como aporte de nuevas sensaciones suculentas.

A lo largo de la Edad Moderna el consumo de las especias se fue convirtiendo en algo habitual por todo Europa, dejando de ser un manjar para estar al alcance de casi todas las cocinas e introduciéndose el uso de las especias en los postres.

Con el envasado de las especias, se incrementó su distribución y se aumentó la posibilidad de lograr una mayor variedad de sabores que revolucionaría la cultura culinaria. En el siglo XVI, las guerras en Europa tendrán una gran repercusión en el comercio internacional de las especias. El desastre español fue aprovechado por los marinos holandeses para negociar con las autoridades indígenas de las Molucas, fundándose en 1602 la Compañía de las Indias Holandesas Orientales que extendió su dominio hasta Sumatra, institucionalizó el comercio y logró evitar la competencia entre los mercaderes. Pero no pudiendo evitar a los piratas que atestaban el océano Indico y el Atlántico, constituyó una alianza entre Holanda e Inglaterra en 1619, conviniendo el reparto del comercio de la mercancía. Pero la desigualdad en el reparto suponía excesivos costes para Inglaterra, rompiéndose la alianza en 1680, aprovechando Francia para introducirse en el comercio de las especias, lo que produjo en el siglo XIX la caída de los precios y la generalización del consumo de las especias.

Entre los Siglos XVIII y XIX, se crearon las primeras salsas industriales, y las especias jugaron un papel primordial en la obtención de sabores diferenciadores de los productos del resto de la competencia.

