

JACK TURNER

LAS ESPECIAS
HISTORIA DE UNA TENTACIÓN

TRADUCCIÓN DEL INGLÉS
DE MIGUEL TEMPRANO GARCÍA

BARCELONA 2018



A C A N T I L A D O

TÍTULO ORIGINAL *Spice: The History of a Temptation*

Publicado por
A C A N T I L A D O
Quaderns Crema, S. A.

Muntaner, 462 - 08006 Barcelona
Tel. 934 144 906 - Fax. 934 636 956
correo@acantilado.es
www.acantilado.es

© 2004 by Jack Turner

Derechos internacionales con: Susanna Lea Associates

© de la traducción, 2018 by Miguel Temprano García

© de esta edición, 2018 by Quaderns Crema, S. A.

Derechos exclusivos de edición en lengua castellana:
Quaderns Crema, S. A.

En la cubierta, fragmento de
El viaje de la vida: la infancia (1842), de Thomas Cole

ISBN: 978-84-17346-03-4
DEPÓSITO LEGAL: B. 7224-2018

AIGUADEVIDRE *Gràfica*
QUADERNS CREMA *Composició*
ROMANYÀ-VALLS *Impresió y encuadernación*

PRIMERA EDICIÓN *abril de 2018*

Bajo las sanciones establecidas por las leyes,
quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización
por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total
o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o
electrónico, actual o futuro—incluyendo las fotocopias y la difusión
a través de Internet—, y la distribución de ejemplares de esta
edición mediante alquiler o préstamo públicos.

CONTENIDO

Mapas

La concepción de Colón del Atlántico y las Indias	9
Las especias en la era de los descubrimientos	11
Derrota de Vasco da Gama, 1497-1499	13
La ruta de la circunnavegación de Magallanes, 1519-1522	15

<i>Introducción. La idea de las especias</i>	17
--	----

I. LA CARRERA POR LAS ESPECIAS

I. LOS BUSCADORES DE ESPECIAS

El sabor que botó un millar de naves	39
Los cristianos y las especias	50
Disputas y controversias entre españoles y portugueses	66
El perfume del Paraíso	81

II. PALADAR

2. APETITOS ANTIGUOS

Los aromanautas	105
Loros especiados y lirones rellenos	117
Especias para Trimalción	124
Decadencia, caída, supervivencia	140

3. LA EUROPA MEDIEVAL	
Sabores de Cucaña	161
¿Sal, gusanos y podredumbre?	172
La lamprea regidida y el castor mortal	190
Para no ser menos que los Percy	203

III. CUERPO

4. EL SABOR DE LA VIDA	
La nariz del faraón	223
La petición del abad Eberhard	241
Viruela, peste y pomas	261
5. LA ESPECIA DEL AMOR	
Cuando la tierna juventud desposó a la encorvada vejez	273
<i>Hot Stuff</i>	283
<i>Spice Girls</i>	297
Epílogo, o cómo hacer que un pene pequeño se vuelva espléndido	324

IV. ESPÍRITU

6. EL ALIMENTO DE LOS DIOSES	
Humo sagrado	331
La nariz de Dios	351
Olores de santidad	361
Era antigua, era nueva	370
7. A ALGUNOS LES GUSTA SOSO	
La trifulca familiar de San Bernardo	383
Sucio lucro	404

<i>Epílogo. El final de la era de las especias</i>	414
<i>Agradecimientos</i>	442
<i>Fuentes y bibliografía</i>	444
<i>Ilustraciones</i>	484
<i>Índice</i>	487

A Helena.



El árbol del clavo o clavero.

Cristóbal Acosta, *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias Orientales* (Burgos, 1578).

INTRODUCCIÓN

LA IDEA DE LAS ESPECIAS

Cierto Cristóbal Colón, genovés, propuso al rey y la reina católicos, Fernando e Isabel, descubrir las islas cercanas a las Indias, navegando hasta el extremo occidental de esta región. Pidió naves y todo lo necesario para la navegación y prometió, no sólo extender la religión cristiana, sino también traer perlas, especias y oro en cantidades nunca imaginadas.

PEDRO MÁRTIR, *De orbe novo*, 1530

Un día, en la escuela primaria de Aldgate, después de los dinosaurios y las pirámides, estudiamos la era de los descubrimientos. La maestra sacó un enorme mapa ilustrado con los grandes arcos de las rutas que Colón y demás pioneros trazaron a través del globo a bordo de corvos galeones, por mares donde hacían cabriolas los narvales, las ballenas arrojaban chorros de agua y fofas cabezas de querubines soplaban nubes algodonosas. Los loros volaban mientras gallardos caballeros con armadura negociaban en las playas de las tierras recién descubiertas y preguntaban a los nativos si querían convertirse al cristianismo y si, por casualidad, tenían alguna especia.

A los diez años ninguna de esas peticiones nos pareció muy razonable, éramos un hatajo de paganos devoradores de piza. En cuanto a las especias, la maestra nos explicó que la comida de los europeos de la Edad Media era horrible, por lo que eran necesarias cantidades ingentes de pimienta, jengibre y canela para disimular el sabor a sal de la carne vieja y podrida que engullían porque eran medievales. ¿Y quiénes

éramos nosotros para discutirlo? Parecía tener mucho sentido, sobre todo en la asignatura, por lo general desconcertante, de historia del colegio, ya tratase de noruegos con los dedos congelados que arrastraban sus trineos hasta el Polo Sur, de exploradores que morían de sed en busca de mares y ríos inexistentes o de caballeros que abrazaban la cruz para arrebatarse el Santo Sepulcro a los infieles, afanes todos que a cualquier colegial le parecían extrañamente perversos y absurdos. Los descubridores eran más inteligibles y más humanos: la comida del colegio era repugnante, pero la suya era tan horrible que viajaban al otro extremo del mundo en busca de una solución. Y, para un niño australiano de diez años, esto no era sólo creíble, sino muy relevante: eso explicaba que nos hubieran colonizado los ingleses.

Había algo de cierto en mi resumida, aunque radicalmente simplificada, visión infantil. Los primeros ingleses en Asia viajaron allí buscando especias, igual que los descubridores ibéricos antes de ellos (mientras que Australia, donde no había especias, la dejaron para más tarde). Las especias fueron un catalizador de los descubrimientos y, por extensión—por decirlo con la manida frase del historiador popular—, de la reconfiguración del mundo. Puede decirse, sin exagerar demasiado, que los imperios asiáticos de Portugal, Inglaterra y los Países Bajos surgieron de la búsqueda de la canela, el clavo, la pimienta, la nuez moscada y el macis, y algo parecido ocurrió con las Américas. Es cierto que la demanda de especias galvanizó un torrente de energía, extraordinario y sin parangón, tanto en el nacimiento del mundo moderno, como durante siglos e incluso milenios antes. Por las especias se hicieron y perdieron fortunas, se construyeron y destruyeron imperios e incluso se descubrió un nuevo mundo. Durante miles de años la avidez de especias se propagó por todo el planeta y lo transformó.

Sin embargo, por muy mala que fuese la comida, hoy podría parecer un misterio que las especias hayan ejercido una

atracción tan poderosa: podríamos pensar que eran condimentos más o menos exóticos que no merecían tanto revuelo. En una época que vuelca sus energías comerciales en cosas tan prosaicas como las armas, el petróleo, los minerales, el turismo y las drogas, no es raro que nos extrañe que se dedicasen esas mismas energías a la búsqueda de algo tan extrañamente insignificante como las especias.

En otro sentido, no obstante, las especias siguen conservando su atractivo. Si el lector deja que el mando a distancia le guíe lo bastante lejos por el inframundo de la televisión estadounidense, antes o después, entre los programas de entrevistas y las carreras de automóviles con ruedas gigantes, tropezará con un canal de porno suave llamado Spice. Cualquier posible confusión sobre sus contenidos—yo al principio lo tomé por un canal de cocina—la disipan enseñando los anuncios de un elenco de sirenas de pecho neumático, servidas y devoradas por unos musculosos tipos untados de aceite. Supongo que el nombre se escogió para dar una nota sugerente, para insinuar placeres exóticos y prohibidos, y advertir al mismo tiempo de sabores fuertes, escenas sensuales en los barrios residenciales y encuentros jadeantes al borde de la piscina. Un poco, resulta estimulante; demasiado, cargante.

Este principio suele ser cierto. Pero, aunque el canal Spice podría ser un indicio de cuáles son las tendencias creativas de la televisión estadounidense, el lector podría pensar que tiene poco que decirnos sobre las especias. Sin embargo, lo cierto es que las connotaciones eróticas de la palabra forman parte de una tradición muy antigua. Las especias siempre han sido *sexis*, y está visto que aún lo son, al menos en telelandia. Las especias tienen una antigua reputación afrodisiaca, de la que las connotaciones eróticas de la palabra no son más que un residuo tenue y metafórico. Aparte del citado canal, muchos otros se han hecho eco de tales connotaciones, entre ellos nada menos que una autoridad en la materia como Bar-

bara Cartland, que ha escrito más de setecientas novelas románticas y el libro de cocina afrodisíaca *Food for Love* [Comida para el amor], cuyo prólogo promete ¡«poner especias en tu vida»! Mucho antes de que se inventase la televisión o la novela romántica, tenemos el Cantar de los Cantares, con su lírica evocación de la amada como «un huerto de granados lleno de frutos exquisitos, alheña con nardo, nardo y azafrán, cálamo aromático y canela, árboles de incienso, mirra y aloe con las mejores especias...».^a Conscientemente o no, al asociar las especias y el amor, Cartland coincidió con una tradición literaria que se remonta hasta la antigua Palestina.

Por supuesto, la palabra *especias* sugiere mucho más que una velada alusión erótica. Además de aludir a un romance, si puede usarse esa palabra, está asociada a los románticos para quienes las especias están inextricablemente unidas a las imágenes del Oriente fabuloso con todo su misterio y su esplendor. La palabra está cargada de poesía. En *El sueño de una noche de verano*, Titania le cuenta a Oberón su conversación con la madre de un niño cambiado en la cuna en el «especiado aire de la India»; en los adustos alrededores de una granja de Nueva Inglaterra, Herman Melville imaginó los «especiados bosques de infinita verdura» que crecían en las islas encantadas de Oriente. Para muchos otros las especias y el comercio de especias han evocado multitud de imágenes vagas y atractivas: *dhows* navegando por mares tropicales, los sombríos rincones de los bazares orientales, caravanas de árabes reco-

^a El nardo es una planta aromática del Himalaya utilizada en perfumes y ungüentos antiguos. El cálamo es una planta aromática semiacuática y perenne con una distribución muy amplia que va del mar Negro a Japón y que se usaba con propósitos similares. El incienso y la mirra son resinas muy aromáticas originarias del sur de Arabia y el Cuerno de África. El incienso se utilizaba para aromatizar el aire; la mirra, para fines tan distintos como incensar, adobar y embalsamar. (*Salvo que se indique lo contrario, todas las notas son del autor*). [Las traducciones de la Biblia proceden de la edición Reina Valera, 1960. (N. del T.)].

rriendo el desierto, los aromas sensuales del harén o los banquetes perfumados de la corte del Gran Mogol. Walt Whitman miró al oeste desde California hacia las «penínsulas floridas y las especiadas islas» de Oriente; Marlowe escribió: «Mis carracas, desde Alejandría, | que van cargadas de especias y sedas, | se deslicen a orillas de Candía».¹ En una vena similar, Tennyson exaltó con lirismo el «ilimitado Oriente», donde «rompe el oleaje | en las rocas de nuez moscada y las islas de clavo». Las especias y su comercio han sido uno de los lugares comunes de lo que Edward Said llamó la «imaginación orientalista»; su reputación de pintorescas, fascinantes, novelescas e intrépidas perdura desde los cuentos de Simbad hasta varios (y a menudo igual de fabulosos) ensayos medio-cres actuales. Todavía podemos apreciar la nostalgia del poema de John Masefield *Cargoes* con sus

Majestuosos galeones españoles llegados del istmo,
cruzando los trópicos junto a costas de palmeras,
con un cargamento de diamantes,
esmeraldas, amatistas,
topacios y canela, y moidores de oro.

Muy lejos de los «sucios barcos de cabotaje británicos» cargados con «carbón de Tyne» y «bandejas baratas de lata» de la época de Masefield.

O, ya puestos, de nuestros días. Gran parte del propio cargamento de las especias sigue aún con nosotros, pues continúan evocando algo más que un simple condimento, una chispa que es en sí misma el eco de un pasado de sorprendente riqueza y consecuencias. Cuando estos productos quintaesencialmente orientales llegaron a Occidente, las especias

¹ *El judío de Malta*, acto I, escena 1, vv. 44-46, en: *Obra completa*, trad. Aliocha Coll, Andrés Ehrenhaus y Andreu Jaume, Barcelona, Penguin Clásicos, 2015. (*Todas las notas referenciadas con número son del traductor*).

habían adquirido una historia cargada de significado que las hacía comparables a muy pocos alimentos; el peso y la riqueza de su bagaje sólo rivalizan con el pan («el pan nuestro de cada día»), la sal («la sal de la tierra») y el vino (*in vino veritas*, aunque también sea el licor de la muerte, la vida, el engaño, los excesos, la burla o el espejo del hombre). Sin embargo, el simbolismo que arrastran las especias es más diverso y está más cargado de ambivalencia de lo que sugerirían estos paralelismos. Cuando las especias llegaban en barco o en caravana desde Oriente, traían su propio cargamento invisible, un saco lleno de asociaciones, mitos y fantasías, un cargamento que era tan repulsivo para algunos como atractivo para otros. Las especias han llevado consigo durante miles de años una variedad de mensajes muy poderosos, por los que se las ha amado tanto como odiado.

Explicar por qué es así y cómo las especias llegaron a adquirir este bagaje es el propósito de este libro. Al contrario de las certezas de mi lejana aula del colegio, éste no era un apetito que admita una explicación sencilla: la atracción de las especias se debía a muchas más cosas que a su utilidad culinaria; y, por otro lado, la comida en la Edad Media no era tan mala como en general hemos querido creer. Ésta es una historia diversa y ramificada que abarca varios milenios: empieza con un puñado de clavo encontrado en un recipiente chamuscado de cerámica enterrado en el desierto sirio, donde, en un pueblecito a orillas del Éufrates, un individuo llamado Puzurum perdió su casa en un incendio devastador. En términos cósmicos fue un acontecimiento sin importancia: se construyó una casa nueva sobre las ruinas de la anterior, luego otra y después muchas más, la vida siguió y siguió y siguió. Con el tiempo, un equipo de arqueólogos fue al pueblo polvoriento que hoy se alza sobre las ruinas y, de la tierra quemada y compactada que una vez fue el hogar de Puzurum, sacaron un archivo de tablillas de barro inscritas. Por una feliz circunstancia (para los arqueólogos, no para Puzurum), las

llamas que destruyeron la casa cocieron las tablillas de barro como en un horno y garantizaron su supervivencia varios miles de años. Un segundo golpe de suerte fue una referencia en una de las tablillas a un gobernante local conocido por otras fuentes, un tal rey Yadihk-Abu. Su nombre ha permitido datar las tablillas, y el puñado de clavo, en torno al año 1721 a. C.

Por sorprendente que pueda parecer un hecho tan sencillo como la supervivencia del clavo, lo que lo convierte en verdaderamente increíble es una rareza botánica. Antes de la era moderna, el clavo crecía en cinco minúsculas islas volcánicas al este de lo que es hoy el archipiélago indonesio, la mayor de las cuales apenas mide quince kilómetros de ancho. Puesto que el clavo crecía sólo en Ternate, Tidore, Moti, Makian y Bacan, estas cinco islas, las Molucas, eran nombres bien conocidos en el siglo XVI, despojos disputados por imperios rivales a medio mundo de distancia. Cervantes encontró en la rivalidad entre Ternate y Tidore un marco lo bastante exótico para su novela *Historia de Ruis Dias, y Quixaire, princesa de las Molucas*.¹ No obstante, por muy coloridas que fuesen las Molucas para los lectores del siglo XVI en la época de Puzurum sin duda estaban más allá del alcance de la fantasía. Pues se trata de la misma época en que los escribas mesopotámicos registraron con escritura cuneiforme sus relatos del héroe Gilgamesh, cuando el salvaje Humbaba acechaba en los bosques de cedros del Líbano, cuando genios y hombres-león merodeaban por las tierras más allá del horizonte. Muchos siglos antes de la brújula, los mapas y el hierro, cuando el mundo era inconcebiblemente más vasto y misterioso de lo que ha sido después, el clavo llegó de los humeantes conos volcánicos de las Molucas al abrasador

¹ En realidad, la *Histoire memorable de Dias espagnol, et de Quixaire princesse des Moluques* (1615) no la escribió Cervantes, sino que se trata de una novela francesa de Louis Gédoyne, sieur de Bellan, que se publicó en numerosas ocasiones junto a las *Novelas ejemplares*.

desierto de Siria. Cómo ocurrió tal cosa y quién las llevó allí es una incógnita.

Desde la incineración del clavo de Puzurum ha habido muchos más buscadores de especias famosos a lo largo de la historia. Hay nombres que aprendimos en la escuela: Cristóbal Colón, Vasco da Gama y Fernando de Magallanes se enfrentaron al escorbuto, los naufragios, la simple distancia y la ignorancia para encontrar «el lugar donde crecen las especias» con resultados muy dispares. Hubo también fracasos heroicos y colosales: Samuel de Champlain y Henry Hudson buscaron en vano nuez moscada en las nevadas soledades de Canadá; los Padres Peregrinos rastrearon los fríos bosques de Plymouth; otros se congelaron entre los icebergs de Nueva Zembla o dejaron sus huesos blanqueándose en alguna orilla olvidada a un hemisferio de distancia de su objetivo.

La historia de esa odisea motivada por las especias ha llenado ya muchos libros. Las páginas que siguen no recorren las vueltas y revueltas de las rutas de las especias, ni los (por lo general tristes) destinos de los comerciantes que las recorrían. Este libro no es una historia del comercio de especias, al menos en un sentido narrativo convencional. No he intentado reconstruir los sinuosos caminos que llevaron clavo a Puzurum o nuez moscada al rey de España, y menos aún mostrar cómo las especias «cambiaron el mundo». (Los escritores y editores que adoptan este punto de vista con demasiada precipitación harían bien en leer la hilarante y cáustica parodia de Carlo Cipolla «El papel de las especias—y de la pimienta en particular—en el desarrollo económico de la Edad Media»). De hecho, me interesa menos la espinosa cuestión de la causa y cómo las especias conformaron la historia, que cómo el mundo ha cambiado respecto a ellas: por qué las especias eran tan atractivas, cómo surgió, evolucionó y desapareció ese atractivo. Puesto que este estudio se centra en el apetito que alimentó el comercio de especias, no es tanto un estudio del comercio como de las razones de su existencia.

Estas razones eran mucho más diversas de lo que podría pensarse a primera vista. El gusto era sólo uno de los muchos atractivos de las especias; tenían muchos sabores exóticos, no todos para disfrutarlos en la mesa, o, ya puestos, para disfrutarlos. Imbricada en su larga historia culinaria hay otra más antigua aún, en la que hasta hace poco apenas pensaban quienes las consumían. Además de añadir sabor a un trozo de carne seco y salado o de aliviar el tedio del pescado de la Cuaresma, las especias tenían usos tan diversos como convocar a los dioses y expulsar a los demonios, alejar la enfermedad o proteger de la peste, reavivar el deseo menguante o, en palabras de una autoridad, hacer que un pene pequeño se volviera espléndido: una afirmación que alegraría a los talentos creativos del canal Spice. Eran medicinas con una reputación sin rival, metáforas de la fidelidad y las semillas de una supuesta mejoría erótica y volcánica.

Pero, al mismo tiempo que eran tan apreciadas, también provocaban desconfianza. No hace mucho que se rechazaba a los residentes más mojigatos de la costa de Maine por ser «demasiado piadosos para consumir pimienta negra»—un recuerdo, tal vez subliminal, de la época en que las especias eran una comida prohibida—. Más que excepciones a una norma, esos disidentes ayudan a explicar un apetito plagado de ambigüedades y paradojas. Pues, cuando los críticos—y eran muchos—explicaban qué tenían de objetable las especias, tendían a señalar las mismas razones por las que les gustaban a sus admiradores: los méritos del sabor, la exhibición, la salud y la mejora sexual se transmutaban en los pecados mortales del orgullo, el lujo, la gula y la lujuria. Eran gustos que no tenían nada de inocentes y en eso radicaba gran parte de su atractivo. Sólo al ver las especias desde esta compleja superposición de deseos y aversiones podemos explicar la intensidad del apetito que, por decirlo con otras palabras, impulsó a los descubridores que estudiamos en la escuela primaria de Aldgate a presentarse en costas extranjeras, a exi-

gir canela y pimienta respaldados por los cañones y galeones de la cristiandad.

Todas las autoridades tienden a exagerar la importancia de su objeto de estudio, pero mi esperanza es que esta anatomía de un apetito no sea sólo arqueología. Tal como han observado escritores tan dispares como Jared Diamond y Günter Grass, la comida ha desempeñado un papel enorme (que curiosamente se ha pasado por alto) al conformar el destino de la humanidad, hecho que parece improbable que cambie en una era de degradación medioambiental. En este campo las especias ocupan un lugar peculiar. Pese a ser superfluas desde el punto de vista de la nutrición, su comercio ha tenido una importancia crucial en dos de las más graves cuestiones de la historia global: los orígenes del contacto entre Europa y el resto del mundo, y el consecuente dominio de la primera: he ahí, resumido, el interés de los académicos. No obstante, en las páginas siguientes eludiré las causas y me centraré en un aspecto más íntimo y humano, pues tengo la impresión de que a la historia se le quita a menudo el aroma, y las especias son un ejemplo. El sorprendente embrujo y la riqueza de su pasado se han visto, con demasiada frecuencia, reducidos a divisiones económicas o culinarias y la fuerza esencial de su atractivo se ha enterrado en el marasmo materialista de la historia económica y política. Las historias de galeones, piratas y pioneros son más entretenidas, pero, a fin de cuentas, no explican mejor por qué existió el comercio.

Si tengo alguna tesis es que las especias desempeñaron un papel más importante en la vida de las personas, un papel más conspicuo y más variado, de lo que podríamos inclinarnos a pensar. Por caprichosa que pueda parecer esta afirmación, hay una razón histórica más profunda. Pues, bien mirado, los grandes sucesos históricos ligados al suministro de especias a Europa surgieron de una demanda de los sentidos, el corazón y el valor de la humanidad; de los turbios reinos del gusto y la creencia. Todos los grandes acontecimientos y

las tragedias inspirados por las especias, todas las guerras, los viajes, el heroísmo, la violencia y la futilidad tuvieron su intangible origen en las emociones de las personas, en sus sentimientos, en sus impresiones y en su actitud ante las especias. La existencia misma del comercio de especias, los viajes de Colón en busca de las fantasmales especias de las Américas, el descubrimiento por parte de los arqueólogos de semillas de clavo con cuatro mil años de antigüedad en el desierto sirio, son acontecimientos sobre los que los historiadores y los arqueólogos pueden seguir debatiendo incesantemente de un modo cada vez más sofisticado y elaborado. Y aun así es fácil pasar por alto la pregunta de la que derivan todas las demás: por qué existió el comercio. Todo brotó del deseo.

Es muy evidente que una cuestión tan huidiza como ésta exige ductilidad por parte del lector y del escritor. La historia de las especias consiste en un millar de enredadas y aromáticas madejas de historia y, después de varios años dedicado a intentar desenredarlas, he aprendido que se resisten a dejarse tejer con los hilos rectos y claros que suelen urdir los historiadores a través del tiempo y el espacio. En lugar de un relato, he intentado aislar las tradiciones que pueden extraerse de la ingente variedad de hechos asociados a un tema tan vasto, extraer las continuidades más importantes del pasado de las especias y seguirlas a lo largo del tiempo. El resultado tiene semejanza con una polifonía, aunque sin una resolución satisfactoria.

El libro empieza con un breve repaso a lo que los historiadores han llamado la «carrera por las especias», las décadas bulliciosas de finales del siglo XV y principios del XVI, cuando Europa dedicó energías extraordinarias a la búsqueda de las especias. Los siguientes capítulos abordan los hitos principales del apetito que impulsó esa búsqueda, bajo los encabezamientos de cocina, sexo, medicina, magia y aversión: